

FOGADÓ



1914 november 15.

A MAGYAR FOGADÓS, VENDÉGLŐS, KOCSMÁROS ÉS KÁVÉSPAR, A BORGÁZDASÁG ÉS IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP

Előfizetési díj:

Egész évre 12 kor. Félévre 6 kor.

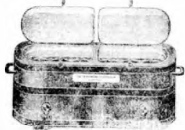
Szerkesztő és lapkiadójának:

FLÓR GYÖZÖ.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 19. sz.

**Modern konyhagépek,
tűzhelyek, vörösréz edények,**
autó és fagyasztó készülékek, valamint
fagyaltgépek és jégszekrények
teljes konyhaberendezések kávéház, vendéglő, szálloda és intézetek részére.



**Mayer Hermann
és Hirschler**

Budapest VI., Teréz-körút 48.

Telefon 187-66. Állandó raktár. Saját gyártmány.

Útjai berendezéseket, könyvtár
és egyéb felszereléseket és min-
den cikkünket a FOGADÓban
hirdető csekkkel vásárolhat.

Főhívtás

a „Fogadó” előfizető közönségehez.

Kartársaink!

A barcos események a mi sorainkat is megritkították. A Fogadótól is elmentek az erők, hogy a mindnapijainkra kiterjedő honvédelmi kötelességek elegendő legyenek. Fogadó-szakilapunk az enye körülmenéssel, származás nélküli helyzet dacára is teljesíti szabványait kötelességét, hogy mint eddig — a bárha kisebb leteledelemben is — pontosan megjelenjen. S amikor így minden iránban: honfői és szakmai föladatainak is pontosan eleget tesz a Fogadó. — kartársainkat arra hívjuk föl, hogy szintén teljesítsék a szabványjukat szemben kötelezettségükkel és pedig úgy, hogy akik az előfizetési hírdetékben vannak, vagy akiknek előfizetésük esedékesnek állik — küldjék be pontosan a díjakat. Ez a kötelesség-teljesítés nem nehéz, ennek mindenki eleget képes és tud tenni: csak egy kis jóakaratot kell hozni. És a kartársaktól ezt a kis jóakaratot kérjük és várjuk el.

Kartársi üdvözléttel a

„Fogadó”

szerkesztősége és kiadóhivatala.

József főherceg kamarai szállítók

Seifert Henrik és Fiai

csász. és kir. udvari tekeasztalygárosok
a román, a bolgár, a szerb és a perzsa sah Ó felségeik
udvari szállítói.

Csász. és kir. szab. jégszekrénygárosok.

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

Ajánlják legújabb és legjobb szerkesztő
amerikai légkörforgású jégszekrényeket,
melyek eddig a legkétségtelenebb hűtő-
eredményt igazolták.

Törvényismertető

Ki ki ismerje a saját törvényét! A vendéglős iparral kapcsolatos törvényeket az 1914-iki „Vendéglősök Napjára” ismerteti úgy, amint azokra mindenki-nek szüksége van. A naprári kiadvány-nak ez a terjedelmes része ismerteti az engedélyeknél szükséges beadványmin-tákat és eljáráásokat, valamint az egyéb törvények megismerésére szükséges részeket. Az 1914-iki „Vendéglősök Napjára”, mely a „Vendéglősök ismertető”-t tartalmazza — az ár elegendes beklüsdése mellett — 2 kor. 30 fill.

Megrendelhető:

a „Fogadó” kiadóhivatalában.

Uj! Uj!

Kóstolta már az

Exotique

néven

formalomba hozott habzó liqueurt?

Mintákat késségkél kldl

Messer és Edelmann cég

Budapest, Wesselényi-utca 13. sz.

“FOGADÓ” KÖNYVNYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT

Vendéglői és kávéházi nyomtatványok nagy raktára. Elvállalja: Névjegyek, esküvői értesítések, körlevelek, folyóiratok, árjegyzékek, művek, évi jelentések, partúr-sulati, ügyvédi, hivatali, ipari, kereskedelmi és az összes fogadói, vendéglői és kávéházi nyomtatványok u. m. étlapok, borjegyzékek, konyha-, söntés és kávéházi ívek, menük, asztalkartyák, bérletfizetések, szoba-jelentések stb. nyomtatványok kifogástalan elkészítését.

**BUDAPEST VIII.
SZENTKIRALYI-UTCA 34**



TELEFON: JÓZSEF 39-70

Vendéglői és kávéházi cikkek oltsó beszerzési helye. A vállalat szállít, Budapestre házhoz kihordva s vidékre utánvét mellett: **fovágyú, szipkát** (cöngymással is), **hektograph-lapokat** és **téntát** (minden színben), **kartyablát, krétát, szivacsot, dákó-krétát, dákó-bórt** s ragasztót; — **papír-szalvétát, szalmaszálkát** (frissítők szűréséhez), **mindenféle: söntés-, konyha- és kávéházi íveket, bon-bliókkat, bélyegzőket, stb. stb.**

Herzka, Halász és Berger

Vas- és rezbutorgyár o Alapítvány: 1886.

Gyár, iroda és kiadói hely: **BUDAPEST, V., Lipót-körút 8—10.** Telefon 14—08.

Specialisták szálloda, kávéház, vendéglő berendezésekben.

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

Költségvetés-árjegyzék ingyen.

Böcögő József Korona-fogadója és **Pannónia kávéháza, Miskolc.** Kávéház, tisztrendű éttermek, sörcsarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

Magyar Paizs. Norkécszobog és kávéháza, az új Zsugorgerinc. A Magyar Jutás erős székelybő, független helyiség, nagy szék, hűtő szerelvények, magyar szállomai tervezési minden képen. — Ez elbirtokos a k. hon. Legationok lapj. Szekessy Miklós, Barabás György és Horváth Lajos Zsugorgerincen.

Brunovszky Károly

gyógylenks és ékkészítés tisztító intézete **BUDAPEST Széchenyi-u. 18.**

Hektográf-

lapok, ténák, ké-szűrészek stb. az etlap - sokszorosításhoz való cikkek legelőszóiban beszereshetők a

Fogadó-nyomdában

Kiss Ernő Korona-fogadója

Nagykanizsa — a város központján. Étterem, sörcsarnok, kávéház, szép nyári udvar kerpi — vendég — Magyar konyha. — Kirándó felhőkör

Elismerő nyilatkozat.

Tekintetes **Horváth Ferenc** úrnak. Szeged. Szivesen ajándékozták, hogy a kávéháza évek óta állásában (és által) vállalt papírkávéval minem alkalommal tudom meg voltak olgósok: a papíra igen jó kellemes ízű, éppolyzsi és nem erős. Az Ön papírkávé, mint főzta jó arat, hárkónok ajánlatok. Szeged. Tisztelettel **Jardánovics Ferenc**, "Tiszta" nagyszáll. 7-4.

Szent Margitszigeti Üdítővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz!

Mit itassai víz nagyon A Szt. Margitszigeti kellemes, jóhatású üdítő és gyógyvíz üdítő ital. :: :: kezelősége :: ::

Budapest, V., Nádor-utca 6. — Telefon 36-52.

Bornylívtartási könyvek

(amit vezetni mindegyik kötet) s a „**bertörvény fontosabb rendelkezései**” — amit sőtésben, pinceben, látható helyen szinten köteles kifüggeszteni mindenki. — beszereshetők a **Fogadó-könyvnyomda vállalatnál, Bpest, VIII., Szentkirályi-utca 34. sz. alatt.**

Állandó borvásár. Azon T. kártársaimat, kiknek kitűnő móri borra van szükségük, ezton is felkértem, hogy forduljanak hozzám teljes bizalommal! Kollegiális viszonylatokkal! (Fejérmezeje) **Stoffer Mihály** vendégfő.

Vendéglősök Naptára

Ára diszes be- K 250

Fontos fogadós, (szállodás) és vendéglős uraknak!

Bámulatos hatása van a

„Polorán” poloska irtónak.

Petével pusztítja a poloskát. Nem piszkít, kellemes szoballat. Befüggesztésre gyögyítő. Számos háziat a fogadós (szállodás) uraktól. **1 közép üveg** 6 kor. 60 fillér (permetezővel), **nagy üveg** (bármely nagy szálloda tisztítására) 12 korona.

Né k á m gyógyszerésznél Pécsvárad.



Emmentháli

vagy különböző **csemegeajtokat** rendeljen csakis :: ::
a **nyugatmagyarországi sajtógyárak** és kivitelei vállalatától

Stauffer és Fiai Répcelak.

= Omnibusz =

alig használt. „Kölber-gyártmány” 12 ülő és 12 álló helyre **olcsón eladó.** Az omnibusz rendkívül könnyű járatu szerkezetűnél fogva hegyes vidéken is kelő könnyedséggel viasz fel. — 8—8

Bővebbet: **Schamberger Lászlónál Aradon.**

Minden állomásra bérmentve.	Figyelem!	Figyelem!	
	Akinek igen finom természetű és tisztán kezelt uradalmi borokra van szüksége, ne sajnálja egy levelezőlapot címzemre írni — ingyen minta — ingyen árjegyzék! Szálltok 56 litértől kezdve. Bérmentve mindenbóva.		
	10 fokos 1911. évi zold szilváni 64 korona	64 korona	
	10 .. 1911. „ Rizling 64 ..	64 ..	
	9 .. 1913. „ prima kövidinka 48 ..	48 ..	
10 1/2 .. 1913. „ zold szilváni 56 ..	56 ..		
	Beck Mayer - borszecsze v. Kiskemet Kiskunmája.		

“MUNDUS”

EGYESULT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T. ::

Központi iroda: **Budapest, V., Dorottya-u. 5-7. sz.** (Hitelbank-palota.)

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

GYÁRAK: Besztercebánya, Kassa, Borosjenő, Ungvár, Vasvár, Vrata.

Mindenmemő hajlított fabutor és kerti butor

Ajánlja kávéházi vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.



A gyors meggazdagodás titka megtudható

Első Magyar Zeneautomata

kölcsönző és eladási intézet

Budapest, VIII. ker., Rákóci-ut 14. szám.

Állandóan nagy mintaraktár!

Minden érdeklődőnek vétélőkészlettség nélkül bemutatjuk a működésben egy világy, mint súlyra berendezett, tehát üzemszerűség nélkül zeneinket a melyekért

5 évi jótállást vállalunk.

Csekély havi részletfizetésekre és hetenkénti benceresere. Zeneinkben a modern technika minden virágja, mandolin, xylophon, hegedű, stb. be van építve. Meghívásra az ország bármely részében felkeressük az érdeklődőket.

Penzóhársra jár, tehát önmagát kifizeti. Nincs kockázat.

Havibérlét 20 koronától feljebb.

Használt automaták telárban.



ORSZAGOS
VENDÉGLŐS
SZAKKÖZLÖNY.

FOGADÓ

ORSZAGOS
PINCÉR
SZAKKÖZLÖNY

A MAGYAR FOGADÓ-, VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉSIIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP

HIVATALOS KÖZLÖNY

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

a Szabolcsi Szállodások, Vendéglősök, Kézfőmosóházak és Kocsmárosok Egyesülete, — Tolnai- és Veszprémi Vendéglősök és Kocsmárosok Egyesülete, — Vasvármegyei Vendéglősök, Kocsmárosok és Kézfőmosó Ipartársulata, — Kassa Szállodások, Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávészívó Ipartársulata, — Erdélyi Vendéglősök, Kávészívók és Italboltok Ipartársulata, — Brassói Vendéglősök, Kávészívók és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csepeli Kocsmárosok Ipartársulata, — Sárköz és Vidéke Vendéglősök, Macskások és Hennek Ipartársulata, — Pács—Baranya Vendéglősök Ipartársulata, — Aradi Pincér Örszemélyei és Bihari Vendéglősök, — Németvári Vendéglősök Ipartársulata, — Fonyódi Pincér Örszemélyei és Mezőkút-Egyesület, — Lévárisági Szállodások, Vendéglősök és Kávészívó Ipartársulata, — A Szarmeneti Vendéglősök, Kávészívók és Kocsmárosok Ipartársulata, — Zámolyi Fogadó és Vendéglősök Egyesülete, — Nemesváradon Vendéglősök Ipartársulata, — Hanyati Vendéglősök, Vendéglősök, Kávészívók és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csopárdélmegyei Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata, — Sopron Alsóvárosi Vendéglősök Ipartársulata, — Sárosvármegyei Vendéglősök Ipartársulata, — Érsekváry és Földi Fogadók, Vendéglősök és Kávészívók Ipartársulata, — a Csepeli Vendéglősök Ipartársulata, — a Mezővár, Turker- és Dérivárosi Vendéglősök 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-ut 19. sz.

A mi közönségünkhez.

Fogadó lapunk a háborús idő alatt is épp oly pontosan megjelenik, mint azelőtt. Igaz, a terjedelme kisebb, ámde ha a bonyodalmas viszonyok folytán elmaradt hírdetéseket, valamint a kisebb betűs és tömörebb szedést vesszük tekintetbe, a mostani és a háború előtti lapjaink tartalma között nem nagy változat van. Szóval a kisebb terjedelmű dacára is változatos és tartalmas a Fogadó s amikor mindenképen arra törekszünk, hogy a közönségünk igényeit teljesen kielégítsük, egyúttal azzal a kérelemmel fordulunk a Fogadó t. előfizetőihez, hogy ők is igyekezzenek eleget tenni az é lapjaink szembeni kötelezettségüknek, így akinek előfizetése esedékes, küldje azt be minden külön figyelmeztetés nélkül, míg akik régebben vannak hátraleb- bés és nagyobb összeggel tartoznak, ha egy- szerre nem áll módjukban az egész összeget kiegyenlíteni, küldjenek be annyit, amennyit lehetséges. Támogassuk egymást kölcsönösen és teljesítsük egymással szemben kötele- ségeinket; ez legyen a jelszavunk, amíg a mai nehéz idők tartanak, hogy autánt annál sike- resebben végezhessük dolgainkat és válósít- hassuk meg az egy és mindnyájára szebb jö- vőjét biztosító nagy céljainkat.

Apró dolgok.

A német nyelv a magyar népiszkolában és: egy jól pesti kávé. — Az a bizonyos keverék jelleg- — Kérelmél a költéséghé — Egy kávéra fő hűvös a kávéipartársulati előnöveghé — Addig ússák a esat, míg meleg.

Budapest székesfővárosi minapi közgyű- lésén Harsányi Adolf bizottsági tag ki ezl a tisztelt meg mint a Newyork kávéház bérletje nyerte el, azt indítványozta, hogy a fővárosi alsóbb iskolákban is, minél előbb hozzák be a német nyelv tanítását.

Német nyelv, magyar népiscola, Harsányi Adolf! Hogyan kerül össze ez a három dolog, vagy mért épp annak a volt kávésnak jutott eszébe előlítani azzal a célszerűen javaslatival? De ha tette, miért éppen most vette, amikor a magyar katonáknak orozalánbátorsága, hősi vítelésége bizonyítja be országának, világnak, hogy a magyarságnak, mint önálló nemzetnek, az első közt van a helye és mint ilyen, inkább azt várhatja, hogy az ő nyelvét (a magyarok gyönyörű nyelvét!) igyekezzenek mások megismerni. Úgy, amint akarják azt tenni a csehek is, kiknek prágai vezetői a mult hónap folyamán határozták el a magyar nyelv tanítását iskoláikba behozni. Miért tette hát és mi célt vagy előnyt akart ezzel elérni a Newyork egyik volt kávésa? Tán csak nem az említtet prágai határozatot akarta

hasznolva vizionozni? De lehet, hogy a „melegvacsorás” kávéházakra gondolt, hogy azoknak könnyű módjuk legyen, leendő tanoncainkat a német nyelv ismeretébe bevezetni. Vagy talán a német hadak hősi harcai és sikeres elnyomulása annyira föllelkesítették, hogy már a zengő korban akarja beolítani minden budapesti cseméjét a német nyelv tudását? No, de hiszen a magyar vítelésű diés földi hadiéleti szintűg lelkesíthetnek és épp oly kitörésre vagy megnyilvánulásra bírhatnak, vagy talán — ez szóra sem érdemes?! —

Azonban ne leszegessük a kérdéseket, hanem térjünk a dolog velejére. A kérdés meggyarazata: ez?

Harsányi Adolf több évvel ezelőtti elemi iskolai tanító volt s ebből a gyenge fizetéses állásból, valahogy beelőcsöppent a Newyork-kávéház bérletébe. Mint tanítóban, nem ennek az ideális foglalkozásnak a szeretete, hanem a közönségesebb kereskedőnek (szatócsnak) a szelleme szorult bele és gyűncsák ez hozta magával azt a vakzerencsét, hogy a változott pályán nem sok idő múlva nagy anyagi sikereket ért el, vagyis gazdag ember lett.

Mint ezebből látszik, Harsányi a fővárosi kávéosoknál ama „keverék” részéhez tartozott, amelynek tagjai a legkülönbözőbb pályákról verődtek össze. Csak természetes, hogy az ilyenek sem az új pálya hivatását, sem azt nem érik magukban, hogy nekik egyéb honpolgári vagy társadalmi kötelességük is van. Innen ered aztán, hogy kávéházaikat csupa izléstelen idegen cimekkel látták el s ezzel a fővárosnak azt a bizonyos keverék-jellegű kötelezőiték. Budapest, külsője (cégér s egyéb címe) után inkább látszik egy bal-kánai nagyvárosnak, mint — magyar fővárosnak.

Hát, ezek magyarázzák meg Harsányi Adolf tenni „iskolai ténylet” és ezek igazolják, hogy benne — sem mint néptanítóban, sem mint kávéosban — a magyarságnak és az önértékes polgárnak egy szikrája sem volt. De meg volt benne az a szatócsszellem, mely a bolli ajtóktól fölé vagy mellé kiagatott cifra és izléstelen rongyoknak örülni tud, amely a szatócsrekkel berendezett kávéházakból is szatócsboltot és csapzsekét csinál és amely minden, még a fővárost is egy szatócskereskedésnek szeretné látni. Mit tudja ez a szatócsszellem, hogy az országának mit jelent egy minden ízében magyar főváros. Az ilyen nem képes azt megérteni, sem fölfogni. — Mert hiszen, ha megértené tudná, akkor nem állana elő eléle stíletlenségrel. Csak azért, hogy e sületlenség kapcsán rólá, beszéljenek.

Itt alább két kis közlét hozunk. Az egyiket egy fővárosi kávé, a másikat egy vidéki pincér küldte be hozzánk. Ezekből megtudhatja Harsányi az ő hasonlótlemű társával együtt, hogy kinek-kinek mi a kötelessége iparával és a magyarsággal szemben. Az egyik közlét itt adjuk:

A háború első napjaiban, amikor az angol és franciának az oroszral való háború összefogása nyilvánvalóvá vált, mintegy várás- ügyésre az egész főváros fölbuzdult és az üzletnek borzástól nagy szammal látható idegen címektől jórészt és egy-kettőre-megsem- misítették. Ezt tették az ilyen elvezetésű vendéglősök és fogadók tulajdonosai és néhány jobb érzésű kávé; de csak néhány, mert a többinek ugyan irhatott a sajtó és mondhatott a közönség ami akart, figyelembe se vették. A „Fogadó” szinte fölszólt, sőt miután az új idegen címek megmagyarártítása az ő régi témáját képezte, két-három esetben is foglalkozott a kérdéssel. Az érdeklét kávéos azonban erre is fűtőrészték. Azzal, de- hogy is tették ezt: sokkal közönyösebbek, hogy sem az érdeklődésnek meg a formáját is alkalmatlak volna. Miután pedig nagyobb a valószínűség mint nem, hogy ezentul se történne a kérdéssel, nem maradt más hátra, mint társulati uton figyelmeztetni őket, hogy tegyék meg, amire a jelen viszonyok minden önértékes és hazafias honpolgárt köteleznek. És én erre vonatkozólag „Kávéipartársu- lunk” elnökségét kérem föl. Egy jól meg- szerkesztett fölhívásban keresse föl azokat a tagtársakat, akiknek üzlete fölött meg ma is az izléstelen, idegen címek ételkeneknek és tegye erkölcsi kötelességüké, hogy azokat igyekezzenek megváltoztatni. Ez végre is nagy cselekedet és ennivel csak tartozik ki- ki magyarságának és szép fővárosunk magy- rosodási ügyének.

A másik és majd hasonló értelemű fel- hívást tartalmazó közlényem így hangzik.

A Fogadónak a magyartalan étel-nevek ki- küszöbölésére vonatkozó telnívó sorait jóleső érzéssel olvastam. Csakhogy rákérült már a sor erre a kellemetlen részre is. Mert valóban kellemetlen volt még csak elgondolni is, hogy mi magyarak, akik a legjobb konyhával és ehez szükséges kitűnő cikkeivel rendelkezünk, vagyunk kénszerűtve idegen szóval írni és kiejteni az étel neveit. Még furcsább és kellemetlenebb, hogy ezt a kénszert a saját magunk vétkes és tunya közömbösége erő- szakolta ránk. Szerencse, hogy a mindent fölforgató háború szele az ilyen csunya fur- cáságokat is magával szokta sodorai. Ugy tudniillik, hogy az érdekeltek az idő szavakat figyelembe veszik és teljesítik kötelességük. Ez esetben pedig kötelessége minden pincér

nek, éthordónak, főpincérnek s hasonlóképen a főnökknek is oda törekedni, hogy ez a kérdés a helyes magyarságnak megfeleljen, megoldást nyerjen. Addig íssuk a vasat, míg meleg. Most, a viharos idők alatt ugy is születelnek egyéb közdolgozat, tehát most csak celekedjen mindenki. Azután, ha a háború elcsendesült, más teendőkről várunk ránk is pincérekre, meg a vendéglősökre is s akkor se időnk, se alkalomunk nem lesz ilyen ügyekkel foglalkozni. Ne felejtsek át se, hogy a mi foglalkozásunkkal kapcsolatos élele magyarisítási ügyek tisztán: a mi dolgainkat és feladatunkat képezik s minthogy nem csak szakemberek, hanem magyarok — és elsősorban csakis azok — vagyunk, kötelességünk is ennek eleget tenni.

Igy gondolkozunk, így írunk önrészes s a hivataloskat értő jó magyar szakértők, legyenek azok előzetlajdonosok, vagy alkalmazottak. Harsányi Adolok, tanuljunk az ilyenektől hazafias, magyaros érzést és — önrésztet.

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL.

Felkérjük a vidéki kartársakat, 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 VENDÉGLŐSOK ÉS KOCSMÁROKOK IPARTÁRSULATA HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL.

Az ipartársulat hivatalos helysége:
VIII., Rákóczi-ut 19 sz. Jémelet (II. udvar).

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

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

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

A francia konyhaművészet különleges remekei.

Egy különleges szakácskönyv.

Számár, macska és lóhus étel. Kutyahus szelettek és patkányhúsból készült csemegék. S hasonló egyéb jók.

Mire ez a közlemény napvilágot lát (az 1915 ki. Vendéglősok naptára számára íródott), addig könnyen megeshetik, hogy Páriszt bekerítik a német hadak. És ekkor megint elkövetkezhetnek azok a borzalmak napok, amelyekkel Páris népe 1870-ben élt és szenvedett át. De talán addig megmondhatja magát a világnak az a legkönyveműbb népe s oda fog hatni, hogy Páriszt nyílt városnak jelentse ki. Meri bizony, ha ezt nem teszi, megint csak elővenni kényserlőt azokkal az étel-receptekkel, amelyek szerint negyvennyelv évvel ezelőtt süttötek-lőztek Páris vendéglősi és magánházaiban. Amit celekedni ugyan könnyen áll módjukban, mert ebben az időben, 1870-ben, akadt egy kifutó francia házasszony, aki a párisi franciáknak a „nagy ostrom” alatti „lőzömvénészetét” megmentette a feledéstől. Hogyan és mivel élték a párisiak 1870-ben, amikor a német hadak közel hat hónapig tartották körülzárva Franciaország fővárosát? Ugy, hogy mikor minden rendes élelmi-cikk kifogyott, a rendelkezésre álló:

ló, számár, macska, kutyá és patkány húsát használták föl és ezekből állították elő — meg az ivonyecak igényeit is nagyon kielégítő — ételeiket. Egy mondják különben (persze a franciák), hogy a szármárhus sokkal finomabb, mint a marhahús, avagy az ebből való vespecsenye; míg a patkányhús megfelelően elkészítve, igazán nyicsiklandó csemegé.

A derek francia nő „La cuisiniere assiege” („A megszállott szakácsné”) címen írta és állította össze ezekben a fursca ételeknek a készítési módját s amikor a francia konyhaművészetnek ezt a szolgálatot tette, bizonyára gondolt arra, hogy jöhet még idő, mikor a párisiak ezen ételekre megint ráutalva lesznek. A különleges „szakácskönyv”, mely fenti címen 1870-ben adódott ki, kifejezésre is juttatja a gondolatot és pedig az előszóban, ahol megtevelő utbaigazításokkal szolgál arra nézve, hogy mint éljenek a városnak új-ból való körülzárása esetén. Hozzátteszi, hogy a háziasszonyok nagy hasznát vehetik a könyvnek, ha valaha hasonló helyzetbe jutnak! Ez a „hasonló helyzet” — ugy látszik — most van bekövetkezésében.

A szerzőné, ugyancsak az elősorokban, „intelligens” és „praktikus” hávezetendőnek (gazdaasszony) mondja önmagát. Az eléle „öndiesérettel” különben sem takarékoskodik, sőt, ebből Páris védelmének is juttat, amennyiben — heroikusnak mondja az 1870-es védelmet, amelyet „egész Európa csodált.” (?) Hivalkodva beszél továbbá: „a bámulatos talentumról, amely a világhírű francia szakácsművészetet újabb dicsőséghez és kirívhez juttatta, azáltal, hogy az élvezhetetlen anyagból készített ételeket az elkönyvetelt párisiak a legnagyobb élvezettel fogyasztották.” (Ezt természetesen elhisshetik, különösen ha tudjuk, hogy az elkönyvetelt párisiak más egyéb logyasztási cikkel sem rendelkeztek).

Egyuttal megutjunk a könyveskéből, hogy: marha-, birka- és disznóhús csak november 22-ig volt kapható s attól az időtől a ló — mely erélyes és bátor szövetségese a harcra — lett a fő táplálék cikk. Ezután következtek sorban a többiek.

De térjünk az ételnekre. A sajtársókos szakácskönyvben az étel-leírások betűsorrendben következnek. Emellogya a sorrendet az „Anc” (a számar) vezeli be. Mint a „megszállott szakácsné” állítja, a számarhús finomsága következtében a legfinomabb terietek alkalmas. A számarhús sokkal ízletesebb, mint a marhahús s még eméll is alkalmasabb arra, hogy a legkönyveműbb módok szerint készíthessék. Mely körülmény aztán arra is érdemesíti, hogy táplálékaink közt állandóan szerepeljen.

A „macskáról” még szebb dicséret szól és amolyan poétikus leírás adja elő, hogy: „Ez a háziállat, a padlás szoba disze és az elegáns szalonok kedvence a legkeresettebb; s macska húsá fehér, finom és gyenge. Elkészítése előtt 48 óráig pácolni kell, és úgy, mint a nyulat. Mint apróké (ragout), borsoshus avagy pecsenye állítható elő és mindenképpen pompás ételdéll képez.

A lóhúsát édeskesen bánik a különleges könyv és a marhahúsall egy sorba állítja. A lóhus — ebben a leírásban — ugy néz ki, mint a marhahús, olyan az íze is s ha megfelelően van megfőzve, utóbóltól nemcsak hogy nem lehet megkülönböztetni, hanem azzal szemben előnyben részesíthetjük. A lóhusát használt előtti szintén pácolni szükséges és pedig ecet, olaj s és bors közt 36 óráig. Ezután bemutat egy egész étlapot, amelyen:

Cheval a la mode, lóragout (apróké), lóhasché (vagdalek), lósteak (javaszélet ló-ból), Cheval-pout-au-lev, lótló-hús, párolt lóhús, Cheval a la Parisienne, lóvelés s más egyéb új jók szerepelnek.

Most következnek a kutyahús, mely erősen verszenye a lóhúsall. — A kutyahúsnak ezeket a jó tulajdonságait emeli ki a különleges szakácskönyv. Ha a készítés előtt 48 órával előrazzuk, kinézésre és íze nagyon hasonlít az úrhúshoz; marinorozva őzshusnak adhatjuk. A kutyahús elkészítéséről annyi recept szól, hogy annak főlörsóalva vagy leírása oldalakat tenne ki. Így csak a „javát” említhet meg. Ezek: kutyaborkadók (cotelet) kutyaszélet (filet) kutyalép és még egy sereg fél és szelet.

(Vége következik.)

BORGZDASÁGUNK.

Bor-árak.

Leszedték a „szőlőlevét” — a szüretelést már bevégezték — mindenütt. Még talán Ruszt és Tokajhegylajd vannak egyes helyek, ahol az asznak való jófajta fürtököt a tőpédség hagyják érní. Más-egyebütt már csak a venyégének meg-ritkul, sárgult leveleit bimbálják a mind hűvösebb ősz szelek.

A borkereslet természetesen még nem indult meg a megfelelő arányban és talán még sem indul addig, míg a háborús bonyadaloknak vége nem lesz. Kereskedő most nem igen vásárol s a vevők leginkább csak a vendéglősök és kocsmárosok közl kerülnék ki. Így természetesen a borárak sem igen emelkednek. A már ismertetett helyeken kívül — Szekszárdon 16—17 kor.-ért ad ák a mustot a gazdák. Jobb hegyi must 18—22 kor., új fehér és siller bor 24—25 kor., ó-bor 28—30 kor. Versec vidékén a seprnéfőkli újbórnál 26—30 kor. ra számítanak. Vöröshor-mustot (törkölyön) 22—26 kor. adtak el. Jobb fehér bor 28—30 korona. — Aradhegylajd a gazdatermelőknek 30—32 kor. s uradalmi borokért 32—40 kor. fizetnek. — Tapolcán az új borkor ára 50—60 kor. közt váltakozik, míg Pakson kisebb tételeket 42 kor. adtak. — Tokajhegylajd a kisebb termelők 60—70 kor. a nagytermelők 80—100 koronáért kínálják az új borokat gönci hordónkint, hordóval együtt.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK.

Előfizetőinkhez. T. előfizető közönségünknek fölkérjük, hogy elmaradt előfizetését a lappal, vagy más uton kapott postautalvány felhasználásával kiegyenlíteni sziveskedjen. T. hátralekös előfizetőink legyek ezt különösen mostani időben, amikor lapunk a legnagyobb nehézségek árán is eleget tenni igyekszik sajtói kötelességének s amikor a támogatásra a legnagyobb mértékben rá van utalva. — Akiknek előfizetése most járt le, az előfizetés megújítása céljából a jelen számmal postautalványt mellékelünk. — Előfizetési és egyéb pénzek: „Fogadó” kiadóhivatala, Budapest, VIII., Rákóczi-ut 19. sz. küldendőik be.

Csak magyarul éljük és éthordók az étlapírásnál ne használjunk francia és angol szavakat. Csak magyarul írjunk. A magyar becsület és önbizony — és nem a szovinizás — teszi a mai létünk minden magyarunk kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkodjon és celekedjen.

A magyar nyelv tisztaság szempontjából csak e irandó. Ez (ezet) betűt se nevében, se más szóban ne írjon senki.

A háború és az idegenforgalom. A háborús állapotban pusztító hatása minden téren tapasztalható, ám a legnagyobb rom-

bolást mintha mégis a fogadó és vendégfőispárbaj végzné. A háború beállta-val nemcsak a helyi-forgalom, hanem az idegenforgalom is óriási csapattal szinte felte, hogy a kárt még a háború utáni föllendülés sem bírja egyhamar pótolni. A szvendélt vezetéség pedig még inkább érezhető oly helyen, ahol az idegenforgalom virágában volt; így Berlinben is, ahol a rendkívül nagy csökkensérl ez a hivatalos kimutatás tájékoztat bennünket. Ez év október havában Berlinben a „bezálló-vendégülökben” megállított: 56.054 egyen, míg a múlt év október havában: 97.737. Fogadóikban, garnikban és chambers-garnikban 7726, tavaly 9148. Penziók és ehez hasonló helyeken: 10.234, tavaly 15.509, összesen pedig 74.014 egyen. A múlt év október hónap személyforgalma 125.394-ol, tehát 51.380-al csökkent. Ha számításba vesszük, hogy az idegenek állag két nap alatt szállás, élelmezés stb. 40 márkát költöttek volna, úgy 1 1/2 millió márkából nem sok hiányozna. Ezt a hiányt persze bajoson tudják behozni derék német barátaink. Nálunk a statisztika bizonyra még sivárabb képet mutatna, tekintetbe véve, hogy itt idegenforgalomról edzőszerint beszélni se lehet.

Borsvárosi fügyelmé. A múlt és az előző évben tudvalevően igen sok helyen rosszul fizetett a szőlőtermés, ami aztán a jó borok iránti nagyobb keresletet vonja maga után. Az ismert „Visontai és mátrahegyaljai szőlőtelepek borait, r. l. igazgatóságát és ez indította arra, hogy a régi évszázokól fölvéő őrzött kincseit forgalomba hozza. A Visontamásra bormerlel, stb. szőlőtelepeken különben a múlt év termés is jól bőitött, és ezt fenniekkel ezáltal is a t. borsvárosi vendégülök fügyelmébe ajánljuk.

Sorkartel készül Erdélyben. A háború kitörése egyelőre szünetelt parancsoltt azoknak a tényezőülöknek kik Erdélyben a „sörárak szabályozását” és a sörvegyszerhasználatot akarták maguknak biztosítani. Mondani is felesleges, hogy ez a mozgalom nem az erdélyi vendégülök érdekében történik, sem az erdélyi sörtermelőik érdekében. Ellenkezéleg. Ama 3-4 nagyból gyárnak, melyeknek vezetői összejöttek, hogy termékeiket drágábban adják és néhány kisebb sörgyárat tönkretgyenek. Ha nem az volna a cél, akkor a többi — állítólag jobb sör előcsobban szállító sörgyárat is belevették volna a mozgalomba. — Miután a háború önkéntelen puzázt rendelt a sorkartellista vezetéknek: jó volna, ha a vendégülök addig megcsinálnák a „saját söráraktartak”, hogy jó előre ellensúlyozhassák Cell, Mandel és társai számkönyvönli készülő hadjárattal.

Milyen mekká van London. A Sanyi gyeték a tép-képet tanulmányozza és azt a véleményét nyilvánítja, hogy Kátétól (Caius) London körülbelül 140-150 kilométerre van. — Te október, hogy beszélték a lyet, mikor London Kátétól alig van 70 kilométerre — mondja Berde. — Annál job, mert akkor a németek még előbb érnek Londonba! — Örvend a Sanyi boros.

Bécsi vendégülök és kávéházai a háború alatt. A vendégülök és kávéházi zárártól Bécsben a háborús időre való tekintettel nem korlátozták, ellenben a különböző előadásokat ilyen helyiségekben csak éjelti után 1 óráig engedélyezik. Zene csak éjelti 2 óráig játszhatik. A kerületi rendszersé azonban felhatalmazottolt, hogy egyes helyiségek zárártját, ha a közönség és erőlkés kérdése azt kívánatossa tenné, megörvöditthesse, illetve elrendelheti a korábbi bezárást. Kivételt képeznek a pálinkás üzletek. Ezek Bécsben nem „kedvencei” a városi hatóságoknak. Mióta a háború kitört, a pálinkás butikok csak reggel 7 órákor nyithatnak és este 7-kor már zárniok kell; szombatban pedig már este 6 órákor zárandók be az ilyen üzletek és vasárnapon át egyáltalában nem nyithatnak ki. Éme rendszabályok betar-

tását a rendszerség a legszigorúbban ellenőrzési s e sorok írója személyesen tapasztalta, hogy a rendszerség 5 perces korai nyitlás miatt az üzletel ismét bezárta, azonelül a pálinkást feljelentette. Miért nem fordult Vita tanácsnok ur Bécsebe — külföldi pálinkás rendszabályokér?

Csodabogar. — Tejes vendégülök berendezés, ivóvíz, nagyszemű befölt stb. jutányos áron előadó. Ugyanott november 1-ig. Akar lakni a vastag vendégülök egy kottartórt is eladó. — Ugye milyen szép bogár: Kottartórt, vasati vendégülök, nagyszemű befölt november 1-ig. Vagy: magyarlán nem tudni, de a gyors költözökök következtében a kottartórt elől — hát édes dológ ez. Míg az elől egy pécs-lap hirdetés rovatában október közepé tájait jelent meg.

Fogadóegés. Múlt péntek este, H.-m.-vásárhelyen a Fő-térnen levő Fekete sas fogadó nagykiterjedésű épületében tűz ütött ki, mely oly gyorsan harapozott el, hogy az egész tetőzet pár pillanat alatt lángokban állt. A palatető irtatórtó robajjal pattogottól szerze-szejjel, míg a fogadó ormán levő „Fekete sas” elovadt a borzostól hósgében. Az épület a város tulajdonját képezi is egy a legnagyobb kárt is a város szenvedte. De nagy károsodás érte a fogadó tulajdonosát, Lendek Pál kartársunkat is, akinek vesztesége a télészaker koronát szinte meghaladja. A veszedelmes tűz állólág az új gőzfűtési szerkezetülö keletkezett.

Jelenet. Egy jözevárosi kávé és esti órákban a dunaparti korón sétál s a hogy a Kristórek házában abszok betekint, látja ám, hogy két vendég ül alaposan pítölö egymást. Jösi dörög rá a jelenetre arát, amit látván egy ismerős, óti aú: — Kedves polgártársom, miért az a jóiú dörög? — Hát hogy monolyogok — mondja a kávé — a mikor látom, hogy nemesek az én kávéházamban tisztelik arca egymást a vendégek, hanem ezen élkelöl helyiségekben is ugyanezt csinálják.

Ahol a pék uraknak is parancsolnak. Ez természetesen nem nálunk és egyáltalán nem is magyar városban van. Nálunk, vagyis Budapestben nem is lehetne, mert itt nagyból urak a pékek, mint a polgarmester, nagybólak, mint a miniszterek. De tisztelben is tarjia ám itt a péküzeményeket mindenki, ha még olyan aprók és ehetetlenek is. S hogy mennyire nem alkalmas lohasztásra, ezt leginkább a kávéházakban lehet táni. T. l. a kávéházi reggeliző és uzsonnázó vendégek legelőbbé vagy kimarad, vagy olyan kávéházba jár, ahol: pék a kávé. Mert hogy a pék-kávé okos és a saját kávéháza részére ehető sütemény állt elő. Egszóval, ilyen siralmasak az állapotok e téren a székes-budapestben és széles e hazában. Bezeg nem így van Eszéken, ahol a pék uraknak is épen csak egy parancsolnak, mint más közbönségek handónak. Az északi tanács ugyanis, nikor a pékek visszaélöl-eröl tudomást szerzett, elrendelte, hogy a vízessüteményeknek 60 s a többi aprósüteménynek 40 gramm súlyú kell nyomni és becsütelben tartozik kinyelni. De a pékek csak 50, illetve 30 gramm súlyra vállalkoztak, majd amikor ezt nem engedélyezték, becstakát a boltot — sztrajkoltak. — Hát így is jó! — mondja a tanács. Ezután péköt bevonta a pékek sütiési engedélyét és városi pékmeühelyek fölállítását rendelte el. A pék uraknak Eszéken így parancsolnak.

APROHIEK. — Humánuszág. A szávi v. p. stb. című nyugdíjgyűlet a multkor elhatározta, hogy még azon tagjait is srgélyezni fogja, kiket a háborúban vesztetőem ér, bárha azok m is nyugdíjképesek. Nem azon, micsoda nagy és dicső húsműszerség. Segeti amokom pár koronával, akik száztok és ezeket írték meg be. Hogy a kedves török testvéreink itáre növezzék meg a száadtól az ilyen húsműszerségek. A száadtól az ilyen húsműszerségek a rekt. szasz arát hat s a denat. wesz arát két koronával fölemlítse. — Egy kis különleg. Nálunk 14-15 koronát kérnek egy méter. burgonyáért. Ugyanezt tennék Németországban is, ha a rendezető hatóság engedné. Itt azonban a kímélettel a szasz arát két, hogy a burgonya métermászása 3 márká 50 pf. és 3.80-ol több nem lehet. Micsoda különleg. Persze nem a krumpli árának, hanem a hatóságú intézkedésben.

Ha Palkovics Bécse megy. Egy Wittenben élő magyar kartársunk írja érkező: — Ha egy magyar főváros lakos külföldre utazik, nemcsak a hazatérés, hanem a műveltség is megkívánja, hogy abba a rovatba, mely „állandó tartózkodási hely”-nek van jelölve, „Budapest” és „Pest” egyszert jögyen be. Mert hogy földrajzilag „Pest” egyszert nem létezik, mint „Kiskisgörg” vagy „Tirpölise” nevű pesti városzerek. — A magyarországi helységnevévarban ilyen nevű helységek nem fog találni nek is ez t mindenkéni jobban illik tudni egy szákképzett fogadóknak, így Palkovics Edénék is, ha pt Budapestre! Wientse megy. A budapesti „Angol királyg” fogadása azonban nincs ennek tudatában és ha Bécse megy, a „Hotel Imperial” ban következetesen „Pest”-et ír állandó lakhelynek. Ez tünk ki a vieni fogadók vendégei névsorát közlő lapok utóbb számból is, amit látva, még kellemetlenebbül hat, hogy a „Grand” stb. fogadók magyar vendégei mind rendezés kirják, a „Budapest”-et, bizonyra ha tudná, hogy mennyire helytelen ez, nem cselekedne így Palkovics, ha Bécse megy.

Papírszárvétele beszerzése végett forduljon kartársunk a „Fogadó konyongómádhoz”, Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 31.

GAZSBRVAT. — Bornstein Jösef sátozáj elöl a hely-ezbróval-talajudors október 16-29-én elhálózott.

Braun Gyula budapesti adós és vélt üztelutajdon s, a múlt hónap urójával elhunyt.

A dás és bécse posztika!

A mi katonánk.

Még folynak a harcok, még tart a nagy háború, amelyet istentől elragaszkodóló ellenünk a leggonoszabb célzából indítottak, mely azonban végre is az igazság diadalával és a mi nagy győzelemünkkel fog végződni. S a hősi harcokban a mi osztályunkhoz tartozók, a mi katonáink mindenütt ott vannak és az első sorában küzdenek. A csaták különböző terén küzdenek a mi iparunknál annyira egybe-forrított Törley-vezérgyőzár tisztviselői és munkásalkalmazottai is, akikről már a háború elején megemlékeztünk s akiket nem-sokára követelt a harcba kitűné vezeték: *Senle* Imre igazgató is, aki mint hadtájszázad parancsnok valahol az északi harcárenen teljesíti harci kötelességét.

Kovács Dániel fővárosi kávé (Valeria) és **Arany** János lövőrsi vendégülök kartársaink már elejétől a harcárenen vannak. Az egyik délen, a másik északketelen. A napokban vonult ezredével az északketeli harcba **Kozák** Béla löpőncér, míg az ugyanott már régebben levő **Páztel** Rezső szintén a minap itt a Fogadóhoz köszönő sorokat, melyben az eddig pontos utáná küldött lapok megérkezését nyugtatja. **Dénes** Miklós tűz-mester, a győri **Dénes** Miklós, a Przemysl körül tolongó orosz-ári irányított ágyuk mellől ért írja egy fővárosi ismerősének.

— Ha látatok, mennyi muszka van itt, — de ne fejétek, nem lesznek ezek itt soká. Pár kozákok lovasból, cakompakostól viszek nektek haza.”

Szabics István, volt eskórtányai és nagykanizsai löpőncér sebesütn érkezett meg a déli harcáertől, ahol nagy vítezi dolgot végzett, mert az I. oszt. víteziégéremmel tünteték ki. **Vírharg** László Ravarskánál kapott seb e s Kassán ápolták, míg **Fördös** Gábor löpőncér Budapestre került sebesütn.

Sajnos, halottaink is vannak. **Kint** Lajos kirvenyiai vendégülök, ki a csapattól való hazatérés után hunyt el és **Aber** Gyula budapesti vendégülök, kinek Szerebiában volt hős halála. Ungvácsnak elesett **Gundel** Antal is, Gundel J. fia, ki annak idején a „Szerda” című hetilapot indította meg. — A dicső halált halt hőseinkkel az örök béke és harcossáinkkal a hadak istenének srgedelmé legyen.

PAPÍRSZÁRVÉTE

1000 bróntokát 4.— Szállítja a Fogadó konygomáda Budapest Szentkirályi-utca 31.

Eladó polgári vendéglő

A főváros egyik legjobb és legfogalmasabb pontján, sarokházban a Keleti pályaudvarhoz közel, egy a mai igényeknek megfelelően berendezett szép **polgári vendéglő** és étterem, más vállalat miatt jutányosan eladó. Cím a kiadói hivatalban. 4-4

1915 évre szóló Vendéglősök Naptára



az idén is a rendezés időben jelenik meg. Vendéglősök és kocsmárosok más naptárt mint a „Vendéglősök Naptárát” ne szerezzenek be.



:: Nemzeti zászlók ::

Továbbá hadsergeknek színe, fekete-sárga, (nemzeti s-élel) és fegyvertársunk: **Vímós császár** színeivel, fekete-fehér-örök, rojtjal, botjattal. Minden rudra feltehető; aranyozott dárdahegyű melléklettel ingyen.

1 m. hosszu 2 kor.
2 m. hosszu 4 kor.
3 m. hosszu 6 kor.

Utánvédel mellett, csomagolás ingyen. **Szövetségi jelvények 100 darab 10 korona.**

FERENC DAVID

Budapest, VII., Ilka-utca 26.

Sörgöncym: TANREND BUDAPEST.

Vendéglői

Ételszótár

készítés és nyomás alatt.

Étlápiró és Éthordó urak!

Az étlápiráshoz szükséges hektograf-készülék, lapok, tekercsek, fogód-zezalagok, mindenszínű tónéval, tollak stb. **Írógépek beszerzési válatát** — Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34 sz. vendéglők és szerezhetők be. Jutányos árak.

Üzletvezetőt keres

Jófogalmu vidéki városnak elsőrangú szállodája, melynek 20 szobája központi fűtéssel, étterme és nagyerme van. A könyv vezetése teljesen saját számlára (kölségre) történik, menedzseri ügyes és jó főzői felleg megkívánják. Csakos csomos külsejű (keresztény) szakemberek nyújtás be ajánlatukat „Dunánál” jelge alatt e lap kiadói hivatalába. 2-3

Balatonberényben

Jófogalmu vendéglő mérésárakkal, fűtéssel, ábróbavonulási miatt kedvező feltételekkel azonnal átvehető. Fővehető: **Löv Fülöp, Balatonberény.**

Nőszülni óhajt

28 éves római kat. intelligens vendéglős, ki szakképzéssel, mellett, gimnáziumi érettségge is rendelkezik. — Teljesen hadmentes. — Kölcsönös megértés esetén nőül veszem ama **vendéglőnek, szállodának vagy mérésárak** művelt leányt, ki üzleti szorgalmán kívül 30-40000 koronánál rendelkezik. Biztos jövő. Ügynökök kitérve. Megkeresések: **Gödöllő, Korona-vendéglő, Diszcretió.** Leveleket és az esetleges fényképeket nyomban visszarámzatolom. 2-4

Páratlan olcsó ajánlat vászon és damaszt árúkbán

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

	Kor. érték
1000 drb lenvászon lepedő 220 150	— 4-hjja 3. —
3000 „ Kárpát 250 150	— 4 —
3000 „ nehéz damaszt ábrasz 140 150	— 3-4 40
2000 „ „ „ 180 150	— 5 —
1500 „ „ „ 220 150	— 5 50
3000 „ „ 12 személyes 300 150	— 6 50
3000 tet. egész nehéz damaszt szalvétára 60 20 tet	6-7 50
2400 „ „ „ 70 70	— 10 —
60.0 drb kerti ábrasz minden színben	— 3 —
30.00 tet. dupla damaszt törökűző 60 120 tetja	— 12 —
6000 drb szegélyes nagy párnahuzat	— 2 50
2500 „ „ kis	— 1 50
2500 „ „ paplanhuzat 130 180	— 6 —
6500 tet. vászon pechár és edényfedő tucatja	— 8 —
1500 drb angol flanel takaró 200 130	— 6-7 —

DEUTSCH FERENC

**** vászon és damaszt árúháza **** szállodások és vendéglősök szállítója

BUDAPEST, VII., MUZEUM-KÖRUT 10. SZ.

ALAPÍTÁSI ÉV 1895.

TELEFON 145-92.

Erdély egyik

legjobb polgári-vendéglője eladó betegség miatt. Kilenc-tíz ezer kor. szükséges hozzá. Komoly vevelő címet közli a kiadói hivatal. 4-4

Balázs Lajos

borügynöksége

Badaesonytomaj.

Szállit: kitérő minőségű o- és új **badaesonyi borokat** vevő hordójába töltve.

Átda a szenvedőknek a világhíró városi régi szénasavas

„ILONA“

Artézia ásványviz.

Bort, étvagyat, kedvet javít. Gyomorrontást, bú, haragot elhárít. Hárböz száltítja **„ARTÉZIA“ R.-T. BUDAPEST.** TELEFON 60-72.

Hizasság.

Csinos, 26 éves keresztény főpncev, elsőrendű szakember, kiül a legjobb információk szerezhetők be. rendelkezik 12 000 korona készpénzzel, ingatlanokkal, jók, jobb szakemberek családul való leányt keres fel-égn-k. Levél esetleg fényképpel „Komoly főpncev” jelge alatt a kiadói hivatalba kér küldeni. A legnagyob titkok tartás bízhatóttak. 4-4

Három teljesen jó karban lévő

Seifert-féle tekeasztal

több kávéházi berendezési tárggyal együtt, intesve ár a eladó Bő-ebb-ber **Friedrich Márkus** kávéházaiulj-doros **Béla** (Kisasszony-kávéház), 2-4

Kiadó vagy berbeadó vasuti vendéglő

Dunapatajon az ismert jömenetűl vasuti vendéglő 2100 koronáért **berbe kiadó**, vagy örök-áron eladó. Bővebbet **Kovács Gyulán** vasuti vendéglős **Dunapataj.** 4-4

Fővárosi vendéglősök és kocsmárosok

Regisztráció **Sornylvántartási könyvek** vezetését helyszínen elvállalja **Juszkó Géza, Budapest, VII., Damjanich-u. 30.**

Házasodás

Huszonöt éves nőtlen, ref. vallású, intelligens és csinos fiatal ember, kinek jömenetűl vendéglője és a szakmával kapcsolatos más vállalata van sűrűnösen öntulni óhajt és megfelelő hozományjal elintézést keres. Levelet „Komoly üzletember” címen a „Fogadó” kiadói hivatalba továbbí. Szorgu titoktartás bízhatóttak. 1-4

Fogadói vendéglőknyvek

200 és 400 oldal terjedelemben, félvászon kötésben a leg-olcsóbban beszerzethetők

Fogadó-nyomda, Bpest, Szentkirályi-u. 34.

Hadhavonult egyén üzletét

A háború időta-talmára, bérbe vagy elszámolásra átvenni a vendéglő, kávéház fogadó (szálloda) vezetését tökéletesen értő és megfelelő ovadéttal rendelkező házaspár. Csak jófogalmu üzletere reflektálók. Cím: **Haisz Adolf, Póltár** (Nógrád megye).

Eladó vendéglő

Az Alföld legnagyob városában színház, térfény-szek, járáshely-ig ügyelői kamara s bankok mellett egy teljesen **éttermi üzlet** két mellékhelyiség-berendezéssel, két helyszínen két gyönyörű konyha-berendezéssel (mely nyáron mosógép-es és kávéberendezéssel alkalmi) teljes főzés-éssel eladó. — Eladási ár 800 (két-hétszer) korona. Ber 4000 korona, melyből azonban 600 korona két kiadó helyiségért vis-zaréül. Cím a kiadói hivatalban. 2-3

Papírszalvéták

fóliával vagy fóliás nélkül a legjobb minőségben és legszebb kivitelben, beszerzethetők és megrendelhetők — a jutányos árairol előnyösen ismert —

„Vendéglői és kávéházi cikkek beszerzési vállalatának” (Fogadó-nyomda)

Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34 sz.

Árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve küldetik.

Kiváló új fajborok!

Meghívás.

Ó borok nagy választékban!

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek - Borértékesítő - Részvénytársaság

Elnök: Nagyméltóság Dr. KÁLLAY ZOLTÁN v. b. t. t., Hevesvárm főispánja. Sörgöncyim: Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Főter, Lubyház, Új bankpalota). Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz. Visonta - Átra

Ó 1908 - 1911. évjáratu és új fajborok.
Pecsenye, csemege, szamorodni és aszú-borok.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltványi szőlőtelepei:
Beültetett terület 540 hold. Évi termés 12,000 Hitr.

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

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

Zala, Vas- és Somogy megyei képviselőt:

Polgár Dávid és Társa urak, Budapest VII., Aréna-ut 17.
Telefon 144-14.

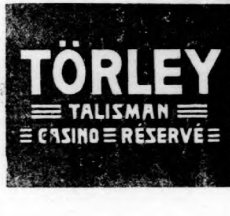
Ezerrel több kindi arany és tande arany!

1904. ST. LOIS GRAND PRIX.

Kálföldi utasok körjén mindenütt *Sot-Landl-féle* KRISTÁLY-ÁSVÁNYVITEL!

Kristály

forrás szénssavval telített ásványvíze hasonló ital **erőgyógyászati** és **enyhítő** hatású. A legkiválóbb és **legrégényesebb** asztali és borvíz. — **Halhatós szomocsiállító.** — Vidékre és külföldre **fuvardíjmentes** szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénssavtelítés-nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhítő** folyton pótolja a francia Evian és St. Gallen vizeket. **Szt. Lukács-fürdő** Kútvalólat Budán.



Borbetegségnél, hordókezelesnél (és tisztításnál) szükséges eltarthatóság nére teljes ismeretést nyújt a **„VENDEGLŐS NAPTÁR”** mely a „Fogadó” előfizetőinek kor. 2.50.

A mi iparunkhoz tartozók — a t. vendéglős, kávé és fűzincser urak figyelmét emeltem is felhívjuk, hogy bármely ületé-ck: fogvány, papírszalveta, hektograf-lapok s tenták, bon-blok, szjeka, kávéházi kreták s lábalk stb. beszerzésre végtet a **Fogadó** beszerzési vállalatot (VIII, Szentkirályi-utca 34.) sziveskedjenek főkeresni rendeléseikkel. Támogassák ily módon is a Fogadót.

A szabadalmazott „Viniconservator”

használatá által a bor mindig friss marad és állóntái a megsványodásnak. Felülmúlhatatlan módj a bor conserválására, amit a világ összes vegyészeti és borászati szakértői elismernek. Nem kébet a **„Viniconservator”** nélkül vendéglős, étteremtulajdonos, sem bornagykereskedő, valamint szőlőtulajdonos sem. A **„Viniconservator”** gyakorlati használhatósága által nagyon sok hívet szerzett a kontinens borászati szakértők körében. Az óriási kivétel miatt a **„Viniconservator”** ára leszállított s ma már **20 kor.-** megrendelhető a **„Viniconservator” betéti társaságnál Sziszek (Horvátország).** Elismerő és köszönetnyilvánító levelek mindenki által megkérthetők. Használati utasítás és árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve. ::



Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

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

Ajánlja saját készítmény **elefantosont-telek (billiárd) golyók, dákok, sakk, domino, ligum, santum-golyók, hátk, sátabotok, takték- és borostyánkő dohánvő-eszközöket stb. nagy választékban.** Billiárd-golyók **esztergályozása, dákok, sakk és domino javítása olcsó árszámítással, pontos határidőre való szállítással** — elfogadtnak. ☐

Hirdetők figyelmébe!

A fogadó, vendéglős és kávé iparral összeköttetésben lévő **cégek** figyelmé felhívjuk az 1915-ki **„Vendéglősök Nap-tára”**-ra, melybe hirdetésüket a hó 23-ig felviszi a „Fogadó” kiadóvállalat.

Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!

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

Pincérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpincérek, kiknek **oldal-zebtárca** (papirpénz), vagy (papí- és ezüstpénz számára) **pincértáskára** van szükségük, amelynek feneke nincs beillesztve, hanem a felsőrészt az aljáról egy darabból készült. — a **legújtanosabb árak mellett** — szerzethetik he:

Molnár Vilmos *serekközbélyárosai, BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központi városház.) Képes árjegyzék bérmentve*

ERRMANN J. L. R.

cs. és kir. udvari szállító
1819. évben alapított országos szabad. Alpacca-
Chinaezst- és fémáru-gyárának főraktára:
BUDAPEST, IV. KER., VACI-UTCA 8. SZ.
(Raktárak: Bécs, Gráz, Prága és Triestben.)
Nagy választék legújtanosabb kivitelű tárgyakból **Szállodák, Vendéglők, Kórházak és háztartások részére.**