



**Üzleti berendezés**

és egyéb üzleti cikkek beszerzésénél előzetesnek tájékoztatást nyújt és díjtalanul eljár a „Fogadó” kiadóhivatala.

**Szent Margitszigeti Ődítőviz**

A legkiválóbb szénsavval felített ásványvíz!  
Mi t asztali víz nagyon A Szt. Margitszigeti kellemes, jóhatású Ődítő 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 telikabátok.

valódi himalaya-szővetből, kétsoros és lord fazonban; — valamint férfi-, fiu- és gyermekruhák, átmeneti kabátok, közismert elsőrangú kivitelben kizárólag csak

**HELLER JAKAB**

szabómester ruhaáruházában  
**BUDAPEST, VIII., RÁKÓCI-UT 13.**

szerezhetők be.

Külön mértékostyál! Nagy váiaszték kül- és belföldi gyapjuszövetekben.

**Vendéglős Urak!**

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

1914-KI

**VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA**

rendkívül fontos tartalommal, díszes bekötéssel: ára 2 kor. 50 filler. ....

Vendéglősök és kocsmárosok csak **Vendéglős-Naptárt** rendeljenek

**Fogadó kiadóhivatala Rákóci-ut 13.**

**Jászberényi bortermelők első pincészövetkezete mint részvényársaság budafoki fiókja**

Sőrház-utca.

Ajánlja kitűnő minőségű, tisztán kezelt, kizárólag tájainak urasági saját termésű **fajborait**, a. m.:

1906 évi Olasz rizling, 907 évi Vettolini, 909 évi Rajnai rizling, 910 évi Rajnai rizling és Olasz rizling.

1911 évi Olaszrizling Ezerjó, Kövidinka, Mézes fehér, Mustosfehér, 913 évi fajborait kölcsönöröklikben.

Kényelmes átvétel. Olcsó napi árak. Pontos és lelkiismeretes kiszolgálás. Levelekre válaszul s felvilágosítással szolgát

**TÓTH JÁNOS** üzletvezető.

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

**Nyilvános kötelezvény.**

Miután behízigoltam a tisztelt vendéglős uraknak azt hogy rossz éjjeliraktóban is lehet jó bort termelni, ha a szőlősgazda elhalasztja a szüretet novemberre.  
Most az idea pedig olyan újborn ajánlok, amelynek a mustja október 26-án lett szüretelve és a must cukorjain 18 fokos volt a Klosterbergi mustmérőn és az alkohol vagyis szeszaránya legalább 11 fokos Maligand borszeszmérő szerint.

Ajánlok a tisztelt vendéglős uraknak az én kölcsönöröklikomban ab **Kiskunmajasi Állomás** 50 filler áron. **Próbaképen** egy beköltött is küldök. Ezen újborn kiválósága valószínűleg szerezhető **Finom Jéleskés** csomagos **Rizling-bors** szőlőkészítő szertől. Szőlőkészítő eszközök utánvéttel mellet

**BECK MÁYER**

boriparcellások Kiskunmajasi, Kereszmet tele.

**“MUNDUS”**

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT  
FABUTORGYÁRAK R.-T.

Központi iroda:

Budapest, V., Dorottya-u. 5-7. sz.  
(Hiteibörse-palota.)

Raktár:

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

GYÁRAK: Besztercebánya, Kassa, Borosjeno, Ungvár, Varasod, Vrata.

**Mindenemű hajlított fabutor és kerti butor**

Ajánlja kávéházi és vendéglői berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.



A gyors meggazdagodás titka megtudható

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

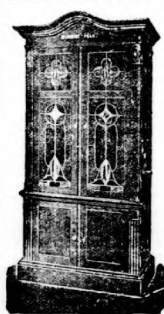
Állandóan nagy mintaraktár!

Minden érdekfűzőnek vételeköltségtől mentesen bemutattuk működőben egy világhírű mintaszerberendezést, tehát dírméltóság nélkülözzenek a melyekért **5 évi jótállást vállalunk.**

Csekély havi részletfizetésre és henteskénti hengeresre. Zeneinkben a modern technika minden vívmánya, mandolin, xylophon, hegedű, stb. be van építve. Meghívásra az ország bármely részében felkeressük az érdeklődőket.

**Pénzdobás, a jár, tehát önmagát kifizeti.**

**Nincs kockázat.**  
**Havibérlet 20 kor-tól kezdve Használt automaták jétdarabon.**



**Mindenemű nyomtatványokat** a legizesebb kivitelben és jutányos áron készít a Fogadó könyvnyomda Budapesten, Szentkirályi-u. 34.



Megállapítja végül a közgyűlés, hogy az említett közgyűlés határozat mintegy 2500 korlátlan általános hátrányára 212 pálinkamérőnek nyújtott semmivel sem indokolható kedvezményt.

Mindzekelőtt fogva elhatározza a közgyűlés, hogy a kocsmárosok és vendéglősök anyagi kárára tett ezen hatósági intézkedés ellen óvást emel, az ellen a legérélyesebben tiltakozás és megbizta az ipartársulat elnökséget és választmányát, hogy lépjen érintkezésbe a székesfőváros mérnökürelével és minden törvényes eszközzel alkalmazásával törekedjék arra, hogy a vendéglősök és kocsmárosok jogos anyagi érdekei a vonatkozó szabályrendelet módosításával védelembe részesüljenek. Átmenetileg pedig tegyen kísérletet arra, hogy amely társulati tagnak szüksége van a korábbi üzletvitására, erre engedélyt kapjon.

És ezzel az első tiltakozás kitérésére jutott és tekintve a pálinkagyárosok nagy befolyását, amit a főváros közügyeire gyakorolnak, a vendéglősök és kocsmárosoknak valószínűleg még lesz okuk ebben az ügyben érélyesebben is aktíva lépni. Társulatnak ki igazságos ügyük mellett és győzni fognak!

## ORSZÁGOS VENDEGLŐS EGYESÜLET

HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL.

**Közelem.** Felkérjük az Orsz. Vend. Egyesület egyes tagjait, valamint az egyesülethez tartozó ipartársulatokat, hogy a bátralekös tagjaidkal mielőbb beküldjék a sziveskedjenek, mert az Egyesületnek is vannak anyagi kötelezései.

### Az elnökség

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

### Az Elnökség.

## A SZÉKESFŐVÁROSI VENDEGLŐS ÉS KOCSMÁROK IPARTÁRSULATA HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL.

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

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

**Jogtanácsot** az ipartársulat minden tagja ingyen kaphat, ha az írást az ipartársulat irodájához fordul.

**Az ipartársulat mindennemű hivatalos közleménye** kizárólag a „Fogadó” útján közölhetik.

## A fiúmei vendéglősök szervezkedése.

A fiúmei vendéglősök, vendéglősök és kávéosok első ízben 1896-ban szervezkedtek és alakították ipartársulatot. Az akkori politikai viszonyok miatt azonban az alapszabályok jóváhagyása sokáig késett meg és elfogadva és jóváhagyva visszaérkezett Fiuméba, az ipartársulatban erős nemzetiszűrű surlódások kaptak lábra, minők következtében a társulat végleges megalakulása fiaszóval végződött.

Azóta több ízben történtek kísérletek, hogy az ottani vendéglősök tömörítésre bírják, de egy látszik a vendéglői iparúknak inkább halgaltak egyes rendelőkre, akiknek kisérd játékát ez az egyöntetű szervezkedés zavarta volna. A fiúmei

városi fogasztási adóhatalmát legutóbb elfordult nagymérvű sikasztások és ez ennek következtében megváltozott helyzet (ezidőszent a fiúmei közmozgás, ki egyszerűsített kormány megbízott) is felnyitotta a vendéglősök és kocsmárosok szemét a most már nyelvükölömbőség nélkül belátták, hogy a nagyon is veszélyeztetett ipari érdekek megvédésére tenni kell valamit. Néhány befolyásos és agilis kártársunk erre aztán a kezébe vette a szervezkedés ügyét és mint az eredmény mutatja, fáradságunk nem volt meddő, az ipartársulat megalakult.

December 31-én délután tartották a fiúmei vendéglősök a „Deák” fogadó nagytérképben alakuló közgyűlést, amelyen 250 fogadós, vendéglős és kávévétel részt. Az ülést *Rosbacher Flórián*, az „Europa” fogadó tulajdonosa nyitotta meg, majd átadta a szót *Meider Ignác* kártársunknak, ki lendületes olasz beszédben esztellte a fiúmei vendéglősök nyomozott helyzetét, amelyen segíteni egyedül az alakított ipartársulat van hivatala. Beszédében utalt arra, hogy Fiumében a vendéglősipar nagy kiterjedésénél fogva fontos tényezője a közérdeknek és a nagyközönségnek és tömörülve előnyös működést fejtethet ki. Ha más panaszuk nem is volna, mint csak a városi fogasztási adóhatalmát mérővériál kapcsolt érdeksérelem; ez a lényörülmény már maga is eléggé indokoltá tenné az ipartársulat megalakítását. De ezenkívül egyéb okok is ipari elmaradottság, a tisztességtelen verseny és a városi hatóságok az ipari és más közérdekekkel való nem törődöttsége is égett szükségessé teszik, hogy a vendéglősök szervezkedjenek. Felmentette meg, hogy a vendéglősök seregmélet memorandumban foglalva a kormányzóknak már is átadták s ha a vendéglősök összetartanak, alapos remény van arra, hogy a serelemek orvosolva lesznek.

*Meider I.* nagyhatalú beszéde után egyhangulag kimondták az „Fiúmei vendéglősök” kávéos, kocsmárosok és pálinkamérők Ipartársulata” megalakulását. Ezek után magyar, olasz, német és horvát nyelven felolásták az alapszabályokat, amelyek a közgyűlés előttzetlenül és egyhangulag elfogadott. Ennek megtörténte után az ipartársulat vezetőségét választották meg.

Elnök lett *Rosbacher Flórián*, alelnök *Meider Ignác* bírák: *Flóray József*, ügyész *Ign. Fésás György*, elnök *Kardos József*, *Marghethich Róbert* és *Valpál Bazil*. A választmányba bevasztatták: *Koss József*, *Doboz Antal*, *Radolovics Ede*, *Delics József*, *Barbarics Antal*, *Soroglo Antal*, *Darcsics Péter*, *Szopor Pál*, *Quarato Antal*, *Draškovich Mihály*, *Ederer-Burget Gyula*, *Russ Paskál* Póttógok *Cattalini Ferenc*, *Negri Tranquillo*, *Gollies Miklós*, *Buday Károly*, *Tringolli Lipót* és *Scala Umberto*.

Az újonnan megalakult ipartársulat név napján átmenetileg *Vizkenburg István* új kormányzóval liztelgett, s a kormányzó igen szívesen fogadta a küldöttségét és megígérte, hogy a vendéglősök jogos kívánásának mindenkor szöszözésük lesz. Eltűntük, hogy az ipartársulat vezetősége bejelentette az „Országos Vendéglős Egyesülethez” való csatlakozását és a legközelebb megindított nagyból akcióra való közreműködésre a központon felkérte. Az Országos természetesen a legnagyobb készséggel ígerte meg az akcióban való részvételt és azt mint az ország többi társulatainak csoportjainak és egyes vendéglőseinek ügyét. — bizony sikerre is fogja segíteni.

## TÁRSULATI ÉLET.

**Három gyűlés.** E hó elejével három helyen is tartottak gyűlést a fővárosban a Székesfővárosi v. és kocsm. ipartársulathoz tartozó vendéglősök, a tanácsnak a pálinkamérésre vonatkozó egyoldala rendletele miatt. Az első gyűlés *Spitzer István* soroksári-utí vendéglőjében volt, amelyen az érdekelte ferenccvárosi és külteki vendéglősök 70—80-an vettek részt. A gyűlést *Hajós Károly* elnök nyitotta meg s fölvilágosító szavai, majd *Vajda N.*, *Schitter Vince*, *Mészáros Imre*, *Skrabán V.*, *Viola István*, *Pösch Gy. sítb.* fölszólalása után kimondták, hogy ebben az ügyben a társulatnak a január 9-én tartandó gyűlésen hozandó határozati javaslatához csatlakoznak. — A harmadnapra *Kirchhenknopf Imre V.*, Csáky-utcai vendéglőjében tartott gyűlésen Schitter Vince alelnök által vezetett gyűlésen szintén feni határozatban állapodtak meg. — *Köbányán* szintén látogatott gyűlést tartottak az érdekelte vendéglősök; ezt a gyűlést *Asvány Imre* vezette és ugyancsak ő ismertette a hozott határozatot a *Paltzer* vendéglő nagytérképben 9-én tartott társulati naggyűlésen, amelyiken különben lapunk elején foglalkozunk.

**Pestújhely.** Mint már levelezeztük, a pestújhelyi vendéglősök e hónap 9-én szervezkedő gyűlést tartottak. — A gyűlést *Bányász J.* vezette s megnyitó szavaiában előadta azokat a különböző okokat, amiért a vendéglősöknek Pestújhelyen is tömörülni szükséges. Az „Országos V. Egyesület” kiküldött erre ismertette az egyesület céljait és felhívta a kártársakat, hogy csatlakozzanak a központoz és alakítsák meg a helyi csoportot. Több vendéglős hozzászólása után egy négytagú bizottságot választottak, mely az összes pestújhelyi vendéglősöket személyesen felkeresi és az egyesületbe való belépésre felhívja. Ennek megtörténte után még e hó folyamán naggyűlést fognak tartani, amelyen a Központ is képviseltetni fogja magát. — Szóba kerültek a fogasztási adó miatt felmerült panaszok is; ezen ügyben a naggyűlés után az Országos egyesület közreműködésével fognak illetékes helyre eljárni.

**Székesfőváros.** Előzőleg említettük, hogy a felermegei vendéglősöknek egy erős megyei társulataba való tömörítését a székesfővárosi ipartársulat vezetősége magára vállalta. A székesfővárosi szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata választmányba e hó végén állást tart és ekkor fogja megajánlítani, hogy mikor hívja össze a *fejérmegyei vendéglősök naggyűlést*, amelyen a bicskei határozat értelmében a megyei ipartársulat megalakítja. *Fekete Géza* társulati elnök evégből a Központtal máris érintkezésbe lépett.

**Nagybecskerek.** A nagybecskerei vendéglősök eddig bizonyos konzervatív és maradi szempontból érzékenyek voltak a saját ipari érdekek iránt és az arra hívó szöket teljesen figyelmen kívül hagyták. Az utóbbi időben azonban serelemek annyira felhalmozódtak, hogy most már maguk is arra a meggyőződésre jutottak, hogy a mostani állapotban már nem maradhatnak tovább is téllenségekben, hanem az egyesítésben rejli nagy erő igénybevételével szükséges sikra szállíniuk jogos ipari érdekek megvédésére. Ebben az ügyben különben *Bobek György* már régebben igyekszik kollégáit jobb belátásra bírni és a fő ügybuzalmának köszönhető, hogy a becskerei vendéglősök ma már mind azon vannak, hogy a kor összetartása és érdekek megvédése céljából egy

erős szervezet létesüljön. Bóbek György kártársunk ebben a kérdésben az „Országos Vendéglős Egyesület”-hez fordult, s annak érdekében támogatásával a legcélszerűbb mözgalmat indította, s egy a helyi, mint a környékbeli kártársakat e hó 15-ére egy nagyszabású értekezletre hívta össze. Az alakuló gyűlés igen látogatottan mutatkozott, s azon valószínűleg az Orsz. V. Egyesület is képviselteti magát. Az alakuló értekezletről közelebbi lapunkban számolunk be.

**Igló.** A „Szepesi Vendéglősök és Kocsmárosok ipartársulata január 14-én d. e. tartotta r. e. közgyűlését Iglón, a Vigadó-udvar negyterében. A gyűlésen a központot Posch Gyula képviselte. A gyűlés előlejárát közelebbi számunkban fogjuk ismertetni.

## A magyar konyha.

— Felelet a kritikásoknak.

*A jó konyha visszaidéztedről. — Jó konyha és azétal haszon. — Az osztás és bécsi vendéglős fiatle. — Meghamisított fűsz. tudatlan fűsz. alkalmazások. — A rossz és jó kőzértől. — Aki nem tud főzni, nincs helye a tűzhelynél.*

II.

„A magyar konyhát a maga valódi mivoltában és teljes jóságában vissza kell állítani a vendéglősökhöz!”

A hazai és különösen a fővárosi vendéglős ezzel az egyedüli helyes tennél feltehetnek arra a sok gánésoldásra és piszkoldásra, mi a napi sajtó részéről érte őket az utóbbi időben. Amit tenni nemcsak az a nagy, nyilvános meghurcoltatás miatt, hanem azért is utalva vannak, mert azt üzleti érdekük is megkívánja. Vendéglősnek ugyanis igen fontos, ügyfélvén egzisztenciális érdekét képezi a valódi jó konyha. Ha ez hiányzik; hiába van meg a kítőnő italkészlet, az elsőrendű konyhaszemélyzet és a legjobb főzési anyag, — az üzleti haszon nem az, aminek lenni kellene, sőt, sok esetben éppen csak tengeres a vendéglős élete.

Láthatunk a fővárosban, kítőnő forgalmak pontokon vendéglősöket, amelyek naponta 350—400-100 900—1000 koronát forgalmaznak. Lehetne ezeknek, vagy ezek közül egyeseknek még teljényivel vagy még egy-két anyival is nagyobb a napi bevétele, ha az ételkészlet kapcsolatban az a bizonyos „készítési” hiányosság nem állna fenn. Hol és miben tapasztalható ez a hiányosság? Mint tudjuk a leves, főzések és tészta-féléknél, vagyis a fűsz. legfontosabb részében. Mert a magyar konyhának legfontosabb részét e képezi: a levelek-félék, amelyeknek sorába a pörkölt, gulyás és becsinált-félék is tartoznak. Egy valódi jól elkészített malac aprólek, folyó becsinált (valójában togyol vagy fűz leveles, vadászos) tárkonyos-bárány, bogrács vagy földi gulyás, pörkölt stb. etelekhez hasonló láthatunk-e külföldi konyhán vagy étlapokon? És amint az ilyen kítőnő etelek ott hiányoznak, ugyanígy nem rendelkeznek azok a magyar konyhának kítőnő leveles, főzések és tészta féléivel. Ezeknek dacára, sajnos, jelemleg majdnem az a helyzet áll, hogy az osztrák és különösen bécsi konyhák, aránylag sokkal jobb és izletesebb leveles és főzésekkel produkálnak, mint a budapesti konyhákban.

agy hallani ezt, így tudják ezt azok, akik a magyar konyha főzést ismerik és a bécsi éttermekben is gyakran nyílik alkalmuk étekezni.

A legnagyobb hiba tehát a főzésekkel és ezekben mutatkozik, hogy a főzések-félék majd mind egy kaptalára vannak huzva, vagyis mind a bab-főzések módjára készít-

tenek. Káposzta, répa, zöldbab, tök-káposzta, saláta és más zöldség félézeket a pesti szakácsné egyformára sürre, a leg-több esetben szinte „ragadóssá” kolyvaszt. A pesti „ragadós” főzéseknek különben már híruk is van. Hogy azután a káposztának nincs meg a valódi jó káposztafőzék ize, a répának, töknek, zöldbabnak stb. ily főzéseknek a természetes igazi jó ízük: az fentieknél fogva szinte természetes. A levelek nagyrészt szinte hasonló hiányos készíttéssel kerülnek betálatásra. Zavarosan, szüretlenül és izletlenül.

Hát a tészták? Ezek meg majdnem mind más és más módszerben készülnek, mint az előírva van. Így réstésztéket, pl. törőréstet, vagy ilyen palacsintát, metéltet, csuszát, kifli vagy más morzsa félé stb. a rendes készíttési módban alig készítenek 10 fővárosi vendéglősben. A törőréstet és palacsintát — amelyek koronái a jó magyar tésztáknak — mindenféle nem beleváló keziméccel meghamisítva és a rendes mivoltából kitor-gatva tudják csak előállítani a legtöbb helyen.

Hogy miként végzik ezt a hamisítási műveletet? Ime.

A réstésztázta való turót, mazsolaszőlő, citrom, vagy narancs-savval, vanília, tabák s más hasonló keziméccel és még több kukorral keverik össze s ezt a vegyületet ráterítik a sodrólával (és nem sodrófalával és kézzel) kinyújtott réstésztázra, amit aztán szinte nem úgy göngyöltetnek össze (amit persze a lézta vastagsága miatt nem is igen lehetnek), hanem arra egy hasonló nagyságú és vastagon kinyújtott tésztát ráborítanak s amolyan *kukrisz-lepény* módra megsütnék. Már most mondják meg a *hozóderlők*: lehet az ilyen réstészte jó, avagy nevezhető az törőréstészek?

Hasonló módon készítik legtöbb helyütt a palacsintát is. Ennek a töltelékét is a fent ismertetett keziméccel gyurják össze s az eléggé vastagra eresztel — s a legtöbb esetben majd csak vízből készült — palacsintásztázra rákenik, kissé megre teszik és ugyanazon hideg töltelékkel adják a vendég elé. Mondják meg a *hozóderlők*: palacsinta ez?

Hát így folytatják ki a maguk mivoltából a fenti és még egy sereg jó magyar- és egyéb rendszerű tésztát, a *tészta valódi készíttési módját* nem ismerő tudatlan szakácsnéknak és teszik azokat élvezhetetlenné. És a magyar vendéglősöket és vendéglősöket igen élesen támadó L. T. közleménye az ilyen készíttésekre mondta: — *A magyar vendéglős konyhá a legbarbárbab, a legbűnösebb és legostobább módon meghamisítják az eteleket!*

Emlékezzünk meg még egyről, ami a magyar vendéglős konyhát jó hírnevét ugyancsak az előbbiekhöz hasonlóan ronjtja le. Ez a körözetnek adott burgonya, rizs, tarhonya, párolt-káposzta és más etele. Az ilyeneket egyes helyeken szintén minden hozzáértés- és lelkiismeret nélkül készítik és adják föl. Pl. a krumplit, rizset, tarhonyát egyszerűen csak megfőzik s a krumplit félig vagy háromnegyedezbe hasított darabokban és minden készíttés nélkül csapják oda a hús mellé. A rizset, tarhonyát, szint azon megpuhult állapotban s minden fűszerezés és csinálás nélkül, míg a párolt káposztát kissé főzve (és nem párolva) s ugyanazon kifőzött lével tálalják a sülték mellé.

Az ilyen „hozzávalóknak” az említett módon való készítése és betálatása pe-

dig roppant nagy mulasztás, hogy ne mondjuk vétek, a vendéglős érdekek szempontjából, mert sok vendéglősben itélkező, már az ilyen mellékletekből itéli meg a konyai jószágát, rosszasságát. És ennek a megítélésnek van is alapja. Mert a körözetet az etkek izesítése céljából és nem azért adják, hogy a vendég ezzel is többit kapjon. Ez ezért is vendéglősünk és vendéglősainknak szigorúan kell öröködni afelett, hogy az etele *hozzávalókat* a legnagyobb gondnal és izletességgel készítsék el a főző alkalmazottak. — Ismerünk egy vendéglősöt, aki azzal a tétellel veszi fel a szakácsné vagy szakácsot, hogy a körözetek hiányos készítése esetén 30 korona hozaték levonásba fizetéséből. De nem is lehet bosszus arcol látni vagy panaszt hallani a körözetek miatt abban a vendéglősben.

Egy kevésbé érdeketlen és jellemző példa ez is: — ARákóci-utí Keszev-éttermek volt gazdáját, Kaszás Lajost gyakran lehetett látni, amint a vendéglősökben helyet foglalva egy adag burgonya vagy rizs „garnirungol” kért. Az éthördő már ismerte az eljárást és nem mint az üzletlősöknek, haom *mint vendéglős* kérte a konyhán a körözetet. Ha aztán ez vagy amaz körözet kifogás alá esett; a szakácsnénak és minden kézhez dolgozó női alkalmazottnak, olyan kellemetlen pereit kövelettek, amit az illetők két hétig sem feledek el. De vigyáztak is a konyhán azon étnekre és ritka lehr holló számba ment azokra panaszt hallani. — „Sőt vagy pörköltnek lehet valami hibájuk, a legnagyobb óvatosság dacára is; ép ezért kell tökéletes jónak lenni a hozzávalóknak, hogy azok az esetleg hibás eteleket is megjavítsák vagy izessé tegyék!” — Ezt szokta mondani — igen bölcsen és helyesen Kaszás, a gondos szakember.

Hát, ezeknél a tetteiből hibáknál kell figyelemmel lenni minden vendéglősnek és vendéglősének. Vigyázni és öröködni kell nagy gondnal arra, hogy minden étel, de különösen a leves, főzések és tészta-félék a maguk természetes készíttési módjuk szerint állítsanak elő a szakácsok és főzőknök. Ha pedig erre nem képesek, vagy egyesek az ő macacs, rossz természetüknek fogva nem akarnak a jó konyha rendjéhez és szelleméhez simulni, alkalmazkodni, — azokat azonnal és könyörtelenül küldjék el. Aki nem tud főzni vagy nem akar jól főzni, annak nincs helye a tűzhelynél! Ez esetben különben egy ajánlatos tenni, mint az egyik új fővárosi vendéglős eszekelett. Ez a kártársunk két nagy és forgalmas fővárosi étteremnek közel két évtizeden át lévén főispincére; elégt tapasztalatot szerzett arra, hogy az ily konyhai alkalmazottakkal, csakis radikálisan lehetséges eljárni. És az első hónapokban, ahogy azletet megnyitotta, féltve ennek az eljárásnak megfellelően, egyre-másra mindaddig kildözgette el és váltogatta le a főzőalkalmazottait, amíg végre megfelelő jóra nem akadt. Hogy az ilyen eljárás a többnél is többre kellettséggel jár, az bizonyos. Ámde, micsoda megyugtató aztán a vendéglősre az, amikor abban a biztos tudásban lehet, hogy izetének egyik legfontosabb részén a konyhán, kezelt és megbízható alkalmazottak teljesítik a főző teendőket.

Befejezés következik.

## PAPIRSZALVÉTA

1000 ébrónkat 4.— Szállítja a Fogadó Könyvnyomda Budapest Szentkirályi-u. 34.

## Kronikás versek.

## Újvi dala Tanácsról.

Híneves Tanácsa szép fővárosunknak,  
Éne köszöntelek az év elejéle!  
Áldjon meg az Eg a félteddig separt  
Pest!i kéményeknek minden melevelé;  
Szálljon rád az ádás mint a Nyár- és Kretész-  
Utak gyárkéményi füst- és korompóra,  
Vagy oly özömmel mint a pesti vendéglők  
Új „sósöröző”-nak finom szipapora

Ej, de miket is kívánok én az Égtől,  
Mikor ilyesmire, párnyai idő sincsen ...  
Dolgozik a Tanács — fontos munkában áll-  
Utca!k keresztele, oh segítsd őt Isten!  
De csak úgy az ott, ahol a *Flór-utca* áll...  
Egy nagy s előkelő sugárat csinál.

„Gyöngygyűk Dob, Szerceszen-utak! Égveletek!  
Ti se látjátok én egyhamar a napot;  
Ha gondolnánk is rátok, a böics Tanács,  
Majd megint elkap egy-egy halott-nagyot;  
Kí bárha csak morzvány is volt életében...  
De élni fog soká, egy utca nevében.

Most azonban borus gyászról zeng a zóna:  
Füsbé ment a Tanácsnak egy dicső terve;  
Tudnillik a Margitszigetet egy jászó  
Társaságunk beáréandi, szoytant kevé;  
De bére is adta — a bakarat s rulett  
Már perdlésre várt s hajh, mi bns vége lett!

A hómány korábban fogott és azt végig  
Suhintotta a jászó-társaság háta;  
Seed-vednyűtostord meg kapott bosckorod  
S a Margitszigetet mars ki cudat sítán!  
Népeket szoktatni bűnös léhaságra,  
Takarodj mashaova — menj Abbáziába!

Hát, el is fordogott a „Forgalmi” de a  
Tanács keble mélyen ott maradt a bánat,  
„Mi lesz velünk, ó a remél szeg haszon —  
De a boru helyén hamar derű támadt:  
A pñkásokboltsosokk lépté frizyre...  
Uram ne vigy minket kísértésre, bűnbe!

No de csak nyugalom, hisz nem erről van szó,  
Hanem, hogy a szigeti „fucscs” — pótlóttassék,  
Ennek megfelelően érendeltetett, hogy  
A pálmák csak a boltosok mérhessék-  
Reggel ötöt hatig, vagyis oly időben,  
Mikor nagy fogaztság van ily szeszéletében.

Szóval a boltosok, kinyithatnak ötkor,  
Míg a kocsmárosok *aldani kell* hatig;  
De ha föl is kelne és ha ki is nyitna,  
Papmorgórt nála senki sem íthatik;  
Kocsmajával szemben, rendőr áll a poszton  
S vigyázza: Kocsmáros, hatig maradj nyugton!

Micsoda kanapé, micsoda stélzsi!  
S mi fényes bölcsöde a Tanács fejtében,  
Kókaftai hajszol, hol még egér se jár,  
A szűfereg ete vén, lyukas szekrényben;  
Koldustársnyában aranyat keresgél,  
Mikor minden éhseg- s nyomorról döngicsél.

Ahelyett hogy menne és perdléne táncra,  
„Félé dancban” vagy a „Járdi-din dverben”  
S vetne sulót a „dácsozó” Népopériban  
S enne frástóktól „Öst-Weszt-Peszt-Reszt-  
büben.”  
Ezeket nem látja a magyar főváros  
Magyaroságit lepirító sok csufaság!...  
De ne is lássa ám soha a nagy ösök!  
— rpád *hétöze*re dicső menyországát!

Balambér.

## KÜLÖNFÉLE KOZLEMENYEK

**Esztendő elején.** A mi t. előfizető köz-  
zónségünket ismételtén fölkeressük, s az  
év első napjaiban, amikor számadásait és  
kötelezteségeit minden üzletbenmber  
igyekszik rendezni, tisztelettel fölkerjük  
azokat, akik előfizetésükkel az előző idő-  
ből evannak maradvá, hogy eme tartó-  
zásukat szintén sziveskedjenek rendezni  
illetve beküldni. Az elmaradt előfizetési  
a levél vagy lap útján kapott postalautal-  
ványon kérjük föladni. Akiknek előfizé-  
sét mellékeltük, a mai számmal utal-  
ványt mellékelünk. Előfizetési és egyéb  
pénzek „Fogadó” kiadóhatalánál, Budapest,  
VIII., Rákóczi-ut 13. sz. küldendők be.

**HYMEN HIREK.** — Bakonyi József főpincér elje-  
gyezte *Pfeininger* Paula urleányt, öz. Schmidt  
Alajosné vendéglőse nővérét, Szombathelyen.

**Rözsás Lajos** eperszi főpincér újv napján tar-  
totta eljegyzését *Harász* Ilonka urleányval Eperjésen.

**Keserű tapasztalat vagy: a Fogadó igaz-  
sága.** Borgazdasági dolgokkal foglalkoz-  
ván, a Fogadó nem egy esetben írta meg,  
hogy az egyes központi borászati ténözök  
által folytatott ama borgazdasági poli-  
tika, hogy a szőlősgazdák szüreték  
előtt és minden egyes alkalommal arra  
bízatalgatták, hogy *jól tartsd ki a borokat!*  
— azt fogja eredményezni, hogy a sör-  
fogazás terhdőtást nyer és erősen fog  
emelkedni a borfogazással szemben.  
Hogy a Fogadónak ez a jóslása mennyire  
vált be, azt annak a turesa borgazdasági  
politikának az intézői maguk ismerik be  
és pedig a szőlősgazdák orsz. egyesületé  
hatalomban lapjaiban, amelynek vezető cik-  
kében mint a *legkéservesebb tapasztalat-  
ként* fölalkoznak a sörfogazás terhdőtás-  
ával. Ezt a közlést, mely a „Fogadó”  
igazságit önkénytelen és kiáltón igazolja  
be, itt ismertetjük.

... A sörfogazás híteles statisztikai adak-  
okkal dolgozhatnak. Szó sincs róla, könnyebb  
annak a 85 vagy hány sörfördének üzemet  
nyilatartani, mint egy fétmillió borgazdasá-  
gok. Nem is akarjuk ezt abból a szempont-  
ból összehasonlítani tárgyával, mert vi-  
szont ezek az adatok *azért buszanlók* tránk  
névze, hogy a sörfogazás nagy terhdőtás-  
ról jelzik. — A sörtermelés ugyanis évről-  
évre emelkedik az országban, amire névze a  
következő épületes adatokat közölhetjük. —  
1905-6-ban termeltek gáyrának 1688.466 hl,  
sört. 1906-7-ben 1.882.385 hl-t, 1908-9-ben  
1.908.457 hl-t, 1909-10-ben 2.185.402 hl-t,  
1910-11-ben 2.706.492 hl-t, az utolsó sör-  
mennyiség azonban pedig majdnem 3 milliót. Nyolc é-  
z alatt tehát a sörgyártás 85%-kal emelkedett,  
ami első és legfőbb sorban a börtemeslé  
sulyos helyzetével függ össze. — Minden ipari  
vállalat lényegesen csökkenteni volt kénytelen  
a mult évben az osztalékot, tucatajával meg-  
buktak ipari üzemek százával pedig csak  
épen hogy vegetálnak, és a sörgyárak egytől-  
egyig felemelhetők a dividendát. A gazdasági  
nyomorúság amikor minket, szőlőbirtokoso-  
kat sújtott legjobban, konkurrenseinket, a sör-  
gyárakat ugyanakkor a legmagasabb polcra  
emelte. Ez volt egyike a *legkéservesebb ta-  
pasztalatoknak*, melyeket a mult esztendő-  
ben szerzünk.

Eme sorokra még csak azt a megjegy-  
zést tesszük, hogy az ott említett keserű  
tapasztalatokat ki lehetett volna kerülni,  
ha a vesszőparipázás és a hebelurgya  
gazdasági politika helyett inkább az esza-  
szeríttség politikáját igyekeztek volna gyar-  
korolni, azok a bizonyos borászati ténözök.

**Mundus.** az egyesült hajított fabotogyrák tr, a  
legrébbit botogyrák egyike, melynek gyártmányai  
a fogadós, vendéglős és kávé szakörökben is  
igen elterjedtek és kedveltek. A jövő év ősz  
idejéig tr is fölívnyik tr, olvasónk figyelmét.

**Vigalmak.** — *Budapest.* A szállodai és ét-  
termi alkalmazottak kebeléből alakult „Egyet-  
érés Sport Club” január 20-án tartja szo-  
kásos és mindég jól sikerülő zárkörű tánc-  
estélyét a József-körúti Savoy-fogadó összes  
termeiben. A talpalaválót *Radics* Béla ban-  
dják szolgáltatták. A vigalmi jegy ára szemé-  
lyenkint 2 kor. Csaldjegy 4 kor. Pénzkü-  
demények *Tóth* Lajos, VIII., Népszínház-  
utca 53. ll. em, 4 cimre intézendők. Felül-  
fizetése köszönettel fogadtának. A vigalom  
este 10 órákor kezdődik.

**Pápa.** „Pápai vendéglősök, kávéos,  
meszarosok, hentesek és pincérek egylete” a  
Griff-fogadó nagytermében január 20-án tartja  
zárkörű táncvigalmát, mely az ottani vigal-  
mak közt mindig legjobban szokott sikerülni.  
Belépdőji személyenkint 2 és csaldjegy (3  
személyig) 4 kor. A háli muzsikát *Füredi*  
Károly zenekara szolgáltatták. Felülfizetése  
köszönettel fogadtának és hírlapilag nyug-  
táztának.

**Bud.** A Fogadónál tudvalevően kétszer van újv,  
amennyiben újv köszöntésüket és kereszektíván-  
kat kétszer: január 1-én és 15-én nyilvánítják a  
kártsárak. Így volt ez a mult évben is, az azelőtt  
években is és így fog lenni a következő években is.  
Ami azonban az újv ismétlése az is lehet, hogy a szokás  
meghosszósít, vagy törvényvált és akik ezt isme-  
rik, nem épen törekedtek azon, hogy újv idvözés  
közéssik a január 1-ósi számbanuk jelenjen meg,  
hámen azt a január 15-ki B. U. E. K. rovatban meg-  
jelenteti mi külddök be. Erre névze különben igen ér-  
dekesen hangzik egy tudalad vendéglős kártsárunk  
levele, aki a jelen számban közlendő újv köszön-  
tését ily megoklással küldte be. — „A tavalyi „Fo-  
gadónak az újv idvözésémet csak szepember  
hónan találta meg a feleségem. Addig mindig abba-  
vontunk, hogy a Fogadó kihagyta ezt a közlést.  
Bizonyára az idén is oly nagy számmal lesznek az  
újv idvözések és hogy az az eset ne ismétlőd-  
jön, a jelen ú. idvözést a január 15-ki számban  
kivánom közlődni. A jelen számban az újv idvözés  
szövegét ugyancsak ezt a kivánalmat han-  
goztatták. Ezzel szemben viszont merik teki föl ki-  
maradások vagy téves közlések az idén is, ami  
persze annak tudható be, hogy a nagyszámú újv  
idvözések majd mindig érkeznek be, azoknak  
összeszedés és eltervezéséről a legmagasabb  
óvatosság elnére is kimaradhat egyik vagy másik.  
Az idén különben a szokottnál is nagyobb kellem-  
lenségek estek meg a kimaradásokkal kapcsolatban.  
Nem kisebb ferú, mint *Hajós* Károly, az Orsz. V.  
Egyesület és a Székesf. s. ki ipartársulatá elnök-  
ének az újv idvözése maradt ki tevédséből, így  
másik idvözés szövegének a fölészerele folytán.  
Ugyancsak kimaradt köszöntése: *Schiller* Venc-  
elinc, s dr. *Gerecsényi* Manó, az „Országos” ügyveze,  
valamint *Csuda* István ismert sörv vendéglős, aki  
pedig az idvözés beküldésével mindig a leg-  
első sorában szerepel. Ezek a téves kimaradások  
s az egyes téves közlések a mostani számmuk újv  
rovatában jelennek meg és hogy a Fogadónak az  
a 2-ik újv rovata mily elnyomás és célszerű, az való-  
jában az íven esetben tünik ki. Amikor pedig  
felleltek a többi száma beküldött idvözéseket is kö-  
zöljük, tr kártsárainknak és olvasóinknak ezuttal is  
szívóli kívánom boldog újv esténdőt.

**Goromba kereskedő.** Szinte hihetetlen,  
hogy a mai üzleti világban és városban,  
létezzen olyan kereskedő, aki üzleti és  
rendelő leveleit úgy hányjon el, mint a  
hogy a kezdeleges falusi szalics szokot  
elbánni egyes falusi üzleteivel: *durva* s  
és gorbombán. És így jött el egy soproni,  
bizonyos Forster Gusztáv nevű keres-  
kedő egy öbetszi vendéglőssel (lehet tán más  
e szakmához tartozó vendéglővel is).  
A kereskedő szipkákat gyárt s tűgnöktől  
utaltat, aki szipkára és cigarettahé-  
lyére rendelőket gyűjt. Nagy rábeszélés  
*Béke* Kálmán öbetszi vasúti vendéglős  
kártsárunk is rendelt 1000 dbt, cégnyom-  
ással. De a cég 1400 küldött neki, amit  
azonban a rendelő nem vett át s meg-  
írta a feladónak, hogy 1000-re se volna  
szüksége és azt is csak az ügynőkre való  
tekintettel rendelte, ámdé még annál is,  
többet nem fogad el. Ezt egy intelligens  
emberhez illő levélben adta a cég tu-  
domására. Forster kereskedő erre a le-  
vélre jan. 2. kelettel gorbomba modorban  
s írja, hogy nem ismeri az okot, hogy az  
átvételt megtagadta, de sejtli, mert a szipka

200-zal több... Beke erre ismét megírta az okot, amire azonban a "szolid" kereskedőkkel teljesen kitört a gorbma szácsos ez l'ija vissza jan. 7. kelli levelezőlapon. "Intelligenciát akar ugyan önmagának tulajdonítani, de mivel minden értelmiség önnél hiányzik, siba. Még utóiratnak közli, hogy: levelezőlapja ujan megfogalmazta, ahogy lengyelülőknek szokás írni!" — Itt pedig azt jegyezzük meg, hogy Beke Kálmán levélnek fogalmazása, hibátlan szépséggel való megírása, egy tanult és művelt emberre vall, és nagyon felül áll Forster soproni kereskedőnek, azt Forsternek nálunk lévő leveleit tisztán igazolják. A gorbma kereskedőről szóló emekzőesíkeltek Beke kártársunknak azon soraival végezzük, amelyben felkéri a Fogadókat é minden kritikán alul álló eset ismertetésére, hogy a többi kártársak is tudomást szerezzenek Forster soproni kereskedő eljárásáról és kerüljék őt megrendeléséktől.

Korom-ízűek voltak és vannak naprenden a fővárosban a kényvespártiak miatt. A Rákóczi-utca-Adria-fogadót a hiányosan van egyáltalán sehogysem separt keménylőt egy szoba berendezése forgó részében. Szerecsere észrevette a tüzet és hamar előlították. Ennél majd veszedelmesebbé vált a Podmaniczky arany Arany vendéglős lakásán kis csapadót korom-ízű, mely a kővelében lévő Aranyt és a karján lévő cseccsemet égette majdnem meg. Az ep akkor lefelezo Arany kártársunk lélekjelenlétének volt köszönhető, hogy komolyan baj nem történt. Kíváncsi a szoba burkolatát, mely a tüzes korom-ízű. Ez utóbbit szintén a kényves hiányos tisztosága okozta.

**Övadekiskiszes-ért** jelentették föl *Klentz* Jenő és *Judany* Imre főpincérek Oszterreicher József nagyváradi Intim-kabaráé kávést, aki Szécs Laci vidéki enckessel a "Club" majd "Japan" kávéház helyen csinált kávékat s miután sehogyse ment az üzlet, elkabaráta a főpincéri övadeköt is. Oszterreicher kávést a rendőrség egyelőre szabadlábra hagyta idők engedte, hogy a két főpincérnek járó 800 korona övadeket szeresse meg és fizesse vissza.

**GYASZROVAT.** — *Mihályi* Pál mosoni főpincér január 6-án váratlanul elhunyt. A jó kollektát a mosoni és magyaróvári kártársai teljes számban kísérték ki utolsó útjára és a sírnál Fellár György főpincér és az elhunyt volt tanító főnöke. Ekker György tartottak megható gyászbeszédet.

**Kimaradtak.** Mai számunkból több közleménynek úgy ezen, mint az "Üzleti Híreink rovatból" — a következő számunkra kimaradt.

**Vorostantra gyöngyeri.** Tekintettel az ídét nagy bor-keresletre, a visontai és mátrahegyaljai szőlőtelepek borétekesítését, a legmagasabb elhatározta, hogy a régi évjáratok felvéte főzött kincseit és gyöngyeri az ídét megfőzötték. A vendéglős kocsmáros kártársaink figyelmét ezen érdekes tenyre azzal hívjuk föl, hogy a Visontántrai bortermelő társaság szőlőtelepein az ídét termés is várakozson felül ütött be, s így a szüszkeletet a legnagyobb mértékben kezeli.

### Jótanácsok.

Vendégek és vendéglősök részére.

I.  
Ha a vendéglős maga hívja fel a figyelmét egy jobb ételre és ajánlja azt — ne utasítsd el. Sőt rendeld azt meg akkor is, ha hírt még sose hallottad, mert abban a konyhaművészetnek egy elfűtött ismeretlen és kiválóbb produkcióját lehet alkalmd megismerni. Ismerő vendéglős különben csak akkor figyelmzett islyesimre — és csakis az ismerő vendéget, ha valamely különös és jól sikerült ételle azt a figyelmét megérdemli.

II.

A vendéglős mindig jó néven veszi ha vendégei az észleli hibákra figyelmeztetik, mert ekkor módjában áll azokra nézve intézkedni. A felületes vendéglős pedig bosszankodik ilyenkor és a vendégeket hibáztatja, hogy azoknak más bajuk sincs, mint csak zsembedkúdi és panaszokúdi.

## NYILT-ÉR.

K rovati alki közzététel nem felelő a szerkesztőségnek.

**Isfalgalmu vendéglő** (étteremk urti közönség és polgári közönség részére) a legfogalmazás és kedélyesebb városban, *nagy, tisz és nagy elfogajlásal*, más vállalat miatt sürgősen eladó. Vélhető zserona szükséges. *Dobébbet a kiadóhivatalban.*

## ÜZLETI HIREINK.

**Dunapatajon** (Pestm.) a vasuti vendéglől *Kovács* Gyula, ismert szilárkányi vendéglős vette át. *Kovács* kártársunk új üzletét a mai igényeknek megfelelően egész ujan renováltatta és rendeztette és az ünnepélyes megnyitást az ünnepek előtt eszközölte.

**Jó-ujörök.** A múlt évi rossz időjárás következtében alig volt vendég, ahol jó bor termelt volna. A visontai és a Mátrahegyaljai Szőlőtelek Borértékesítő társ., melynek új borai mindig tekintetében még az eddigi termést is jóval fölülmúlták.

**Budán** a régi ismert "Sörösközi" — most "Lánchid" -fogadókat és vendéglőt *Linneberg* József vette át. *Linneberg* kártársunk jó konyhájával és borával új üzlete forgalmát már is jól fölmentette.

**Kistetyén és vidékenek sörárakra.** *Ibrányi* Lipót, (a Budafoki- és környékbeli vendéglősök ipartársulatának pártoló tagjai ezúton értesíti a Kis- és Nagyúrtéki, Budafok és ezen környék vendéglős társaságának vezetőit, hogy a "Hírlap" szerkesztőjének módernül rendezte be. *Kittánó sörök* és jó kiszolgálásról mindenkit biztosít. Vállalattal a kártársak figyelmébe és íóakör pártfogásába ajánljuk.

**Miskolcon** a Royal-fogadókat *Deutsch* Testvérek, ottani kávéskók megvették. Az új tulajdonosok üzletüket teljesen átalakították s úgy a fogadó szobáikat, mint a kávéházat modern kényelemmel rendezték be és ünnepélyes január 1-én nyitották meg.

**Schmidt** József kártársunk a VII. Doinca 5. sz. alatti Nika-féle vendéglőt megvette s azt egész ujan renoválva és rendezve é hónap elejével nyitotta meg ünnepélyesen.

**Fiúember** a főlső kőkötnél, a fiúmei *Adria* tenge egy legkisebb részén, *Dahmer* Antal kártársunk, utóbb fővárosi vendéglős egy nagyszabású, modern kávéházat létesített. A pazar fényvel berendezett szép üzletet, *Dahmer* gazda "Balambér-nagykávész" címen a karácsonyi ünnepekben nyitotta meg.

**Schweitzer** István volt József-utcai vendéglős a VII. Szövetség-utca 10. sz. alatt egy csinosan berendezett vendéglőt nyitott. Jó konyhájra s borai új üzlete jömenetét és hírnevét biztosítja.

**Stiglmyer** Gyula ismert fővárosi, volt Baross-utcai vendéglős, és eressi vasuti vendéglős hűrelét elnyerte. *Stiglmyer* kártársunk új üzletét a mai igényeknek megfelelő modernül rendezte be és é hónap elejével nyitotta meg és adta át a forgalomnak.

**Renováció és átalakítás.** A brassói Elite-kávéház előnyösen ismert tulajdonosa, *Mock* János üzletét teljesen átalakította, megnagyobbitotta és új fényes berendezéssel szerelte föl. *Mock* kártársunk új, nagyszabású kávéháza, Brassó város egyik szép látványosságát képezi.

**Baranyainak** baranyamegyei községben *Novák* Ferenc kártársunk új fogadókat építtetett s annak fogadó (szálló) szobáit, valamint vendéglős helyiségeit a mai igényeknek megfelelően újléssel és kényelemmel rendezte be.

**Schurek** Károly előnyösen ismert budapesti — főpincérségi — vendéglős, Béla-utcai üzletét a szintén V. ker. Visegrád-utca 12. sz. alá helyezi át. *Schurek* kártársunk új üzletét megfelelő modern berendezés-

sel fölészerve, február 1-én fogja ünnepélyesen megnyitani.

**Gölnichányan** a város főhelyén, *Molnár* Lajos kártársunk, Thurzófűrednek előnyösen és széleskörben ismert vendéglősé egy a mai igényeknek megfelelő, modern kávéházat létesített. A szép és nagyszabású üzletet Molnár gazda ünnepélyesen a múlt hó elejével nyitotta meg.

**Uj fogadós.** Csáktornyan, a Hajás József tulajdonát képező Zrinyi-fogadót *Prücker* Károly, az ottani Nádor-fogadó kávéház főpincére átveszi. Uj fogadós kártársunk a nagyszabású és kiterjedésű csáktornyai üzletet egész ujan fogja rendezni és saját kezébebe ápril elejével fogja átvenni. Sok szerencsés!

**Korompán** a Rákóczi-fogadót *Sidlovits* Gyula volt kassai vendéglős megvette. *Sidlovits* kártársunk az üzletét a mai igényeknek megfelelően renoválva és berendezve február 1-én veszi át és nyitja meg.

**Szegedi paprika.** Valódi édes nemes rózsapaprikát küld *Horváth Ferenc paprikász.* Szeged, amely paprika kellemes ízű és szép színt ad az ételnek. 5 kg-os postacsomóval csak 20 fill. (Gazdasági paprika kg-igm 2 kg, 80 fill. Tésék próbarendeltet nem. Alapítva 1906. Árjegyzék és minta bérmentve.

**Sopronban** *Peck* János előnyösen ismert kávést, a saját házában lévő kávéházat egész ujan átalakította, kibővített és ugyancsak új és pazar fényes berendezéssel látta el. *Peck* kártársunk kávéháza Sopronnak valóban szép látványosságát képezi.

**Erzsébetvárosban** a soroksári-ut 11. sz. a. lévő József-vendéglőt és kávéházat *Mittler* János a herellőújulási Központi-fogadó volt tulajdonosa átvette s azt szakszerű vezetéssel s pompás italaival és ételével csakhamar kedvelté és látogatottá tette.

**KERESTETNEK.** T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább kerestet címek hollett, kártársi szívessegéből, a megtduni óhajtokkal egy lev.-lapon közöljék.

*Horváds* József és *Pschonek* István hollett kéri egy levelezőlap tudatni *Szentolton* Péter főpincér Nagyváradon, Károlyi utca 2. sz. *Szabó* Alajos elborda hollett kéri egy lev.-lapon tudatni *Schunitzky* Ferenc elborda eljegy, Vasuti vendéglő p-u.

*Csajki* Rezső budapesti (volt Fehérvár-ut) vendéglős hollett kéri egy lev.-lapon tudatni *Beck* Mayer pincérbirtokos Kiskunmajsa.

*Jedely* István főpincér hollett kéri egy lev.-lapon tudatni *Zsádfy* István főpincér Debrecen, Pilsen-szörház.

**Brassóban** a Transylvánia-kávéházat ismert tulajdonosa, *Rottenbücher* György. (a brassói ipartársulat agilis elnöke) egész ujan átalakította és ugyancsak új modern berendezéssel látta el. Az új szép üzlet ünnepélyes megnyitása november utolsójával történt.

**Ráth** Ferenc előnyösen ismert fővárosi vendéglős és kiskörösi birtokos és szőlőtermelő, néhány év előtt nyugalmoba vonult, amibe azonban, mint minden igazi vérbeli szakember nem tudt belenyugodni s újból a gyakorlat terére lépett és itt a fővárosban, a IX. ker. Gubacsi-ut 45. sz. alatt, a közvégheli társadomszégében rendezett be egy modern vendéglős üzletet. *Ráth* kártársunk új üzlete jömenetelt saját terméshű kiskörösi borával és jó magyaros konyhájával máris jól lendületbe hozta.

**Családi örömei.** — *Boznár* Mihály győri kávést kártársunkat derek neje egy egészséges leánybaba ajándékozta meg. Az új holnégy *Gizella* és *Gabriella* nevet nevet a keresztésében. — *Németli* Ferenc győri fogadós kártársunk házára szintén rászállt a jólya, a családát egy egészséges fiugyermekkel rendeztette meg. Az uszóltott *János* János író-zerestelték. — *Vajda* Bernát fővárosi vendéglős kártársunkat derek neje egy egészséges fiubabát ajándékozta meg. Az új holnégy *Andor* nevet nevet a keresztésében. — *Szeneshegyi* Lajos ismert főpincér kedves neje egy csinos leánybaba ajándékozta meg. Az új holnégy *Mária* *Magdolna* nevet nevet a keresztésében.



**Lakás- és helyváltozás-ukat jelentő tiszt, pincesz-elfőztetőinket kérjük, hogy volt alkalmazatásuk vagy lakhelyüket szintén szíveskedjenek megírni. Fogadó kiadvivatla, Budapest, Rákóczi-ut. 13.**

**HELYVÁLTOZÁSOK.** — Lektésésán a Reichardt Nádor fogadó üzemeltető állását **Hájfner Sándor** töltötte be. **Bódis János** Kaposváron a Turul-Fogadóban segédként, alkalmazást nyert. **Megyesy József** Rumban a Szarvas-fogadó fűp. állását foglalta el. Orsován a Szarvas-fogadó fűp. állását **Csusz László** foglalta el. Mellette **Csch József** és **Radó Jakab** nyertek alkalmazást. **Oszló János** Nagygyökérin a Városi-fogadó fűp. állását foglalta el. Verébelyen a Nemzeti-kávéház fűp. állását **Keserői János** töltötte be. **Közli Béla** Szekszárdon a Royal-kávéház fűp. állását foglalta el. **László Rudolf** Győrött, a László-vendégfő. állását töltötte be. Miskolcon a Pannónia-kávéház fűp. állását **Gottlieb Keresz** foglalta el. Mellette m. fraszit, **Porádás József** működik. A Royal fogadó fűp. állását **Gilicz Gusztáv** foglalta el újból. Kassán a vasuti-vendégfő. III. oszt. étterme fűp. állását **Budin Zoltán** és **Balázs János** foglalták el. Eperjesen a Fekete-sas-fogadó fűp. állását **Balla Gyula** töltötte be. Mellette m. éthordó **Csikó Sándor** és **Talor Mihály** működnek.



Képzőművész:

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

Egy

igen jó menettelű

30 éve fennálló vendéglő, melynek kintőn étterme, polgári sör- és borcsarnoka stb. helyisége és 52 abonense van.

— vidéki nagy és énlék forgalmu városban. — más üzleti vállalat miatt eladó. Házber. — 6000 korona. Eladási ár: 20.000 korona. Átvételhez 10 ezer korona szükséges. — Csakos komoly vevekket közi a cimet a kiadvivatalt 3-3

## Eladó vagy bérbeadó vendéglő

Sopronmegyei **Répcseszeme** községben (vasutállomás) **egy forgalmas nagyvendéglő** azonnal bérbeadó, vagy jutányos áron eladó. A vendéglő áll: 1 ebédlő, 1 vendégszoba, 2 lakosztály, 1 tanács terem, 2 konyha, élelőkamra, ménszárók, pince, jégvevő, kert stb. melék helyiségekből. Az épület jó karban van. Vendéglőben részétel. Bővebbet: **Érv. Scheidl Antal** né tulajdonosnál **Céldömőkön** (Vasm.)

## Gyertyánliget-fürdő

vendéglőjére szakavatott bérli — jó szakember — kerestetik. Főfeltelet: valódi jó és kifogastalan konyha és természetes jó bor. Aki jó konyhavetést és jó bortartást nem tud biztosítani, az ne tegyen ajánlatot. Ajánlatokat „jó szakember” címen a kiadvivatalt továbbít.

## Eladó szálloda örökáron

Jómenetű szálloda, modern, új épület, melyhez 12 vendégszoba, étterem, stb. tartozik. — örökáron eladó. Az épület 15 évi adómentes. Vételár: 100.000 korona. Szükséges tőke: 50.000 korona. Bővebbet: **Weisz Ferenc Pozsony**, Gröszling-utca 48. 2-3

## Eladó üzlet.

Vendéglő, kocsmaál együtt, 4 emeletes házban, sarok üzlet, fényesen berendezve, joggal együtt, üzletrészes hiányával és családi viszonyok miatt — forgalmas vidéki városban — azonnal eladó. Cim a kiadvivataltban. 1-4

## Vendéglő bérbeadás.

Rárósmulyad fürdő vendéglője (konyha és italmérés) a f. é. idényen (május10-tól-októberig) bérbeadó vagy elszámolásra kiadó. Bővebb felvilágosítást szőlgi

**SVARTZ SOMA** fordultulajdonos  
Nógrádszakál.

## Gyulán

a Magyar Király szálloda, vendéglő, kocsma kiadó, esetleg árok áron eladó. Az összes berendezés teljesen új és modern; minden teremben vilanyvilágítás van. Ezen vendéglő az országos vásárok központja a minden ilyen vásárok 3000 kor. kintartatású forgalmu van. Évi bevé 5000 korona, 1/2 évente előre fizetendő. 2-3000 korona óvadék megkivántatik. Érkezetheti a tulajdonosnál

**Miklya Pálnál Békéscsabán.**

## ORIENT SZÁLLODA

Budapest, VII., Rákóczi-ut. 42. sz.

Ujponan átalakítva, szép tágas előszobák 3 K-től felülre, hosszabbabb tartózkodás esetén áruvendéglő, igazgatónak képzés teréből jutányosan lakóhelyek. Utazók és szakemberek kedvezményes árak. Kiváló szomszéd

## SCHAAR G. szálló-bérlő

**Böccög József** „Kort” a „Budapesti” „Ábbázás” kávéháza, Miskolc. Kávéház, elsőrendű éttermek, sörcsarnok. Magyar konyha, kintőn borok.

## Kiss Ernő Korona-fogadója

Nagykanizsa — a város központján. Étterem, sörcsarnok, kávéház, szép nyári udvar kerü — vendéglő. — Magyar konyha. — Kintőn fapörök

## Eladó nagyforgalmu vendéglő

melyhez étterem, vendégszoba, kisterem, mellékterem és egy mozielőadásokra alkalmas nagy tanács terem a enekből gyönyörű kert, új tekepaló, két konyha, pince, jégvevő stb. szükséges helyiség és 4 szobás privátlakás tartozik. — házzal együtt örökáron eladó. — Az eladó üzlet Vasmegegy egyik szebb és forgalmasabb városában van és ugyszólván verseny nélkül. — Cim megtudható a kiadvivataltban. 3-6

## Ma már minden vendéglősenk

alkalma nyílik közelemlő a bortermelőktől beszerelni a borszárogletét, mert nagyobb borvidéken egész éven át rendelkezésre áll a vevőknek, minden mennyiségű és minőségű bor. Kérőre tehát, próbálja meg és rendeljen átalalm, már 300 literrel kezdve szállítok közvetlen a tegeelőktől utánvéttel  
feher- vagy siller bort K 34.—  
faj feher vagy vörös .. .. 50.—  
**Tauszig Ignác**  
a k-e-vidi borfogytók

## Régi jó hírnevű

és jó menettelű szálloda és vendéglő

rendezett tanácsu városban, teljes berendezéssel és pinceszettel, bérbeadó és családi okok miatt azonnal eladó — Cim a kiadvivataltban

## Eladó vendéglő

Kispestben, házzal együtt és összes berendezéssel, más vállalat miatt. Bővebbet

**Kispest, Petőfi-utca 10. sz.**

Szivessegből felvilágosítást nyújt **Kortzak Alajos** vendéglős Budapest, IV., Molnár-utca 8. szám. 1-4



# Herzka, Halász és Berger

Vas- és rézbutorgyár o Alapított: 1886.

Gyár, iroda és eladási hely: BUDAPEST, V., Lípót-körút 8—10. Telefon 34—08.

Specialisták szálloda, kávéház, vendéglő berendezésekben.

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

Költségvetés-érjegyek ingyen.

## SZERKESZTOI ÜZENETEK

Amint t. előfizetőink, akik a hónapok letevése levelükre válaszolnak, jelen rovatunkban találják meg a felől választ. Csak az előfizetőinkre válaszolunk.

**I. P. K. falva.** Csak a szerződéses és lehetetlen olyan vendéglő üzemeltető, ahol alkalmat nyújtanak a főnök a pincai ismeretek elsajátítására. — A kérdéses törvény-ismertetés a címére küldött ide! naplónak tartalmában. Helyő címeinek lapokat küldött. Szives üdvözlőt. — Fern. Igen. — D. D. Trebnyai. — A t. rác-kartársunk jól „fejtette” a Fogadó-nyomdát. Ugyanis azokat az állapotokat, amelyek a Fogadó-nyomda mintának küldött neki, lerajzolta egy ottani nyomdával és ott is készítette a nyomtatványait. Miután pedig ilyen históriát másutt is megessett, a Fogadó-nyomda okát a saját kárán. (ami elég szomorú) és ezáltal eféle nyomtatványokból mintát csak kért, de küldeni nem küldte, mert hát ki tudhatja, az őrdög sosem álmom a s fenti eset megint megismétlődne. A kérdéses okot egyedül ez képezi. — Fern. Igen. — Szives üdv. — L. S. K. mason. A Fogadó szivesen megtesz mindent előfizetőink, ezért ezt a lapot ismeri mindenki. Azt azonban már senki sem kívánhatja, hogy a lap olyan sziveskedjék is legyen, ami pénzbe kerül. Ön különben, mint sorában említi is, ebben a tekintetben bizonyos szakismeretekkel rendelkezik, tehát annál inkább is tudnia kell, hogy ez az eljárás költséges — s pedig nem is csekély költségre — kerül. — K. K. Kamarán. Hogyne, megcsapolhatja, sőt meg is nyithatja az üzemeltető, ami azonban előre láthatólag több büntetésnébe fog kerülni. Azt ajánljuk, hogy ha eddig túrelmesen elvart két hónapig, várja ki az új a két hetet is, amikor az ügy elintézéséig vagy is biztos kiútára van helyesre. Üdv. — Da. Matyi. Napról ment is üdvözlés is jött. Üdvözlőt — Paty. A dícséretet köszönjük. Igazán örülünk, hogy a Fogadó e figyelemességét ön is megelégedéssel fogadta. Szives üdv. — P. F. Károlyváros. A pontszám küldött lapnak az elkészítése bizonyára az újvélvi postai küldemények nagy mennyiségben kalódozott el. Másikat megessentünk. Szives üdv. — Tápilí-fai. Ép a mai számunk között egy olyan esetet, amelyben egy vendéglős áldozata lett egy borcsalásnak. Az ön ügye szinte hasonló ehhez s ép azért, ha nem költötte le a védelmet, ezt nem is csekélykedő Gyűnyösi borok beszerésére különben is elég kedvező alkalmak van a borvásárló kartársainak és pedig az ismert „Visontai és Márahegyaljai szőlőtelep”-k bor sőr r. társasága.” Ebben a vásárgyűben szintén forduljon ön hozzászól, legalább is esetenben biztos lehet afelel, hogy azok az „chenkorász”-nak mondott ügynökök nem viszik a jögre. Üdvözlőt! — Rom. I. Ebben a hatóság ügyben kérje föl az ottani

ipartársulat elnökét, aki viszont értesítse a társulati ügyeist, hogy a v. hatóságán járjon el. Nem nehéz az ügy, érdek vagy más sérelem ebből önmé nem származhatik. — V. D. né. M. is azt mondjuk amit a „stáberni” trónörökös: „bravó” Hiba, főnök ezekrök, igazi jó ötletük ilyen esetben, csak a hölgyeknek van. Legalább hála volt érte k. férjára: Szives üdvözlőt! — T. F. és M. Z. Ne csodálkozzanak t. kartársaink a doigom. Kartársaink, újévkor valószínűleg vagyonajánlat adtak föl a lap és egyéb nyomtatványok, s ez okozta azt a vidéki kézbesítéskérdő vagy az útközben való elkallódást. Új példányokat küldünk. Üdv.

## Házasság.

Huszonyon éves örvegy vendéglősné, kinek saját házában jogforalmu szülődjaja és vendéglője van, — férjhez menne egy 35—40 év körüli, hozzáillő s a szakmához tartozó, zsidó vallású örv, vagy nőien embehez. Bővebb felvilágosítást nyújt: Groszmann Izidor, Natszeg, 1—3.

## Egy vasuti vendéglő

épületekkel együtt örök áron eladó. Komoly stándékú vendőknek a címet megadja a kiadóhivatal.

## Vendéglősök figyelmébe!

Egy nagyforgalmu vendéglő Erzsébetvárosban, amelyhez egy nagy árnyas kert-helyiség tartozik, az 1914. évi november hó elsejére berendezés nélkül több étkező teremmel; de előbb is átvehető, esetleg részlet fizetés mellett a ház is eladó. — Bővebbet Kovácsics Lajos hástulajdonosnál Erzsébetfalva, Zóbor-utca 3.

## Ifj. LÖWY ADOLF ÉS TÁRSA

Az Első Pilseni Részvény Söröző, valamint a „Spatenbräu” Gabriel Seidlmayr müncheni cég vezérképviselete

A „Spatenbräu” Üfélsége mindennapi itala, közösi táplérolés és du malátatartalmánál fogva az előirány szakorvosok és tanárok által mindenkinél a legmegelőbb ajánlása és így hátra nevezhető a sörök ki útjának.

Palackokban pasteurizálva is árusítatik. Alképviseleteket mindenütt létesítünk.

Reflektánsok küldjék be ajánlatukat: Ifj. LÖWY ADOLF és TÁRSA ceghez, VI. Lőportár-utca 13. sz. Távbenezés: 144-00 és 79-87.

## ORIENT KÁVÉHÁZ

Budapest, VIII., Rákóczi-út 42. sz. Kávéházartalajdonos: Weiss Hender.

Moderenül berendezett kávéház (négy tekeasztal és mellékhelyiségekkel) a főváros kelletti közepén a Nemzeti színház (volt Nepszínház) átellenében.

A fogadós-, vendéglős- és kávé szakmához tartozók kedvelt találkozó helye. Merskeik árak.

## Papirszalvéták

legújtanosabban csak a Fogadó könyvnyomdában Budapest VIII., Szentkirályi-utca 34. rendelhe ök.

## Uj, pikans parmezán-sajt

mely sokkal jobb, olcsóbb, mint az eddigi használatban levő, azonkívül még az az előnye is megvan, hogy nem kell külön reszelt. Az új parmezán egyuttal kifűző sörsajt, mely a sörfovasztás előmozdítására nagyon alkalmas. Ajánlom t. kartársainknak ezen sajtjából próbarendelés-tenni. Ára 1 kg.-kint 3-15 korona, 5 kg. rendelésnél kg.-kint 2-60 korona utánvétellel bérmentve szállítom.

Rendelési cím: Vermes David vendéglős Karcánsebes.

Vendéglősök Naptára  
1914  
Kiadja a fogadó szep. közzététele

Most jött ki a sajtó alól az 1914-ki

## VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA

melynek szerkesztését e hét végén kezdjük meg. A fölötté gazdag és minden fél termésként kiadványt magasan fölművelő naptárunk a naptári, csillagászati, egy segeg közhaznu dolgot, valamint a fővárosi „Útmutató” — és a Magyar Író-ök útmutatóján” kívül a következő érdekes és gazdag tartalmu rovatokat közli:

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

A Vendéglősök Naptára ára: 2 kor. 50 Hfl.

Megvételhető:

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

# = Vendéglő =

és szállodaüzlet, járási székhelyen, mely áll:

## 5 vendégszoba, sötét, kávéház, étterem,

nagy kényelműség, fűtés és istállóhól, olcsó hátsér mellett, hosszabb bérleti szerződéssel 6-10000 korona tökével bérbevehető. Cím a kiadóhivatalba. 1-2

# Üzletvezető!

Nagyobb arányú étterem részére

## — üzletvezető —

keresték. Agilis, csakis szakképzett keresztény pályázók küldjék ajánlatukat, eddigi működés, éter, család állapot, nyelvismeret és fizetési igény megjelölése mellett — „Híradó alkalmazás” jelge alatt a lap kiadóhivatalába.

# Jól menő

szálloda, vendéglő és kávéházi üzlet 10 szoba felszereléssel stb. berendezéssel — más üzlet miatt — forgalmis vidéki városban nagy jutányos árt eladó. Hátsér 4000 korona. — Berendezés ára 3500 korona. Üzletért — lelepesért — nem kell fizetni. Meg ötéves szerződés van. Cím a kiadó hivatalban. 2-4

# Ötven év óta

fenálló jóforgalmú vendéglő

eladó. Tudakozni lehet: Horváth János, Csongrádmezei vendéglők igazgatójának titkáranál Szeged, Polgar-utca 20. 2-3

## Kortyantó.

Nehez etlap.

— Kisebbségi vasuti vendéglőben —

Vendég (vasuti): János, szőljön a Berceinek, hozza ide az étlapot.

János (heles a vendéglőben): Kérem átvon, az aligha bírja el, majd én ide hozom. (Ezzel valamit erőlködés árán levezi az „étlap”-ot tartalmazó ajtót és a — vendég kezébe adja) ...

Azok a büféüzletek.

— No Balambér — szól a Keszei-étterem borsóhoz az egyik napi vendég — ti mégis csak megértitek azokat a „büfé”-ket?

— Mink? — már aztán kérem tisztelettel, a mi vendégünk kevésbé se éretheti az ilyen konkurenciát.

— Nem-e, — hát aztán ki érzi meg, ha a ti éttermetek nem!

— Hát legfeljebb csak azok érzik meg, akik a büfék kosztjával próbálkoznak meg, mert aztán tekintetesség se méltóztatik elhinni, hogy azok a büfé üzletek az a jó dolgot nyújthatnak, amit a mi vendéglők és más ilyen üzletek konyhái nyújtanak! — Szóval Balambér és ment tovább teljesített a borsos teendőkét.

# Ujév szenzációja!

A Székelyföld egyik elsőrangú klimatikus lenyeg, nyarai gyógyfürdője, 10 felszerelt lakóházzal (vendéglő, fürdőház),

**Szénsavas, vasas fürdők, asványgyógy- és borvizpalackozással, 100 ezer kotonárért egy kézbe eladó vagy olcsón bérbevehető (tesztelje megfelelő jó barátok vagy lakóházzal elcsérelhető). A vendéglőforgalom biztosított. Cím: Fürdő-vétel Kolozsvár, Petőfi-utca 1. szám vagy a lap kiadóhivatalában Budapesten.**

## Elismerő nyilatkozat.

Tudakozni Horváth Jánosnak Szeged. (Az által szállított papírokat minden alkalommal teljesen meg kell egészíteni a papírok igen jó keltezésű, szép szövege és nem csak az óra papírokat, mint mások is, hanem a kiadóhivatalok Szeged Tudakozni Jánosnak Szeged, Polgar-utca 20. 2-3

# Vendéglői és kávéházi cikkek

olcsó beszerzése

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

Szállítja a következő cikkeket:

**Fogvájókat** a legjobb kárpátifából mindenkitől és minőségben.

**Amerikai fogvájó**, egyik vége gömbölyű, a másik vége hegyes, a jelenkor legjobb fogvájója.

**Szivarszikipákat** egy szeres és két szeres engett szóp-kával, reklámmalossággal és anélkül.

**Krétákat** vendéglői és kávéházi célra, színes papír- vagy faburkolatban.

**Dakobórítákat**, fehér, kék vagy zöld színben reklámmalossággal és anélkül.

**Dakobórítákat és bürögazait** az összes használatos minőségekben.

**Irótablettákat** vendéglői és kávéházi célokra negyede nagyságban.

**Táblatöröl-szivacsokat** a legfinomabb minőségben kivárettlenül a termelőktől beszerzve.

**Rubatóri számok** 1-300-ig és 1-500-ig számozva.

Erős kartonra nyomott, csinos kivitelű, keretbe foglalt és felfüggesztéshez zsinórral ellátott táblák darabonként **30 fillérért** kaphatók,

Ma  
disznótör

MA  
NALÁSZLÉ

MÓRI BOR

Minden szerdán  
és pénteken  
NALÁSZLÉ

KARLÓCAI  
ÜRMÖS

Borecet  
kapható

Ma disznó-  
toros vacsora

UJ BOR

PALACKGIMKÉN bármilyen felirással dus választékban.

Papírszalvéták teljes választékban. - Nektograph-főlszerelések. - Levélpapírok, borítékok. - Vendéglői és kávéházi írőszekők. - Pincézeti és borászati cikkek.

**Méne- és asztalkártyákat** egyszerű és díszes kivitelben, esetleg a kívánt szövetségserinti nyomással.

**Előfogalva, Lelőfogalva, Fentartva!** feliratu, gyufatartóra alkalmazható tábláskák, csinos keretű, két színben nyoma.

**Uj bor. Must! Ma disznótör. Ma nalászle. Karlócai ürmös** stb feliratu táblákat.

**Selyempapírszalvéták** a legkülönbözőbb mintákban, minőségekben és színekben.

**Bor-blokkok** minden színben és minden nagyságban.

**Bonkányok** másolatlan 1-300-ig vagy 1-1000-ig számozva.

**Író- és rendeltelések** a legmegkülönbözőbb fajtákban acéltól, nikkelel vagy alumíniumból.

Olcsó szabott árak!

Olcsó szabott árak!



# Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

Budapest, IV. ker., Egyetem-utca 3. (Első Hozal Takarék pénztárral szemben)

Ajánlja saját készítményű **elefántcsont-keke (billiárd) golyók, dákók, sakk, dominó, lignum santum-golyók, bábuk, sábotok, tajtéc- és borostyánkő dohánvör-székfüket stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók esztergályozása, dákók, sakk és dominó javítása olcsó árszámitással, pontos határidőre való szállítással — elfogadtnak. □**

## Hirdetmény.

A felsőcs uralkodó család ráckevei uradalom tulajdonát képező ugynevezett **budafoki iskola pince**, mely a budafoki róm. kath. iskola épület alatt van és melynek hosszmérete 15 és 117 öl, szélessége pedig 15 öl **1914 április 1-től** hat évre berbe adatik. A bérelni szándékozók felszólítattak, hogy bérelti ajánlatukat a Cs. és kir. Főtitkosághoz **Ráckeve, 1914. évi március hó végéig** nyújtsák be.

A pincét **Weiss Sámuel és fia** budafoki fakereskedő ur az érdekelteknek be fogja mutatni.

Ráckeve, 1914. évi január hó 2-án.

A felsőcs uralkodó család alapítványa  
ráckevei uradalomának cs. és kir. főtitkosága.

Vendéglők csak **VENDÉGLŐSŐK**  
RÁPARTATÓ olvassanak. Ez a fo-  
tos szakky. 2. kor. 50 fillér.

### Átadó

## fogadó, kávéház és vendéglő.

Pestmegyében, 36 ezer lakosú városban, az első jömeneteli szálloda tíz szobával, forgalmas kávéházzal és étteremmel, modern és teljes felszereléssel, **26 ezer korona árban** átadó. Az üzlet átvételéhez 10 ezer korona szükséges. — Cim a kiadóhivatalban. 3-3

## Kedves, szép és takaros város-

nak versenynélküli fogadói üsziere (mely a város tulajdonát képezi) — más üzlet miatt jutávosan eladatik. Értelmét állandóan sok előfizető kosztos nyárón a Tátrák legjobb vendégei is nagyvámral látogatják. Aki egy ideális, szép élelet szokott élni és **25 ezer kor.** készpénzzel rendelkezik, az ne mulassza el az üzletet megvenni. Címét megmondja a kiadóhivatal. 1-4

# Viniconservator

mely minden államban szabadalmazva van, védi a bort a megecetesedés, víragosodás, barnulás s egyéb ily bajoktól.

A „Viniconservator” használatát a horvát-szlavon tartományi kormány bélyegi osztálya 923 III/a sz. a. 1912 november 5-én kelt leiratában legelőbb ajánlja és ugyanígy ismerte el használatosságát a zágrábi Horvát orsz. vegyvizsgálati intézet és számos szaktekintély.

Főltalálói szavattól azért, hogy a „Viniconservator” használatánál a legnagyobb hordóbrós is, ha megcsapoltatott, a bor az utolsó csöppig tiszta és kifogástalan állapotban marad meg.

Árllapot és használati utasítást küld a „Viniconservator” feltalálói:

**VIMPOSEK MILAN** vasúti vendéglős **SZISZEK.**

## SAJT

Számátlan kitüntetés

**EMENTALI, RÉPCELAKI, TRAPPISTA, ROMADOUR, CSEMEGE- és TEAVAJ**

ajánlja **Stauffer és Fiai** sajt- és vajgyártók RÉPCELAK Vaa m.

## Hirdetés.

Vidéki városban jó forgalom — konkurencia nélküli —

szálloda 24 szobával, szép kávéház és bálteremmel

családi körülmények miatt eladó, esetleg megfelelő garancia mellett bérebe kiadó. Bővebb felvilágosítást a kiadóhivatal nyújt. 2-2



## GYORSSZÜRŐ EGYSZERSMIND FEJTŐ TÖLCSÉR

Vendéglők, kocsmáros és kávéos urak figyelmébe!

Tisztelt kártyásaim figyelmébe ajánlom az általam föltalált és szabadalmaztatott **gyorsszűrő-tölcsért**, mely a jelenkor legelőbbébb ilyen készülete. Alkalmos mindenfélle itatók sültésére és igen nagy munkát fejt ki.

Ára 4 K 50 I díjmentesen utánvét nélkül szállítva. 5-6

Megrendelések: **VERMES DAVID** vendéglős, Karánsebes intézőndők.

## Modern konyhagépek, tűzhelyek, vörösréz edények,

hűtő és fagyaszító készülékek, valamint teljes konyhaberendezések kávéház, vendéglő, szálloda és intézetek részére.

## Mayer Hermann és Hirschler

Budapest, VI., Teréz-körút 48 és Gyár-utca 23.

Telefon 167-66.

Állandó raktár.

Saját gyártmány.

# = Vendéglő =

és szállodaüzlet, járási székhelyen, mely áll:

## 5 vendégszoba, söntés, kávéház, étterem,

nagy kerthelyisége, felszer és istállóház, olcsó házbér mellett, hosszabb bérleti szerződéssel 6-10000 korona tőkével bérbevehető. Cim a kiadóhivatalban. 1-2

# Üzletvezető!

Nagyobb arányú étterem részére

## — üzletvezető —

kerestetik Agilis, csakis szakképzett keresztény pályázók küldjék ajánlatukat, eldönt miközben, életkor, családi állapot, nyelvismeret és fizetési igény megjelölése mellett — „Híradó alkalmazás” jellege alatt e lap kiadóhivatalába.

# Jól menő

szálloda, vendéglő és kávéházi üzlet 10 szoba felszereléssel stb. berendezéssel — más üzlet miatt — forgalmas vidéki városban nagyon jutányos áron eladó. Házbér 4000 korona. — Berendezés ára 3500 korona. Üzletért — lelépésért — nem kell fizetni. Meg ötéves a szerződés van. Cim a kiadó hivatalban. 2-4

## Kortyantó.

### Nehez étlap

— Kisebbségi vasuti vendéglőben —

Vendég (vasuti): János, szőljen a Berceinek, hozza ide az étlapot.

János (beter a vendéglőben): Kérem átvon, az aigba birja el, majd én ide hozom. (Ezzel nagy erőlködés irán levezi az „étlap”-ot tartalmazó ajtót és a — vendég kezébe adja) ...

### Azok a büféüzletek.

— No Balambér — szól a Keszey-étterem borászhoz az egyik napi vendég — ti mégis csak megértek azokat a „büfé”-ket!

— Mindegy — már atán kérem tisztellett, a mi vendégünk kevésbé se érezheti az ilyen konkurenciát.

— Nem-e — hát atán ki éri meg, ha a ti éttermetek nem!

— Hát legfeljebb csak azok érik meg, akik a büfék kosztjával próbálkoznak meg, mert atán tán tekintetesség se próbátzatik elhinni, hogy azok a büfé-üzletek azt a jó dogot nyújthassák, amit a mi vendégünk és más ilyen üzletek konyháiban nyújtanak! — Szóval ti Balambér és ment továbbt jelnyelt a borost vendéglő.

# Újév szenzációja!

A Székesfejérvény egyik elsőrangú klimatikus tenyves, nyaraló gyűjtő-dőre, 10 felszerelt lakóházzal (vendéglő, fürdőház),

szénasavas, vasas fürdők, asványgyógy- és borvizpalackozással, szénasavas sófürdővel, vasutóhoz közel 120 ezer koronáért, vagy kétszáz eladó vagy olcsón bérbevehető (esetleg megjelölő jó hirtok vagy lakóházzal elcserehető). A vendéglővel Kolozsavár, Petőfi-utca 1. szám vagy e lap kiadóhivatalában Budapestben.

# Ötven év óta

fenálló a tudorgalmu vendéglő

eladó. Tudakóródnai lehet: Horváth János. „Csongrádmezei vendéglők ipartársulata” titkárnál Szeged, Polgár-utca 20. 2-3

## Elismerő nyilatkozat.

Tökéletes Horváth Ferenc urunk Nagyszegeden kijelentik, hogy a korábban írték óta általában öt alkalommal papírjával, másra alkalommal kérték meg, voltak elcsere — jesszia igen jó különösen, szép színe és más egyen. Az új papírjok, mind tisztább és erősebb, bármely színt is. Nagyszeg. Tisztelettel Jurdancsik Erőse, „Tisza” nagyszáll. 1-4

# Vendéglői és kávéházi cikkek

olcsó beszerzése

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

Szállítja a következő cikkek:

**Fogvájókat** a legjobb kárpáti fából mindeniküftelen és minőségben.

**Amerikai fogvájó**, egyik vége gömbölyű, a másik vége hegyes, a jelenkor legjobb fogvájója.

**Szívazszipkákat** egyszerűesen és kétszeresen eggett szopkával, reklámmnyomással és anélkül.

**Krétákat** vendéglői és kávéházi céra, színes papír- vagy faburkolatban.

**Dakokrétákat**, fehér, kék vagy zöld színben reklámmnyomással és anélkül.

**Dakobőröket és bőrragaszt** az összes használatos minőségekben.

**Írótablettákat** vendéglői és kávéházi célokra négyféle nagyságban.

**Tablettáru-ívzacsohat** a legfinomabb minőségben közvetlenül a termelőktől beszerzve.

**Ruházati számok** 1-300-ig és 1-500-ig számozva.

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

**Ma disznótör**

**MA HALÁSZLÉ**

**MÓRI BOR**

Minden szerdán és pénteken **HALÁSZLÉ**

**KARLOCAI ÖRMÖS**

**Borecet kapható**

**Ma disznótörős vacsora**

**ÚJ BOR**

**PALACKCIMKÉK** bármilyen felirással dus választékban.

**Műn- és asztalkártyákat** egyszerű és díszes kivitelben, esetleg a kívánt szövegszerinti nyomással.

**Elfoglalva, Letölgaiva, Fontartva!** feliratu, gyufatartóra alkalmaszható biblicsék, csinos kerette, két színben nyomva.

**Új bor. Műst! Ma disznótör. Ma halászlé. Karlocaai örmös** stb feliratu táblákat.

**Selyempapírszalvéták** a legkülönbéltb mintákban, minőségekben és színekben.

**Dob-blokkok** minden színben és minden nagyságban.

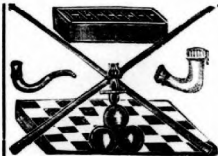
**Dobkönyvek** masolattal 1-300-ig vagy 1-1680-ig számozva.

**Író- és rendeltetési** a legmegfeleltőbb felrakásban acéltól, mikéltől vagy alumíniumból.

•••••  
:: **Olcsó** ::  
**szabott árak!**  
•••••

**Papírszalvéták** teljes választékban. — **Nektograph-fől-szerelések**, **Lejlappapírok**, **borítékok**. — **Vendéglői és kávéházi íróeszközök**. — **Pincészeti és borászati cikkek**.

•••••  
:: **Olcsó** ::  
**szabott árak!**  
•••••



# Novágh Károly mű- és disz-mű-esztergályos

Budapest, IV. ker., Egyetem-utca 3. (Első Hozal Takarék pénztárral szemben)

Ajánlja saját készítmény **elefantcsont-teke (billiárd) golyók, dákok, sakk, dominó, lignum santum-golyók, bábuk, sérbotok, tajték- és borostyánkö dohánvő-eszközöket stb. nagy választékban.** — Billiárd-golyók **esztergályozása, dákok, sakk és dominó javítása olcsó árszámítással, pontos határidőre való szállítással** — elfogadtnak. □

## Hirdetmény.

A felsőcsé uralkodó család ráckevei uradalom tulajdonát képező egynevezett **budafoki iskola pince**, mely a budafoki róm. kath. iskola épület alatt van és melynek hosszmérete 15 és 117 öl, szélessége pedig 15 öl **1914 április 1-től** hat évre berbe adatik. A bérelni szándékozók felszólítatnak, hogy bérelti ajánlatukat a Cs. és kir. Főtitkosnaghoz Ráckeve, 1914. évi március hó végéig nyújtsák be.

A pincet Weiss Sámuel és fia budafoki fakereskedő ur az érdekelteknek be fogja mutatni.

Ráckeve, 1914. évi január hó 2-án.

A felsőcsé uralkodó család alapítványa ráckevei uradalmanak cs. és kir. főtitkosnagja.

Vendégülök csak **„VENDÉGÜLÖKÖK**  
**MAPTARAT** olvasnak. Er a fun-  
 tot szaknyelv. 2 kpr. 50 filler.

Átadó

## fogadó, kávéház és vendéglő.

Pestmegyeiben, 36 ezer lakosú városban, az első jömenetű szálloda 12 szobával, forgalmas kávéházzal és éttermmel, modern és teljes felszereléssel, **25 ezer korona** árban átadó. Az üzlet átvételéhez 10 ezer korona szükséges. — Cim a kiadóhivatalban. 3-3

## Kedves, szép és takaros város-

nak versenyművelői fogadói háza (mely a város tulajdonát képezi) — más házat miatti jutányosabban eladatik. Éttermeit állandóan sok előzetes közöset a nyáron a Tatrák legjobb vendégei is nagy számmal látogatják. Aki egy ideális, szép életet szokott élni és **25 ezer kor.** készpénzrel rendelkezik, az ne mulassza el az életet megvenni. Címét megmondja a kiadóhivatal. 1-4

## Viniconservator

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

A „Viniconservator” használatát a horvát-szlavon tartományi kormány helyi ügyosztálya 923 III. a. sz. a. 1912 november 5-én két leirtásban legelőbban ajánlja és ugyanígy ismerteti a használhatóságát a zágrábi Horvát orsz. vegyvizsgálóintézet és hasznos szaktekinély.

Főltalál szavattól azért, hogy a „Viniconservator” használatánál a legnagyobb hordóbrós is, ha megecsetett, a bor az utolsó esőpíng tisztá és kifogástalan állapotban marad meg.

Ártapot és használati utasítást küld a „Viniconservator” feltalálója:

**VIMPOSEK MILAN** vasuti vendéglős **SZISZEK.**

# SAJT

Számítalan kitüntetés

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

ajánlja

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

## Hirdetés.

Vidéki városban **jó forgalmu** — konkurencia nélküli —

**szálloda 24 szobával, szép kávéház és bálteremmel**

esaládi körülmények miatt eladó, esetleg megfelelő garancia mellett bérebe kiadó. Bővebb felvilágosítást a kiadóhivatal nyújt. 2-2



## GYORSSZÜRŐ EGYSZERSMIND FEJTŐ TÖLCSÉR

Vendéglős, kocsmáros és kávéház urak figyelmező!

Tisztelt kártyásaim figye-mébe ajánlom az általam föltalált és szabadalmaztatott **gyorsszűrő-tölcsért,**

mely a jelenkor legtekélyesebb ilyen készülete. Alkalmos mindenféle italok szűrésére és igen nagy munkát fejt ki.

Ára 4 K 50 I díjmentesen utatvétel mellett szállítva. 5-6

Megrendelések: **VERMES DÁVID** vendéglős, Karánsebes intézendők.

## Modern konyhagépek, tüzhelyek, vörösréz edények,

hűtő és fagyasztó készülékek, valamint teljes **konyhaberendezések kávéház, vendéglő, szálloda és intézetek részére.**

## Mayer Hermann és Hirschler

Budapest, VI., Teréz-körút 48 és Gyár-utca 23.

Telefon 167-66.

Állandó raktár.

Saját gyártmány.

Kiváló új fajták!

**Meghívás.**

O borok nagy választékban!

**Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek** " Borértékesítő " RészvénytársaságaElnök: Nagyméltóságú Dr. KALLAY ZOLTÁN v. b. t. t., Hevesvárm főispánja.  
Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Főter, Lubyház, Új bankpalota).Sörgőzycim: Visontamátra  
Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz.O 1908-1911. évjáratu és új fajták.  
Pecsenye, csemege, szamorodni és aszú-borok.Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei:  
Beüetett terület 540 hold. Évi termés 12,000 Hltr.

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

Bor-fajták: Mézes, Ezerjő, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelű, Muskát-Otonell, Chasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Otello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselő:

Zala-, Vas- és Somogy megyei képviselő:

Erzsébetfalvi képviselő:

**X., Bányá-utca 12. Polgár Dávid és Társa urak, Budapest I., Fehérvári-ut 39.****Lauer József ur**  
Erzsébetfalva, Akotmány-u. 4.

Ezerrel több kiváló orvosi és tonus ajánlani!

1904. ST. LOUIS GRAND PRIX.

Külföldi utazókra kiváló ajánlatot tesz Lukácsföldi KRISTÁLY-ÁSVÁNYVÍZ!

**Kristály**forrás szénásvával telített ásványvíz hasznos ital ételgyógyászati és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borvíz. — Határozó szomjúságillatú. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentesen szállítjuk. — Kéjben ártó egyed. — Szénásvattól-mentes, töltés és rendelhető, mely hasonló *enyhése*g folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket. Szt. Lukács-földi Kutvállalat Budán.**Borbetegségnél, hordókezelésnél** (és tisztításnál) szükséges előírásokra névvel teljes ismeretét utujt a "VENDEGLŐSÖK NAPJTÁRA" mely a "Fogadó" előfizetőnek kor. 2.50.**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.

Étlápirásra (nagyobb éttermek) és minden üzleti levelezésre a "Triumph" írógépet használják.

A fogadók, vendéglősök és kávéházak írógépe a **Triumph-írógép**. Megrendelések intézendők.Írógépeket terjesztő és kölcsönző vállalat  
**Löwinger és Lantos**  
Budapest, VI. ker., Teréz-körút 29. sz.**Pincérek figyelmébe!**Fő- és fizetőpincérek, kiknek *oldal-zsebtárcsa* (papírpénz), vagy apró- és ezüstpénz számára) *pincértáskára* van szükségük, amelynek feneke nincs beillesztve, hanem a felsőrészt az aljával egy darabból készült. — a *legüllyogóbb árak mellett* — szerezhetik be:**Molnár Vilmos** *sérbőrtőgyárosai, BUDAPEST 11., Károlyi körút 28. Központ szomszédságában.*  
Képes árjegyzék bérletre.**Fogadó-nyomdavállalat**

Budapest VIII., Szentkirályi-u. 34. szám. u.

A fogadók, vendéglősök és kávéspárhos tartozóknak (vendéglős, kávé, fapincér, fizetőpincér és otbordó urakkal) bármely az üzlettel kapcsolatos cikke van szükségük, ne rendelkezjen ilyesmít máshol, mint a fenti című vállalatnál, amely a rendelt tárgyakat nemcsak jobb minőségben, hanem olcsóbban is szállítja.

**HERRMANN J. L. R.T.**

es. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alapca-

Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

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

Raktárak: Bécs, Gráz, Prága és Triestben.

Nagy választék legkülönbözőbb kivitelű tárgyakból Szőlődék, Vendéglősök, Kávéházak és háztartások részére.

•••• Megjelent az 1914-ki ••••

## Vendéglősök Naptára

mely a naptári részen és a fontos közérdekű cikkeket tartalmazó **Általános részen** kívül tartalmazni fogja a fogadók, vendéglősök és kávéspárhos kapcsolatos **íróványok** ismertetését, **Bor- és pincégazdaságunk**, "Konyha" — **Hasznos tudnivalók**, **Szövegírói** rész — stb. fontos és közérdekű rovatait.

A "Vendéglősök Naptára" díszesen bekötve jelenik meg és ára: **2 kor. 50 fillér**. Megrendelések:

**Fogadó kiadóhivatal Budapest, Rákóczi-ut 13. intézendők.**