



ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY.

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

Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfővárosi Vendéglős és Kocsmárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai-, Tolnai-, Vármegyei-, Kassai-, Erzsébetfalvai-, Brassómezei-, Csepeli-, Sárvári-, Léva-vidéki-, Szatmármegyei-, Zempleni-, Nemesócsa és vidéki-, Hunyvármegyei-, Csongrád- és Szabolcs-vidéki-, Sárosmezei-, Budak és környéke-, Északnyári-vidéki-, Ceglédi-, Marosvásárhelyi és Marostorda-mezei-, Mezőtur-, Turkeve és Dévaványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsmáros és kávé ipartársulatok illetve egyleteknek; az Aradi pincér- öns. és élh. egylet és több jeleskony pincér-asztaltársaságnak és közégi vendéglős-csoportoknak.

ELŐFIZETÉS: Egy évre 12, fél évre 6 K. LAPMEGJELENÉS: 1-én és 15 -én.

Szerkesztő és lapfoglaló: FLÓR GYÓZÓ.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: BUDAPEST, VIII., GYULAI PÁL-U. 9.

Sorról-sorra.

A nagy ut.

Készítik a nagy utat, az idegenforgalom útját, amelynek vége fönt, valahol Hamburgnál kezdődik s a másik vége lent, Konstantinápolytól végződik. Utba fognak esni, mint valami szükséges és kedves vendégfogadók: Berlin, Bécs, Budapest és Szófia. A nagy-országot közepére pedig szép magyar hazánk és ennek fővárosa, Budapest esik. Budapest Európá és ha Isten is úgy akarja, a világ központja lesz. Micsoda tüneményes, micsoda fölséges szép kilátást nyit ez idegenforgalomnak, nemzeti és minden ipari és gyári gazdaságnak, de különösen a fogadós- és vendéglősiparnak. Valóságos álom — a „Fogadó” szépséges álma. „Budapest kelet Párisa, vagyis ami volt a háboru előtt Páris a világ szemében, az lehet a háboru után Budapest a keleti népeknek!” — írta ezt nemrég a Fogadó. Hiszen azok a népek: bolgárok, törökök és a többi turániak (tehát a kínaiak és japánok is), mind rokonfajok, vagyis rokonnépek velünk, magyarokkal s így a mi szép fővárosunk inkább fogja őket vonzani, mint Páris vagy London. De nemcsak a kelet, a nyugat is nálunk fog néhány napi pihenőt tartani. A nagy ipari és kereskedelmi áradat a nagy „szövetségesek” földjéről, Berlin felől és Bécsen át fog ide hőmpölyögni s esetleg, itt találkozni a — keleti forgalommal. Jönnek aztán mások is, távoli szép világot látni, megismerni vágyó gazdag utasok, akik látni óhajtják a vitez magyar népnek híres országát is s ezek itt is, amott is elidőznek néhány napot. Idegenforgalmi ténnyezők, készüljetek munkára, hogy az a nagy idegenjárás készületlenül ne találjon bennünket.

A nagy ut már készül. Az alapanyagot összetartó cölöpöket most verik le Szerbiában. Két-három hét s úgy lehet, be lesz fejezve az építés ezen a részen is és rendelkezésünkre áll az a nagy utfolyó, amely egybe fog kapcsolni bennünket az egész keleti és nyugati világgal.

Harc a pálinka ellen Franciaországban.

A vendéglősipar érdeke és a pálinkafogyasztás csökkentése.

Nordan Miksa cikke.

Innen-onnan egy évtüde lesz annak, hogy a „Fogadó” sajtói napirendre tüzte ki a pálinka-kérdést. Ez a lap ugyanis már akkor olyannak ismerte föl ezt a kérdést, amely a vendéglősipar fejlődésére nézve gátló hatással van. „De egyébként is nagyban veszélyeztetni az érdekeket és így minden igyekezettel arra kell törekedni, hogy a pálinkafogyasztás a lehető legkisebb térre szoríttassék”. Így adta ki a jelszót és foglalkozott szüntelenül a kérdéssel s az értelmes magyar vendéglősség dicséretére legyen mondva, megértette a kérdés fontosságát s szakajtójával vállvetve küzd a pálinkaméreg ellen.

Eleinte ugyan furcsának tetszett, hogy ilyen kérdéssel vendéglős-szaklap áll elő, amelynek valójában az lenne a hivatása, hogy az italfogyasztás, bármily alakban és formában, minél nagyobb arányban előmozdítottassék. Hisz a kocsmárosok legtöbb hasznukat ebből látják s nem egynek a pálinkafogyasztás képezi a létalapját. De a szakemberek hamar megértették a Fogadó által magyarázott magasabb szempontokat s önként adták föl azt az érdeket, amellyel más fontosabb érdekek miatt, jóval későbbben lettek volna kénytelenek lemondani. Nem így azonban a „Jelszóból művelt” körökből kikerülő egyesek, akik ugyanazon időben, mint az „antialkoholizmus” első prófétái tündöztek föl. Ezek, nem hogy csak nem értették meg annak a kérdésnek nagy jelentőségét, hanem a pálinkafogyasztást egész természetesenek találták. Ezért is, ezt a kérdést teljesen érintetlenül hagyták és csak a bor és sör fogyasztását hirdették károsnak az egészségre nézve. Ez látszott minden mozgalmukon és látszik meg ma is működésükön. És a „Fogadó” innen nevezte

TARTALOM:

- Sorról-sorra.
- Harc a pálinka ellen Franciaországban. (P. Gy.)
- Csak magyarul.
- Kis-Szólar.
- A magyar termékek védelme.
- Különféle Közlönyek.
- A bor ára.
- Hasznos Tudnivalók. — Nyílt-tér.
- A régi és a mostani drágaság.
- Ualeti híreink.
- Szerkesztői üzenetek. — Hirdetések.
- Kortyántó. Háborus képek (Dinnyes A.)

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET.

Hivatalos helyiség: VIII. ker., Gyulai Pál-utca 9. sz.

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

Főhívas és értesítés. Főhívatnak azon vidéki vendéglősök és kocsmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsék be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. **Bevételi díj:** 2 korona. **Évi tagdíj:** 4 korona. Az „O. V. Egyesület” tagjainak szakjogképzést és esetleg jogtanácsot díjtalan nyújt, ha az iróddhoz fordul. Ilyen esetekben a levélrel válaszolást meg kellend.

SZEKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA.

Hivatalos helyisége: VIII., Gyulai Pál-utca 9. sz.

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

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

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

Előfizetés.

A t. előfizetők kévételnek, hogy esedékes előfizetésüket a lejáratkor pontosan ujtítsák meg. Fogadó kiadóhivatala. Bpest, Gyulai Pál-u. 9.

1916. évre szóló

VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA

az idén is a szokásos időben jelenik meg. Az 1916-iki „Vendéglősök Naptára” — tekintettel a papír árának eddigi ötszöri és ugyanígy az egyéb nyomdai költségek emelkedésére — példányonként 70 fillérről többre fog kerülni. Megrendelések a „Fogadó” kiadóhivatalába, Bpest, VIII., Gyulai Pál-u. 9. intézendők.

„FOGADÓ NYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT”

BUDAPEST, VIII. KERÜLET Szentkirályi-utca 34.

Távbeszélő: JOZSEF 39-70. (Telefon)

Vendéglői és kávéházi nyomtatványok nagy raktára

A legszebb és izlisesb kivitelben készülnek: folyóíratok, árjegyzékek, társulati és egyleti evi jelentések, közgyűlési meghívók és az összes fogadói, vendéglői és kávéházi nyomtatványok u. m.: étlapok, borjegyzékek, könyha-, söntés és kávéházi ívek, asztalkártyák, bértelűzetek, szobajelentések stb. □ □ □

el őket *hóboros antialkoholistáknak*, mely elnevezés különben azóta szállóigévé lett. Hogy mennyire helyes ez az elnevezés, illetve az az álláspontja a Fogadónak, hogy a közegészség ügyét és a közgazdaság érdekét is, hathatósan úgy szolgáljuk, ha a szervezetre káros pálinkának a fogyasztását a legkisebb térré korlátozzuk s a népet az egészségre kevésbé káros bor- és sörivásra szoktatjuk, — azt Vilmos császárnak a háboru alatt hangoztatott ezek a svavai igazolják:

„Sör és könnyű bor kell a katonának, mert ez emeli a kedélyt, üdít és erőt nyújt!”

A mai kor legzenesimilisebb és hatalmasabb embere így üti rá a nagy pecsétet a mi igazságunkra és így itéli el azokat, akik minden tájékozottság nélkül és tisztán csak a hamis jelszók fölkapásával hirdetnek olyasmit, aminek sem alapja, sem célja nem őszinte. Hogy ebben közrejátsszunk az a bizonyos feltűnési viselkedés is, azt talán mondani sem kell.

A Fogadónak a pálinka-kérdésben tanúsított helyes föltölgőség és bölcs előrelátás igazolják a mai nagy és tanulságos háboru egyéb eseményei is. Tudott dolog, hogy a háboru kezdetén az ellenséges államok kormányainál az első teendő volt — a pálinkalogyasztás eltiltása. Ezt cselekedte Oroszország s utána nyomban Franciaország, majd Anglia. Nevezett államokban tehát máris bekövetkezett az, amit ez a lap ide s tova tíz éve hirdet, hogy a közegészségügy terén nagy pusztítást végző pálinkalogyasztást végre is az állam és a hatóságok fogják kiküszöbölni. Hogy azután az ilyen állami vagy hatósági beavatkozás a rendes keretek közt folytatott italméresi illetve vendég-lősiparnak sem válik előnyére, arra példát megint a fentnevezett országokban láthatunk. A pálinkalogyasztást beiktató rendeletek végrehajtásával kapcsolatban ugyanis a vendég-lősipari jogok és érdekek is nagy sérelmeket szenvedtek. A legérdekesebb képet mutatja ebben a tekintetben a legrendezettebbnek vélt Franciaország, ahol a vendég-lősök is a pálinka ellen küzdők sorába álltak és ami őket erre a lépésre bírta, nem egyéb, minthogy a saját ipari jogaikat és érdekeiket megvédelmezzék.

Ezeket a dolgokat pedig *Nordan Miksa* közismert nevű újságíró (a „Konvencionális hazugságok” híres írója) írja le egy érdekes cikkben. *Nordan Miksa* különben hazánkfia s Párisban, ahol évtizedek óta tartózkodott, a háboru kitörésekor az ott lakó többi magyarral együtt internálva lett és fogsága idejét Károlyi Mihály gróffal élte át és egyidőben vele is bocsátották szabadon. Most Spanyolországban tartózkodik és onnan küldte cikkét a „Wossische Zeitung”-nak. Az érdekes és a fentie szemponjtából kiváltképpen tanulságos közleményt *P. Gy.* Bécsben élő munkatársunk fordította le és azt egész terjedelmében itt alább hozzuk:

Franciaország nagyon ritkán szokott Oroszországtól példát venni, de a franciáknak azon állásfoglalása, hogy a lakosságot az iszákosságról leszoktatja, orosz példa, vagyis ennél a kérdésnél, már az orosz példa lebegett szemük előtt. A nagy világháboru kitörésekor

ugyanis Oroszországnak volt annyi erkölcsi bátorsága, hogy a népet pusztító pálinkát a birodalomból számkivesse. Erkölcsi és pénzügyi bátorság kellett hozzá, mert a pálinka-egyedáruslag (szeszmonopólium) az államjövdelem legbiztosabb és legkiadósabb forrása volt s a kormány, ennek dacára meghozta a súlyos áldozatot és azt a bőségesen buzogó lorrást betömté. Franciaország nem akart szövetsége mögött maradni és annak idején a pálinka ördöge ellen szinte fölvette a harcot. Az igazsághoz hiven azonban meg kell állapítani, hogy ennek uralma a francia népnél távolról sem volt oly zsarnoki, mint az oroszoknál. Franciaország felsőbb osztályai ugyanis példásan józanok s józanságnak még a borra is kiterjesztették. Ugy tudniillik, hogy jobb társaságokban a józanság az utóbbi időben valóságos divattá vált elannyira, hogy minden szőlőlét, még a Gironde nemes növényét s a híres Champagne habzó mütermékét is kiküszöbölték az asztalokról. A középosztály, ősi szokás szerint, erősen tartja magát a bornál; itt a jó borral ellátott pince, lényeges részét képezi egy becsületlen polgári háztartásnak. Alkalmadtán nem vetik meg a jó öreg borpárlatot (cognacot), de csak egy gyűszűnyi pohárral hörpintenek, mert undorodnak a mértékletlenségtől. Csak a munkásság hódol fokozva az iszákosságnak. A bornál jobban szereti a pálinkát s e mérges italok között leginkább kedveli az erősen fűszerezett gyomor-pálinkafélét, melynek szepített neve: „*Apéritifs*” (étvágygerjesztő) s ezenkívül az *Absinth*, de a legismertebb és legkártekonnyabb tolyadék. A pálinkának mértékletlenül való nagy fogyasztása némely vidéken, különösen Normandiában és Bretagneban, rettenetesen pusztít. Nagy gyermekhalandóság, ijeszítő módon terjedő tüdővész, örülttség, a büntények elszaporodása, a lakosság elhajulása és elatnyulása, a pálinkaivás félelmetes következménye. Az iszákosság főként a városi és falusi szegényebb nép között pusztult ijeszítően és úgy, hogy már éppen ideje volt ellene határozottan fellépni. Az absinthtal, ezzel a legveszedelmesebb ellenféllel, aránylag hamarosan végeztek: a törvényhozás ennek gyártását és a külföldről való behozatalt egy tolvonással tiltották.

De sokkal bonyolultabb a helyzet a többi mérges italokról. Egy olyan általános alkoholtalalomról, amilyenről az anti-alkoholisták Északamerikában és Angliában álmodoznak, Franciaországban szó sem lehet. A bor az ország egyik fontosabb gazdasága, legnemesebb terméke és büszkesége, a nép mástélezer éve óta megszokta s a táplálkozás lényeges részének tekinti. Oly kevésbé mondana le arról, mint a kenyérről és húsról s a törvényhozónak, ha hasznos munkát akar végezni, ezzel a körülmény-nyel számolnia kell. A törvényhozók ez okból megkülönböztetik, bár kissé önkényesen, „az egészségre alkalmas italokat” (boissons hygiéniques) és a szesz(es alkoholos) italokat; az elsőhöz tartozik a szőlő- és almabor, sör, mézbor s csak az égetett szeszt tartalmazó italok ellen indítanak hadat. Azoknak előállítását eltiltani — úgy mint az absinthtal történt — nem lehetett, hanem a kimerést meg-

nehezítik. A francia kamara elfogadott egy törvényt, amely új italméresi üzlet nyitását nem engedélyezi, csak nagyon kivételes esetben, de akkor is úgy, ha a közigazgatási hatóság azt véleményezi és ha a közszükséglet megkívánja. Volt egy indítvány, mely a csapszékkek hatósági beárását javasolta, de ezt nem fogadták el, sőt a szenátus a vendég-lősipar szabadságának a korlátozása vagy a megszüntetése ellen is nehézségeket gördített.

A vendég-lősök szervezete a maga részéről tőle telhetőleg erősen védi a vendég-lősök érdekeit. Nem szabad szemelől téveszteni, hogy a közel 500.000 tagot számláló vendég-lősök szervezete kitűnően van megalapozva, kiépítve és nagy bejolyásnak örvend. A köztársaságban a vendég-lőskéket „nagyválasztóknak” vagy „választó fejedelmeknek” nevezték el. De tény, hogy milliói választó a vendég-lőben alkotja magának a politikai véleményét s hogy a vendég-lős sikerrel tud egyik vagy másik képviselőjelölt mellett hangulatot teremteni. Evégből a képviselők félnek is és attól tartanak, hogy a hatóság és természetes kortések előtt kegyvesztettek lesznek.

A sajtónak is nagy oka van a vendég-lősök kedvében járni. Az italméresi üzletek tulajdonosai nemcsak százezerszám vásárolják a krajcáros lapokat, hanem a jól szervezett vendég-lősök hamarosan tudnak vendégeiknél egyik vagy másik újság ellen hangulatot teremteni.

A vendég-lősök ipari szabadságuk korlátozása ellen, érthetően, alapos kitagásokat emelnek. Azt mondják: ha nekünk az új vendég-lő nyitását megtiltják, úgy a háziuraknak leszünk kiszolgálva. Ezek sietni fognak az üzleti béreket alaposan emelni s mi kénytelenek leszünk a zsarolást hallgatagon eltűrni, mert nem lesz más választásunk, mint a helyiséget felmondani, vagy félbehagyni a foglalkozást, minthogy új vagy más vendég-lő nyitására nem kapunk engedélyt. Ők tehát azt követelik, hogy a háztulajdonosoknak a felmondási- és béremelési jogát szüntessék meg vagy az italméresi engedély legyen személy-jogú (személyhez kötött) amelyet el lehessen adni örökölni vagy másra átruházni s amelyet mindenhol gyakorolni lehessen. Ezzel a törvény 500.000 polgárnak olyan előjogot biztosítana, amely annál értékeesebb lenne, mivel az új vendég-lő-nyitási tilalom által minden versengés ellen védve volnának.

Van egy sokkal hatásosabb rendszabály az iszákosság ellen, mint a nehezen végrehajtható korlátozása, a vendég-lősiparnak s ez a kisüstök, vagy a házi pálinkalőzés eltiltása, vagyis az a jog, hogy a gazdák a saját termékeikből pálinkát készítsenek, amely a 3 frankos szeszadó alól mentesítve van. Alapjában ez az *admentes* pálinka a kis üst tulajdonosának saját fogyasztására van engedélyezve, a valóságban azonban nagy mennyiségű szesz megy át az általános kereskedelmi forgalomba, miáltal a kincstár nagy adórövidülést szenved; ez a megrövidítés évente sok száz millióra rug, míg sokan pláne egy milliárdra becsülik. Ezenfelül az iszákosokat sok millió liter olcsó gyümölcs- és répapálinkához juttatják. Am a törvényhozók a házi-szeszfőzdek megrendszabályozásának kér-

désével sem igen mernek foglalkozni, mert ugyszólván az egész parasztság pálinkát főz s az a képviselő, aki megbízólevelét (mandátumát) szereti, őrizkedik attól, hogy falusi választóival így kikezdjen.

A vendéglősök nagyon jól tudják, hogy a közvélemény jóakarata nem számíthatnak, mely körülmény azonban a vezetéseiket nem igen bírja megfélemlíteni. A franciaországi vendéglős szövetség elnöke, Grizard H. ur. egy cikket közölt, amely nagyon ügyesen tudja magát az olvasó kegyeibe behizelegni. Az említett közleményben Grizard ur azt írja:

„Mióta Zola *Assommoir* című regényét megírta, egy elterjedt előítélet üldöz bennünket. Mi áldozata vagyunk az irodalomnak. *Mi nem segítjük elő az iszákosságot, ellenkezőleg, mi ellene harcolunk.* Mi nem akarunk részeg embert helyiségünkben, mert azok elzúgok tisztességes vendégeinket. Mi inkább „hygienikus” italt adunk el mint pálinkát, már csak azért is, mert előbbin többet keresünk.”

Grizard urat ekeztán lírikus hangulat fogja el és így röjíja sorait:

„En látom a Holnap vendéglőjét és kávéházát, a barátságos összejövetel, szórakozás és üdülés helyét. Mint a régi jó időben, a nép fia oda fog menni, hogy egy pohárral szürcsöhlessen abból a hazai talajban termelt jó borból, amely üdítőleg és erősítőleg hat a szervezetre. Az üzletemberek és hivatalnokok azért fognak odajárni, hogy egy kis napi játszómával elszórakozzanak s hozzá egy-két pohár tiszta és egészséges itókat igyanak. A kereskedelmi utazók ügyleteik nagy részét ott fogják lebonyolítani és végzik el üzleti levelezésüket, míg esténként a hitvesek gyermekeikkel gondatlanul odateleptülnek s egy orkestrian vagy hasonló családias zene hangjainál fogják átélvezni az időt. Melyik epémájú puritán álmódott a francia tradíciók eme régi alkatrészeinek az eltűnéséről?”

Ilyen csábító írásokra tagadhatatlan a legszökönnyösebb ellenség szíve is meglángul. En azt hiszem, a vendéglősöknek nem kell semmitől sem tartani, de a borivóknak se. A bor együtt fogja tartani híveit. Azonban sokat nyertek, ha a pálinka ivást tetemesen csökkentik. És az akarat mind két részről meg van.

Fordította: P. Gy.

Kis-Szótár.

Használatonkívül helyezett idegen szavak.

A fogadó, vendéglő és kávéházi üzemmél előforduló idegen-szavakat szótárszerint összeállították, megjelölő szavakkal bei lyeshittették s a gyakorlatból kiküszöbölték a berini és a besvendéglősipartársulatok vezetői. Magyarra átdolgozta és meggyarazatoskál ellátta a „Fogadó” szerkesztősege.

3. Étlapok, számlák és hirdetések.

Á la minute — Frisch zu bereitende Speisen
— Rógtönzött (frissen készült) ételek.

Bagage — Reisegepäck — Podgyász.

Banquet — Festmahl — Lakoma, diszebed.

Bougie — Kerze, Licht — Gyertya, világítás.

Bouteille — Flasche — Palack.

Bouteillenwein — Flaschwein — Palackbor.

Couvert — Gedeck — Teríték.

Dejeuner — Frühstück — Reggeli.

Diner — Mittagmahl — Ebéd.

Diner á part — Mittagmahl gegen Voraus
bestellung — Megrendelt ebéd.

Diner á la carte — Mittagmahl nach der

Karte — Ebéd étlap szerint.

Douceur — Trinkgeld — Borralaló, kiszol-
gálási-dij.

Equipage — Eigenwagen — Magánfogat.

Fete — Fest (feier) — Ünnepe, ünnepepy.

Five o'clock — Fünf-Uhr Tee — Ötórái tea.

Galadiner — Festessen — Ünnepe ebéd, disz-
ebéd.

Garden-party — Gartenfest — Kerti ünnepepy.

Illumination — Festbeleuchtung — Kivilágítás.

Komfort — Bequemlichkeit — Kényelem.

Komplet — Vollständig — Teljes, egész.

Lunch — Gabelfrühstück — Tízórái, villás-
reggeli.

Matinée — Mittags (Tages) aufführung —
Nappali mulatság, előadás.

Nota — Rechnung — Számla.

Picknick — Mahl im Freien — Vigalom,
táncvigalom, amikor ki-ki magával viszi az
ennivalót; (innen): „batyubál”.

Portion — „Tracht” Schale, Teller, Schüssel,
einmal — Adag.

Programm — Vortragsordnung, Spielordnung,
Plan — Misor.

Prospekt — Aufnahmsbedingungen, Preis-
bestimmungen, Betriebsplan — Ismertető,
árszabály, jegyzék (üzemi s más árákról).

Rendezvous — Treffpunkt — Találka.

Rout — Empfangsabend — Fogadóestély.

Saison — Betriebszeit — Idény.

Sanatorium — Heilstätte — Gyógyotthon.

Service — Bedienung (Trinkgeld) — Kiszol-
gálás (kiszolgálási díj).

Soirée — Abendunterhaltung — Estély, tár-
sasvacsoza.

Souper — Abendessen, Abendmahl (Nacht-
mahl) — Estebéd.

Table d'hote — gemeinsame Tafel — Közös
asztal.

Thé d'ansant — Teeabend mit Tanz — Tea-
estély táncsal.

Étel és ital elnevezések.

Assiette — Kalte Vorspeise, kalter Gang —
Előételek, hideg előétel.

Bain marie — Wasserbad — Fürdő (gőz-
nélkül).

Beurre maitre d'hotel — Petersilien-Butter
— Petrezelesymes vaj.

Boeufs — Haupt-Fleischspeisen — Főbb
husételek (marhahusból készült sülték).

Bouillon — Rindsuppe — Üres husleves.

Cakes — Knusperchen — Száritott sütemény.

(Champagne) Vin brut — Schaumwein ohne
Zusatz — Pезsgó (hozzátétel nélkül).

Champagne demi sec — Schaumwein, etwas
herb — Pезsgó (kevésbé fanyar.)

Champagne extra dry — Schaumwein, be-
sonders herb — Pезsgó (fanyar).

Champagne Vin doux — Schaumwein, süss
Pезsgó (édeses).

(Folyt. köv.)

Csak magyarul.

Fogadót, vendéglőt vagy kávéházat ha létesítünk (nyitunk), csak magyaros hangzású címmel lássuk el, vagy a saját nevünk „cimen” vezessük. Fogadót (szállodai) üzletnél ne a „szálloda” szót, hanem a „fogadó” szót alkalmazzuk, mert a „szálloda” nem magyaros, az „Einkkehrwirtschaft”-ból származik.) — „Beszálló-vendéglő” helyett a magyar nótaban is megörökített szép „Vendéglőfogadó” szót használjuk.

Étlapirásnál étlapírók és éthordók ne használjanak idegen. pl. francia és angol betűneveket. Csak magyarul írjanak. A magyar becstület és önértet teszi a mai időkben minden magyarnak kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkozzon és cselekedjen.

A magyar nyelv tisztasága szempontjából csak c irandó. Cz (ceze) betűt se névben, se más szóban ne írjon senki.

A magyar termékek védelme.

És a magyar ásványvízforrás-tulajdonosok élehet-
lensége.

Egy bécsi előfizetőnkől kaptuk ezeket az érdekes és egyben jellemző sorokat.

A „Fogadó”-nak az idegen termékekkel szembeni állásfoglalását valóban elismerés illeti meg. Bárcsak minden magyar lap így fogná föl a „hazafiasság” kérdését és így törekednék megvédelmezni a magyar gazdasági érdekeket. Sajnos azonban, a legtöbb csak hangoztatja ezt s amikor a magyar katonáknak a különböző harctereken végzett hősi tetteiről nagy öntet-szelegve írnak; arra még gondolatban sem jutnak, hogy a magyar ipari és egyéb gazdasági érdekek védelmében, nekik is kötelességük volna sikraszállni. Innen van aztán az, hogy a gazdasági és egyéb rovatokban, de még inkább a hirdetések közt a legzagyvább idegen nevű és idegen származású termékeknek csapnak reklámot. Így van ez sok egyébbel, de különösen az idegen ásványvizekkel is.

Meg kell azonban adni, hogy ebben nem csupán a sajtót lehet okolni. Hibásak ebben a közönség és a hasonló termékeket előállító és árusító gyárak és más vállalatok tulajdonosai is. Akiiket pedig a legjobban elítélni s megróni lehet; azok a magyar ásványvízforrás-tulajdonosok. Hogy ezeknek az élehetlensége mily nagy és mennyire fölülmul mindent, az a mostani háboru alatt leginkább volt tapasztalható.

A meleg idő beálltával, sőt már jóval előbb, hadvezetőségünk, valamint a vendéglőségség német hadsereg parancsnokságai mindent elkövetek arra nézve, hogy a vitéz katonák kifogástalan ivóvízzel legyenek ellátva. Hogy ennek a kérdésnek megoldása nem okoz nehézséget, azért is gondolták, mert a monarchia másik felében, Magyarországon, ezerszámra vannak a jobbnál jobb ásványvízforrások. S a honnan leginkább várták, fölünk, sajnos, egyetlenegy ajánlat se érkezett be. Egyes főparancsnokságok, így a német déli (galiciai) hadseregfőparancsnoksága is, ennek folytán nem tehettek egyebet, mint az arcvonal (front) mögötti mesterséges (szénsavval telített) ásványvízgyárakat állítottak föl. Még Páspökkladányban is ilyen „selters-vízzel” látták el a katonákat.

Hát, ez mindennél jobban jellemzi a magyar ásványvízforrás-tulajdonosok élehetlenségét. S még egy. *Bécsben magyar ásványvíz sehol sem kapható.* Pedig most itt is lehetne keletje, mert a „Krondorfer” és „Gieshübler” vizeket a német (osztrák) nép, amolyan hallgatagon mindjobban kiszorítja a logyasztásból. Hogy ebben otthon is hasonló sikert lehessen elérni, ehhez nemcsak a „Fogadó” becstületes küzdelmére és nemcsak a magyar vendéglősök, kávéosk és pincérek nemzeti ellenállására, hanem a magyar ásványvízforrás-tulajdonosoknak kissé több élelmességére is szükség van.

PAPIRSZÁLVÉTÁK

különböző nagyság, minőség
és árak szerint kaphatók a

„FOGADÓ”-nyomdában

Budapest, VIII. kerület, Szentkirály-utca 34. sz.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK.

A hátralekés és lejáratos előfizetőkhoz.

Az esztendő utolsó negyedének kezdetével újból fölkeressük és fölkerül az azon t. előfizetőinket, akik előfizetésükkel el vannak maradvá, hogy hátralekés tartozásukat rendezni sziveskedjenek. Tegyenek eleget eme csekély kötelezettségnek annál inkább is, mert lapunknak is kötelezettségei vannak és az előállítási költségeknek mindjobban való emelkedése folytán rá van utalva az ilyen járandóságokra. Egyuttal azokat is, akiknek előfizetése most lett esedékes, fölkerjük, hogy az esedékes díjat a jelen számmal mellékelte postautalvány felhasználásával küldjék be. Előfizetési és egyéb pénzek e címen küldendők: „Fogadó” kiadóhivatala, Budapest, VIII. ker. Gyulai Pál-utca 9.

Kimaradtak. A „Fogadó” mai számából térszűke miatt kimaradtak: *Egy kis landás a vasuti vendéglősöknek.* — *A mi katonáink* — és több e rovatunkból való közlemény.

A kecskeméti sörüzérkedés. Kecskeméti város hírhedt javadalmi hivataláról, ennek sörüzérkedéséről és a vendéglősök fölött való basáskodásáról már többször írtunk. A sok óvás és fölhasználás azonban mindhiába: a város nem akar lemondani arról az uzsoraitzletről illetve ujj-mozdulat se tett mindeddig arra nézve, hogy a „városi sörraktárt” vezető gazdasági hivatala vagy osztálya a kormány által maxszimált áron adja a sör hektoliterjét. „Forduljon a Fogadó a kormányhoz!” — írják szeptember 23. keltezésű levelelükben az ottani vendéglősök, akiknek helyzete már szinte tűrhetetlen a városi sörraktári hivatal sok „szekaturája” és sörár-uzsorája miatt. A kecskeméti vendéglősöknek ezt a minden emberiességet és erkölcsi alapot fölrugó tényt igazoló levelét emitt közöljük:

Tisztelt szerkesztő ur! A „Fogadó”-t elküldtük egy a harctéren küzdő szaktársunknak, ki már előzőleg írt nekünk, hogy *Kecskeméti város sörüzérkedése* ellen, amelyről felesége értesítette, csináljunk valamit. — Csalódással vettük azonban legutóbb megjelent b. lapját, melyből kimaradt a *híres „javadalmi-hivatal”* ostromló cikk. Legeredményesebbnek gondolnánk, ha t. Szerkesztő ur cikkével közvetlenül a kormányhoz fordulna és oda irányulna, hogy a kormány vegye ki a sörkezelést a város kezéből. Igen kérjük a t. Szerkesztő urat, hogy amint a vasuti vendéglősök ügyét oly sikeresen megvédte, védjé meg a mi ügyünket is, mert mi ugyancsak ki vagyunk téve a „javadalmi hivatal” vezetője önkényének. Ez okból nevünket sem írhatjuk ki, amiért elnézését kérjük. Kérésünket ismételve, maradunk őszinte tisztelője. — *lőbb elkeseredett kecskeméti vendéglős.*

A kecskeméti vendéglősök „elkeseredését” és nehéz helyzetét mi nagyon meg tudjuk érteni. De talán megérti Pestvármegye alispáni és főispáni hatósága, valamint az illetékes kormány is, ha tudomásul szereznek erről a levélről, amit ezért is jóakaró figyelmükbe ajánlunk.

HÁZASSÁGI HÍREK. Schüller Sándor budapesti vendéglős október 3-án tartotta esküvőjét Böhm Gizella úrnővel, Szabadkán.

A bena vagy sulyosan sebesült vendéglős es pinceratonakon segélyezésére *Stemmer* Ferenc, zólyomi vendéglős kartársunk 15 koronát küldött be szerkesztőségünknek. Az összeget az ilyen adományokat

kezelő „Orsz. Vendéglős Egyesület”-hez utaltuk át. A nemes adományért ezuton is hálás köszönetünket fejezzük ki.

Hangulatkelto szüreti közlemények. Több vidéki lapban egy és ugyanazon szövegű kötések jelentek meg szeptember utolsó napjaiban és azt igyekeztek mindeneknek hírül adni, hogy „*gyenge lesz a szüret!*” Ezek az egy kaptalára huzott közlemények nem kerülték ki az érdekeltek figyelmét, így mi is észrevettük, de rajtunk kívül tudomást vettek a közlésekről mások is, így a „Budapesti Hírlap” is, mely a „hangulatok cikke”-hez olyan megjegyzést fűzött, mint aminőt mi szoktunk hasonló esztben. Ime a sorok:

A cikke, amelyek föltűnően magukon viselik a közös eredet bélyegét, azt állapítják meg, hogy itt és itt „gyöngye lesz a szüret” és 70—80 korona lesz az új bor alap-ára. Tudjuk, hogy a szőlők állapota a legtöbb helyen elszomorító. Azonkívül az ár drágulását teljesen megokolta teszi a drága üzemi költség is. Nagyon helyes tehát, ha a gazdák méltányos árat követelnek és ettől nem tágtáznak. Az *uniformis üzleti hangulatkeltektől* és ármegállapításoktól azonban óva intjük gazdáinkat. Rágaskodjaniak a méltányos árhoz, de *ne üljenek föl a tendenciózus befojásnak*, mert a közel multból tudunk rá példát, amikor egyesek kiadták a jelszót: „tartani kell az árut!” A gazdák egy része tartotta is. — a spekuláció viszont alaposan kiaknáta készletével a mesterséges árhüányt. Vigyázzanak a szőlősgazdák, hogy játékok ne üzzenek egyesek a jóhiszeműségükkel!

Márka, korona. Az osztrák államvasutak átszámító kurzusa szeptember 30-ától a következő: 100 márka — 140 korona (100 frank — 129.25 korona, 100 rubel — 250 korona). A napilapok, amikor a németországi *olesz „állap-árak”*-ról és a magyar vendéglői *drága „ételárak”*-ról írnak, ne feledkezzenek a „márka” és „korona” értékére tekintettel lenni.

Borvásárlók figyelmebe. A mult és az előző évben tudvalevően igen sok helyen nagyon rosszul fizetett a szőlőtermés, ami aztán a jó borok iránti nagyobb keresletet vonja maga után. Az ismert „Visontai és mátrahegyaljai szőlőtelepek borért. r. l. igazgatóság” is ez indította arra, hogy a régi évjáratok feltéve öröztök kincseit forgalomba hozza. A Visontamátra bortermelet társ. szőlőtelepein különben a mult évi termés is jól beüött, és ezt feltiekkel ezuttal is a t. borvásárló vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

A dohány ára is fölzállt, mint a csöndes szeptemberi füst — jó magasa. Negyven és ötven százalékkal lett drágább a szivarkadohányának az ára, nem kis meglepetésére a *papiros-szivari* füstölő emberiségnek. A boszniai szivarkadohány ugyanekkor 25%-kal drágult meg. Németországban ezidőben szintén történt emelés a füstölő cikkek áraiban; itt azonban előbbiekkel szemben a szivarok árát emelték a dohány- és szivargyárosok, de csak 10—20%-kal, vagyis úgy, hogy kitünő szövetségeseink honában még most is jóval olcsóbbak a szivar-félék, mint voltunk nálunk a mult évi szivar-áremelés előtt.

Negyven éve pincer és e nem épen kis idő dacára is fiatalos erővel és kedvel teljesíti föladatát id. *Lauter Adolf*, a kiskunfélegyházi Kneffel-fogadó főpincére. A régi gardából való *Lauter Adolf*, szept. 27-én érte el pinceréségének negyvenedik évfordulóját, amelyet ünneppé avatott és az ünneplésre minden ösmerősét és barátját meghívta. Ez alkalommal a legtöbbben azt kívánták az ünneplő kartársnak, hogy a másik 40-ik évfordulót mint vendéglős is, ilyen jó erőben és egészségben érje meg.

Csak magyar terméket adjunk és ajánljunk a vendégeknek. Legalább, akik itthon vagyunk, így tegyünk szolgálatot hazánknak és így juttassuk érvényre honi érdekeinket. A

Krondorfer és *Gieshübler* vizeket se ajánljuk, mert azok is idegen termékek. Fogyasszák azokat, akiknek termékkük: a kedves csehek és az általuk kedvelt oroszok.

APRÓ ESEMÉNYEK. — **Ujbor források** veszedelmes olyan pincébe menni, ahol a mustgázok kivezetéséről idejében nem gondoskodtak. És azt tudják azok, akik szőlő- és bortermelettel foglalkoznak és mégis mindig ezek közül szedi az ujbor ereje a legtöbb áldozatot. A multkor a bortermelet Pakson, Tell József molnár és szőlősgazda, ennek felesége és nevelt leánya mentek ujbor-forrásokon a pincébe s az erjedő gázoktól mindhárom halálukat lelték. Egy napon és egy sirba temették őket. — **A gyufa ára** a háboru kezdetén mindjárt 3 fillér lett, ami aztán hovatovább és észrevetlen 4 fillérré emelkedett. Legalább a budapesti tőzsdékben így számították s amikor emiatt felszólalás történt, a rendőrség amolyan tájékoztatást adott ki, hogy az árusok adhatják ilyen áron, mert még így sem igen keresnek mellette, de ha éppen akarják, adhatják 2 fillért is, sőt, ennnyért két „iskatulya”-val is szolgálhatnak. Így szól ez affgyufás-tájékoztató. — **Berlinben éjjel** nincs olyan zajos és vigalmas világ, mint pl. Budapesten, ahol a „Folic Capric” is hasonló idegen nevű mulatók ma élik az igazi virágzás korszakát. Berlinben még az ilyen alapon vezetett kávéházak sem igen élhetnek meg, amit bizonyít a „Kaffee National” esete is, mely üzletmenet gyengeségben e hónap végével záródott be.

Az olasz borgazdaság. Olaszországnak egyik legfontosabb gazdasága a bortermelet és e ebben a tekintetben mindjárt Franciaország után következik. Olaszországban az egész szőlővel beültetett terület — mint egy utóbbi kimutatásból kitünik — 4,355,000 hektár, amiből 889,000 kizárólag szőlő, 3,466,000 vegyes ültetés. A legnagyobb szőlőterület Emiliában, Veneziában és Toszkánában van, a legtöbb bor tavaly Piemontban (72 millió hl.). Aquiliában (64), Champagnában (67), Emiliában (60), Sziciliában (47) és Toszkánában (46) termelt. Az egész ország bortermelet tavaly 43 millió hl.-t tett ki, holott 1913-ban 52.2, 1912-ben 44.2 millióra rugott. A bor átlagára 3008 frankra becsülhető s így a bortermelet összértéket 1293 millió frankra teszik. A borkivitel a fölfolyt évben 1.78 millió q bor és 0.26 millió q palack, demijon stb. volt. A kivitt bor értéke a 82 millió frankot meghaladja. Hogy az idén is meghaladja-e, az már aztán nagyon kétséges.

Mundus, az egyesült hajlított fabutorgyárak rt. a legregibb butorgyárak egyike, melynek gyártmányai a fogadók, vendéglős és kávé s zakkörökben is igen elterjedtek és kedveltek. A jőnevi cég hirdetésére itt is föl hívjuk az olvasók figyelmét.

A bor ára.

Jelentés az ideai termésről.

Előző számunkban, az ideai bortermeletéről írván, megemlítettük, hogy azt nem épen lehet busásan fizetőnek mondani, de nem is a legrosszabb és a mult évi rossz termés jóval túl haladja. A tulmagas árakra nézve pedig azt jegyeztük meg szerényen, hogy a termelők legyenek tekintettel a saját érdekeikre és ne hajtsák túl az árakat, mert erre ráfognak fizetni, úgy amint történt az előző esztendőben is.

Ennyit mondtunk és semmivel se többet. No és erre a „*Borászati Lapok*” azt írja utóbbi számában, hogy a „Fogadó” *szidja a bortermeletet*, a magas árak miatt. Most már aztán igazán nem tudjuk, hogy álmólátás-e, vagy mi a szösz lehet, ami ilyeneket mondat a mi t. lapársunkkal. Hát szidás az, ha mi jóakarólag figyelmeztettünk valakit, hogy:

t. atyánkfia vigyázz, légy óvatos és ne ugye eszeleddj, hogy az a saját érdekedet sértse! Ezért inkább hálás elismeréssel lehet írnyunkban az illető és ebben az esetben a *B. L.* is és a termelőké is. Azonban, mit szőlő lapjárunk a „Budapesti Hírlap”-hoz, a mely hasonló módon szintén szidta, azaz figyelmeztette a szőlősgazdákat. S amikor ezt tette, bizonyára ő is a javukat — és nem hátrányukat — óhajította a termelőeknek.

A földmivélségi minister által utóbb kiadott termésjelentést, melyről röviden előzőleg is megemlékeztünk, itt közöljük:

*

Budapesti kerület. Az eredmény változó. Egyes helyeken alig van mit szüretelni, míg a jobban kezelt szőlők kataszteri holdankint 18 hl. mustot adnak; minőségben 14—20 klostereuburgi fok között váltakozik. **Szekszárdi ker.** A szüret mennyiségre rossz, néhol gyenge közepes; a minőség általában jó. **Pécsi ker.** A termés gyenge közepes; minőségre névze jónak ígérkezik. **Tapolcai ker.** Minőségben és mennyiségben eltérők az eredmények. Egyes helyeken 5—10, s más helyeken holdankint 20—25 hl. mustot szüretelnek. **Soproni ker.** Nagy részét jó eredmény várható. **Pozsonyi k.** Közepes, helyenkint jó; minőség is közepes. **Balassagyarmati k.** Mennyiség közepes, minőség jó. **Egri k.** Hegyi szőlőkben közepes, sík vidéken és homokon, gyenge rossz termés várható. **Miskolci k.** A termés közepes, sík fekvéseken rossz. **Beregszászi k.** Elég jó minőséggel jó közepes termés várható. Szabolcsban gyenge termésre van kilátás. **Szatmári k.** A mennyiség közepes. **Bihardíszegi k.** Termés mennyiségre gyenge. Korai fajok szüretelése megkezdődött, ezeknek mustja jó. Késői fajoknak a must minősége is gyengének ígérkezik. **Ménési k.** Mennyiségre a termés gyenge közepes. **Kecskeméti k.** Gyenge termés, rossz minőség mutatkozik; elvettve akad csak jó középtermés és minőség. **Nagyenyedi k.** Igen jó minőségű musttermésre van kilátás. A rothadás megállott. A szüret október 11-én, de leginkább 17—18-án veszi kezdetét. **Dicsőszentmártoni k.** Közepes termés várható. Ahol a fagy nem tett kárt, jó minőségű borra van kilátás. **Marosvásárhelyi k.** A fagy által megkímélt szőlők állapota teljesen kielégítő.

Hasznos tudnivalók.

Avas vaj javítása.

Minél több a vajban az író és a viztartalom, annál könnyebben avasodik meg. Am, ha köpülés után megszózzuk, tovább megmarad friss állapotban. Miután az avas vaj nemcsak kellemetlen ízű, de a gyomorra is ártalmas; feltétlenül ajánlatos megjavítani használat előtt, még pedig úgy, hogy többször meggyúrjuk friss tejfel, vagy pedig sós és szódás vízzel. E célra 2 evőkanál sót és 1 evőkanál szódadikarbónát kell egy liter vízben feloldani. Fő dolog különben, a vajat ugye elteni, hogy levegő ne jusson hozzá és e célból ajánlatos, hogy kétujnyi viz legyen mindig rajta.

Apró tudnivalók.

Csája készítése. Egy pohár vizet 4—5 db kockacukorral főlforralunk; a pohárba kevés teát, egy borpárlatos (konyakos) pohár vanillikörte, egy félpohárka rumot öntünk s egy szelet (karikába vágott) citromot teszünk és a forralt vizet rászűrjük.

Grog hasonlóan s oly különbséggel készült, hogy teát és citromot nem teszünk bele. Utóbbit bár sok helyen adják s a tetejére rumot öntenek és meggyújtják.

Tojásospuncs készítése. Kockacukron eldörzsölt citromhéjat, egy (vagy az adag mennyiségnek megfelelő) citromlevét, hasonló mennyiségű fehér éort és egész tojást útsbe teszünk és gyöngye tűzőn habverővel habosra verjük. Melegen puncsos-pohárban adjuk.

A régi és a mostani drágaság.

— A régi jó időkben. —

Most amikor egy kiló disznósír közel tíz koronába kerül (a háj már kilencen fölül

van) és az egyéb zsiroknak s husoknak valamint a többi élelmicikkeknek is hasonló nagy mértékben szökkent föl az ára; nem érdektelen megemlékezni a régi „boldogabb” idők drágaságáról, amelyet amaz időknek lelkiismeretes krónikásai pontosan írásba foglaltak s oly célból bizonyára, hogy ezen adatok az utókor-nak „elrettentésére” szolgáljanak. Arra persze nem gondoltak ama derék kortársaink, hogy lesz idő, (pl. 1914—1915-ben), amelynek drágaságával szemben a régmúltaknak minden „rettenetes” drágasága, meseszerű olcsóságnak tűnik majd föl. Írták pedig a régi drágasági króniká-kat eképpen:

1758-ban — mondja a krónikás — kevés volt a bor és kenyér. Ehhez járult a háború, amely miatt *borzasztó nagy volt a drágaság.* A rozs mérője (61 $\frac{1}{2}$ liter) 3 forintba, a zab 1 frt. 20 krajcárba került.

Hasonló „rettenetes drágaság” volt 1770-ben is, az előző évi rossz termés miatt. A buza akkor 4 forint, a rozs 3 frt, az árpa 2 frt. és a zab 1 frt. mérőnkint. A marhahus fontját 10—12 krajcár, míg a birkahus fontját 6—7 krajcárért mérték a mézártszekégekben. Sziléziában, Morvaországban és Csehországban még ennél is nagyobb drágaság volt 1757-ben. Ennek hű bizonyítéka az, hogy egy akó (56—57 lit.) must 3 forintba került.

1769-ben az egyik felvidéki uradalomban 2 forinton adtak egy öl fát. Ugyanakkor egy kereskedő 12 rőt (kb. 9 méter) tehérvázon ellenében elengedte 3 forintnyi adósságát.

1764-ben az osztrák kormány bérbeadta a dohányjövendelmet egyes üzletembereknek s a dohány ára ekkor rohamosan föl szállt. Egy font silányabb fajta dohány 1 frt. 4 krajcár volt s a jobb minőségű ennek 3—4-szerese. Magyarországon jobbak voltak az állapotok és ez az osztrák dohányosokat arra bírta, hogy nálunk szerezzék be szükségletüket. Erre aztán a határszéleken nagy csempészek indultak meg, aminek a vége az lett, hogy megfiltolták a magyar dohány kivitelét és a határokat „lovás-fináncok” (katonák) őrzésére bízták. Az őrtálló katona minden elfogott csempészt 20 aranyat kapott. A krónikák úgy mondják, hogy a közönség körében a legnagyobb fölhaborodást a dohányárak emelkedése okozta.

Mindezeket fölülmulja az 1848-ki drágaság, amikor a marhahus fontja 12—14 krajcár, a juhhus fontja 9—10 krajcárban volt egyes helyeken megállapítva. A zsömlye ára félgaras volt, míg a bor literjet 2—4 sőt egyes helyeken 2 $\frac{1}{2}$ garason (10 fillér) mérték egyes „lelketlen” kocsmárosok. (Micsoda szép idők, — még abban a „drága világ”-ban is pár krajcárért adhatták az akkori kartársak a se „perenyszporát” se mást nem látott jó borocskát, míg ma a vackorból szűrt folyadék is huszannyiba kerül).

Igy írják ezeket a régi krónikások s amikor mi, ama dolgokon elgondolkozunk, önkéntelenül is arra a gondolatra jövünk rá, hogy mégse volt olyan rettenetes azoknak a régi jó időknek a drágasága. Jó volna tudni, hogy a mostani időknek immár türhetetlen drágaságára is ugyan-ezt fogják-e mondani a mi kedves utódaink — 70 vagy 100 év után.

ÜZLETI HIREINK.

Figyelmeztetés. Azon t. előfizetőink, kik a „Fogadót” a megjelenés napján nem kapják meg, a kiadóhivatalt sziveskedjenek erről egy levelező-lapon értesíteni.

Jó új-borok. A múlt évi rossz időjárás következtében alig volt vidék, ahol jó bor ténnet volna. kivétel képez a „Visontai és a Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő r.-társ.,” melynek új borai minőség tekintetében még az eddigi új termés is jóval fölülmulják.

A Pilvax-kavéház föltamadása. Néhány évvel ezelőtt bucsuztatta el a „Fogadó” a Koronaherceg-utca nevezetességét. Schovanetz János volt Pilvax-kavéházát. A 48-as évekből ismert kavéház megszűnésének oka tudvalevően az volt, hogy a házat lebontották. Azóta a két utcára (Koronaherceg- és Városház u.) szülő nagy épület fölépült és ezzel föltámadt rövid szenderegéséből a Pilvax-kavéház is, amelyet régi ősmert tulajdonosa, Schovanetz János, a mai fejlett kornak megfelelően létesített és rendezett be. Az új „Pilvax” ünneplés megnyitása október 20-án történt.

Üzlet-vétel vagy átvétel alkalmával szokások „vendéglő-átvételi” vagy „vendéglő-nyitási” értesítések és minden egyéb nyomtatványokat t. kartársaink a *Fogadó-nyomdában* (Budapest, Szentkirályi-utca 34. sz.) rendeljék meg.

Schäffer Sándor volt szekszárdi kavés és utóbb magyarkanizsai fogadós, Budapesten a III. ker. Zsigmond-utcában lévő Eszplanade-fogadó éttermét megvette. Schäffer kartársunk új üzletét megfelelő átalakítással egészen ujan rendezte be. Az ünneplés megnyitása e hó nap elejével történt.

Vasuti vendéglős urak „papir-szalvéta” szükségletüket s a szükséges üzleti nyomtatványokat a *Fogadó-nyomda* vállalatnál, (Budapest, VIII., Szentkirályi-u. 34.) sziveskedjenek megrendelni.

Révay Imre ismert fővárosi vendéglős, a IX., Boráros-tér 24. sz. alatt lévő Förster-téle Pilzeni-éttermeket megvette. Révay kartársunk új üzletét megfelelően rendezte és ünneplésen a múlt hónap 26-án nyitotta meg.

KERESTÉNEK. T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett címek hollétét, kartársi sziveségéből, a megdunni óhajítókkal egy levelező-lapon közöljék.

Miller Lőrinc volt nagymihályi főpincér hollétét kéri egy l-lapon tudatni **Göcsei Sándor** Kassa, pálvavendéglő (I-II. oszt. étterem).

Bergner Gusztáv éthordó és Schlégl Jenő kavéház segédp. hollétét (pár év előtt Szombathelyen voltak alkalma) kéri tudatni egy lev-lapon **Szkarba** Lajos főpincér Győr, Arany János-utca 19.

A „Saskör-vendéglő” új gazdája. **Deixner** Vilmos régi gárdabeli, ősmert főpincér Budapesten a IV., Irányi-utca 17. sz. alatt lévő „Saskör-nagyvendéglő”-t kibérelte és azt e alkalommal a mai igényeknek megfelelően s ujan tatarozta és rendezte. Deixner kartársunk szakavatottsága a régi üzlet jóhíret és menetelét biztosítja.

Családi öröm. Baráth Géza Iosoncapátfalvai vendéglős, neje egy csinos leánybával ajándékozta meg. Az új honleány Piroksa nevet nyert a keresztelésben.

Úrge Ferenc volt pozsonyi vendéglős a VIII., Dohány-utca 28. sz. alatti Engelle vendéglőt szeptember 30-án átvette s azt ujan alakítva és berendezve nyitotta meg. Úrge gazda jó konyhája és italai, üzlete jömenetelét biztosítja.

ELADÓ VENDEGLŐ

Szegeden, a város legjobb pontján egy jófoglalmú sörcsarnok és étterem, nyugalomba vonulás miatt eladó. Az üzletnek erős konyhája és italgyártása van. — Naponta 2 (kettő) hektoliter söri fogyaszt kimutathatólag. Évi bért 2000 korona. Még ötvenes szerződés van. Vételár 8000 (nyolcezer) korona. Címet megmondja a kiadóhivatal.

Vendéglői- és kávéházi cikkek olcsó beszerzése

„Fogadó-nyomda“ Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34.

Szállítunk — Budapestben hához kihordva s vidékre utánvét mellett: „papírszalvétát“, — fogvájót, — hektograph-lapokat és ténztát (minden színben), — kártyatáblát, krétát, szivacsot, dákö-krétát, dákö-bort s ragasztót; **szalmaszálakat** — (frissítők szárcsóléséhez), söntés-, konyha- és kávéházi ivetket, bon-blokkokat és minden szükséges üzleti cikket. — **RenDELÉSEKNEL** mindig kérjük pontosan kiírni a **rendelő** címét.

Papírszalvétákra külön árjegyzék. — Telefon szám: 39-70.

SZERKESZTOI ÜZENETEK.

Sz. gazda kocsmáros. A világrt se alkalmazza az említett módot, mert általa az egész természet veszélyezteteti; az ekként szűrt borból ugyanis semmiféle óvó- vagy javítószerral ki nem vehető a bajos, amelyek a dohosság, nyúlóság, penésziz stb. élelékben fognak csakhamar megnyilvánulni. Mindenféle könyv és más írások, amelyek a helyes szüretelésről szólnak, azt tanítják, hogy az egészséges fürtök közül válogassuk ki a penészes és rothadásnak indult fürtöket, mert ezek teljesen tönkreteszik a mustot, amiből jó bort többé nem csinálhatunk. Ezeket ajánljuk figyelmébe, vagyis követni, ezt az eljárást tanácsoljuk. A hivatkozott egyéb bajokra nézve a „V. Naptára“ két régebbi példányát elküldtük. A A díjat az előfizetéssel együtt küldheti be. Üdvözlöt. — **S. A. Szatmár.** Ügyét megszüntettük; de már ekkor — elintéztetett. A díjakért köszönt és köszöntés. — **K. I.-né Körmend.** Az ilyen elfoglaltság okozta feledékenység nem mulasztás. De meg ha az is volna, annak teljes pótlását jelenti az ilyen jókavár magyarázat. Amiórt hátlás elismerésünk és kiadóhivatatalunk részéről, köszönetünket fejezzük ki. Üdv. — **P.-Ladány.** Érték az kérjük akkor is, ha el nem fogy, vagyis, ha vissza is marad egy bizonyos mennyiség, amiért a kétszéri árt (t. i. a beszerzési és eltevési költségek kétszeresét) bármikor, így a téli hónapok végével is megtérítik. A veszteség miatti aggodalom tehát teljesen fölösleges. Az emlült évi naptárt elküldtük. Üdvözlöt. — **G. I. Veszprém.** A „Fogadó-nyomda“ vállalat (Bpest, VIII., Szentkirályi-utca 34.) mindenféle üzleti cikket, így fogvájót és hektograph lapokat is szállít. A kívánt lapok elküldtek.

C-ő K.-tárnok. Hát az valószínű lehet, hogy a cipő, ha nem száraz, nem recseg és így ugyancsak nem valószínűtlen az sem, hogy az ilyen recsegő cipőhöz a vízbe áztatják és így, nyirkosan jól bealozzák, nem fog többé recsegést hallatni, amit hallani nem épen kellemes a vendégeknek. Azonban, ha mindez így tudja, miért kérdéseitőlünk t. kartársunk, — mert hogy ez nem állt még a hasznos tudnivalókban? — A mult évi példányok bekötését elrendeltük s a naptárakat, öt visszamenő évfolyamról a bekötött Fogadóval együtt küldetjük. A 32 koronát (melynek fölsőlege az előfizetési hátralékra lett jegyezve), itt köszönet-nyújtatja a kiadóhivatal. Üdv. — **K. kunsági.** A kérdéses engedélygyben forduljon a rendőrkapitánysághoz, mert abban ott intézkednek. A rendelt p-szalvétát és fogvájókat a „Fogadó-nyomda“ val elküldtük. Elhaladott lap helyett másikat küldtünk. — **K.-i. Hartert.** Sajnos, nincs itthon. — Két utóbbi (s bizonyára a nyugati harcterre tevényt) Fogadót újból elküldtük. Az eldijak, a nevezett után megérkeztek. — A háboru nak? — Talán, ujesztendőre vége lesz. Üdvözlöt. — **B. D. B.-e. A.** „csajja“ és „grog“ csak hasonlók, de nem egy és ugyanazok. A mai lapunk „H. tudnivalók“ rovatában különben mindkét ital készitési módja ismertette van. Naptárt elküldtük.

Hektográf- lapok, ténzták, készülékek stb. az étlappokszorosításához való cikkek legoosabban beszerzhetők a **Fogadó-nyomdában, VIII., Szentkirályi-utca 34.**

Csak magyarul. Aki fogadót vesz, bérel vagy létesít s ugyancsak akik fogadó-üzletüket ta orozzák (renoválják) vagy újra berendezik; ezen alkalmat használják föl arra, hogy a magyartalan „szálloda“ szót (mely az „Einkheirwirthshaus“-ból származik) cseréljék föl az eredeti, ősmagyar „fogadó“ elnevezéssel. Ilyen eredeti jó elnevezéssel egyetlen nemzet se rendelkezik, tehát becsüljük azt meg és becsüljük meg általa magyar mivoltunkat.

HELYVÁLTOZÁSOK. Irsay József Debrecenben az Arany-bika fogadó főp. állását foglalta el. Horváth István a stiriai Regedén (Radkersburgban) a nagyvendéglő főp. állását töltötte be. Balla Gyula Trecsenben az Erzsébet-fogadó kávéháza főp. állását foglalta el. Sorger Vilmos Gyulafehérváron a Hungária-fogadó szobap. állását tölti be. Schovanetz Antal Budapestben a Pilvax kávéház főp. állását töltötte be. Leöjtinger Ferenc Kolozsváron a Ferenc József-fogadó szobafőnöki állását foglalta el. Gücsei Sándor Kassáo a vasuti vendéglő I-II. oszt. éttermében foglalt állást.

Lakás- és helyváltozásukat jelentő tisztelt pincér-előfizetőinket kérjük, hogy volt lakhelyüket szintén sziveskedjenek megírni. Fogadó kiadóhivatala, Budapest, Gyulai Pál-utca 9.

Jómenetelű vendéglő

nagy mezővárosban, hentes- és mészáros-üzlettel egybekötve, házzal együtt — eladó. Cim a kiadóhivatalban. 2-3

Eladó üzleti berendezés.

Vendéglői összes berendezés, u. m. pult, jég-szekrény, söraparátus, asztal k. székek, gáz-csilárok stb. és ezeken kívül több pincéfőlszerelési tárgy eladó — darabonként is, üzletadás miatt. Bővebbet: **Miklós Mihály** vendéglős, Budapest, VII., Huszár-utca 7.

Aldás a szenvedőknek a világhírű városligeti szénsavdus

„ILONA“

Artézia ásványviz.

Bort, étvágyat, kedvet javít. Gyomorrontást, búr, haragot elhárít. Hához szállítja
„ARTÉZIA“ R.-T. BUDAPEST.
TELEFON 50-72.

Házasság.

34 éves, r. kath. vallású, hadmentes üzletember, akinek vidéki városban, (megyei székhelyen) kitünő forgalmu fogadója (szállodája) van, hajadont vagy fiatal övegyet keres hitvestársnak, lehetőleg szakmabelit, valláskülönbseg nélkül. Hozomány 15-20 ezer korona kívántatik. Levelet esetleg fényképpel „jó házasság“ címen a kiadóhivatal továbbít. Titoktartás biztosítva. 2-3

Eladó jóforgalmu vendéglő.

Nagy és élénk forgalmu városban, a piac-téren és a városházzal szemben lévő jómenetelű vendéglő, melyhez: csapszék, étterem, kerthelyiség, 2 szobás lakás, pincér és cselédlakás, 2 kamra stb. tartozik — eladó. Italfogyasztás: kimutatható 360 hektó sör, 250 hl. bor. 10 hl. pálinka. Napi bevétel: 200 korona. Mázber: 3200 korona, melyből 360 korona albérllet utján visszatérül. Vételár: 10 (tiz) ezer kor. Cim a kiadóhivatalban. 2-3

Zenekarok ügynöksége.

Cigány-, szalon-, női-, schrammel és más zenekarokat Budapestre és vidékre kávéosok és vendéglősök részére díjmentesen közvetít:

„Zenekarok ügynöksége“

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 55. szám.

Interurban telefon: József 32-82.

Kovács Sándor

impreszárió.

Welsz Nándor

Orient-kávés.

PAPÍRSZALVÉTA különböző minőségben és jutányos áron szerezhető be: „Fogadó-nyomda“-ban, Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34.

Hirdetés.

Egy nagyon jó forgalmu vasuti vendéglő ez évi november 1-től üzletvezető vendéglősnek bérbé kiadó illete átadó. A bérlét 6 vagy 10 évre szól. A vendéglőnek erős reggeli és oszonna forgalma és nagy fallogyasztsa van (Pálinkafogyasztás 50-60 hl. körül van). A vendéglőhöz 4 kiadó szoba — 2 vasutasok részére — tartozik s a vendéglősnek megfelelő lakása az en etelen van. Érkező és induló vonatok száma: a háboru előtt 18, most 12. — Cim megtudható a Fogadó kiadóhivatalában. 3-3

Állandó borvásár.

Azon t. vendéglős kartársak, kiknek mőri borra van szükségük, forduljanak hozzám teljes bizalommal.
Stoffer Mihály vendéglős Mor.

Eladó üzlet.

Nagy utazó-forgalmu és élénk kereskedelmi városban a megye székhelyén — **szálloda, kávéház, étterem** — „mozgósínház“ állandó színpaddal, ezenkívül két nyári helyiség teljes felszereléssel — nagybővű üzlet átvelele miatt eladó. Szükséges tőke: 20 ezer korona. Cim a „Fogadó“ kiadóhivatalában. 3-5

Schiller és László

Tea, rum és cognac bel- és külföldi borok és pezsgő-borok nagykereskedése

Telefon: 175-72.

Iroda és raktár:

Budapest, VII., Izabella-utca 52. szám.

A vendéglős és kocsmáros uraknak ajánljuk termelőkötől vett, tisztán kezelt kitünő o-és új borainkat.

Valódi

málnaszörp

cukorral főzve, befőtt vörös és fekete áfonya valamint szárított gombát szállít:

Hexner Artur
Liptószentmiklós

Kérem a pontos címre ügyelni.

170 hektoliter

1913 évi saját termésű kitünő minőségű zöld fehér fajbor eladó: Benke Gedeonál, Dorosma, központ.



Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

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

Ajánlja saját készítményű **elefántcsont-teke** (billiárd) golyók, **dákók, sakk, dominó, lignum santum-golyók, bábuk, sétatokok, tajték- és borostyánkő dohányszívó-eszközöket** stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók **esztergályozása**, **dákók, sakk és dominó javítása** **olcsó árszámitással**, pontos határidőre való szállítással — elfogadtnak. □

Deák Ödönné

elsőrangú női ruhaterme
Bpest, Rákóczi-ut 19. sz. főlem. 16

elvéllal minden e szakmába vágó munkákat a legegyszerűbbtől a legfényesebb kivitelig. A szakmánkhoz tartozó urnóknak és urleányoknak — **árkedvezmény.**

Tisztelettel
Deákné.

Kortyantó.

Háborus karikatúrák.

I.

Egy ember van a világon
Aki iszik szaporán,
S ez az „egy” más nem lehet mint —
Kozelka a kollegám.

Fényes nappal borral kezdi,
S éjjel végzi — pálinkán;
De ha iszik, mosolyog is —
Kozelka a kollegám.

Ha pedig az üvegecskék
Ürülnek az asztalán,
Finánc módra buba merül —
Kozelka a kollegám.

Kávéházi szűrküetlekor
A kaszirnő oldalán,
Bóbsikolva udvarolgat —
Kozelka a kollegám...

II.

Azt mondja Pakson született,
S magyarnak tartja így magát,
De hinni biz' ezt nem lehet,
Mert ugy iszik, mint egy kozák.

A kocsmá az ő otthona
S ha megkapja a gáziját:
Elissza szépen, csendesen,
Mint szokta tenni egy kozák.

Hiába mondják többen is:
Vigyázz pajtás, a bor megárt!
De ő iszik tovább, tovább —
Mint szokta tenni egy kozák.

Egy jó szokása van neki:
A vutkit néha megveti,
De kiissza ám a borát —
Török barátom a — kozák.

Dinyés Árpád

Balázs Lajos

borügynöksége

Badaesonytomaj.

Szállit: kitünő minőségű **ó- és új badaesonyi borokat**

vevő hordójába töltve.

Böcögő József Korona-fogadója és
'Pannónia' kávéháza, Miskolc. Kávéház,
elsőrendű éttermek, sörcsarnok. Magyar konyha
kitünő borok.

Magyar Paizs. Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — **A Magyar Paizs** erős szokimondó, független hetilap, magyar ipari, honi terméket véd, **magyar szellemet terjeszt minden téren.** — Évi előfizetési ára 4 korona. (Legolcsóbb lap). Szerkesztik: **Borbély György** és **Horváth Lajos Zalaegerszegen.**

Kiss Ernő Korona-fogadója

Nagykanizsa — a város központján. Étterem, sörcsarnok, kávéház, szép nyári udvar kerüi — vendéglő. — Magyar konyha. — Kitünő fajborok

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Páratlan olcsó ajánlat

vászon és damaszt árúban

	Kor. érték
Lenvászon lepedő 220 150 — —	drbja 4,50
Kárpáti > 230 150 — —	5.—
Nehéz damaszt abrosz 160 150 — —	5.—
< > > 150 180 — —	6.—
< > > 150 220 — —	7.—
< > > 150 300 — —	8.—
Kerti abrosz minden színben — —	3,50
Dupla kerti abrosz 150/200 — —	5.—
Ajour kávé szalvéta — —	tuctja 4,80
Nehéz damaszt szalvéta 60 60 — —	9.—
> > > 65 65 — —	10.—
> > > 70 70 — —	14.—
Damaszt törülköző 60 120 — —	14.—
Dupla damaszt > 60 130 — —	18.—
Szegélyes párnahuzat 88 76 — —	drbja 3.—
> > > paplanhuzat 130 170 — —	7,50
Nehéz flanel takaró 200 130 — —	8.—
Vászon pohár és edénytörliő — —	tctja 12.—

DEUTSCH FERENC

..... vászon és damaszt árúháza
szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Muzeum-körut 10.

Alapítási év 1895. Telefon József 4 - 60.



Brunovszky Károly

hygienikus játékkártya tisztító intézete.

Budapest,
Svetvenay-u. 16.

Ha valakinek

bármely vendéglő vagy kávéházi üzleti cikke van szüksége, forduljon a Fogadó-nyomdához, Bpest, Szentkirályi-u. 34.

SAJT ::

Többféle **kemény és lágy sajtot** legfinomabb minőségben gyárt, továbbá eredeti emmentháliban állandóan nagy raktárt tart:

Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak **Répcelak.**



„Alhambra” nagy-mulató

Budapest, József-körut 70. sz.

Műv. rendező
Grünau Poldi

• **Naponta fényes varieté!!**

Balog Mancsi előadó művésznő,
Kovács Andor humorista, Bácskai Sándor komikus.

11 óra 30 perckor:

Éjjel a kaszárnyában !!

kacagató aktuális bohóság.

Pollák Károly, igazgató-tulajdonos.



Törvényes védjegy
szabadalom.

Jótállás!

az irtás tökéletes eredményéért.

Reitter Oszkár

nagybecskereki főkapitány fajbaromfitenyésztőnek találmánya a

PATKÁNIN

felülmul eddig ismert mindenféle patkányirtó szert (nem mérég), emberre, állatra cseppet sem veszélyes.

1 doboz ára 2 korona, mely elég körülbelül 120—150 patkány **biztos** kiirtásához. Ismertető leírást, amely közli, hogy különböző nagyságú gazdaságban és lakásban hány doboz használandó a teljes kiirtáshoz — kérésre ingyen küld **Reitter Oszkár** főkapitány **PATKÁNIN** gyárának vezetője **Nagybecskereken.**

Biztos és tökéletes irtásért jótállás.

Kiváló új fajborok!

Meghívás.

Ó borok nagy választékban!

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek - Borértékesítő - RészvénytársaságaElnök: Nagyméltóságú Dr. KÁLLAY ZOLTÁN v. b. t. t., Hevesvárm főispánja.
Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Főtér, Lubyház, Új bankpalota).

Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz. Visontan. Mtra

Sürgőnycim:

Ó 1908—1911. évjáratu és új fajborok.
Pecsenye, csemege, szamorodni és asszu-borok.Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei:
Beültetett terület 540 hold. Évi termés 12,000 Hltr.

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

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

:: Törvényismertető ::

Ki-ki ismerje a saját törvényét! A vendéglős iparral kapcsolatos törvények az 1914-iki „Vendéglősök Naptára” ismerteti úgy, amint azokra mindenki nek szüksége van. A naptári kiadványnak ez a terjedelmes része ismerteti az engedélyeknél szükséges beadványmin tákat és eljárásokat, valamint az egyéb törvények megismerésére szükséges részeket. Az 1914-iki „Vendéglősök Naptára”, mely a „Törvényismertető”-t tartalmazza — az ár előleges beküldése mellett — 2 kor. 20 fill.

Megrendelhető a „Fogadó” kiadóhivatalában.

Üzleti berendezéseket, konyhai s egyéb felszereléseket és minden cikkünket a FOGADÓ-ban hirdető cégéknél vásároljuk

**Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!**Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók
iff. **GRÜNWARD MÓR**
üveg- és porcellán nagy raktárában
Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6.
(a Ferenc József-híd közelében.)**KENYÉRZACSKÓ**

kenyér, kifli és egyéb száraz sütemény higiénikus megőrzésére. Minden vendéglőben nélkülözhetetlen. Megrendelhetők: Fogadó-nyomda, VIII., Budapest, Szentkirályi-u. 34.

Figyelmeztetés! T. olvasóink ne csak a „vezércikket” és egyéb közleményeket olvassák el hanem figyelemmel böngésszék a hirdetési rovatokat is

Pincérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpincérek, kiknek oldal-zsebtárca (papírpénz), vagy (apró- és ezüstpénz számára) pincértáskára van szükségük, amelynek feneke nincs beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült, — a legjutányosabb árak mellett — szerezhetik be:

Molnár Vilmos szervizbőlgvárosnái, BUDAPEST, IV., Károly-körut 28. (Központi váróház), Képes árjegyzék bérmentve**HERRMANN J. L. R.T.**

cs. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpacca-

Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

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

(Raktárak: Bécs, Gráz, Prága és Triestben.)

Nagy választék legszolidabb kivitelű tárgyakból Szállodák, Vendéglők, Kávéházak és háztartások részére

„MUNDUS”EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT
:: FABUTORGYÁRAK R.T. ::

Központi iroda:

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

Eladási telep:

Budapest, V., Dorottya-utca 7.
Telefon 89—51.

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

Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kialakított gyártmányait.

**= Papírszalvéták =**

A papírszalvéták használatának bevezetése nemcsak gazdasági hanem egészségügyi szempontból is ajánlatos. A hadügyi kormány ugyancsak ily célból rendelte el a vasuti vendéglőkben úgy Magyarország, mint Ausztria területén a papírszalvéták használatát. □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

Papírszalvétákat a legjobb minőségben és legmérsékeltébb árak mellett cégnomással vagy anélkül, gyorsan és csinos kivitelben szállít: a

Fogadó-nyomda, Bpest, Szentkirályi-u. 34