



# FOGADÓ

ORSZÁGOS VENDEGLŐSZAKKÖZLÖNY.

A MAGYAR FOGADÓS-, VENDEGLŐS- ÉS KAVÉVIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ERDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP

## Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai-, Tolnai-, Vármegyei-, Kassai-, Érsebfelvalyi-, Brassómezei-, Csepeli-, Sárospatai- és vidéke-, Felső-Biharjai-, Kispestszentlőrinci-, Nemeti-, Lévavidéki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesócsa- és vidéke-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronaljai-, Ceglédi-, Marosvásárhelyi és Marostorda-megyei-, Mezőúr-, Turkerei és Dévanyárai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsmáros és kávé ipartársulatok illetve egyesületeinek; az Aradi pincér öns. és eh. egylet és több jótékony pincér-asztaltársaságnak és községi vendéglős-csoportnak.

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

Szerkesztő és lapnyújtó: FLÓR GYÖZÖ.

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

**Lapunk mai száma, nyomdánk (Fogadó-hönynyomda és lapkiadóvállalat) helyisége áthelyezése miatt jelent meg kisebb terjedelemben.**

tonunk gazdasági fejlődését mi képzeltük és képzeljük el; erre nézve mindenkit megnyugtathat a Balatoni Szövetség kiváló vezetői: az idegenforgalom ügye régi mestereinek eddigi céltudatos működése.

## TARTALOM:

Sorról-sorra.  
Mihez kell a mai fogadásnak értenie. (Németh Aladár).  
Csak magyarul.  
Könnyítések az ital nyilvántartásáról.  
Társulati Élet.  
Az új zárdai rendszabály alkalmazása.  
Különléle Közelmenyek.  
A mi katonáink.  
Nyitlétér.  
Utleti híreink.  
Szerkesztői üzenetek — Hirdetések.

## ORSZÁGOS VENDEGLŐS EGYESÜLET.

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

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

Főhívatás és értesítés. Főhivatnak azon vidéki vendéglősök és kocsmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesületnek” meg ne men tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsek be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. **Bevétési díj: 2 korona. Évi tagdíj: 4 korona.** Az „O. V. Egyesület” tagjainak szükségükben tájékoztatást és esetleg jogtanácsot díjtalanul nyújt, ha az iródhoz fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbelégy mellékelendő.  
*Az önköltség.*

## SZÉKESFŐVÁROSI VENDEGLŐSÖK 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 iránt az ipartársulat frodájához fordul.

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

## Előfizetés.

A l. előfizetők kérvetnek, hogy esedékes előfizetéseiket a lejárvatkor pontosan ujtítsák meg. Fogadó kiadóhivatala, Bpest, Gyulai Pál-utca 9.

## Sorról-sorra.

### Idegenforgalmunk és a Balatoni kormánybiztosság.

Megjön mindennek a maga ideje s így eljön az idegenforgalomé is. Eljön, bárha lassu csoszogással is, az idő, amikor az idegenforgalom ügye iránt érdeklődni sőt, tenni is fognak érdekeiben és pedig azok, akik leginkább hivatottak ezt az ügyet előbbre vinni. — Az idegenforgalom nemzetgazdaságunk egyik legfontosabb része s így érdemes arra, hogy az ország legfőbb tényezői maguk igyekezzenek megösmerni és megoldásra segíteni ezt a kérdést! — juttatta ezt kifejezésre nem egyszer az idegenforgalomról írott közleményeiben a Fogadó. — És mintha viszhangja lenne ezeknek a szavaknak a kormány ama tényében, hogy a Balaton szép és nagy gazdaságába „kormánybiztosságot” állított be. Balatoni kormánybiztosság! Mit jelent ez és mi tette szükségessé ennek a szervnek a fölállítását? Talán a balatoni nagy vízáradás vagy a Sió-csatorna rendezésének sürgős kérdése? Lehet hogy ez, lehet hogy más, de bármi okból is létesítették ezt a szervet, ebben az okban benne van, hogy a kormány megismerni törekszik a Balaton gazdaságával kapcsolatos kérdéseket. Minthogy pedig ezek a kérdések egy alapon állnak az idegenforgalom kérdésével; csak természetes, hogy erre az ügyre is figyelemmel lesznek odafönt. Ha nem így lenne, majd talál rá módot a Balatoni Szövetség, hogy a balatoni gazdaság és idegenforgalom abban az új szjvben a legjobb ügyvivőjét és támaszát nyerje. Idegenforgalmunk ügye tehát jó uton van. Hogy helyes irányban is haladjon és fejlődése a legyen, amint és ahogyan a szépséges Bala-

## Mihez kell a mai fogadásnak értenie?

Irta: Németh Aladár.

A mai idők nagystilű, modern fogadójának — eme csodálatos szervezetenek — vezetése nem mindennapi képességet, általános-, kereskedelmi- és szaktudást, gyakorlatot és energiát követel. A sokoldalú, az átlag-műveltséget jóval túlhaladó tudást ki kell egészítenie még az egyéni módor bizonyos magasabb fokú finomságának, végtelenül nagy emberismeretnek és — last not least — határtalan türelemnek.

Kezdjük az alkalmazottak sokaságával. Iskola szabályként tekinthető, hogy az alkalmazottak száma nagyjában egybevág a vendégszobák számával. Egy 250 szobás fogadó tehát általában mintegy 250 főre rugó személyzetet foglalkoztat. Ezt a sereget a legkülönbözőbb rétegből kell összeállítani.

A belépő vendéget legelőször üdvözlő fogadó-főnöknek — chef de reception — azzal a speciális képességgel kell bírnia, hogy az első pillantásra le tudja olvasni a vendég orra hegyéről, vagy legalább is a podgvászáról, hogy milyen igényeket kell kielégítenie. Nem sérti-e meg vendégét egy olcsó udvari szobával, nem riasztja-e meg egy 20 koronás, privát-fürdő, luxus szobával?

Utánna következnek az eleven lexikon: a portás, akinek bármiről, bármely nyelven felvilágosítást kell tudni nyújtania. A főpincérek, az éttermi pincérek, kiknek a vendégek gondolatait, el nem hangzott kívánságait kell kitalálniok, a szobaszonyok, a vállas háziszolgák, a lihtesek s ajtónyitók csinos egyenruhába bujtatott

## „FOGADÓ-NYOMDA”

uj helyisége.

Budapest,

VIII. ker., József-utca 56. szám.

Telefon: József 39-70.

## „FOGADÓ NYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT”

BUDAPEST, VIII. KERÜLET  
JÓZSEF-UTCA 56. SZÁM.

Távbeszélő: JÓZSEF 39-70.  
(Telefon)

### Vendéglői és kávéházi nyomtatványok nagy raktára.

A legszebb és izléeseb kivitelben készülnek: folyóiratok, árjegyzékek, társulati és egyletti évi jelentések, közgyűlési meghívók és az összes fogadói, vendéglői és kávéházi nyomtatványok u. m.: étlapok, borjegyzékek, konyha-, söntés és kávéházi ívek, asztalkartyák, bérletfüzetek, szobajelentések stb. □ □ □

raja, a főszakács századával, a mézárósal, cukrászokkal, a kávéskonyha személyzete, a pincemester segédeivel, a gőzmosó- és vasalógépek asszonyai, a varró-lányok, a műszaki személyzet: villany-, vízvezeték-, központi fűtészerezők, fűtők, asztalos, kárpitos stb.

Végül eme hadsereg főhadiszállása: a konyveztetés. ahová minden szállnak be kell futnia s amelynek azt a rejtélyt kell kitűnően megoldania, hogy bármely vendég, bármely pillanatban pontos és hibánélküli számláját megkaphassa. A montreuxi „Palace Hotel” igazgatói szobájában olvastam ezt a felírást: „A jó adminisztráció alapja az ellenőrzés és nem a bizalom!” Mily találó és igaz e jelige a fogadó fizetésére.

Aki ismeri a mai társadalmi viszonyokat és akinek módjában állott megfigyelnie a háború alatt meghaltványozódott nehezségeket, az talán elképzelheti, hogy minő megfeszített munkát s idegeket ölt gondot okoz eme személyzet kiválógatása, a pedáns rendnek s az abszolút fegyelemnek bevonulása és lentartása. Ez a láradozás annál nehezebb, mert „à tout prix” elejét kell venni annak, hogy a vendég a kulisszák mögé betekinthessen. Neki mit sem szabad tudnia az alkalmazottak gyakori surlódásairól. Az ő számára mindennek oly ragyogónak és simának kell lennie, mint a lépcsőházban fényeskedő, csiszolt tükröknek. Néki csak megelégedett, barátságos arcot és szívélyes mosolyt szabad látnia. Az ő testi és lelki nyugalmát megzavarni nem szabad. Semmi áron sem. Hiszen ezért is meglízet.

Az ujkori luxus-fogadó vezetőjének — ha eredményt akar felmutatni — üzletének minden ágához, minden részletéhez alaposan értenie kell. A borkészítésben például épp úgy jártnak kell lennie, mint a szakácművészet titkaiban. A borkeltermelési helyeit, az egyes fajok jellemző sajátosságait, kezelési módjait, a borkereskedelem szervezetét nem kevésbé kell ismernie, mint a konyhaművészet teoretikai és gyakorlati részeit, az izlési physiologiáját, az egyes étkek készítményét, táptértékét, a sütés, főzés, konzerválás módozatait. A terítés és felszolgálat legkülönbözőbbégeinél, bankettek, ünnepek, tömegélelmiszerek ellátásának megszervezésénél sem szabad zavarba jönnie. Tehetségének conditio sine qua non-ja a bevásárláshoz való hozzáértés. E vállalatok óriási tételeket forgalmaznak. A kis vendéglősnél is nagy szerepet játszik, hogy például lekötő-é a lábán álló urasági börtormest, közvetlenül a tulajdonosnál hi-ként 50 K-ért, avagy ugyanazt a bort a kereskedőtől kényserül-e 120 K-ért megvenni. De a mindennapos szükséglet is csinos értéket képvisel. Itt is részen kell lennie. Berlini tanonckodásom idején naponta láttam, hogy Adlon Lőrinc, Berlin legelső, 18 millió márkát representáló fogadójának tulajdonosa, az élelmiszer-üzletekben személyesen jelent meg és azt sem érezte méltóságán alólinak, hogy a hus-, hal-, szárnyas stb.-iek átvételénél közvetlenül résztvegyen.

Ideális fogadósunknak kaponta meg kell beszélnie az étlapot konyhatálonkél-vel. Nincs csak a minél nagyobb foku változatosságra kell ügyelnie, hanem figyelemmel kell kísérnie a gastronomiai di-

vat változatait is. Fontos tudnia, hogy mikor kell például az őznek, vagy a pisztrángnak eltűnnie s mikor kell rákról, vagy osztrigáról gondoskodnia.

A mai fogadós állandóan lépést akar tartani közönségének fokozódó igényeivel és a — versennyel. A modern technika eredményei mellett tehát nem haladhat el közönyösen. Az ujkori technikai s egészségügyi berendezéseket alaposan ismernie kell. A villany és gázvilágítás, központi légfűtés különböző nemei, villanyos szellőztetés, csengő- és lámpajelző készülékek, telefon, személyteher s ételfelvonók, csöpost, mesterséges hűtés, meleg- és hideg vízvezeték, fürdők és egyéb műszaki berendezések terén sem mutalokozhatik teljesen laikusnak.

Helyiségeinek berendezésénél, újításainál művészi érzékének, a szép iránt való fogékonyságának érvényesülnie kell. Az iparművészet terén is otthon kell ezért magát éreznie.

De igazi művészeknek kell lennie az emberekkel való báni tudásban. Ehhez végtelen nagy emberismeret szükséges. A vendégek egyéni sajátágaival, vagy akár: szeszélyeivel, számolnia kell. A legalaplatanabb reklamációkat is ugy kell elintéznie, hogy a vendég megbántva ne legyen, elégtelenséget ne érezzen. Ehhez nemcsak nagy nyelvtudás, de az egyes nemzeti sajátágok beható ismerete is szükséges. Alig képzelhető el ezért olyan jó fogadós, aki világlátott ne volna. „Extra Hungarian non est vita...” elv régen elavult.

(Befejezés köv.)

### Csak magyarul.

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

Étlapírásnál étlapírók és éthordók ne használjanak idegen. pl. francia és angol ételneveket.

Csak magyarul írjanak. A magyar becseület és önértet teszi a mai időkben minden magyarnak kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkozzon és cselekedjen.

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

### Könyvtések az italnyilvántartásában.

Az Országos Vendéglős-egyesület még 1913-ban kérvényt intézett a pénzügyminiszter urhoz aziránt, hogy az 1899. évi XXIV. törvények alapján a határköz- ségekben elrendelt italnyilvántartásában engedélyezzen némi könnyítést, mivel az az írásbeli munka, amit a pontos nyilvántartás igényel, nagy munkát ró a vendéglősökre. Törvény és rendelet ugyanis a határközségekben azért szigorította a nyilvántartást, hogy az italoknak becsepmését sikerrel lehessen megakadályozni. Ezt természetesen el kell fogadni, mert a kincstári megkárosítani nem szabad. Azonban az ellenőrzést kevesebb bonyadal- makkal is lehet gyakorolni és ezirányban tett javaslatot az Országos Vendéglős- egyesület a szakminister urnak.

A katarközségek vendéglősei minden- esetre szívesen fogadják az elért kedvez- ményt, mert lényegesen megkönnyíti mun-

kájukat, ha a nyilvántartás céljaira keve- sebbet kell írniok.

A miniszter ur helyt adott az említett kérvények és az illetékes nagybecskereki pénzügyigazgatósághoz mint az érdekelt vendéglősök, illetve községekre illetékes hatóságokhoz küldte le határozatát. Ez a határozatot az említett pénzügyigazgatóság következő végzésével közölte az Országos Vendéglős-egyesülettel. 17.848 szám. IV. 1916.

1913. évi május hó 20-án 420/1913. sz. átiratára értesítettik, hogy a nagyméltóságú m. kir. pénzügy- ministerium f. évi február 23-án 13.357/1915. sz. a. kelt m. rendeletével megengedte, hogy ezen kir. pénzügyigazgatóság kerületében lévő és az ország határáról 15 kilométeren belül fekvő, Borcsa, Bárányos, Beresztocz, Omlód, Sándoreghyáza, Tárco, Hertelendyalva, Torontálalmás és Pancsova helyi- ségekben az égetett szeszes italok v. kismértékben való elárúsításával foglalkozó felektől az égetett szeszes folyadékokról az 1899. XXIV. t.-c. v. u. 6. §-hoz tartozó 38. sz. minta szeriot vezetendő be- vételi és kiadási árújegyzék 5. és 11. hasábjának és a sör bevételi és kiadási árújegyzék 5., 6., 7. és 14., 15., 16. hasábjának kitöltése ne követeltessek.

Az érdekelt határvidéki kartársak ve- gyéik tudomásul ezuton is, (hiszen hivatalosan is fogják velük közölni) a részükre elért kedvezményt. Hogy ez intézkedés sokáig tartott, annak az azóta alakult vi- szonyok az oka és erre való tekintettel azt mondhatjuk, hogy inkább később mint soha.

## TÁRSULATI ÉLET

### A debreceniek közgyűlése.

A „Debreceni fogadósok, vendéglősök, kávéosk és kocsmárosok ipartársulata” e hónap 5-én tartotta r. é. közgyűlését. Ez a gyűlés egyuttal amolyan jubiláris köz- gyűlés volt, amennyiben fennállásának huszadik esztendőjét érte meg az ipartár- sulat. Az ipartársulat husz évvel ezelőtt működött, vendéglősök alakították, élükön Borngyás Józseffel és Vetéssy Bélával, aki mint örökös tisztelbeli titkár, most is részt vett a jubiláris közgyűlésen.

Érdekes jelenségként megemlítendő, hogy a debreceniek ipartársulata eme nevezetes idején, vagyis fennállásának huszadik évében érte el virágzásának tetőpontját. Attól a naptól kezdve, hogy az ipartársulat impozáns többsége Németh András ültette az elnök székbe, egy év alatt 84 új taggal szaporodott az ipartár- sulat, melynek most már minden számba- vehető italmérő tagja lett. A debreceni ipartársulatnak ezt a fejlődését különben megjósoltuk abban a közgyűlési tudósítás- ban, amelyet Németh András fogadótulaj- donosnak elnökké választása alkalmával közölt a Fogadó.

Hogy a sok oldalú elfoglaltsága mellett mindenre ráérő Németh András agilitása révén nyilván fontos szerepet tölt be a szakipar terén az ipartársulat, azt igazolta a jubiláris gyűlés alkalmából a szokatlanul terjedelmes évi jelentés, melyet a betegség miatt távollevő Szathmáry Zoltán titkár helyett, Németh Aladár helygyelő bizottsági elnök mutatott be. A háborus esztendő vértelen harcaiban ugyancsak derekasan vett részt a szakipartársulat, védve a szakipar anyagi s erkölcsi érdekeit minden irányban. A kebelében fentartott szak-

iskola ma is az ország első mintaintézete s a közjótékonyk számára is szinte erején felül áldoz az a szakipar, melyre pedig most nagyon szomorú idők járnak.

A közgyűlés nagy tetszéssel fogadta a hazafias hangu évi jelentést, melynek kapcsán *Kovács Aladár* megemlékezett Szathmáry titkár épen 10 esztendősküldéséről. A közgyűlés elhatározta, hogy titkára iránti elismerésének kifejezésére méltó módot fog keresni.

Ezután beterjesztették az évi jelentést és zárószámadást, melynek adatai a legkedvezőbbek, dacára, hogy az ipartársulat két éven keresztül a szokásos multság jövedelmeket is nélkülözni volt kénytelen s az ipartársulat soha sem volt realisabb alapokon álló, mint éppen most.

A felügyelő bizottsági jelentés bemutatása után a közgyűlés az elnökségnek, a felügyelőbizottságnak, valamint *Lókody Sándor* pénztársának a legteljesebb elismerése nyilvánítása mellett adta meg a felmentvényt.

A felügyelő bizottságba bevásárlattak: *Németh Aladár*, mint elnök, tagok: *Lefler Károly* és *Herskovits Jenő*.

Ezután olyan értelmű indítványt fogadtak el, hogy az „Országos Vendéglős-Egyesület” a háború után Debrecenben tartson nagygyűlést (kongresszust), hogy a háború folytán nagyban változott viszonyok miatt a vendéglősökre, kávészókra háramló anyagi terhek könnyítésére, különösen az adózás tekintetében, — mód keressék s hogy a sörárak deciliterenkint 10 fillérrel számítva, Debrecenben egységesen állapítsanak meg.

Ezzel a közgyűlés az elnök élt tésével véget ért.

## KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK

*Lapunk* közelebbi száma a rendszert nagyobb terjedelemben jelenik meg.

**Kimaradtak.** A mai számunkból tér zükre miatt a következő számra maradtak: „Az új zárai rendelet alkalmazása H.-m. városrészben.” „Bécsi levél.” „Rokkantak, árvek és özevgyek alapja” (Szentmiklósi G.). „Egy fogadó jegyzetei” és más érdekes és közhasznú közlemények.

**A Fogadó-nyomda** helyiséget változtatott. Új helyiségei ugyancsak a VIII. ker. Jó sef utca 56 sz. alatt vannak. A Fogadó-nyomdára, valamint annak új címére, ezúttal is fölhívjuk a t. olvasók figyelmét.

**Katona zsold a rokkantak, árvek és özevgyek alapja javára.** Balogh Sándor szakaszvezető (főpincér) ki harctéri sebesülésével az egyik frontmögötti kórházban fekszik, mint előző számunkban közölt szép soraiban tudatta, zsoldjának egy bizonyos százalékát a fenti nemes cél alapja javára szolgálattja be havonta. A mi derék katonánk ennek a nemes önkötelezettségének már eleget is tett s a jelen hónapra esedékes 5 koronát beküldötte. Egyúttal ismételtlen is fölhívja az itthon lévő katonák figyelmét, hogy nélkülözhető filléreiket adják e nemes célra épp oly jó szívet s esetleg azok helyett is, akik a lövészárkokban még egyre küzdenek s oly sokat szenvednek. Isten áldása s a mi segélyere srorulóink szívbéli hálája fogja kísélni a jótékony szíveknek eme nemes cselekedetét — A rokkantak, özevgyek és árvek alapja javára az itteni 5 koronával együtt, pedig 57 K 90 fillért ad-koztak.

**Házasság** *Edguzzi Fe* enc munkácsi vendéglős személyiségű leányát, *Margitkát*, f. hó 8-án vezette oltárhoz *Mihálovits Ottó* dr. ministeri s. fogalmazó.

**A bérlini pincérnök.** A hosszú háború nemcsak nálunk és Ausztriában, hanem Berlinben is a gyakorlat terére állította a női pincéereket. Nagyrészt a berlini vendéglőkben és kávéházakban is — mint ezt egy alkalommal már említettük — pincérnök szolgálják ki a vendégeket. A női kiszolgálás itt — mint levelezőnk írja — nagyon bevált. Most már meg lehet állapítani, hogy a közönség is s az üzletlajdonok is meg vannak elégedve a pincérleányokkal. Az általános megelégedés okául pedig azt hozzák föl, hogy a pincérnök igen ügyesek, gyorsak s ami a legfontosabb, — megbízhatók. Ezenkívül udvariasak, barátságosak és kedvesek a vendégekkel szemben. Amde — ezt külön kell kiemelni — nem túlságosan és nem olyan formán, mint ezt nálunk gyakorolják sok helyen a női kiszolgálók. A pincérnök életkoráról — t. i. hogy hány éveseket szabad alkalmazni — nálunk és másutt is sok szó esett s így a német fővárosban is vita tárgyát képezte. A berlini rendőrség azonban nem vitte túlságba a dolgot (mint pl. a győri városatyák, akik 45 éven aluli felirónót sem akarnak látni a kávéházi kasszában), hanem a pincérnök korhatárát a 21 és 35 évben szabta meg. Így ezen a téren teljes rend uralkodik, de persze csak egyelőre, vagyis addig, míg a háborúnak vége nem tesz s a harcmezőkről a pincérek haza nem térnek. Hogy aztán akkor hogy és mint alakulnak a viszonyok: ez megint a háború utáni jövő kérdése.

**GYÁSZROVAT.** *Grosz Dezső*, a budapesti Berliakávéház tulajdonosa: *Grosz Ödön* fivére, utóbb volt — szabadka kávé, e hónap 7-én, 46 éves korában elhalálozott. Április 9-én temették el a kartsárok és a közönség nagy részvétel mellett.

**A cukor meg a sör.** A hivatalos lap közölte, hogy sörfőzés céljára cukrot beszerezni és fölhasználni tilos. Ez a tilalom kiterjed a sörfőzők minden cukor készletére, sőt, a rendelet arra is kötelezi a sörgyárosokat, hogy a birtokukban lévő összes cukrot jelentésükbe a cukorközpontnak Szóval a cukor is zár alá kerül, rekviráltatik s a sörgyárak cukorkészletüket a Cukorközpontnak átadni vagy utatitása szerint forgalomba hozni kötelesek.

## A mi katonáink.

— Háborus levelek. —

Mennek, még mindegyre mennek a mi katonáink s most már nemcsak a fiatalok, hanem azok a kedves öregek is. Így bevonult *Skrabán Ferenc* is, akiről, míg a Fogadó adminisztrációs dolgait intézte, mindenki azt hitte, hogy legalább is 30—40 év nyomja a vállát, míg most kisl, hogy az ötvenes felé baktat. S mint-hogy ilyen mokányos fiatalnak nézett ki, beosztották a csendőrséghez és egy egész örsöt bízta rá. Az ilyen időbeliekkel — az öregekkel együtt — vonult be *Kappell Samu* is, az ismert budai (Rettek-utcai) vendéglős és *Kovács Kálmán*, a „Zöldike” kiránduló fogadó gazdája. *Verbői Lajos*, Városház-utcai vendéglős, már régebben bevonult s szolgálattételre igen fontos helyre, a vasútbiztosító ezredhez osztottat be. *Karácsonyi János* ismert kolozsvári bor-képviselő, Prágának egyik katonai kórházában tartja főt a rendet és gondoskodik jól az ott gyógyuló vendéglős és pincér katonák testi és szellemi szükségletéről. Így legutóbb egy sereg „Fogadót” kért katonái részére. Az óhaj-

nak természetesen a legnagyobb készséggel tett eleget kiadóhivatalunk.

Szomorú bánat, sőtét gyász, együtt jár a háborúval s ennek a borzasztó zivatarnak hosszú ideje alatt imimár annyira megfáslultak az idegek, hogy az ilyen csapások is egész természetesnek — és megszokottak — tűnnek föl, De még sincs így ez mindig. Vannak kivételes szomorú esetek, amelyek a nagy fásultságban is nagyon megilletnek és megrázóan hatnak. Ilyen hatása szegény *Pressing Kálmán* esete is. A türjei Korona-fogadó derék gazdája, *Pressing K. Örmester*, nem régen, a Fogadó egyik februári számában irt gyönyörűen arról a karácsonyi estéről, amelyet százada az albán harctéren, egy sziklás hegyen épült ó-görög templomban és a csillagos ég alatt ünnepelt meg. S ez a katonánk, akinek öles természetben ekkor még duzzadt az erő. — már nincsen. A további harcokban nehéz hüllést szerzett s egyik harctéri kórházban, mint megilletődő mély részvétellel értesültünk, néhány nap alatt hősi halált halt. A nagy küzdelmek és fáradalmak sziklás földjében, Albánia hantjai alatt pihen a mi derék hős katonánk.

*Ujhegyi István* szegedi főpincér is a háború eleje óta küzdött s a harctérről nem rég sebesülten tért haza Szegedre: baja azonban súlyosbodott és egyik lábát térdben megamputálták. Nemsokára a kiállott szenvedés és vérvesztesség folytán hősi halált halt ez a katonánk is. Március 21-én temették el nagy részvétel mellett a katonai pompával. Kartársai testületileg a pincéregylet gyászszámlója alatt vettek részt a temetésén.

Kitüntetésben is részesült — a sok között — egy pincér katonánk. Ez a vitézünk *Neusidler Géza*, a fővárosi Vadász-kürt fogadónak hosszú éveken át volt pincére. Az ellenség előtt tanusított bátor magatartásáért a kis ezüst vitézségi érmet tüzték a mellére.

És így szerzik és aratják a mi katonáink a babérokat egyre és mindaddig, amíg az ilyen bebér-koszorúba a leg-ekesebb dísz: a békevirágát is bele nem tűzik. De mikor történik ez? Kérdezik azok a milliók, akik annak a bimbóuak a kinyílását a mostani kikelet virágaival együtt lesik és várják.

## NYILT-TER.

E rovat alatt közlötekrét nem telős a szerkesztőség

## Fényes kávéházi berendezés eladó

Tapolcán, a Balaton kávéházban. Ugyanott eladó egy söráparatus, (két cszappal, légnyomással). Érdeklődőknek fölvilágosítást ad: 1-3

**Kovács Istvánné, Tapolca.**

## Bérheadó vendéglő.

Szabadkán, Pilzei éttermemet át- illetve bérbeadom. Átvételhez 25—30 ezer korona szükséges. Továbbiakra személyesen tájékoztat **Láng János**, vasuti vendéglős, **Ujvidék.** 2-4

## ÜZLETI HIREINK.

**Figyelmeztetés.** Azon t. előfizetőink, kik a „Fogadó” a megjelenés napján nem kapják meg, a kiadóhivatalt sziveskedjenek erről egy levelező-lapon értesíteni. **Jó új-borok.** A mult évi rossz időjárás következtében alig volt vidék, ahol jó bor termelt volna. kivétel képez a „Visontai és a Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő r.-tár.”, melynek új borai minőség tekintetében még az eddigi termést is jóval fölülmúlják.

**Meixner Gusztáv** volt miskolci fogadós. Budapestben a Veres Pálné-utca 3. sz. alatti Göttler-féle éttermeket megvette. Meixner kartársunk új és régi jönevű üzletét megfelelően átalakította és egész új berendezéssel szerelte föl. Az ünnepélyes megnyitás e hónap 5-én történt.

**Cím-változásoknál** mindig írják ki pontosan előfizetőink, de különösen pincér előfizetőink a közelebbi címet (utca, házsám v. üzletcím), valamint azt is, hogy előbb hol voltak alkalmazásban?

**Löcsén** a Városi nagyfogadót **Lajtos József** ismert főpincér átvette. Az új tulajdonos a régi jóhírűvű üzletet, mely a Tátrát látogató közönségnek megszokott, régi találkozó pontját képezi, egész újjan és nagy kényelemmel rendezte be. Az ünnepélyes megnyitás a mult hó közepével történt.

**Vendéglő a Rózsadombon.** A főváros egyik legszebb kilátású helyén, a budai **Rózsadombon**, (III. ker. Szemlőhegy, Berkenye-utca 7. sz. alatti) 10 percre a Margit-hídtól egy nagyszabású vendéglőt (étterem és kávéház) létesítettek **Ádám H. Emil** és **Frantz József.** Az ismert szakemberek a mai igényeknek megfelelő előkelő csinnel és kényelemmel rendezték be és „Ádám vendéglő a szép kilátáshoz” címen e hónap 16-án nyitják meg ünnepélyesen. A tulajdonosok szakavatottságára vall, hogy a konyhai és főzési teendőik vezetésére egy elsőrendű és kitűnő erőt, Molnár Jánosné urnót szerződtettek. Aki Budapest egész fekvését a kanyargó kék Duával, a legszebb kilátó helyről óhajta látni: a rózsadombi Ádám-féle vendéglőt ne mulassza el fölkeresni.

**Kád** vasmegeyi községben a Rechinzer-féle vendéglőt megvette **Kiss Lajos**, kelenföldi vendéglős. Kiss gazda új üzletét ez alkalommal egész újjan tatarozta és rendezte be.

**Vendéglős és kávéházi cikkek beszerzése.** Ugy az éttermi, mint a kávéházi főpincér urak fogvájó, bon-block, tábla- és dákókréta és minden más cikket, valamint az éthordó urak hoktograf stb. szükségletüket a legutányosabban a **Fogadó-nyomda** utján Bpest, VIII., József-u. 56. szerezhetik be.

**Budapesten** a Savoy-fogadó éttermi és kávéházi részét, mely a sertéskereskedők otthonát képezi. **Neumann Sámuel**, volt pisk-i és brádi vasuti vendéglős megvette. Neumann kartársunk ez alkalommal egész újjan rendezte be üzletét és ünnepélyesen március 8-án nyitotta meg.

**Vasuti vendéglős urak** „papír-szalvéta” szükségletüket s a szükséges üzleti nyomtatványaikat a **Fogadó-nyomda** vállalatnál, (Budapest, VIII., József-utca 56.) sziveskedjenek megrendelni.

**Szatmáron** az Iparos-Otthon vendéglőjének bérletét **Munkácsy Jenő** nagyikikindai vendéglős nyerte el. Munkácsy kartársunk új üzletét egész újjan tatarozta: s rendezi be és saját kezelésébe május 1-én veszi át.

**Szendrey Elek** Budapestben a VII., Dohány-utca 28. sz. alatti Engel vendéglőt megvette s azt a mai igényeknek megfelelően

s egész újjan berendezte és ünnepélyesen április 10-én nyitotta meg.

**KERESTETNEK.** T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keraett címek hollétét, kartársi sziveségből, a megtudni óhajtokkal egy levelezőlapon közöljék. **Takács Péter** főpincér hollétét (a háboru alatt huzamosab ideig a budapesti Kör-kávéház nappali főpincére volt) kéri tudatni **Talay Pál** főpincér Szatmár, Pannónia-kávéház.

**A hátralékos előfizetőkhez.** A „Fogadó” azon t. előfizetőit, akik előfizetésüket üzleti vagy egyéb elfoglaltság miatt elmulasztották eddig rendezni, ezuttal is fölkerjük, hogy a hátralékos díjakat sziveskedjenek az előzőleg e célból kapott postautalványon beküldeni a „Fogadó” kiadóhivataltának.

**A Fogadó-nyomda a VIII. ker. Szentkirályi-u. 34. sz. alól a VIII. ker. József-utca 56. sz. alá helyeztetett át.**

**Lakás- és helyváltozásukat** jelentő t. pincér-előfizetőink az új címmel kapcsolatban **volt lakhelyüket** (hogy előbb hol voltak?) szintén sziveskedjenek megírni. Fogadókiadóhivatala, Bpest, Gyulai Pál-u. 9.

**HELYVÁLTOZÁSOK** Budapestben a Nyugoti pályaudvari vendéglő I. II. o. étterme főp. állását **Szita Lajos** töltötte be. U. itt az Orient-kávéház főp. állását **Dorozsák Károly** foglalta el. **Komorócy Lajos** az Emke-kávéházban a fizetőp. állást nyerte el. **Bécsi Andor** Déván a Kázinó kávéház főp. állását töltötte be. **Gross Mihály** a pécsi Pannónia-vendéglő főp. állását vette át. **Virág János** Csacán a Póltzer fogadó főp. állását foglalta el. **Lőrinc Gábor** a Kassai Európa-fogadó főp. állását töltötte be. **Liebezelt Ferenc** Marosvásárhelyen a Royal-kávéház főp. állását foglalta el.

## HELYESZKÖZLŐ ROVAT.

Állás betöltés.

## Rokkant pincér katona

kerestetik szobapincéri és portási teendők végzésére. A munka nem nehéz vagy strapás, mindössza 24 szoba: és naponta egy-egy vonat járvas s emellett gépen megélhet. Állás azonnal elfoglalt. Bővebbet **Gécy Kálmán** üzletvezető, **Nagybánya** István király-fogadó r.-t. 1-1

## Gyári kantinos

kerestetik, kinek némi csekély tőkével kell rendelkeznie, jóforgalmu kantin vezetésére. Ajánlatokat továbbit a kiadóhivatal „Cukorgyár 641” szám alatt 1-2

**Elsőrangu** szálloda 22 szobával, kávéház, vendéglő és kerthelyiséggel, megye székhelyén, katonaság gócpontján, megbizonyítható 200 000 korona évi forgalommal, 6000 korona laktérrel, 7000 koronáért eladó. Csak készpénzzel rendelkező keresztyén szaktársak ajánlatát veszem figyelembe. **Bary József** vendéglős **Egerben.**

## SZERKESZTOI ÜZENETEK.

Azon t. előfizetőink, akik a hozánk intézett levelekre választ nem kaptak, jelen rovatunkban talábják meg a felelő választ. Csak az előfizetőinknek válaszolunk.

**D-né M.-hely.** A sóskát nemcsak mártásnak — és mellékételnek — hanem főételnek is lehet adni és adják is több tudadunai és budapesti vendéglőben, ugy, hogy a hét egyik napján sóska-főzék szerepel az étlapon. Feltételnek a tűkörtojáson kívül adhatók: mesterkeltlen (kombinált) készített vagadtit és kirántott szeletkék, vagy egy darab rántott borjúláb. A sóska, mint ezekből is látszik, igen hálás főzékeműt s ennél hálásabb csak a káposzta, amelyből tudvalevően a legváltozatosabb — és a legjobb s izletesebb — dolgokat tudják előállítani légyes és gyakorított főzőnői kezek. A „paraj” állandóan mellékételnek s ugyancsak egyszer hetenkint rendes főzéknek is szerepelhet. — Az említett vendéglői szakácskönyv kiadása a háboru miatt maradt el. A két régebbi naptárkiadványunkon elküldöttük. Üdvözlünk. — **K. L. Prága.** Állomásváltást tudomásul vettük, de az adairányított újabb Fogadó visszaérkezett — nem találta címzettet. Tán valami ház-számbeli hiba fordult elő. Kérjük ezt kijavítani. Üdv. — **K.-rig Hajduság** Hogy tudnánk mi azt t. kartársunk, mikor még Hindenburg ómarsalága se tudja. — A „beszerzési” ügyben forduljon egy lev.-lapon (teheti ezt nemcsak most, más esetben is) a „Fogadó-nyomdához” (Bpest, VIII., József-utca 56 sz.) — Naptárt és utóbbi lapot küldtünk. Üdv. — **H. I. Igló.** Kérdezett címek mostani hollétéről nincs tudomásunk. Ebben a mai zürzavaros világban, alkalmasint elköltöztek régi lakhelyükről. — **R. A. M.-kerek.** Párzasi idejük most van a halaknak és azért is ered innen az a bizonyos halászlai tilalom — Az itteni vendéglősök sem állnak különben hal és vad dolgában. — Olyan szabályzati könyvet nem küldhetünk, minthogy ily tekintetben más szabályok állnak a fővárosra és mások a megyei (vidéki) városokra nézve. Naptár elküldtetik. Üdvözlök. — **K. J. Prága.** Egy postacsomag — külfönből számu „Fogadót” nyomban küldött kiadóhivatal az ottani 11. Garn. Sp. vendéglős és pincér beteget észre. Néhány példány ugyancsak a mostani számból is ment. Üdvözlök. — **S. J. Lugos.** A hiba ott van, hogy új címét elfeledte megírni, vagy ha megírta, téves címzéssel látta el s levele valahol elkallódott. A hiányzó lapokat ismétlően elküldtük. — **V. L. Harcér.** Ilyen okból nem adnak fölmentést, de még szolgálatmentesítést sem. Üdv.

## Eladó

vidéken, forgalmas beszálló vendéglős italmérsi joggal együtt; esetleg csaposnak is kiadó. — **Cím** a kiadóhivatalban 2-3

M. kir. kassai honvéd kerület hadbiztossága.  
4066 szám.  
1916.

## Hirdetmény.

A csizi honvéd gyógyház és Margit-nyaralóban vendéglőszerűen szolgáltatandó élelmézésre nézve ezenel írásbeli versenytárgyalás hirdettetik.

A biztosítási egyelőre az 1916. évi fűrdődínyre (május 1-től szeptember 30-ig) kötetik. A biztosítási tárgyat körülbelül 100 fő élelmézésre (60 tiszt és 40 legénység) képezi.

A biztosítási tárgyalás a csizi honvéd-gyógyház parancsnokánál csiz, 1916. év. április hó 20-án, d. e. 10 órakor fog megtartatni. A vonatkozó pályázati feltételek a csizi honvéd gyógyház parancsnokánál kaphatók.

Egy koronás bélyeggel ellátott írásbeli ajánlatot legkésőbb a versenyárgyalvas kifizető határidőre a honvéd gyógyház parancsnoksága címére küldendők be.

Kassai honvéd kerület hadbiztossága.

## Polenai gyógyforrás.

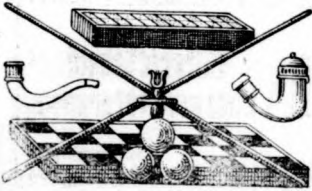
Borral a legjobb fröccs!

Kitűnő ízű, igen üdítő ásványviz. Bor, cognac vagy étronsalval vegyítve.

Orvosi szaktekintélyektől melegen ajánlva gyomrhatalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, vészegénység, tüdőbaj és vérköpések eseteiben

Megrendelhető

Schönbörm Buchheim gróf urad. ásványvizeinek bérletésénél, Szolyva



# Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

Budapest, IV. ker., Egyetem-utca 3. (Első Hazai Takarékpénztár mellett)

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

## Deák Ödönné

elsőrangu női ruhaterme

Bpest, Rákóczi-ut 19. sz. félem. 16

elvállal minden e szakmába vágó munkákat a legegyszerűbbtől a legfinomabbá kivitelig. A szakmához tartozó urnóknak és urleányoknak — **árkedvezmény.**

Tisztelettel  
**Deákné.**

**Hektográf-** lapok, ténták, készülékek stb. az étlapsokszorosításhoz való cikkek legolcsóbban beszerezhetők a Fogadó-nyomdában, VIII., József-utca 56. sz.

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

## Páratlan olcsó ajánlat vászon és damaszt árukban

	Kor. érték
Lenvászon lepedő 220 150	— drbja 6.50
Kárpáti „ 230 150	— „ 8.50
Nehéz damaszt abrosz 150 150	— „ 6.
„ „ 150 180	— „ 7.
„ „ 150 220	— „ 8.
„ „ 150 300	— „ 10.
Kerti abrosz minden színben	— „ 6.50
Ajour kávé-szalvéta	— tuctja 5.50
Nehéz damaszt szalvéta 60 60	— „ 12.
„ „ 65 65	— „ 14.
„ „ 70 70	— „ 16.
Damaszt törülköző 60 120	— „ 24.
Dupla damaszt 60 130	— „ 27.
Nehéz dam. törülk. ajour szállel 45 130	— „ 27.
Damaszt „ „ 45 180	— „ 24.
Párnahuzat 88 76	— drbja 5.50
Vászon paplanhuzat 130 180	— „ 12.50
Pincér kendő	— tctja 7. — 10.
Vászon pohár és edénytörő	— tctja 15. —

## DEUTSCH FERENC

..... vászon és damaszt áruhaza .....  
szállodások és vendéglősök szállítója  
Budapest, VIII., Muzeum-körut 10.  
Alapítási év 1895. Telefon József 4 — 60.

## Balatonlellén

a „Hattyú“ szállodára bérlő és italmérésre üzletvezető kerestetik. Tíz szoba, étterem, összes melléképítmények, huszmérfő helyiség, pince, jégverem stb. Kaució megkívántatik. Ugyanott 2—3—4 szobás teljesen berendezett nyaralók bérelhetők. Értekezhetni: özv. Szalay Imrénével **Balatonlellén.** 1—1

## Bérbeadó fürdői vendéglő.

Bikszád-fürdő vendéglője bérbeadták. A jömenetéről ismert fürdő-vendéglő bérletére vonatkozó feltételek megtudhatók: **Waschata Győző** nagyvendéglősnel **Budapest, VIII., Baross-u. 7. alatt.**

5—5

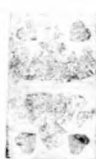
## ELADOM

nagyvendéglőmet, házzal együtt, vidéki járási székhelyen, nyugalomba vonulás végett, kedvező részletfizetéssel. Csak **komoly vevők** levelére válaszolok. 6 6

Igal **Vadkerti Lászlóné**  
Somogy megye

## Rokkant katonát

társulnának 10—15.000 koronával egy **Lunaparkhoz**, nagy vendéglővel, többféle látványosságokkal, téli korcsolyázó, 12 szeparé, borozó, táncteremmel, mozgó, tekepálya, körhinták stb. Tőkebefektetés biztosítva. **Vendéglős előnyben részesül.** Biztos évi jövedelem 40.000 korona. Levelek: Reiner Károlyhoz **Kecskemétre** intézendők. 2—2



Brunovszky Karoly

hygienikusjatekkártya tisztító intézete.

**Budapest,**  
Szveze ay-u. 16.

A t. olvasók a „Fogadó“ hirdetésű rovatát is figyelemmel olvassák át.

Áldás a szenvedőknek a világhírt városligeti szénásvány

## „LONA“

Artézia ásványviz.

Bort, étvágyat, kedvet javít Gyomororvosi, but, haragot elhárít. Hasznos szállítja „ARTÉZIA“ R-T. BUDAPEST. TELEFON 50—72.

## Állandó borvásár.

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

**Böcögő József** Korona-fogadója és „Pannónia“ kávéháza. **Miskolc.** Kávéház, elsőrendű étterem, sörszarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

## Magyar Paizs.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — A Magyar Paizs erős szokimondó, független hetilap, magyar ipart, hűtő terméket vég magyar szellemet terjeszt minden téren. — Evi előfizetési ára 4 korona. (Legolcsóbb lap.) Szerkesztő: **Borbély György** és **Horváth Lajos** Zalaegerszegen.

## Kiss Ernő Korona-fogadója

**Nagykanizsa** — a város központján. Étterem, sörszarnok, kávéház, szép nyári udvar kerítéssel. — Magyar konyha. — Kitűnő fajborok

## Szolnokon

1—4 az állomás közvetlen közelében, egy jó ösmerelességgel bíró jörforgalmu vendéglő. 10 szobás fogadóval (szállodával) — halálesett miatt — teljes berendezéssel átadód. A szobák a bérleten felül jövedelmeknek. Az existenciát és szép hasznos biztosító üzletet kártársaim figyelmébe ajánlom. Értekezni lehet a bérletnél: **Marschner József** Szolnok, Erzsébet szálloda.

## Német nyelv megtanulása magánaton

A német nyelv tudására fogadó- és vendéglőtulajdonosoknak és alkalmazottaknak feltétlenül szükségük van. **Dr. Ince Henrik** német nyelvtanból mindenki gyorsan és alaposan megtanulhat tanító nélkül németül. Az új kiadásban most megjelent kitűnő könyv ára 2 korona (utánvétellel 2 kor. 55 fill.) Megrendelési cím: **Magyar könyvkiadó** Budapest, VIII., Szentkirályi-u. 23.

## SAJT ::

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

## Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak Répcelak.

## Vendéglői- és kávéházi cikkek olcsó beszerzése

„Fogadó-nyomda“ Budapest, VIII., József-utca 56. sz. Telefon szám: 39—70.

Sz. it vidékre utánvétellel: „papírszalvétát“, — fogvájót, — hektograph-lapokat és ténták, kártyatáblákat, krétát, szivacsot, dákókrétát, dákó-törő s ragasztót; szalmaszálakat söntés-, konyha- és kávéházi leveket, bon-blokkokat és minden szükséges fizeteli cikket.

Kiváló új fajborok!

**Meghívás.**

Ó borok nagy választékban!

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

Sürgőnycim: Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz. Visontana ma

0 1908—1911. évjáratu és új fajborok.  
Pecsénye, 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.

1916-ra szóló

**Vendéglősök Naptára**

megjelent. A fogadós és vendéglősparhoz tartozók ne mulasszák el ezt a fontos szakkönyvet megrendelni. A „Vendéglősök Naptára” ára — 3 korona 20 fillér.

Megrendelhető:

**Fogadó kiadóhivatala:**

Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9. sz.

**Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!**Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók  
Ifj. **GRÜNWALD MÓR**  
üveg- és porcellán nagy raktárban  
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, Budapest, VIII., József-utca 56.

Figyelmeztetés! T. olvasóink ne csak a „vezércikket és egyéb közleményeket olvassák el, hanem figyelemmel böngésszék át a hirdetés-rovatot 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** *serkedőgyárosná, BUDAPEST, IV., Károly-körút 23. (Központi városháza).*  
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 3. SZ.**

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

Nagy választék legszolidabb kivitelű tárgyakból Szállodák, Vendéglők, Kővénázak és háztartások részére.

**SZAKKÖNYVEK**

A „Vendéglősök Naptára” előző évfolyamai az alábbi kedvezményes áron szerezhetők be:

1909 és 1911 évf. „Vendéglősök Naptára” mely szakkiadványok különösen a borkezelési és pincei teendőkre nézve tartalmaznak fontos tudnivalókat, egyenkint rendelve . . . 1 K 10 fill. és együttesen rendelve, a kettő . . . 1 K 80 fill.

1912 és 1913 évf. „Vendéglősök Naptára” mely szakkiadványok a különböző közhasznú részekben kívül az „Étel szótár” tartalmazza, egyenkint . . . 1 K 60 fill. és együttesen rendelve . . . 2 K 80 fill.

1914 és 1915 évf. „Vendéglősök Naptára” egyenkint . . . 2 K — fill. és együttesen rendelve . . . 3 K 50 fill.

Megrendelések: Fogadó kiadóhivatala, Bpest, VIII., Gyulai Pál-u. 9. intézendők.

**= 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 legmérsékeltebb árak mellett cégnyomással vagy anélkül, gyorsan és csinos kivitelben szállít: a****Fogadó-nyomda, Budapest, József-utca 56**