

FOGADÓ

ORSZÁGOS VENDEGLŐS SZAKKÖZLÖNY.

A MAGYAR FOGADÓK, VENDEGLŐS- ÉS KÁVÉSIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAI

Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Szekesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának”, a „Szabadkai, Tolnávármegyei, Kassai-, Erzsébetfalvai-, Brassómegyei-, Csepeli-, Sárvári- és vidéke-, Pécs-Baranyai-, Kispeszentiörnci-, Nemetújvári-, Lévávidéki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesócsa és vidéke-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronalóvidéki-, Sárosmegyei-, Budaörsi és környéke-, Érszekyvári és vidéke-, Ceglédi-, Marosvásárhelyi és Marostórnai-megyei-, M. zófür-, Turkerei és Déványai fogadók (szállodások) vendéglős, kocsmáros és kávé ipartársulatok illetve egyleteknek; az Aradi pincér öns. és elh. egylet és több jótékony pincér-aztaltársaságnak és községi vendéglős-csoportnak.

TARTALOM:

Sorról-sorra.
A vendéglői étel drágasága.
Csak magyarul.
Társulati Élet.
A magyarországi főújság és a magyar konyha.
A jótékonyk szolgálatában.
Hasznos tudnivalók.
Különbözőle Közlemények.
Bor- és pincegazdaság.
Vadászat előtt. — Nyíltér.
Ülési Híreink.
Szerkesztői híreink.
Kortyántó — Hirdetések.

ORSZÁGOS VENDEGLŐS EGYESÜLET.

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

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

Főhívas és értesítés. Főhívottnak azon vidéki vendéglősök és kocsmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelenték be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. **Beiratás díj:** 2 korona. **Évi tagdíj:** 4 korona. Az „O. V. Egyesület” tagjainak szaklapokban tájékoztatás és esetleg jogtanácsot díjtalan nyújt, ha az írodához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbélyeg mellékelendő. *Az elnökség.*

SZEKESFŐVÁROSI VENDEGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROSK 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 íránt az ipartársulat írodájához fordul.

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

Előfizetés.

A l. előfizetők kérvetnek, hogy esedékes előfizetéseiket a lejártaikor pontosan ujlítsák meg. Fogadó kiadóhivatala, Bpest, Gyulai Pál-u. 9.

„FOGADÓ-NYOMDA“

új helyisége.

Budapest,

VIII. ker., József-utca 56. szám.

Telefon: József 39—70.

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

Szerkesztő és lapkiadósnak:
FLÓR GYÖZÖ.

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

Sorról-sorra.

A dunai értekezlet.
Egy különleges drágaság-ról.

Szeptember első napjaiban tartják Budapesten azt a Dunai-értekezletet (konferenciát), amelyről egy párszor ez a lap is megemlékezett. Az értekezlet ennek a gazdasági ágának több tekintélyes képviselője jön el Németországból, Ausztriából s bizonyára Török- és Bolgárországot is képviselni fogják néhányan. A dunai értekezlet tehát, mindenképpen nevezetes és olyan alkalom lesz, hogy azért életrevalóbb állapotok, minden árt megadtak volna. De adhattak volna is, mert azt a „mindenárt” hatványozottan képes behozni az eféle alkalom, amelynek gazdasági kihatásai, szinte beláthatatlanok. Azok az életrevalóbb állapotok, vagy ezeknek fővárosai, persze nem elégedtek volna meg, csak a dunai értekezlettel, hanem azt más hasonló irányú gazdasági csoportosulással is igyekeztek volna kibővíteni. Bécs városának kitűnő s az ilyen dolgokban nagy jártasságú vezetősége, például olyanformán használta volna ki ezt a nevezetes alkalmat, hogy nemcsak a szövetséges és semleges országok, hanem az ellenséges államok szájtoja is, erről az európai és az egész világ államaira kiható fontos gazdasági eseményről ír volna pár hétig. No és amit Bécs tehetett volna, ugyanazt nem csinálhatta volna meg a fővárosunk vezetősége is? Megtehetné volna, különösen akkor, ha ennek a vezetőségnek az élén is egy Weiskirchnerhez hasonló férfi áll. Ez esetben például, működésbe hozott volna az a bizonyos „idegenforgalmi” iroda, összehívták volna néhány előkelő budapesti és vidéki fogadóst, intézkedés történt volna arra, hogy a Balatoni, Felsőmagyarországi szövetségek és más idegenforgalmi körök vezetői is küldjenek képviselőt és ugyanígy meghívhatók lettek volna: az ausztriai és a németországi idegenforgalmi testületek vezetői, néhány hangadóbb bécsi, berlini s egy-két előkelőbb török és bolgár fogadós is. Egyszó-

val, ezt az alkalmat alaposan ki lehetett volna használni és azzal egyidőben rendezhetett volna fővárosunk egy olyan szabású idegenforgalmi konferenciát (gyűlést), mely a dunai értekezlet eseményét, egyszerre ország- és világraszólóvá emelte volna. Hogy ez mit jelentett volna a mi kezdetleges idegenforgalmunkra? Ugyszólván mindent. S a „Fogadó” ezeket a főváros vezetői figyelmébe kellő időben, ezelőtt két hónappal ajánlotta. Más főváros vezetőségét figyelmeztetni se kellett volna: enélkül is látta volna a dolgok nagy jelentőségét és ennek megfelelően teljesítette volna kötelességét.

Panaszok vannak forgalomban a kávéházi élet drágaságára. Hogy mi teszi drágává ez életet? Nem a kávé, tea vagy más hasonló cikkek drágasága, mert hiszen ezeknek az ára ma sem több, mint amennyire a háboru elején emelték; hanem más kicsiség, pl. a kávéházi sütemények. Amikor ugyanis a zsemlyesütemést, lisztakéregességi szempontból, szűntették, fölvonultak a cukrászdai (és péksütdődei) diós, turós, izes és más „lekváros” sütemények, darabonként 32—36 fillérre! Minthogy a legtöbb pék a kenyeret alig élvezhetővé készíti, a közönség: utalva lett a drága süteményeket fogyasztani s ennélfogva, ebben a drága cikkben olyan nagy forgandóság állott be, hogy a zsemlyesüteméssel megakarított lisztmennyiségnél is jóval többet használnak el. A közönség pedig panaszkodik és a sajátban is mind gyakrabban jut kifejezésre az elégedetlenség a megoklatlan drágaság miatt. A megoldása ennek a különleges kávéházi drágaságnak könnyű és egyszerűen az volna, hogy a hatóság utasítaná a cukrászdai és más sütdőket olcsó, 8—10 filleres sütemény készítésére, mindenféle „betét” nélkül. Aki pedig vonakodna az utasításnak eleget tenni, attól el kellene vonni a lisztalványozást. Ilyen intézkedés mellett egyszeribe lenne elegendő fehér sütemény s megszüntne ez a különleges drágaság s a kávéosoknak, ezzel a drágasággal való meggyanúsítással

„FOGADÓ NYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT“

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

Távbeszélő:
(Telefon) JÓZSEF 39—70.

Vendéglői és áváházi nyomtatványok nagy raktára. A legszebb és izleléses kivitelben készülnek: tolyóiratok, árjegyzékek, társulati és egyleti évi jelentések, közgyűlési meghívók és az összes fogadói, vendéglői és kávéházi nyomtatványok u. m.: étlapok, borjegyzékek, konyha-, sőtés és kávéházi ívek, asztalkártyák, bérletfizetek, szobajelentések stb. □ □ □

A vendéglői ételek drágasága.

— Szeftüszeg és egyéb borsok. —

Hol itt, hol amott merül föl eset, hogy a hatóság a vendéglői ételek árát túl magasnak találja s a vendéglői élemezésre utalt közönség érdekei szemellett tartásával, arra törekszik, hogy a drágaságot bizonyos árszabályozással vagy ármegeállapítással csökkentse. Ilyen és hasonló törekvések nyilvánultak még legutóbb: Miskolcon, Brassóban s más több helyen, míg az ország fővárosában, mint ezt irtuk is, most keresik s találgatják a megfelelő árszabályozási módokat az illetékes hatóság és a vendéglősök képviselői. Míg azonban utóbbi helyen, ezt a nem éppen könnyű feladatot a legérdekeltebb fél: a vendéglősök meghallgatásával és a vendéglői érdekek figyelembe vételével igyekeznek megoldani; addig a vidéken ennek a kérdésnek a kezelése ugyszólván egész egyoldalúan történik, ami pedig azért sem vezethet célhoz, mert ennek a kérdésnek valamilyen való rendezését csak a vendéglői foglalkozással kapcsolatos szempontoknak és a vendéglői ételek drágaságát képező különböző okoknak tekintetbevételevel lehetséges kereszttől vinni.

Az ételek árát szabályozni vagy megállapítani törekvő ezen intézkedések, különben nem mai keletűek. Már a háború első évében merültek föl ilyen esetek, bár ha csak szórványosan is. Az intézkedés akkor is hasonló volt, vagyis figyelmen kívül hagyták azok a szempontok, amelyek voltaképpen támpontjait képezték az ételek drágaságának. Így nem vették figyelembe azt a szempontot, hogy bár egyik-másik ételnek az ára kissé túllépi azt a bizonyos mértéket, de viszont más ételnek az ára meg olyan alapon mozog, hogy azokra, ha nem is fizet rá a vendéglős, de nem is keres rajtuk egy vasat sem. Ezenkívül van még a sok nélkülözhetlen mellék cikk, amelynek az értéke külön se fölszámítva, se megértítve nem lesz, noha pedig a beszerzése ma, ezeknek is roppant sokba kerül. Az ilyen árszabályozási eljárásnál ezekre is figyelmet kell fordítani. A fölhozottak jellemzése és megértésére a sok közül, csak pár közönséges cikkről teszünk említést.

A paprika. Valódi paprikát tudvalevően igen nehezen és ugyancsak nagyon drágán lehet beszerezni, minthogy nagyrészt ez a cikk is hamisítva, vagy egészen összemismásolva van. A konyhájuk jó hírét szemellett tartó vendéglők azonban csakis valódi paprikát használnak s ezt a legnagyobb nehézségek dacára is beszerzik. Tudni kell ugyanis, hogy ez a cikk amilyen egyszerű, épp oly fontos szerepet játszik a jó és kellemes íkérésnél. Próbáljon csak valaki egy falat kenyert valódi paprikával és sóval és hamisított, rossz paprikával behintve enni; az első esetben képes két karéj kenyeret is jóízűen elfogyasztani, míg a másik esetben, sose kíván látni paprikát. Ezért fontos hát a valódi paprika, aminek az ára azonban ma, szinte megfizethetetlen. No és tapasztalta-e már valaki, hogy a vendéglőkben a paprikát külön föl számitják?

A tojás. Így vagyunk ezzel a kikkel is. Vidéken sok helyen alig látni tojást, mint-hogy a sok más vidéki kofaügynök úgy

összeszedi, hogy a vendéglők a legszükségesebb mennyiséget is bajjal s bizony, sokszor a megállapított áron is jóval fölül tudják csak beszerezni. De beszerzik, mert a főzésnél nélkülözhetetlen ez a drága cikk. Amikor a vendéglősöknek egy pompásan izlő: metélt, kocka, galuska és más ilyen leveshez, vagy egy kiütöndön sikerült tésztaféléhez (sült vagy főtt tészta) van szerencséje; el se képzei, hogy ilyenkor a vendéglősnek jóval többbe kerül a leves, mint a bus.

Tej, tejszörp és vaj-félére, szinte sokra van szüksége a vendéglői konyhának a főzésnél. Merthogy jó és izletes ételeket csak vízzel és sóval, még se lehet előállítani. Ma persze, ilyesmibe se lehet hamisítatlan állapotban jutni s ha a vendéglős mégis valódit igyekszik beszerezni (a környékben keresett összeköttetései révén); ezek a cikkek megint csak jóval többbe kerülnek neki.

Mindössze három cikket mutattunk be ama sok közül, amelyeknek magas árai közismertek. Ide tartozik még a cukor, lahaj, hagyma, citrom, mazsola, s más száz és mind olyan cikk, amik az ételknél csak a fűszerezés célját szolgálják, vagy nem ritka esetben, az anyagot összetartó vizet pótolják. S miképpen a közönséges víz, azok a drága mellék cikkek sincsenek külön értékkel, hanem aránylag és egy esetben sem túlszámítva, van betudva a nyersanyag értéke az étel árába. Minderről persze, egy hozzá-nemértőnek (laikusnak) se lehet pontos tájékozottsága és ezért szükséges, hogy eléle árszabályozó (ármaximáló) eljárásoknál a tájékoztatósi adatokat, szakemberek szolgáltsák. A miskolci, brassói és más városi ármegeállapító törekvéseket is ezért nem tartottuk célravezetőnek. Az ottani rendőrhatalóságok ugyanis ennél a kérdésnél a legnagyobb körültekintéssel és lelkiösszefetéssel járhatnak el, ámde, ha nem tudják, hogy a főzésnél szeftüszeg és egyéb borsok is szükségesek és hogy ezeknek mi az ára, értéke; bizony, csak egyoldalu vagyis fél munkát végeztek. Az ilyen fél munkának aztán mindketten, a vendéglősök és — még inkább — a közönség fizeti meg az árát.

TARSULATI ÉLET

Szászváros. A „Szászvárosi vendéglősök ipartársulata“ augusztus 17-én tisztújítással egybekötött rendkívüli közgyűlést tartott. A gyűlés első pontját a sördrágaság s ezzel kapcsolatos sérelmek képezték. A fő és legkellemetlenebb sérelmet képező állapot különben az, hogy a sörgyárak illetve ezeknek raktárosai folytonosan emelik a sör árát s a helyi lapok úgy tüntetik föl a dolgot, mintha a vendéglősök akarnának nyereszkdéni a közönség rovására. Ez ügyben különben úgy határoztak, hogy a bajok orvoslása miatt ismételtlen megkeresik a sörgyárakat s egyuttal javaslatot terjesztenek be az „Orsz. Vendéglős Egyesület“-hez, hogy már most készítsék el tervét egy olyan akcióknak (mozgalomnak), amelynek ha nem is most, a háború után való lefolytatásával egyszer s mindenkorra tisztázni és orvosolni lehessen ezeket a kellemetlen kérdéseket. — Ezután a hiányzó tisztsegeket töltötték be. Elnöknek egyhan-

gulag megválasztották: Eisenburger Gyulát, alelnöknek: Táborny Dávid fogadót. Pénztáros lett Zerbesz Frigyes s titkár, a régi Kovaltsik Simon. A választmányba választottak: Anreszku János, Harsányi Gábor, Geremenján János, Müller Vilmos, Stamp Márton és Gyula József. V. póttagok: Weisz Gusztáv és Waisán György. Számvizsgálók: Mann Dénes és Kohn Dénes. — A választás után még néhány kisebb ügyet intézett el a közgyűlés, amelyet aztán Eisenburger elnök a vendéglősök közdolgozra buzdító szép beszéddel rekesztett be.

A magyaros főzőtudás és a magyar-konyha.

— Bécsi levél. —

„A magyar-konyha ételeihez hasonló izletes jókat a világ egyetlen nemzetének a konyháján se tudnak előállítani. Jól és finomul, a legegyszerűbb anyagból is — művészi, királyi asztalra valóit készíteni, — csak a magyar főzőtudás képes. Következésképpen, igazán jóléni és étkezni, csak nálunk, Magyarországon lehet!“

A „Fogadó“ írásaiban előforduló kifejezések ezek. Szakemberek, kiknek e-téren nemcsak a kellő gyakorlatuk, hanem tapasztalatuk is van, olvasván az írást; menten elismerik és igazolják az abban kifejezésre juttatott igazságot. Elismerik és tisztá meggyőződésként vallják, hogy ételben a legjobbat és élvezhetőbbet csak a magyar-konyha főzőtudása képes nyújtani. De kiváltképpen szembeötlök ez az igazság és önkéntelen szóval föl mellette az igazoló tanúság, ha a gyakorlat emberét hivatásá vagy más körülmények a határon túl szőlítják s ott az idegen konyha főztjére utalják. Igazi műveltség és pótolhatatlan jóságában, csak ekkor tűnik ki a magyar-konyha.

E sorok kapcsán egy levelet közlünk, amelynek írója; régi, gyakorlott szakember, szinte hasonló esetből kifolyólag tesz tanúságot a „Fogadó“ azon igazságáról, hogy a magyar-konyhának pártját, izletes ételeinek mását, sehol se lehet találni. Had' mondja és hirdesse azonban mind-ezt ami jó öreg katonánk, Groszman Dávid, aki katonai szolgálattételre Nagyváradról, Bécsbe nyert vezénylést. A bécsi konyha főztjét ette már hónapok óta és akarta megszokni mindenáron, amikor azonban arra jött rá, hogy ez a megszokás sehogys se megy. Ennek esetét és az utjában nyert tapasztalatait levelében érdekesen és tanulságosan s a következők szerint foglalta egybe:

Azon szempontból kellett Bécsbe hoznom családomat, mert nem tudtam megszokni az idevaló konyhát. Öt hónapon át e eget türtem, szenvedtem és nélkülöztem azt a jó magyar és erdélyi főzeléket, amit itt egyáltalán nem ösmernek és nem tudnak készíteni. (Sajna, ma már nálunk is csak ritka helyen, szép Budapestünkön meg talán sehol sem; Szerk.).

Különösen a zöld félével bánnak nagyon rosszul. Zöldbabot, káposztát, kalarabét s más efelét, úgy össze aprítják, mint a velőt s ha feltalálják, úgy néz ki, mint valami mártás. Se ize se színe nincsen.

A sülteket is így készítik, hogy nem a természetes, hozzáillő és való levet adják, hanem azoknak is mártás-szerű a leve

(szafija) és mindent megköménymagoznak; ez nem hiányzik a főljúttakból sem.

Rakott „Kolozvári” vagy „töltött-káposztát” — nem ösmernek itt. Az „Esti” étlapon, minden nagyobb és kisebb „Restauranban” (étteremben), föl van tüntetve az „Ungarischer” golasch. „En szónélkül nem tudtam megállani s invitáltam őket, hogy hozzánk jöjjenek gulyást enni és főzni tanulni. Voltak becések, akik már élvezték nálunk ezt az eledelt; dicsérték, hogy nagyon jó volt, csak egy kicsit csipős. . . S hozzá tették, hogy Wienben nem tudják úgy készíteni.

Itt van példánl a „Krenfleisch” (tormásus). Ez áll egy szelet sertés-combóból, sok lével és tormával. Szóval a sertés comb ki van főzve sósvízben. Nagyon sajnáltam azt a szép szelet húst, hogy ilyen helyre került és így elpocsékolódott.

Azzal a szép dunai hallal se igen tud elbánni az osztrák koma. Azl is mind „vadmártással” készíti. Bizony kedves szerkesztő ur, már 30 éve, hogy a szakmámál vagyok és talán tetszik is valamit tudni róla, hogy nem vagyok utolsó a mesterségemben, de minthogy leszólni senkit se szeretek és kritizálni senki konyháját se szoktam; csak annyit bátorodom nyilvánítni, hogy ez a *főzel*, nem az én magyarmóromba való.

A tészta féléket, hát, ezeket még tudják készíteni. Például a „Kaiser-smarnt” és még vagy 30-félesmarnt, „kocsi-okat, „pudingokat”, „pité”-ket és hasonlókat, no meg a sokféle „kuódlíket” — eléggé jól állítják elő. Csakhogy én ezeket nem szeretem. Turós-csusza, káposztás-kocka, vagy egy jó turós vagy másral készített rétes, palacsinta stb. eféle, itt nem járja.

Hat hónapi itt létem alatt sokat tanultam és azt tapasztaltam, hogy mi bátran és büszkén elmondhatjuk, hogy a *magyar konyhának nincsen párja!*

Megbocsát t. szerkesztő ur, hogy efélékkel idegenem hisz ezeket s a jó magyar és a rossz idegen konyhákra vonatkozó véleményét a mi Fogadóknak már akárhányszor elmondta; azonban jól esik az embernek, hat hónapi élményeinek egy kissé nyíltabban kifejezését adni, annál is inkább, mert az osztrák vigécek sok borsot törtek már az orrom alá. Különösen a 6 filléres kenyérral volt mindig bajuk. Itt a kenyér dbja igaz, ma is 4 fillér; de biz isten, nem ér többet.

Van itt nagyon sok „Folkskeller”, „Bieram-mal” és még ezekhez hasonló elnevezésű helyiségek; ezek mind zsutofalásig tele vannak, a 4 éves gyerekektől a 80 éves aggastyánig, vegyesen nőre és férfiak, úgy, hogy széket se lehet kapni. És csak a „Krigli” járja; poharat nem is lehet látni az asztalon. Hire-hamva sincs itt sórhányanak. Délben csapóink, 2 óráig adnak sört, 6 órakor újból lehet már sözödni, egész záróráig, vagy is éjjeli egy óráig. Hetenkint 3-szor 2 óráig van nyitva, előnyére a „fogyasztóipar” gazdaságának.

A kávéházak nem annyira látogattak, kivéve néhány kerületet. A kiszolgálás (szerviz) pedig sokkal alacsonyabb, nivón (szinvonalon) áll, mint nálunk. Most, hogy több magyar ezred állomásozik itt, pár élelmes kávé magyar cigányt hozott. Meg is van a hatása; alig lehet asztalhoz jutni. Az osztrák hölgyek is szeretik a magyar nótát, de még a magyar katonát is.

Kosztomra most már nem panaszkodhatom. Szolgáltatam végeztéllel nyugodtan megyek haza, illetve lakósomra, hol az 6 egyszerű magyar-konyháját, úgy intézi és vezeti az én jó felesé-

gem, hogy tudom, még a wieniek is megdicsérnék érte. De sokkal kellemesebb is az itteni „krenfleisch” és „golasch”-oknál az a jó „fatányéros” (szerkesztő urat is szívesen látom ilyen vacsorára), annak dacára, hogy feleségem, még a kedves és szép Erdélyben készült és beszerzett fatányérait, Nagyváradon felejtette.

A jótékonyág szolgálatában.

A Hadsegélyező Hivatal s a fogadós-, vendéglős és kávé-iparhoz tartozók együttes mozgalma.

A hősök özvegyei s árvái megsegítését célzó jótékonyági mozgalom még nem indult meg, minthogy azt bizonyos körülmények — így az akció bevezetését jelentő fölhívási és tájékoztató iratok elkészítését késleltető nyomdai torlódás stb. más dolgok — gátolva befolyásolták. A teendők azonban folyamatban vannak s csak rövid idő kérdése, hogy azokat a Hads. Hivatal vezetősége a szakköreinkben is kiterjessze. Amíg pedig ez történik, mind több és több érdeklő fordul a vezetőséghez, úgy a fővárosból mint a vidékről, fölvilágosítást és egyben eszközöket kérve a tevékenység megkezdéséhez.

Igy szentgyörgyvölgyről (Zala-m.) *Szigeti* Emilné vendéglősné, kinek férje a mozgósításból kezdve be van vonulva, 4 filléres számoló-lapokat és gyűjtőleveket kért címére küldetni. — Férjem a háboruban küzd és én szerény erőmtől telhetőleg, így szeretnék szolgálatot tenni az egy és mindnyája ügyének; mert a hadi özvegyek és árvákról való gondoskodás is a haza ügye — írja a kitűnő vendéglősné.

Erdőssy Kálmán (Érsekújvár vasuti étterem) is gyűjtőleveket és más módokat is kért a jót. tevékenység további folytatásához. Ezt megelőzőleg pedig egy figyelemre méltó közleményt küldött be, s abban arra hívja: föl az ország főpincerei figyelmét, hogy a pezsgődugókát, valamint a palackok (pezsgős, boros, sörs, likőrös stb. üvegek) ön- és fémlémez-szerű kupakjait (kapszulák) is gyűjtsék egybe és küldjék be a Hadsegélyező Hivatalnak. Ezek a tárgyak mind nagyon jól értékesíthetők a jótékonyág javára. A pezsgődugókról különben tudott dolog, hogy a legelső ilyen gyári cégünk (Törley) darabonkint 10 fillérral beváltja; ugyane célból talán a többi pezsgős cégek megnyerhetők. Erdőssynek ezt a fölhívását külön is figyelembe ajánljuk.

Balog Sándor szkv. (őpincér) az olasz harctérről ír s buzdítólag arra hívja fél az iltthon dolgozó kartársait, hogy a jótékonyági mozgalomban a magyar pincérség jó híréhez méltóan vegyék ki részüket. — „Nélküldözünk, adakozunk és másokat is erre szólítunk!” — írja derék katonánk.

Slemmer Ferenc, a zólyomi Máv. kis-vasuti vendéglője derék bérlője, most már másodsorú küld tekintélyesebb összeget. Ezuttal 25 korona 40 fillért küldött az özvegyek és árvák alapja javára. — *Pléty* Jánosné nagyenyedi kávésné, ugyan ezen célra 4 koronát küldött szerkesztőségünkbe. — *Csató* Sándor, a lipótvári vasuti vendéglő főpincére 2 korona „büntetési” pénzt küldött az özvegyek s árvák alapjára. Ugyanis két pincérianoncát szigorubban kellett volna megfenyíteni, s a fenytést 2 kor. büntetésre változtatta.

Ilyen esetekben ezt az eljárást ajánlja kartársai figyelmébe a derék Csató.

Az itt említett adományok összege: 31 kor. 40 fillért tesz ki, amelyet rendeltetési helyére juttattunk. Ezzel együtt eddig 287 kor. 30 fillért utalt át a „Fogadó” a H. Hivatalnak a hadi özvegyek és árvák alapja javára.

Hasznos Tudnivalók.

Hordóba eltett tők.

Rendes főzni való tőköket meghámozunk, meggyalulunk, beszőnk s így 24 óráig állni hagyjuk, hogy a leve lecsurgojon. (10 — 12 nagyobb tőkre egy klg. sőt számítunk). Azután a tőköt tiszta vászon ruhába vagy zaskóba helyezük s a még benne lévő leveket kipréseljük. Ha ez megvan, tegyük tiszta hordóba, takarjuk le tiszta ruhával, deszkát teszünk fölébe és nehezítékné követ helyezzük rá. Az így eltett tők kellemes ízű és kemény marad.

Növényi szeletek.

Huszpótló feltétek bab vagy lencséből.

Fél klg. lencsét vagy babot, igen kevés vízzel puhára főzünk, ha megfőtt, szitára öntjük, hogy vize lecsurgojon s aztán áttörjük szitán. Adunk azután ehhez négy tojást, sőt, piritott hagymát és annyi morzsát, hogy összeálljon. Ebből az anyagból, cseh pimasz-tésztahoz hasonló, de ennél valamivel nagyobb, lapos gombóckákat formálunk s zsírban vagy vajban kisütjük. Főzélékre két darab ilyen feltétet adunk.

Különböző módok és szerek tisztítás céljából.

Bor, gyümölcs, kávé és egyéb pecsétek tisztításához ezt a szert használjuk: negyed kiló sóska-sót, ugyannyi mosósóda és klórmentes 3 és fél liter tiszta vízbe teszünk és fűgben egy hétig a napon tartjuk, naponkint fakanállal elkeverjük, s azután palackba töltve félretesszük.

Főzőedény tisztításra hamuszirt klórmentes vízben főldünk, a nagyobb fázekat teletöltjük vízzel, amelyet fölforralunk és a kisebb edényeket bele-rakjuk. Ha mind megtisztult, kiöblítjük és szárazra tö-öljük.

Csukamájolas foltok eltüntetésére legalkalmasabb a borkősav. Ugy pl. hogy a foltos ruhaneműt 24 óráig borkőoldatban ázt-tjük s aztán edvízben kimossuk.

Fehérneműből tintafoltot úgy távolítunk el, hogy a ruha foltos részét olvasztott fagyuba mártjuk, a bemártás után egy ideig állni hagyjuk s aztán kimossuk. Ha friss a tintafolt, 24 óráig tejbe áztatjuk s aztán stearin-szappannal kimossuk.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK

Hátralékos előfizetőinket ismétellen fölkeressük és tisztelettel fölkérjük, hogy elmaradt előfizetésüket sziveskedjenek az előző lapokkal vagy más uton velt postautalvány fölhasználásával kiegyenlíteni. Ugyancsak fölkérjük azon t. előfizetőinket is, kiknek előfizetésük az előző vagy a mostani számmal lett esedékes, hogy az esedékes díjakat a kapott postautalványon sziveskedjenek beküldeni. Előfizetési és egyéb pénzek: *Fogadó-kiadó-hivatala*. (Bpest., VIII. Gyulai Pál-utca 9. sz.) címre küldendők.

Kimaradtak. Mai számunkból térszűke miatt több közleménnyel együtt kimaradtak: »Muschong a miliomios fürdő-és ásványvíz-forrás tulajdonosa és pincér rokkant katona» — »A mi katonánk» stb. A kimaradt közléseket következő számunkban hozzuk.

Mi okból, mi okból se — fölszállt a tej ára. Budapesten van egy „Köz-

ponti tejcarnok" nevű vállalat, amely „jókürt" tejéről és arról híres, hogy a főváros minden utcájában van fiókja, némelyikben 5—10 is. De azért tejei éppen csak azok nem kaphatnak, akik arra leginkább utalva vannak, t. i. a betegek. Ez a vállalat nem rég, mint a lapok írták, bajba jutott (hogy baj volt, mutatja az is, hogy igazgatóját valami 10 napra elmarasztalták), s hogy abból menekedjék, a főváros megvette részvényeinek nagy részét. Ennek a fejében persze, ki-járt valami, pl. egy igazgatói állás, ami az egyik polgármestert illette. Rá néhány napra aztán megdrágitották a tej árat tíz fillérrel. A tejdrágitással foglalkoztak a lapok is s ezeknek egyik másika, se — hogy se tudta megérteni a drágitás okát. Pedig ez olyan egyszerű. Az az új igazgatói állás ugyanis nem kis pénzébe kerül évente annak a tejes vállalatnak, s azt a kiadás többletet, hogy hozhatta volna be másként, ha nem a tej ára emelésével. — Ezt a kis esetet csupán azért tettük szóvá, mert az erre illetékesebb sajtó nem igen foglalkozott vele. Alig egy-kettő szólt hozzá erőle- sebben, míg a többi — elhalgatta. De lett volna csak ez a „drágitás" a vendéglőipar terén, majd hallatszottak volna tiltakozá- sok és üttől volna olyan zajt a sajtó, hogy még ma is azt visszhangoznák a budai hegyek.

Bab és társai. A hivatalos lapban megjelent miniszteri rendelet szerint az 1916. évi *bab-, borsó- és lencse* termés zár alá helyeztetik s erről a termelők a jelen rendelet érvényessége ideje alatt csak a megszabott korlátok között rendelkezhetnek. Eme termények bejelentése szintén a »Haditermény r.-t.« utján történik.

A sör és bor közötti viszony javulása. Vulumikor — és nem is olyan régen — a bortermelői részen, nem a legbarátságosabb hangulattal voltak a sör iránt, amelyet, mint valami kellemetlen versenytársat (konkurrenciát) tekintettek. Szé természetesen is a szőlősgazdák szempontjából, minthogy a sörnek természetében van, mindjobban háttérbe szorítani a borfogyasztást. Ez a főfogás azonban a háborús idők alatt egészen átálakult s ma már annak a hangoztatását lehet hallani a termelőknél, hogy: hál' Isten, csakhogy van elegendő sör! A viszonyoknak ekként való megváltozását pedig a »Borászati Lapok"-nak egy szerkesztői üzenetében láttuk meg. A kérdéses üzenet egy előfizetőt igyekszik tájékoztatni afelől, hogy a borok szállítása a katonaság részére, most szünetel s ezidőszent sört juttatnak a katonáknak, ami — ha jól hüthető is lesz — igen szerencsés gondolat, mivelhogy sajna, a borkészlet igen csekély. Egyszóval, örömmel állapítja meg a termelők lapja, hogy: hál' Isten, csakhogy van sör, amiből aztán egész bátran arra is lehet következtetni, hogy bor és sör között most már — szent a barátság.

Központ gyümölcsre, hagymára. Mire befejeződik a háború, csupa központ lesz a világ. Azelőtt híre se volt az ilyen szerzeménynek — csak „központi" fogadók voltak. Ilyen aztán jutott majd minden városra s ez elnevezést régi derék fogadóink akkor is szívesen használták, ha fogadójuk nem is éppen a város középpontjára esett. Hát csak eféle központok léteztek eddig, míg a jelen időben majd mindenre van ilyen elnevezés. S a mire még nincs — arra is lesz. Így lesz a *gyümölcsre* és a *hagymára* is. Szóval ezeket az élelmicikkeket is köz-

pontosítják és — árszabályozzák. Csak aztán valahogy úgy ne csinálják ezt a miveletet is, mint az utóbb létesült kávéközpontnál csinálták, mert akkor ezekre is alkalmazni lehet azt a mondatot, hogy: adtál Uram gyümölcsöt, hagymát s hozzá központot is, de nincs köszönet benne.

A „Hadsegélyező Hivatal" dolgai. — fogadói bélyegeket, levelező-lapokat, főpincéri számlócédulákat, gyűjtőleveit és egyéb jótékonyági tárgyait: *pártoltuk, használtuk és terjesztük!*

Figyelem vendéglősök és — főpincérek. Tolvajok járnak s legújában a vendéglőket szemlélték ki legalkalmasabb hadiszinterüknek. Előző számaink már tettek említést pár vendéglői betörésről s a múlt kedden virradóra megint próbálkoztak a legfogalmasabb helyen, a Rákóczi-uti Pantol (Wurglis-féle) étteremben. A vagabund (máséknét gazfickó) épp a fiók zárjába akarta illeszteni a tolvajkulcsot, amikor, a valamit ültetben fejezett Pantolné az étterembe lépett. A bátor asszony elől rohamlépésben ugrottak meg a tolvajok. — Pénzt és más értéket, éjjelre egy vendéglős és főpincér se hagyjon az üzleti szekrényben.

Panasz a sörre. Innen is, onnan is kapunk panaszokat, hogy a sör árat ugrás-szerűen — hol itt hol amott — emelik, s ha emiatt szót emelnek a vendéglősök a rak-tárosoknál, ezek egyszerűen azzal a fenye-géssel élnek, hogy nem adnak nekik sört. S mit tehetnek — kénytelenek tűrni az álla-potokat. Több panaszos vendéglős nem hiszi, hogy a sörfőzők tudomással bírjanak a rak-tárosok ezen eljárásáról és ezért jóakaró figyelmükbe ajánlják s elvárják, hogy ezen a tarthatatlan helyzetben segítenek.

Házassági hírek. — *Notter Kálmán házassági frigyét kötött Nagy Etelka urhölgygel, Pécsen.*

A kávéközpont és a kávé-árak. Előzőleg már foglalkoztunk a „Kávéközpont" i é-tésítésével, s ekkor azt a nézetünkint fejeztük ki, hogy a k-központ működése kedvezőleg hat a kávé-árakra s az árdrá-gító uszorát ki fogja küszöbölni. Sajnos, a kávéközpont létesítéséhez fűzött ez a várakozás kevésbé se vált be (aminek a rendelet utáni pár sorban kifejezést is adtunk). A kávéközpont ugyanis ahelyett, hogy az eddigi kávéárszabást s a fogyasztás helyzetét türethetően igyekezett volna tenni; a kormánytól nyert hatalmat arra használta, hogy a kávé eddigi igazolójak nagy árait állandósítsa. Mindezt tulszólják a Kk. által megállapított itteni árak.

Nagybani árak, nyers kávéért:

Robusta	—	—	9.30 korona
Santos és Jáva	—	—	9.80 "
Zöld-fajkávék	—	—	10.90 "
Maragogiv	—	—	11.90 "

Pörkölt kávéért: 12—13.45 korona.

Kicsinybani árak nyers kávéért:

Robusta	—	—	10.20 korona
Santos és Jáva	—	—	10.80 "
Zöld faj-kávék	—	—	12. — "
Maragogiv	—	—	13. — "

Pörkölt kávéért 13—14.60 korona.

Szeged város vendéglője. A lapokat nem rég az a hír járta be, hogy Szeged város egy vendéglőt létesít, oly célból, hogy a szerényebb fizetésű tisztviselők és más ki-sebb pénzü polgárok olcsóbb élelméhez juthassanak. A vendéglőt, hir szerint, házi-lag vezetnék. — Hogy mi igaz, mi nem e híresztelésből, nem tudjuk; azonban Szeged város vezetőségében a komoly számított és előrelátó úgy és annyira ösmerjük, hogy az eféle céltalanság megvalósítására, csak azért, hogy egy csomó fölösleges pénzt legyen alkalma effecsérelni, (ugy amint Budapesten cselek-szék) senki kedveért sem fog vállalkozni.

APRÓ ESEMÉNYEK. — A szegedi paprikának, ennek a külföldes magyar fűszerzárának, mint Szegeden mondják, ma-holnap már csak híre, neve lesz. A

paprika-pancsolók és hamisítók serege ugyanis annyira kifogatta ezt a cikket a maga becülettel-mivoltából, hogy alig ismerni rá. Következésképpen valój paprikát se lehet ma már, vagy csak nagy bajjal kapni. — Egy volt budapesti fogadós, Petá-novits József, mikor néhány évvel ezelőtt fogadóját átadta, nagyobb földbirtokot vásárolt. Ezt a birto-kozt most eladta 1,200,000 koronáért. — Egy garas egy tojás, mondták valaha és drágulottak az árat. Ma 25 fillér egy tojás, vagyis egy koronáért négy és egy negyedet adnak, nagy megcsufolására a régi új erkölcsöknek és áraknak. — Pincér-főlöleség. A német pincérek szövetsége kimutatta, hogy ha-vozna 527 pincér van állás nélkül és fölhívta a hatóságok figyelmét, hogy a nők alkalmazása nem helyes és megokolt ebben a foglalkozásban, addig legalább, míg fölöleseges férfi munkaerő van. — Másfél millió tonna cukor-ral van kevesebb az idén mint a múlt évben. Tavaly 4,937,800 tonnát, az idén pedig 3,202,600 tonnát tesz ki a világ cukorkész-lete. — Ha akarom színház ha akarom vendéglő. S. Rainer bécsi színházgató a háború után olyan há-zat akar építtetni, amely — ha akarom színház, ha akarom vendéglő lesz. Az 5000 néző számára épült színházban a jegyek ára: 1, 2, és 3. koronáért vagy lesz megállapítva, hogy a látogatók egyszersmint a jegyük értékének megfelelő vacsorát is kapnak ugyanott, helyben. Csak aztán úgy ne járjon ez a színház is, mint járt a budapesti — népopera.

Papirszalvéta beszerzése végett forduljanak a kartársaink a „Fogadó könyvnyomdához" Budapest, VIII., József-utca 56.)

GYÁSZROVAT. Letört virágszálak. Kvanka Lajos nagyszobeni vendéglőst, az ottani vendéglős-ipar-társulat elnökét szomorú csapás érte felnőtt szép leánya elhunytával, akit 22 éves korában, nyílvírad idején tört le az enyészet. Ugyancsak ilyen fádalmas csapás Nalepa Károlyt a Római császár-fogadó kávéháza főpincéret, akinek 17 éves, bájos leányában, egyetlen gyermekét ragadta el a halál. Az elhunytakat mult hónap 17 illetve 19-én temették el a közönség megilletődő nagy részvéte mellett. Aldás és béke hamvaitra.

A szaklapok hirdetési mindig szoros vonatkozásban állnak a szakközönség érdekei-vel; így a „Fogadó" hirdetéseit is mindig figyelmesen tekintsek át olvasóink.

Borvásárlók figyelmébe. A mult és az előző évben tudvalevően igen sok helyen nagyon rosszul fizetett a szőlőtermés, ami aztán a jó borok iránt nagyobb keresletet vonta maga után. Az ismert „Visontai és mátrahegyaljai szőlőtelepek borért. r. t. igazgatósá-gát is ez indította arra, hogy a régi évszaktól félve örözt kincseit forgalomba hozza. A Visontamárta bortermelő társ. szőlőtelepein különben a mult évi termés is jól beütött, és ezt fentiekkel ezuttal is a t. borvásárló vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

Vendégotthon elnevezést alkalmazzunk és ajánljuk mindentűt a kifejezéstelen és csunya izléstelen idegen „pension" szó helyett.

Sajtót jót csakis az előnyösen ismert Stauffer és Fiai répeklai sajtógyáros cégnél rendelhetünk. Ez a cég saját gyártmányain kívül *eredeti emmenthá-liban*. állandóan egy raktárt tart és egy gyors ki-szolgálás mint kiváló minőség szállítás tekintetében a legmesszebbmenő igényeket kielégíti.

Egylapos étlapok tetszetős, csinos formában készülnek a *Fogadó-nyomdában* (Bpest, VIII., József-utca 56. sz.). Könnyű kezelés, nagy nyomdai megtakarítás.

BOR- ÉS PINCEGAZDASÁG.

Hivatalos jelentés a szőlők állásáról és a borarakról.

A szőlőszeti és borászati kerületi fel-ügyelők a szőlők állásáról és kapcsolat-ban a borarakról augusztus elejével a következő jelentést tették.

Budapesti kerület (Pestpilisoltkiskun felső-része és Fejér megye): A fűrtperonospora és lisztharmit pusztítása folytán általában gyan-gye, sőt helyenként rossz termés várható. A bor ára hektoliterenként 135—160 korona.

Szekszárdi kerület (Tolna és Somogy vármegyék): A tulnyomóan száraz és meleg

időjárás mellett az oltványoszlók fejlődése kielégítő. Peronospora levélzeten, fürtökön, nem látható. Széknégv hiánya miatt az európai vesszőkkel ültetett szőlők növekedése gyenge. Közepes, sok helyen gyenge és rossz termésre van kilátás. A bor ára hl.-ként 170—180 K.

Pécsi kerület (Baranya megye): A fejlődés állaiában jónak mondható, peronosporafertőzés a levélzeten nem észlelhető; nagy kárt okoz a lisztharmat, s ennek következtében közepes, sőt sok helyen gyenge termés várható.

Tapolcai kerület (Zala, Veszprém, Komárom és Győr vármegyék): Fürtperonospora és lisztharmat következtében a termés-hozam napról-napra kevesebb lesz. Sok helyen a szőlő kapálatlan. Közepes s helyenként gyenge termés várható. A bor ára 140—160 K.

Soproni kerület (Sopron és Vas m.) A szőlők állapota fejlődés tekintetében kielégítő; terméskilátás fürtperonospora, szőlőmoly és lisztharmat kártételei folytán gyenge s csak egyes helyeken várható közepes termés. Bor-észlet csekély.

Pozsonyi kerület (Pozsony és Moson m.) Lényeges változás nem észlelhető; ahol a permetszés kellő idejét eltalálták, ott a szőlő kevesebbet szenved a peronosporától s jól fejlődik. Ezidőszerint átlagosan gyenge közepes termés mutatkozik. A bor ára 140—180 K.

Balassagyarmati kerület (Nógrád, Hont, Esztergom, Bars és Nyitra vármegyék): Peronospora kártétele fokozódik; a fürtök ép szemei a tartós meleg és szárazság mellett is jól fejlődnek, az eddigi jó közepesnek látszó termés felére apadt, a minőség is egyes szőlők szerint változó lesz. Ujbor ára 115—160 K.

Egri kerület (Heves és Jász-Nagykun-Szolnok vármegyék): A peronospora különösen Jász-Nagykun-Szolnok vármegyében oly pusztítást vitt véghez, hogy a termés 75—80%-a elveszett; s legtöbb helyen termésre nincs is kilátás. Helyenként a lisztharmat is pusztít. Heves vármegyében kevés helyen jó közepes, míg sok helyen gyenge termés remélhető. Borárak 140—160 K. közt ingadoznak.

Miskolci kerület (Borsod, Gömör, Kishont és Abaujtona vármegyék): A fejlődés szép. A fürtperonospora átlagosan 30—40% kárt okozott, különösen a kisgazdák szőlőiben feltűnő a kártétel. Gyenge termés remélhető. A bor ára 135—145 K. közt változik.

Tarcali kerület (Zemlén vármegye): Egyes községekben kisebb jégverések voltak. Ettől eltekintve, elég bő termésre van kilátás.

Beregszászi kerület (Bereg Ung és Szabolcs vármegyék): A fürtperonospora kártétele fokozódott, úgy, hogy néhány klválón jól kezelt szőlő kivételével mindenütt van kisebb-nagyobb kár. Egyes helyeken a jégverés tetemes kárt okozott. Közepes termés várható. A bor ára 150—180 K.

Szatmári kerület (Szatmár, Szilágy és Ugocsa vármegyék): Az állandó hűvös időjárás miatt a szőlők fejlődése lassu. A levél- és fürtperonospora terjedése még nem szűnt meg. Helyenként kisebb-szerű jégverések voltak, melyek nagyobb károkat nem okoztak. Közepes termés várható. A bor ára 130—140 K.

Bihardiószegi kerület (Bihar és Hajdu vármegyék): A száraz időjárás alatt rövid ideig tartó bő eszések a fürtök fejlődésére előnyösen hatottak; a peronospora és a

lisztharmat nagymérvű pusztítása megállt. Ezidőszerint gyenge, közepes termés várható.

Ménesi kerület (Arad vármegye): Egyes szőlőkben a lisztharmat kezd fellépni, szörványosan szőlőmoly is látható. A bogyók fejlődése szépen halad. Lágy szem alá kapálás folyamatban van. Közepes termés várható. A bor ára hektoliterenként 120—140 K.

Fekértemplomi kerület (Temes és Krassó-Szörény vármegyék): A júliusi nagy szárazságtól a szőlők rendkívül sokat szenvedtek. A hó végén beállott eső lényeges javulást hozott. Gyenge, közepes termés várható.

Kecskeméti kerület (Pestpilisoltkiskun vármegye alsó része, Csongrád, Békés és Csanád vármegyék): A fagytól és peronosporától megvédett csekélyszámu szőlőben közepes mennyiség és jó minőség, nagy átlagban azonban gyenge, sőt rossz termés várható. Békés és Csanád vármegyék közt talaju, sik fekvésű szőlői kiveszőben vannak.

Dicsőszentmártoni kerület (Kis- és Nagyküküllő és Udvarhely vármegyék): A levél és fürtperonospora érzékeny kárt okoz. Közepes termés várható. A bor ára hektoliterenként 140—180 K.

Vadászat előtt.

— János, a Julcsa leánnyal menjenek ki a mezőre, szedjenek össze minden úrtököt és más ilyen érdemes jóságot, mert a gazdája és Harapi kántor ur, holnaptól kezdve kijárnak vadászni és minden természetű öszelövdőlöznek!

Adta ki ilyenképpen a rendelkezést a gondos nagyszony, a gombaházi nagy kocsmárosné.

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

Nagyoneden az Emke-kávéházat Plély János kartársunk egy nagyszabású éttermi üzlettel bővítette ki. Plély gazda kitűnő gazdasszony nejének híres jó magyaros konyhája a vendéglői üzem jömenetét rövidesen megalapította. A megnyitás Augusztus 1-én volt.

Székesfehérváron a Nádor-kávéházat megvette Ilkoviits Dániel volt eperjesi és több nagykanizsai jónévű fogadós. Uj üzletét Ilkoviits kartársunk a mai igényeknek megfelelő előkelő ízléssel rendezte be és ünnepélyesen augusztus elejével nyitotta meg.

Kallós Márkus fogadós lett. A mi kitűnő Kallós Márkusunk, Budapest egyik legszakképzetebb és intelligensebb kávésa, fogadós lett. Megvette az Erzsébet-körút 6. sz. alatt levő s a Bokros Károly és Fia ismert nevű szaktársaink által az utóbbi két év alatt a legjobb híri fogadók sorába emelt „Meteor” című fogadót. Kallós kartársunk, mint értesülünk, a Meteor-fogadóval kapcsolatos nagy kiterjedésű kávéházat is megvette, melyet azonban csak pár év múltán, a szerződéses idő leteltével fog saját kezelésébe átvenni. Kallós Márkusban, aki sokáig a Király-kávéházban, majd a Szimplon (ennek két izben) és a Népopera-kávéházaknak volt népszerű tulajdonosa; a fővárosi fogadósok kara egy Igazi elsőrendű és kiváló tagot nyert. Szívesen üdvözöljük ezen az uj, bár neki kevésbé se ösmertelen téren.

Szászvároson az Eisenburger-féle cukrászdát és kávéházat Treuer Sándor ismert főpincér átvette. Az uj tulajdonos üzletét a mai kor igényeinek megfelelően átalakította, ujan berendezte és ünnepiesen július 15-én nyitotta meg.

Üzlet-vétel vagy átvétel alkalmával szokásos „ven-

déglő-átvételi” vagy „vendéglő-nyitási” értesítések és minden egyéb nyomtatványokat t. kartársaink a **Fogadó-nyomdában** (Budapest, József-utca 56. sz.) rendeljék meg.

Gödöllön az Erzsébet-fogadót és éttermét átvette özv. Károlyi Nándorné, ezen üzletnek már egy izben volt jóhírnevű vendéglősnője.

Nagyszébenben a nyolc év előtt nyugalomban vonult Heidecker és Gáspár fogadósok, a Római-császár régi gazdái, ismét a tevékenység terére léptek és kibérelték az egy év előtt épült Európa fogadót. A nagyszabású üzlet tulajdonosai a mai fejlett izlésnek megfelelő nagy kényelemmel rendezték be s szakavatott vezetésükkel rövidesen a legelőkelőbb színvonalu ilyen izletek sorába emelték.

A szegedi Tisza-nagyfogadót címen aug. 1-sői számunkban közöltük, hogy Schermann Kálmán gyulafehérvári fogadótulajdonos a nevezett fogadó éttermét és kávéházát átvette. Ez a hírnök kijavítása szorul és pedig annyiban, hogy Schermann kartársunk nemcsak az említett részeket, hanem a fogadót is megvette s így a Tisza nagyfogadós egyszben képezi tulajdonát. Az átvétel augusztus elejével történt.

Egerben a Korona-fogadó bérletét Schultz Ignác főpincér elnyerte. Uj fogadós kartársunk az üzletet teljesen átalakította. több szobával kibővíteti és egész ujan rendezi be. Az ünnepes megnyitást október 1-én fogja eszközölni.

KERESTENK. T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett címek hollettét, kartársi szíveségből, a megtudni óhajtottak egy levelező-lapon közöljék. **Kenderesi György** volt főpincér s utóbb szegedi pincérelhelyező-iroda tulajdonos hollettét kéri egy lev. lapon tudatni **Kömvies József** főpincér Győr, Arany János-utca 31. (Bauer-iroda).

Vendéglő vétel. Nagyszébenben a városiparkban lévő „Stadtprag” című éttermetek a házzal együtt, örökáron megvette **Sattler János** ottani vendéglős. A nagyszabású üzletet Sattler kartársunk teljesen átépítette, kibővítette s egész uj és fényes butorizzal szerelte föl. Az ünnepélyes megnyitást augusztus 15-én történt.

Családi öröm. Borbáth Lajos kolozsvári főpincért neje egy egészséges fiuval ajándékozta meg. Az uj horgolpár Lajos nevet nyert a keresetségben.

Miskolcon az Emke kávéházat megvette Klein Mór, ottani ismert főpincér, Márton Endrértől. Az uj tulajdonos üzletét egész ujan tatarozta s a mai igényeknek megfelelő izléssel és nagy kényelemmel rendezte be. Az ünnepélyes megnyitást e hó közepével történt.

Üzleti fehérmű. Fogadói és vendéglői vászon-féléket a mi iparunkhoz tartozók a mindenkori legjobb minőségűt szállít és ismert **Deutsch Ferencz** (Bpest, VIII., Muzem-körút 10. sz.) szerzenek be.

Lakás- és helyváltozásukat jelentő t. pincér-elfizetőink az uj címmel kapcsolatban volt lakhelyüket (hogy előbb hol voltak?)

Üzletvezetőt

keresek Tapolcán a „Pannonia”-szálló vezetésére: Elsőrangú szálló 20 szobával, villanyvilágítás, vízvezeték, központi fűtéssel, étterem és nagy teremmel. A konyha vezetése saját reziben vállalható. Csinos külsejű (keresztény) szakemberek nyujtsák be ajánlataikat **Frisch László** háztulajdonos és szőlőbirtokoshoz **Tapolcán** (Zala m.) 3—3

szintén szíveskedjenek megírni. Fogadókiadóhivatala. Bpest, Gyulai Pál-u. 9.

HELYVÁLTOZÁSOK Budapest a Waschatta étterem főp. állását **Walter István** foglalta el. Miskolcon a vasuti vendéglő főp. állását **Komorócy Lajos** töltötte be. Marosvásárhelyen a Royal-kavéház főp. állását **Szaimary Kálmán** foglalta el. A vasuti vendéglő főp. állását **Schnitzer Lajos** töltötte be. A Transylvania fogadó étterme főp. állását **Balázs Ferenc** foglalta el. U. itt a kavéház fizetőp. állását **Milinszky Andor**, míg a Korzó-kavéház fizetőp. állását **Weisberger Sándor** foglalták el. Érsekújváron a Vasuti vendéglő (I. II. oszt. ét.) főp. állását **Fiedler János** töltötte be. **Kalmár András** Győtt a Lloyd étteremben mint ét. működi. **Schusz János** Újdombóváron a vasuti vendéglő (I. II. oszt. ét.) főp. állását töltötte be. Nagyszébenben a Ferenc-kavéház főp. állását **Wenszky Viktor** foglalta el. A Bonfert-fogadó főp. állását **Fábián István** tölti be. Medgyesen a Szőlő-fogadó főp. állását **Ruif. Endre** foglalta el. Brassóban a Transylvania-étterem főp. állását **Dömötör Mihály** tölti be. A vasuti vendéglő (I. II. oszt. ét.) főp. állását **Patkovits Gyula** foglalta el. A Korona-kavéház fizetőp. állását **Becker Rudolf** tölti be. Segesváron a vasuti vendéglő (I. II. oszt. ét.) főp. állását **Purra László** foglalta el. Tóvisen a vasuti vendéglő (I. II. oszt. ét.) főp. állását **Dánielisz Mihály** töltötte be. Szászvároson a Korona fogadó főp. állását **Piroska János** foglalta el. Aradon a Hungária nagykavéház főp. állását **Novotny Lajos** tölti be. A vasuti vendéglő (I. II. oszt. ét.) főp. állását **Boda Dezső** foglalta el. Miskolcon az Emek-kavéház főp. állását **Szabó J. Béla** s. u. itt a r. fizetőp. **Szabó Jenő** foglalták el.

A „Fogadó” hirdetési részét ép olyan figyelemmel olvassák és böngészik át t. olvasóink, mint a lap egyéb rovatát. Mert szak-közönségünknek ez is érdekét képezi.

Kosinsky Viktor tokajhegyaljai szőlő-gazdaságában mintegy 50 hl. 1906. évi

Sajáttermésű aszabor

és 30 hl. sajátfőzésű 12 éves egalizált **cognac** eladó. Minták ára bérmentve egy-egy korona. Megke- resések és ajánlatok **Kosinsky Viktorhoz, Budapest, I. ker., Hieronymi-utca 58.** intézendők.

Házasság.

28 éves teljesen hadmentes vasuti vendéglős, 12. vallású, nősilni óhaját egy nagyobb szabású fővárosi vendéglő átvetéle céljából. Hozomány a saját vagyoní viszonyainak megfelelő: 35-40 ezer korona kívánatik. Levelek fényképpel és dupla borítékban „Szerencsés házasság” jelleggel a Fogadó kiadóhivatalába intézendők. 2-2

Högyész község előljárósága.

2122/919. szám.

Hirdetmény.

Alulírott községi előljáróság ezennel közbírré teszi, hogy **Högyész** nagyközségben, hol évente 4 országos vásár, minden pénteken hefivásár is tartatik, a piactéren fekvő új egyemeletes **községi szálloda**, 10 vendégszobával, vendéglős lakással, kavéház, nagy étterem, táncterem, fedett nyári helyiség, nagy kocsiszín, 28 lóra való istálló és a szükséges melléképítményekkel, **1916. szeptember hó 17-én délután 2 órakor** Högyész nagyközség tanács-termben megtartandó szóbeli árverésen, 1917. évi január 1-től kezdődő 1 (Egy) évre, haszonbérbe fog adatni.

Ugyanezen alkalommal haszonbérbe fog adatni a szálló épületében levő több bonthelyiség és lakás is.

Az árverési feltételek Högyész község jegyzői iródájában a hivatalos órák alatt betekinthetők.

Högyész, 1916. augusztus hó 16.

Ritter Béla s. k. **Maróty György** s. k. főjegyző. bíró.

Több ezer üveg Tokaji aszabor, dr. Szabó Gyula-féle, eredeti dugaszolás, egy tömegben, valamint 50 üveges tételekben is, jutányos árral eladó. Ajánlatot az érdeklődőknek szívesen küld: **Róth Ernő, Rimaszécs.**

Pályázati hirdetmény.

A Máv. Adony-Pusztaszabolcs állomásán az állomás vendéglő bérletére pályázatot hirdetünk. A bérlet 1916. év november hó 1-én kezdődik s tart 1921. október 31-ig. — A vendéglő bérlettel jár az I. II. oszt. étteremben és a III. oszt. váró és étteremben való étel és ital-elárúsítás jogán kívül a vendéglős részére 2 szobás lakás előszobával, két pincér szoba, konyha, pince és jégverem. Az I. koronás bélyeggel és „ajánlat az Adony-Pusztaszabolcs állomáson levő vendéglő üzlet bérbevételére 2039/916 számhoz” felirattal ellátott, borítékba zárt és lepecsételt s a kellő okmányokkal felszerelt ajánlatok 1916. évi szeptember hó 23-án déli 12 óráig a magyar királyi állam- vnsntak zugrebi ügyvezetőségéhez (üzletvezetőségi palota) pósta útnán teti vérvény meli-tt vagy személyesen nyújtandók be. Bánatpénz (keltőszáz) korona. — A bérletre vonatkozó egyéb értesítések ezen üzletvezetőség forg. és keres. osztályában és Adony-Pusztaszabolcs állomásfőnöknél a hivatalos órák alatt szereshetők be. A „Máv.” fentartja a jogot, hogy az ajánlattevők közül tekintet nélkül a felajánlott bérre szabadon választhat. **Zagreb, 1016 augusztus hó.**

Az üzletvezetőség.

SZERKESZTOI ÜZENETEK.

D-i K. N.-várad. Hogy mikor lesz vége a nagy zenebonának? Nem sokára bizonyára. A pontos időt persze, nem lehet tudni — ezt talán még, az öreg Visztulai se tudja. — 2. Az a baj, hogy a kérdést épp azok nem karolják föl, akiket az leginkább érdekel. A leírását, a különböző gyümölcs-borok készítésének, különben az 1917-iki „V. Nap-tára” fogja közölni. — 3. Olyan jó, megbízható és szakképzett alkalmazottra bajos és igen nehéz a mostani világháborus időhöz szert tenni. Szóval, ebben itt is nagy hiány van. 4. Árjegyzéket sem az említett sem más cégek, most egyáltalán nem küldenek senkinek. Az áprisi és júliusi számok elküldettek. Üdv! — Gy. V. P. fő. A „somnás” hátralékért itt is köszönetnyugtátás. Az említett V. szakácskönyv majd csak a háború után fog megjelenni. Az 1913 és 1914-ki napári kiadványaink nyomban elküldettek. Pénz beérkezett. Üdvözlünk. — L. P. főpincér. Azon a fűdőlőhelyen ahol egy szál vendég se volt az idén. Szomorú, siralmas évadja volt annak a híres és gyönyörű fürdőnek, míg a többi mozgalmás, zajos volt az élet. Azt a két felső vidéki fűdőt, ugyancsak zsufozási megfűtötte a község. Lapunk előző száma foglalkozott azzal a kérdéssel. Mind két számot elküldtük. Üdv. — K. P.-várad. A pontos cím ez: Magyar kir. honvédelmi minisztérium Hadsegélyző Hivatala, Bpest, V., Akadémia-utca 17. A kívánt tárgyakat egy lev. lápon is megrendelheti. A kért utóbbi számokat nyomban elküldtük. — S-né S.-várony. Ha valakinek egyezéseket vonatkozólag meg van a jó és megszokott fűzszabálya (receptje), atól semmiestre se térjen el. Az említett készítményt legfeljebb azért próbálja megismerni, hogy a kettő közötti különbséget megállapítani tudja. Az eredményről pedig szíveskedjék minket értesíteni. Üdvözlét. — Sz-i és M. R. Ha jól csinálják, a lucernából is lehet jó főzelék; sajnos, legelő helyett az ismert káposztából is rossz főzelék készítenek. A készítési módot nem tudjuk. — R. Hegyfok. Azok az egyelapós étlapok, mindenkélt az azért szebbek, mert a gyakorlatnak jobban megfelelnek. Az ilyen étlapnál sem az éthórónak nem kell órákig elbambulni, sem a vendégnek nem kell negyedórákig böngészni, hogy megtalálja rajta a kívánt ételt. Ezért ajánlatos ezeknek bevezetése. — K. M. Harcér. Lap az újabb címre intéztett; pontos cím, a lapnak több részében is megtalálható. Szíves üdv! — K. A. Győr. Üdvözölje sorait s a díjat vettük és beiktattuk a mi táborunk sorába. Hasonló ösztönzéséggel üdvözöljük. — G. A. Nagykőrös. A kérdéses cikkre névben intéztem kérdést a „Fogadó” nyomdájához (Bpest, VIII., József-utca 53 sz.); ott tájékoztatják a mi östönzésre és az árca névre is. — Vi gy.-csabai. Mi se tartjuk helyesnek az ilyen fizetési kötelezettséget, merthogy egy családtag mégis csak más, mint egy alkalmazott; azonban törvényes rendelkezés írja ezt elő s ez érteti meg velünk, hogy a család tagja is alkalmazott vagy segédi teendő végzés, s így a járulékos fizetése rá is vonatkozik. Ezeknél fogva a kérdéses követelés kiegyenlítése ajánlatos. — Elmaradt számok küldtek. — P. A. Kattaro. Hasonló ösztönzés üdvözlünk. — Hü olvasó. Az ilyen tárgy értesítéseket, mint tapasztalhatta is, mi mindig komolyan vesszük s ebben az értelemben is kezeljük; ugy amint történt a jelen esetben is. Hasonló szíves üdv! — W. K. fiz. Harcér. Minthogy a lap pontosan mehet, a válasz is itt intéződik: — az előlpetézési eseményhez szíves üdv. és szerencsés kívánatunk! — N. J. K.-halas. Az aug. lapok után, pótlólag a júliusi számok is elküldettek. Üdv.

REGGEL 3 órakor NYILIK.

Balla Gyula Józsefvárosi nagy kavémérése Baross-utca 59. sz. alatt (Városi villamos járat). A vidéki kereskedők és a budapesti pincér kartársak találkozó helye. — Pontos és lelkiismeretes kiszolgálás. — A t. közönség és a szakmabeliek szíves pártfogását kéri

Budapest
Baross-u. 59.

1-4

Balla Gyula
tulajdonos.

Bécsi szalon zenekar

mely Magyarország és Ausztria több nagy és előkelő városa kavéházai és éttermeiben a jónévi **Urban Jenő** (Eugen Urban) karmester vezetésével hangversenyzett; ugyanily célból ajánljuk budapesti és vidéki kavéházai vagy vendéglői üzemekbe. Megkeresések **URBAN KARMESTER**, Fogadó kiadóhivatala intézendők.

1-2

Szolyvai gyógyforrás.

Borral a legjobb fröccs!

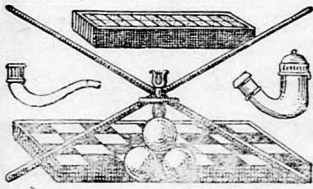
Kitűnő ízű, igen üdítő ásványvíz. Bor, cognac vagy citromsavval vegyítve.

Orvosi szaktekintélyektől melegen ajánlva **gyomor-bántalmak, étvágytalan-**

ság, gyomorégés, köhögés, verszegénység, tüdőbaj és vérköpések eseteiben.

Megrendelhető

Schönborn Buchheim gróf urad. ásványvízeinek bérletőségénél, Szolyva.



Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

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

Ajánlja saját készítményű **elefántcsont-teke (billiárd) golyók, dákok, sakk, dominó, lignum santum-golyók, bábuk, sétatokok, tajték- és borostyánkó dohánvő-cszköket** stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók **esztergályozása, dákok, sakk és dominó javítása olcsó árszámitással, pontos határidőre való szállítással** — elfogadottnak. □

Kortyantó.

A hiba

— Te Bendeguz, — szól rá Dobogós ur az újságosra, — mért hozták ezt a findsát, csak félig?
— A hiba kérem alázatossan, onnan lehet, hogy feketekávé-központ van alakulóban, vagy talán már meg is alakult ez az új drágító szerzet, — tájékoztatja a vendéget a Bende fiu.

Jutka katonája.

— Vitéz ur, nem látta az én kedves babámat?
— Aztán, hogy néz az ki?
— Azon is katonaruha van?
— Ja ugy, hát hogy ne láttam volna; nagyon sokszor láttam, jó komám is volt, de elotgták a muzsikák és most nagyon messzire van innen, aranyos galambocskám...
— Jaj, izzen, nem azt kérdelem én, hanem amelyiket még nem fogták el, — magyarázza komolyan a Jutka leány. — És nagy dévajul elütögeti arcáról a vitéz urnak, huncutosan babrárgató kezét.

Megfordított kérdés.

— Hova, melyik vidékre megy az idén szüretelni, kedves kártárs ur?
— Nem éppen ez a kérdés most, hanem az, hogy ahol én veszem új-boraimat, fognak-e ott szüretelni szeretett cimborám! — mondja keserűn Pöngölei kocsmáros.

Máról-holnapra.

— Ja, hogy van a Velencei barátin?
— Hát csak van — él máról-holnapra, mint a többi tengődő kávé.
Velencei még aznap értesül az Egyről, de az ilyen vélekedéssel lévő jó barátal is találkozik és így köszönti őt:
— Én sokkal jobb szívvel vagyok hozzád, mint te hozzám; azt kívánom, hogy te, ne élj máról-holnapra...

4-5 száz liter

Éltető siller boromat, literenként 1 kor. 44 fillérért helyben, hordó nélkül, — költözökös miatt eladom. — Nagy, Budapest, Gyulai Pál-utca 10. szám földszint.

PAPIRSZALVÉTA különböző minőségben és jutányos áron szereshető be: „Fogadó-nyomda”-ban, Budapest, VIII., József-utca 56.



Bruno Veszky Károly

hygienikus-játékkártya tisztító intézete.

Budapest,
Szveze ay-u. 16.

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

Deák Odönné

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

elvállal minden e szakmába vágó munkáikat leggyorsiribbtl a legfényesebb kivételig. A szakmánkhoz tartozó urnöknek és urleányoknak — **árkedvezmény.**

Tisztelettel
Deákné.

Hektográf-

lapok, ténák, 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 árúban

	Kor. érték
Lenvászon lepedő 220 140	— — drbja 14. —
Kárpáti > 230 150	— — > 15. —
Damast abrosz — — 150 150	— — > 8. —
> — — 150 180	— — > 9. —
> — — 150 220	— — > 10. —
> — — 150 300	— — > 12. —
Kerti abrosz minden színben — —	— — > 6.50
Nehéz damast szalvetta 60 60	tucata 14. —
> — — 65 65	— — > 16. —
> — — 70 70	— — > 18. —
Ajour kávé-szalvetta — —	— — > 8.50
Damast törülköző 60 120	— — > 24. —
Dupla damast > 60 130	— — > 27. —
Párnahuzat 88 76 — — — —	— — drbja 5.50
Vászon paplanhuzat 130 180 — —	— — > 12.50
Pincér kendő — — — —	— — tctja 7. —
Vászon pohár és edénytörő — —	— — tctja 16. —

DEUTSCH FERENC

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



SAJT ::

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

Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak Répcelak.

Az „ARTESIA” r-t.

ILONA

űdítő vize

legyen mindennapi italod!

Megrendelhető:

„ARTESIA” R-T-nál BUDAPEST.
TELEFON 50—72.

Állandó borvásár.

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

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

Magyar Paizs.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — A Magyar Paizs első számunkban, független hetilap, magyar írást, hmi terméket véd, magyar szellemet terjeszt minden téren. — Évi előfizési ára 4 korona. (Legolcsóbb lap). Szerkesztő: Borbély György és Horváth Lajos Zalaegerszeg.

Kiss Ernő Korona-fogadója

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

Ügyes fölirónó.

Ért gazdaasszonyi teendőkb n jártas vidéki nagyvárosi vendéglőbe felvételre kerestek. Fizetés 80 korona és teljes ena. Ajánlatok „Nagyvárad” jellegre a kiadóhivatalba intézendők.

Német nyelv megtanulása magánuton

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

Vendéglői- és kávéházi cikkek olcsó beszerzése

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

Sz. t. vidékre utánvét mellett: „papírszalvétát”, — fogvájót, — hektograph-lapokat és ténák, kártyatáblát, kretát, szivacsot, dákökrétát, dákö-bőrt s ragasztót; **szalmaszálakat** söntés-, konyha- és kávéházi íveket, bon-blokkokat és minden szükséges üzleti cikket.

Kiváló uj fajborok!

Meghívás.

Ó borok nagy választékban!

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

Sürgőnycim: Postafiók 42. sz. Telefon 99. sz. Visontama tr

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, Madeleine, Kadarka, Otello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

1916-ra szóló

Vendéglősök Naptára

megjelent. A fogadós és vendéglősiparhoz 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. **GRÜN WALD 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.

Megrendelhető:

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

szervizgyártósnái, BUDAPEST, IV.,
Károly-ébrut 28. (Központi városk.).
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, Graz, Prága és Triestben.)

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

Elsőrendű sörcsarnok és vendéglő

az ország egyik legélénkebb forgalmu dunántuli városában, melynek legelső üzlete, hadbavonulás miatt sürgősen átadó. Kellő tőkével bíró szakember kezében az üzlet **igen kedvező** prosperálást ígér. Részletes adatokat felölélő ajánlatok „**György István**” név alatt e lap kiadóhivatalába intézendők.

Eredeti Svayci Keks

elsőrendű minőségben, legjobb tea süteményt szállít legolcsóbb ered.
— 20 kilós ládákban —

Stauffer és Fiai Répcelak.**Átadó vasuti vendéglő.**

Dunántuli vasuti vendéglő csatládai okokból átadó. A teljesen felszerelt üzlet átvételéhez 20 (husz) ezer korona szükséges. Cím a kiadóhivatalban. 2—2