

FOGADÓ

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY.

A MAGYAR FOGADÓS-, VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉPÍRAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ERDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP

Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfővárosi Vendéglős és Kocsmárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai-, Tolnava-
vármegyei-, Kassai-, Erzsébetfalvai-, Brassómezei-, Csepeli-,
Sárvár és vidéki-, Pécs-Baranyai-, Kispesztentőri-, Német-
újvári-, Lévavideki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesócsa és
vidéki-, Hutyavármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronal-
vidéki-, Sárosmegyei-, Budak és környéke-, Éreskejárás és
vidéke-, Ceglédi-, Marosvásárhely és Marostorda-megyei-, Mezőtur-
kure és Dévaványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsmá-
ros és kávé ipartársulatok illetve egyesületek; az Aradi pincér-
ös. és elh. egylet és több főtőlön pincér-asztaltársaságak és
községi vendéglős-csoportnak.

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

Szerkesztő és lapkiadónok: FLÓR GYÓZÓ.

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

TARTALOM:

Sorról-sorra.
A vendéglői élelmész új formában.
Csak magyarul.
A kávéházi meleg ételek.
Bor- és pincegazdaság.
Különféle Közlönyek.
Új postai díjszabás.
Ünleli Híreink.
Szerkesztői üzenetek.
Kortyántó. — Hirdetések.

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET.

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

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

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

SZEKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐS 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 írodájához fordul.

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

Előfizetés.

A l. előfizetők kérvetnek, hogy esedékes előfizetésüket a lejáratkori pontosan újítsák meg. Fogadó kiadóhivatala, Bpest, Gyulai Pál-u. 9.

Sorról-sorra.

Főzeléket föltétellel!

A kávéházi meleg-vacsorák kérdése.

Hogy lehet segíteni az aprópénz-hiányon? A pénzügyi kormány figyelmébe.

Most, hogy a hus- és szirtalan napokról szóló kormányrendelet kiadott, a napilapokban majd mindennap lehetett olvasni ilyen sorokat: — A tanács *kötelességévé teszi* a vendéglősöknek a *főzelékadást feltétellel*, vagy pedig: a *rendelet szigoruan kötelezi a vendéglősöket, hogy főzeléket is főzzenek és szolgáljanak ki!* Ilyen és hasonló közléseket hoztak a lapok pár héten keresztül napról-napra, s aki — nem vendéglőbe járó — ama közléseknek a „fejtételes” főzelékre vonatkozó kitételét olvasta, azt gondolhatta, hogy a budapesti vendéglőkben bizonyára hasonlóképp vagy efelé számításból, nem főznek és adnak főzeléket.

Honnan eredhetett ez a híresztelés és ki adott tápot az eféle közléseknek; talán a városi vezetőség élelmészeti ügyosztálya, vagy kicsoda? Az ember koponyájában szinte megáll az a bizonyos masina. Hát, az az élelmészeti hivatal annyira idegen az ilyen kérdések terén és a fővárosi napilapok hozzátartozói is mind hentesboltokból kosztolnak, hogy a vendéglői étkezés rendjéről halvány sejtéssel meg bírunk?! Hisz a főváros valamennyi nagy és kisebb éttermében, ott láthatja mindenki — a háboru alatt épp úgy, mint a háboru előtt — a *főzeléket feltétellel*. Talán a Hungária, Pannonia, s más ily nagy fogadóknak nincs így, de azon éttermekben nincs is szükség erre, mert oda más vendégek járnak. Ha pedig ezeken kívül, *mindenütt van főzelék föltétellel*, akkor mi szükség van annak oly erős hangoztatására és elrendelésére?

Már most aztán elképzelhetjük, hogy a közéletelmész ügyében kicsoda össze-vissza intézkedések tétetnek ott, ahol még ezt a kérdést illetően is a legsötétebb tájékoztatásig uralkodik.

*

Végre van egy pont, egy kicsi, de erős kampós pont, amelybe a kávéházi meleg vacsorák kérdését beleakaszthatjuk. Az alkalmas kis pontot a főváros tanácsa szolgáltatta egy itélettel. A Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata főlőbbezése folytán egy elüljárósági itéletet olyanképpen változtatott meg, hogy egy Damjanibh-utcai kávést, aki kávéházában meleg ételeket főzött és szolgáltatót ki, 200 koronára, ennek nem fizetése esetén tíz napi elzárásra büntetett meg. Az itélet indokolásában ki van emelve, amit ez a lap annyiszor hangoztatott, hogy aki a vendéglői ipart engedély nélkül gyakorolja, súlyos kihágást követ el. Ez különben akkor is így van, ha senki se hangoztatja, azonban a kávéások közül többen makrancoskodtak és minden törvényes szabály ellenére, főztek és árusították a meleg ételeket, s amikor kérdőre vonattak, arra hivatkoztak, hogy az más világvárosban is szokás. Pedig hát, nem szokás ez sehol sem. Bécsben és Berlinben (s ugyanígy Párisban is) van „kávéház-étterem” (Kafferrestaurant), de *nincs kávéház*, ahol vendéglői módon melegeleket készítenek és szolgáljanak ki. Remélhetőleg ezután Budapesten se lesz.

*

Aprópénz. Itt is előállott az a bizonyos hiány — nincs aprópénz! S minthogy ezt a nincstelenséget mindenki nagyon kellemetlenül érzi; megindult a találgatás, hogy mint lehetne pótolni ezt a forgató-eszközt. Mikor pedig néhány élelmes budapesti főpincér úgy igyekezett a nehéz kérdést megoldani, hogy a papír-kétkoronásokat kétfelé aprózták; ezt mindenki, még a sajtó is nagy meglepéssel vette. De csakhamar véget vetettek ennek azzal, hogy a pénzcsontkítás törvénybe vág s az illetékes bank nagy díjakat hoz levonásba az elmetlélt pénzek beváltásánál. Új módra volt hát szükség s a lapok és mások ajánlották is eleget, de a sok közül épen csak az hiányzott, ami célra vezetett volna. Holott pedig olyan könnyű mód van a kérdés megoldására — Az aprópénz hiányát egyszerűen

„FOGADÓ-NYOMDA“

új helyisége.

Budapest,

VIII. ker., József-utca 56. szám.

Telefon: József 39—70.

„FOGADÓ NYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT“

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

Távbeszélő:
(Telefon) JÓZSEF 39—70.

Vendéglői és kávéházi nyomtatványok nagy raktára. A legszebb és izlősebb 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, bérletfüzetek, szobajelentések stb. □ □ □

és igen könnyen úgy lehetne megszüntetni, hogy a pénzügyi kormány bocsásson ki egy rövid — másfélhónapos — lejáratu rendeletet, az egykoronás, husz- és tízfélres pénzeknek a forgalomból való bevonására. Ezen időn túl az ezüst pénzeket 30—35%, a nikkelpénzt pedig 50% értékcsökkenéssel váltánák be. Ugyanekkor néhány ezer korona és ennyi hónapig elzárást kellene megállapítani azok számára, kik az aprópénzt (ezüst és nikkel) beolvastási és más célokból összevásárolni akarnák. A pénzügyi kormány és mindenki elhítheti, hogy az aprópénz rövid idő leforgása alatt tömegesen kerülne vissza a forgalomba.

A vendéglői élelmezés új formában.

Hus- és zsirtalan napok.

Amitől Ausztriában előre féltek és amibe aztán egész jól bele is törődtek. — nálunk is bekövetkezett. Pont egy hónapra rá kaptuk mi is a zsír- és hustalan napokról szóló rendeletet. Ez a kormányrendelet szeptember 25-én lépett érvénybe. A zsirnak, vajnak és mindennemű étolajnak hetenkint egy napi használatát eltöltő s a husfogyasztás újabb korlátozására vonatkozó főbb szakaszai a rendelkezések így szólnak:

1. §. Szarvasmarhát, sertést, juhot, ugyszintén kecskét — korra való tekintet nélkül — a hét két napján és pedig *kedden és csütörtökön* — kényszervágás vagy kényszerleszúrás szükségét kivéve — vágni vagy leszurni tilos. A kényszervágást ha csak lehetséges, előre vagy vágás megtörténte után haladéktalanul be kell jelenteni a községi előjáróságnál (vagy polgármesternél).

2. §. A hét napján és pedig *szerdán és pénteken* tilos hust akár nyers, akár földolgozott (főtt, sült, füstölt, sózott stb.) állapotban forgalomba hozni. Ugyanezekben a napokban tilos ételeknek kiszolgáltatására szolgáló üzletekben és üzemekben (*fogadók, vendéglők, egyleti jellegű és más étkező helyek stb.*) has felhasználásával készülő ételeket előállítani, vagy kiszolgáltatni.

3. §. Hus a jelen rendelet értelmében a marhának, borjúnak, sertésnek, juhnak, kecskének, lónak, házinynak, szárnyasnak és vadnak emberi táplálkozásra felhasználható minden része, kivéve a gyors romlásnak kitétt belső zsiger-részeket. Husnak tekintendő az említett husneműkből előállított huskonzerv és hentesáru is.

4. §. A hétként a 2. §-ban nem említett napjain az ugyanott említett üzletek és üzemek egy étkezésre egy személynek legfeljebb egy husételt szolgálhatnak ki. Mindennemű hal — ezen szakasz szempontjából — *husételnek számít.* Nem számít husételnek az olyan ételnemű, amely egy személyre számított adagban összesen legfeljebb 50 gramm hust vagy husnemű tartalmaz.

5. §. *Hétfői napokon* a 2. §-ban említett üzleteknek és üzemeknek (fogadók, vendéglők stb.) tilos olyan ételeket előállítani vagy kiszolgáltatni, amelyeknek előállításához zsir: (sertészsir, vaj, növényzsir, növényi olaj, vagy emberi élvezetre alkalmas bármely más zsiradék vagy olaj felhasználása szükséges.

6. §. A 2. és az 5. §§-ok rendelkezései alól a belügyminiszter egészségügyi szempontból kórházak és egyéb gyógyintézetek egyes ápolójai javára kivételeket engedhet. Katonai személyek élelmezésére rendelt husnak kiszolgáltatása nem esik a 2. szakasz rendelkezése alá, ha a megrendelés katonai élelmezési biztos által kiállított igazolvánnyal bizonyítottatik.

7. §. A törvényhatóság első tisztviselője — Budapest és Fiume városában és kerületében a tanács

— hatósága területén a hus és zsirfogyasztást a jelen rendelet korlátai között közelebből szabályozhatja.

8. §. Aki a jelen rendeletet vagy a hatóságnak a jelen rendelet alapján kibocsátott rendelkezését megszegi, az, amennyiben cselekménye súlyosabb büntető rendelkezés alá nem esik, kihágást követ el s két hónapig terjedhető elzárással és hatszáz koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

Mint a közölt rendelet 2-ik szakaszából kitűnik, az eddigi hustalan (*huskorlátozó*) napok igazi hustalan napokká alakultak át s ennek megfelelően a hét két napján, *szerdán és pénteken* nem adható és szolgálható ki semmiféle hus. Kivéve a halat, mely a hustalan napokon nem számít husnak. De viszont husételnek tekintődik más napokon, amikor ha valaki halat étkezik, más hus-félét már nem rendelhet. Minthogy mindenkinek csak egy hus-félét, szabad kiszolgáltatni. Az előtétele rántott és vajban sült halaknak, egyelőre beföllegzett.

A rendelet 5-ik szakasza tartalmazza a zsirtalimat, ami azonban csak hétfőre szól. Ezen a napon a közlélemző üzemekben (vendéglők stb.) tilos a zsiradékkal — állat v. növényzsir — és ételolajokkal való főzés vagy sütés. A husfélék legfeljebb a saját zsirjukban főzhetők és süthetők ki.

A háborus viszonyok így formálják át lassankint a vendéglői élelmezést és így változnak meg az étlapok, amelyek ugyan ha a régi sokat is mutatják, de lényegükben mégis mást adnak, mást nyújtanak. Mert hiába állítják elő a főzélék-féléket és a különböző aprólék husokból készülő ételeket, sósvizvel és más lével; ha belőlük az a bizonyos életozó, a szükséges zsiradék hiányzik, még sem azok és olyanok, hogy a táplálkozás igényeit kielégíthetnek. Már pedig a főszempont a jótáplálkozás. Nagyon helyesen jegyezte meg Glück Frigyes, Budapest első fogadósa egy napilag kiküldöttjének, hogy más éghajlat alatt lakik ez a nemzet, mint Németország és más államok népei, s ha ennek sajátossága a több zsirozás, ezt kellőképpen is az éghajlati és egyéb gazdasági viszonyok okolják és magyarázzák meg.

Tekintsünk el azonban a zsirozás kérdéséről. Ennek hiányát a magyar konyha hetenkint egyszer, sőt kétszer is igen könnyen kibírhatná, ha az egyes ételek a magyar konyha rendszerében és ennek készítési módja szerint lennének előállítva. Mert naívság, hogy ne mondjuk, tudatlanság, azt hinni, hogy a magyar konyha főzőtudása csak a bőszirozás mellett tud boldogulni. A magyaros főzőtudás anélkül is képes olyan ételeket előállítani, amelyek a zsirral készített ételeket vannak hivatva pótolni. Itt vannak továbbá a magyar-konyha ismert jó főzélkei s a különböző aprólékhusokból igen sokféleképpen előállítható ételek, amelyek ugyancsak alkalmasak az étel hiányok pótlására. S hogy ezekből A legjobbat adhasunk, ahhoz nem is kell olyan nagy tudomány; az ilyen ételeknek tisztán a „habarni“ tudás, az ételeknek megfelelő *híg* vagy *sűrű* lével való készítése és a *valódi íz* megadása képezi a főladatot. Az a *főző* vagy *főzőnő*, aki ezzel a *főzőtudással* és *gyakorlattal* rendelkezik,

az ilyen zsír- és hustalan időben se jön zavarba s a legegyszerűbb anyagból is a legizletesebbet tudja készíteni és találni.

A sajnálni való (aminek hátránya leginkább most tapasztalható) csak az, hogy ez a főzési mivelt nagyon kiment a gyakorlathól. Az utóbbi évtizedekben lábra kapott idegenmajmolás, a francia-konyha ételeinek ok és cél nélküli utánzata a magyaros főzés a maga helyes irányából egészen kizökkentette és odáig vitte a dolgot, hogy a tenti kitűnő ételeket, a valódi készítési módok szerint, minden két-századik vendéglői konyha tudja csak előállítani. Ezzel a franciáskodással sikerült valahogy egészen összezavarni a két főzési irányt és ebből olyan keverék-rendszer származott, hogy most a mi konyhákat mindennek inkább, csak magyarnak (sem franciának) nem lehet nevezni. De azért a mai kor izlése és a közönség igénye szempontjából nagyon megfelelőnek látszik s így a vendéglőknek nem lehet okuk arra, hogy a rendszeren javítsanak. Ha csak a mostani hus-és zsirtalan napok tapasztalatai és tanulmányai nem fognak előidézni bizonyos változást.

A hus- és zsirtalan napokat életbeléptető kormányrendelet 7-ik szakasza a főváros tanácsát jogosítja föl arra, hogy a rendelet keretei között a zsír- és husfogyasztást közelebből is szabályozza. A főváros élelmezési ügyosztálya eme szakasz alapján igyekszik a vendéglősök bevonásával olyan szabályzat-félét alkotni, mely a németországi és ausztriai vendéglős háborus élelmezéséhez közelebb hozza a mi vendéglőink élelmezését. A napilapok is ettől a pótrrendeletől várják az utóbbi napokban kiváltképpen sokat hangzatosított, *feltétes főzélék* készítése és kiszolgáltatásának kötelezővő tételét. A napisajtónak e nagyon „sürgetett“ kívánságát, az idők bizonyos jelenségének lehet tekinteni. Nekünk úgy tűnik föl, mintha a lapok szeretének mindazt visszacsinálni, amit régebbi felületes, tájékozatlan bírálatokkal és igen sok esetben rosszakaratu gáncsolódásukkal ezen a téren rantottak. Báruyban a jelen esetben céltévesztett ez az óhajuk, minthogy amire oly nagyon vágnak; az régi rendszer a magyar vendéglőkben. Budapest minden nagy és kevésbé nagy éttermében az első helyen áll az étlapon: *főzélék feltéttel*. A Pannonia, Hungaria, Dunapalota fogadók éttermében s ugyszintén a „Nemzeti“ és „Országos“ termeiben, bizonyára nincs meg ez a rendszer, de viszont azokban szükség sincs erre.

Hogy különbönten milyen szabályzatot vagy pótrrendeletet alkot az élelmezési ügyosztály; ez még ismeretlen. Ezt majd csak a mostani hus- és zsirtalan viszonyok áttanulmányozása után, talán pár hét múlva tudhatjuk meg.

Az előző zsirtalan és hustalan napok minden különbözőbb zavar nélkül folytak le, dacára annak, hogy arra sem testületi, sem más uton nem készültek el a vendéglősök. Amikor Ausztriában léptették életbe ezt a rendeletet, a bécsi vendéglősök ipartársulata terjedelmes étlapokat adott ki ugy a hustalan, mint a zsirtalan napokra, s azokat előtanulmányozás vé-

gett minden vendéglősnek megküldte. Az előttnk fekvő étlapon (zsirtalan): 36-féle leves, 18-féle főzelék, 24 mártás, marha, borju és sertés-husból 22-féle, sültekből 39, főtt és párolt husból 8-féle, tojásételből 12 és 13-féle tészta-étel szerepel. A *hustalan* étlapon az előbbi nagyszámu leves, főzelék és tésztaán kívül 35-féle hal és 27-féle főzelék-étel (töltve és más különböző módon készítve) és 15-féle tojás-étel szerepel. Ezenkívül vannak a különböző kocsonyák, saláták, torták, gyümölcsök stb. Nálunk mindez nem volt s az első hus- és zsirtalan napok mégis rendben és zavartalanul teltek el és mindenütt „tele-étlapon” álltak a vendégek rendelkezésére. Az ételek nagyszámából nem igen lehetett észre venni, hogy a vendéglői élelmezés régi formája megváltozott.

Csak magyarul.

Fogadót, vendéglőt vagy kávéházat ha létesítünk (nyitunk), csak magyaros hangzású címmel lássuk el, vagy a saját nevünk „cimen” vesszük. Fogadói (szállóai) üzletnél ne a „szálloda” szót, hanem a „fogadó” szót alkalmazzuk, mert a „szálloda” nem magyaros, az „Einkehrwirtschaft”-ből származik. — „Beszélő-vendéglő” helyett a magyar nótában is megörökített szép „Vendéglőfogadó” szót használjuk. Elláprásnál étlapírók és éthordók ne használjanak idegen. pl. francia és angol ételnevezést. Csak magyarul írjanak. A magyar becstület és önzetet teszi a mai időkhöz minden magyarnak kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkozzon és cselekedjen.

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

Magyarágunk védelméhez hozzátartozik, hogy vendéglőink és kávéházainkban csak magyar terméket tartsunk és mindenkenk arra törekedjünk, hogy magyarágunkat erősítsük és önmagunkat — s ne az idegeneket — gazdagítsuk.

A kávéházi melegelekek ügye elintézése.

Megbüntetett kávé.

A budapesti kávéházakban a háborút megelőző években furcsa szokás kapott lábra. A kávéházak gyanus barnás és feketés színű asztal-márványai átváltoztak esténként „fehérbroszos” asztalokká. — „Most már csak a vendéglői konyha hiányzik!” — tették ezt a megjegyzést a vendéglősök, kik az ilyen kávéházak ablakain végtelenül betekintettek. De nem sokáig hiányzott. Az olyan kávéosok, akik a kávéházi cikkben maradó haszonnal nem elégedtek meg és még többet akartak bevételezni, szóval, akiket a jelen kor divatos kapzsi szelleme, s a „gyors-meggazdagodás” vágya ellogott; mind többen és többen lettek s a „terített” asztalokon kívül bevezették a vendéglői konyhát is. Akár csak vendéglőkben: sőtöttek-főztek s a párolgó levestől az izes palacsintáig, mindennel szolgáltak vendégeiknek. Kivéve a jobb vagyis *sakképzett* kávéosokat, akik távol álltak ettől sőt, maguk is elítélték a melegelekek kiszolgáltatását kávéházakban.

Ez a rendszer („színházi vacsora” címen) különben olyan hirtelen vonult be a kávéházakba, hogy a vendéglős szaköröknek idő se jutott arra, hogy a kávéosok vendéglősödése ellen állást foglaljanak. Amikor erre került a sor, a „felemás” kávéházak, már javában „dolgoztak”. A „Fogadó” ugyan észrevette a bajt s figyelmeztetett is nyomban a kávéosoknak az iptörvény és a fővárosi szabályrendeletet szakaszbaa ütköző eljárására, de a vendéglősök ezt komolyan

csak akkor látszottak venni, amikor érdekeiknek nagybanisérlemeltéreztek. Ekkor ők is talpra álltak sőt, gyűleket is tartottak a kávéházi melegelekek ügyében. Közben a napilapok égig dicsérték a kávéházi konyháról kikerülő finom vendéglői ételeket, míg az éttermeket a sárga földig lepecskondiázták, hogy a füstös és piszkos helységeket tíz óra után mit se lehet kapni. Amikor pedig ezt a közönséges „kihágást”, amelyre elzárás és pénzbüntetés van előírva, a sajtó így pártolta és magasztalta: csak természetes, hogy a kávéosok még fokozottabb kedvvel folytatták ezt a törvény és szabályrendeletellenes eljárást s még vigabban főztek a halpaprikást és mákos csuszát.

A kávéosoknak a vendéglői és kávéházi ipari gyakorlatot világosan meghatározó törvényh. rendelettel ilyen tudatosan és szemérmetlenül szembehelezkedő eljárására, mint említettük, a vendéglősök körében mozgalom indult, ami a főváros három iptársulatát egy közös-gyűlés megtartására bírta. A három iptársulat együttes gyűlése határozatát aztán küldöttség terjesztette a polgármesterek elé, akik ez alkalommal úgy ígérték, hogy a hatósági rendeletnek feltétlenül érvényt fognak szerezni. Lett is ekkor valami figyelmeztető féle kibocsátva, de az eredmény majdnem egyenlő volt a semmivel. Sőt, hogy a polgármesteri ígéretek mennyire ígéretek maradtak; ezt leginkább az a körülmény igazolja, hogy a „Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok iptársulata” által egyes kávéosok ellen tett és kellő bizonyítékkal ellátott följelentések és lefolytatott peres eljárások egy esetben is alig jártak megfelelő sikerrel.

Az ügy tehát csak húzódtott s az ugynevezett „színházi” vacsorák kiszolgáltatása folytatódott s a hozzá való *fröcsök kimérése* általános gyakorlattá vált. Most azután olyan eset történt, ami ezt a tarthatatlan ügyet hivatva lesz megoldani. Az eset a szokásos, vagyis egyike a „Székesfővárosi vendégl. és kocsm. iptársulata” által folytatni szokott peres eseteknek. Az iptársulat ezuttal egy Damjanich-utcai, Rákosi nevű kávést jelentett föl, a VII., kerületi előjáróságnál, hogy helyiségében iparengedély nélkül melegeleket állít elő és szolgáltat ki. A kávéos nem is tagadta ezt, s melegségül azt mondta, hogy a háboru alatt szokássá vált a kávéházakban ez a gyakorlat és ő ennek alapján üzte helyiségében a vendéglői gyakorlatot. S az előjáróság elfogadta melegségnek ezt az üres kifogást és a kávést fölmentette. — (Ebből is látszik, hogy egyes vezetők hatóságok mennyire nem állnak hivatásuk magaslatán és hogy mennyire nem ösmerik azt a kérdést, amelyben igazságot és itéletet vannak hivatva szolgáltatni).

A „Székesfővárosi vendégl. és kocsm. iptársulata” megfőlebbezte ezt az itéletet s főlebbezésében ezt mondta: — „Ha a háboru alkalmas módnak tekintik és állapítják meg a vendéglősipar gyakorlatáról szóló rendelet kijátszására; akkor ugyancsak nem szabad büntetési oknak elfogadni azt sem, ha egyik másik vendéglősből a borozó vagy fröcsöző katonának a záróra után távoznak. Több vendéglőst megbüntettek már azért, hogy a

helyiségben tartózkodó katonákat, csak pár percel a záróra után lehetett távozásra birni? Tehát, ha fölmentik az egyiket a kihágás vádjá alól, akkor nem büntethetik meg a másikat sem a törvény rendeletek be nem tartása miatt.”

A főváros tanácsa az iptársulat főlebbezési beadványában foglaltakat teljesen magáévá tette s a VII., ker. előjáróságnak, e legkisebb körültekintést nélkülöző itéletét elvetette és a Damjanich-utcai melegelekes kávést az alábbi itélettel marasztalta el.

Budapest Székesfőváros tanácsa
mint II. foku rendőri büntető bíróság.

A VII. kerületi előjáróság, mint elsőfoku rendőri büntető bíróság az 1916. évi március hó 31-én hozott 373/916. kih. számu itéletével Rákosi Kálmán kávéos budapesti lakost, kávéházában meg nem engedett ételek árusítása által ekövetett s a 802/907. és 1396/909. kgy. szabályrendelet 32 §-ába ütköző kihágás vádjá és következményei alól fölmentette.

Ezt az elsőfoku itéletet a székesfővárosi tanácsa a mai napon tartott ülésében a Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok iptársulata törvényes határidőn belül előterjesztett főlebbezése következtében felülvizsgálván, másodfokon a következő

itéletet

hozta:

A tanács az elsőfoku itéletet megváltoztatja és feljelentettet, vendéglői iparengedély nélküli üzése miatt az 1884. évi XVII. t. c. 10. §-ába ütköző kihágásért az id. t. c. 158 §-ának a) pontja alapján az 1901 évi XX. t. c. 23 §-ában megjelölt célokra fordítandó 200 kor. pénzbüntetéssel, behajthatatlanság esetén pedig 10 napi elzárással bünteti és kötelezi ezen összegnek 15 nap alatti végrehajtás terhe mellett leendő megfizetésére. Az elzárás alkalmazása esetén az élelmezési és netán felmerülő egyéb költségeket, terhelt sajátjából tartozik viselni.

Indokok:

Meg kellett változtatni az elsőfoku itéletet és a fenti értelemben határozni, mert terhelt beismeréséből és az általa kiadott étlapból világosan kitűnik, hogy engedély nélkül 802/907. és 1396/909. sz. kgy. szabályrendeletek 32 §-ában fel nem sorolt és a kávéházakban engedély nélkül ki nem szolgáltatható ételeket árusított.

Nem volt elfogadható az I. foku itélet azon indokolása, hogy a háboru következtében általánosn elterjedt a kávéházakban a vendéglői ételek kiszolgáltatása, ennélfogva mivel terhelt cselekménye a vendéglői ipar körébe tartozik és arra engedélyt tartozott volna váltani, fenti módon büntetni kellett.

Ez ellen az itélet ellen a kihirdetéstől, vagy a kézbesítéstől számított 15 napon belül a m. kir. kereskedelemügyi miniszter urhoz további főlebbezést lehet előterjeszteni, a főlebbezést a ker. előjáróságnál kell előterjeszteni.

Erről a tanács a VII. kerületi előjáróságot raitának a visszaadása mellett ezen itélet példányának további megfelelő eljárás végett értesíti.

Kelt Budapest, székesfőváros tanácsa, mint II. foku rendőri büntető bíróság, 1916. évi június 30. napján tartott ülésében.

Déri s. k.
alpolgármester.

Ezzel az itélettel meg van adva a mód arra, hogy a kávéházi melegelekek kérdése egyszer s mindenkorra elintézés

nyerjen. Csak persze, a fővárosi vendéglősök legyenek éberek és ha észreveszik, hogy valamelyik kávé ilyen meg nem engedett módon tovább folytatja a vendéglői gyakorlatot, méri a fröccsöt és főzi a melegvacsorát; azt nyomban jelentse be a fenti ipartársulatnál. Ez aztán majd elintézi a „melegételes“ rokoniparos társak ügyét és baját.

BOR- ÉS PINCEGAZDASÁG.

A móri szüret.

Mór, 1916. szeptember 22.

A móri hegyekben a szüret e hónap 25-én kezdődik. A korai szüret oka részben a több napos esőzés, részben pedig az október 2-ra közhírré tett bevonulások. Sajnos, az idén termésünk nagyon silány; mennyiségre nézve a múlt évi rossz termésnek alig 50%-ka, cirka 20—25,000 hektoliter lesz csak. Minőségre nézve elég jó. Kolosternenburgi must-mórvól 18—20 lokosak a borok. Bor ára hektoliterenkint 180—200 korona.

A tavasszal gyönyörű termésre volt kilátásunk. Mindenki abban reménykedett, hogy az előző évek rossz termése némileg kárpótolva lesz. A kilátásban volt szép termés azonban, minden jó eredményünkkel együtt, a rézgalic hiánya, a munkáshiány, valamint a szőlővirágzásokor föllépett molyhernyó, tönkre tették. A szőlőnek e szapora és mindennél veszedelmesebb ellensége, az esős idő folytán szabadon működhetett és ugyancsak működött is. Legnagyobb részint ennek köszönhető, hogy termésünk csakis a híres Vértes tövében, a község alsó vidékén lesz. A homok-telepeken, a község felső vidékén a tőkék ritka lombjait, hervadt és részint összefonyadt leveleit, de szőlőfürtöt sehol se látni. Itt semmi bortermés se lesz.

Stofter Mihály
vendégfőzős és szőlőtermelő.

Szőlők állása és a bor ára.

[Hivatalos jelentések.]

A földművelésügyi miniszteriumba a szőlőszeti és borászati felügyelőktől beérkezett jelentések a szőlők állapotát és az árakat (szeptember 20-án) a következőkben ösmertetik:

Budapesti kerület (Pestpilissoltkiskun vármegye felsőrése és Fejér megye): A hossz-sz, hűvös és esős időjárás miatt a bogycók ki-pepedeznek és rothadnak, ennek következtében a szüret szeptember 4-ik hetében már kezdetét veszi. Termés gyenge, sok helyen rossz; Minőség közepes. Mustra 200 K.-ás kötések történtek.

Kecskeméti kerület (Pestpilissoltkiskun vármegye alsórése, Csongrád, Békés és Csanád megyék): A bogycók szépen fejlődnek; moly és lisztharmat szórványosan rothadást okoz. Korai fajták szüretelése megkezdődött. A must cukortartalma Babó-féle mérő szerint 16%. Terméskilátások kissé javultak. Óbor 240 K.-ért kelt el. Átlagban az óborok ára szeptember elseje óta igen emelkedett.

Szekszárdi kerület (Tolna és Somogy megyék): Utóbbi hűvös és esős időjárás következtében a bogycók rothadnak. Kiseb birtokosok már szüretelnek; must 15—18% cukrot tartalmaz. Gyenge közepes, sok helyen rossz termés várható. Mustot 160 K.-val kötik le.

Pécsi kerület (Baranya vármegye): Gyakori esők és harmatok általános kárt okoznak. A pécsváradai járásban egyes birtokosok a szüretet megkezdtek. A must cukortartalma 12—17%. Közepes, helyenként gyenge bortermés van kilátás. Kiterjedt bort és mustot 160—170 K.-val veszik.

Tapolcai kerület (Zala, Veszprém, Komárom és Győr megyék): A szüret általában kezdetét vette. A korai fajok érettek. Jobb fekvésekben 19—20% a must cukortartalma. Késői fajok fejletlenek; ezeknél 15—16% a cukortartalom. Gyenge termés várható. A must ára hektoliterenkint 160—180 korona.

Soproni kerület (Sopron és Vas megyék): A egészséges szőlőkben a fürtök jól kifejlődtek, az érés is előrehaladt; az általános szüret korábban kezdődik, de a gyenge termésüket már e héten szüretelik. Helyenként a termés mennyiségileg és minőségileg jó, viszont máshol gyenge lesz az eredmény. A bor ára hektoliterenkint 200—240 korona.

Pozsonyi kerület (Pozsony és Moson megyék): Az utóbbi időben beállott hideg időjárás miatt a szőlő lassan érlik; a molyhernyó által sérült bogycók rothadnak. Néhány szőlőben közepes termés muttkozik; tulnyomóan nagyon gyenge szüret lesz, sőt sok helyen a termés teljesen elpusztult. A bor ára 160—200 korona.

Balassagyarmati kerület (Nógrád, Hont, Esztergom, Bars és Nyitra megyék): A lisztharmat terjedése megállt. Ahol a levélzet némileg is ép ott a szemfejlődés kielégítő; a minőség javul; átlag gyenge féltérme várható. Uj borra 170—180 K.-ás kötések történtek.

Egri kerület (Heves és Jásznagykunszolnok megyék): A hosszantartó szárazság következtében Heves megyében a bogycók aprók, így csak kevés helyen várható közepetérme; nagy átlagban gyenge és sok helyen rossz termés várható. Jásznagykunszolnok megyében mennyiségileg kis, de minőségileg kiváló termés várható. A mustárak még nem alkultak ki.

Tarcali kerület (Zenplén megye): Kedvező időjárás mellett minden tekintetben jó szüret várható. Ujborok elővétele megkezdődött, de a gaztők nagyrésze tartózkodik az eladástól.

Beregszászi kerület (Bereg, Szabolcs és Ung megyék): A szőlő érése előrehaladt. Bereg és Szabolcs megyében közepesen alult, Ungban jó közepes, általában kiváló minőségű termés várható. Óbor ára hektoliterenkint 170—300 kor. Mustért elővételben 160—200 K-át ígérnek.

Szatmári kerület (Szatmár, Szilágy és Ugocsa-megyék): Az egészséges szőlők fejlődése és érése kedvező. Közepes mennyiségű és elég jó minőségű termés van kilátás. Borkészlet csekély; bor ára hektoliterenkint 135—160 korona.

Bihardíószegi kerület (Bihar- és Hajdú-megyék): A jég, peronospora és lisztharmat nagy károkat okoztak. Terméskilátás gyenge; Óbor ára 160—180 korona. A must ára még nem fejlődött ki.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK.

Hátralékos előfizetőinket ismételtelen felkeressük és tisztelettel fölkerjük, hogy elmaradt előfizetéseiket sziveskedjenek az előző lapokkal vagy más uton vett postautalvány fölhasználásával kiegyenlíteni. Ugyancsak fölkerjük 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 helyszüke miatt: „A kínkeses földről” — *A mi katonánk.* — *Hasznos Tudnivalók* és több e rovatba tartozó érdekes közlések a jövő számunkra maradtak.

Menekült sör. Az erdélyi menekülts idején két vasuti kocsi sör is érkezett Budapestre. Menekült ugyan akkor egyéb is, gyümölcs, paradicsom, kopaszott baromfi-félé és több más hasonló, vagonszámra, s miként a két kocsi sör — gazdátlanul. Hogy mint lehetett ez? Egyszerűen úgy, hogy e vasuti kocsirakományok egyik-másik erdélyi állomáson szállításra készen álltak s tán épp az irányítás és indítással kapcsolatos művelet elintézésébe fogott a rakítási hivatal, amikor az áradat — a menekülés voszedelme — jött. Az emberi menekülőkkel aztán az ilyen vagonok is menekültek, s persze Budapest felé, az egyéb rendeltetési hely megnevezése hiányában. Minthogy az ilyen élelmiszerek szállítmányok hamar romlásnak indulnak; a végállomások vasuti intézőségei nyomban intézkednek eladásuk iránt és árverést hirdetnek. A jelen esetben összeverődött vagonokkal is ez történt s ezekkel árverésre került a két vagon sör is. Ez a fogyasztási cikk aztán egész jó és illeltek helyre jutott. Megvette — nem is éppen drágán — az egyik budapesti pilsenisör-főráktáros, aki nyomban be is szállította a hűtőbe. Itt persze, csak kevés ideig és éppen hogy csak kipihenték a sörök a menekülés fáradaimat, mert rövidesen már szállítottak is a rendelőknek. S ki tudja melyik-másik „pilzenli-vendéglőben” fogyasztották el a jó tordai vagy nagyszabeni söröket, drága és finom pilseni sör gyanánt...

Fogadó — Gasthof. A „Fogadó” vagy „Vendéglő” mellett — ha szükségesnek mutatkozik — „Gasthof” elnevezést alkalmazunk a „hotel” helyett. A „legműveltebb”-nek hit franciák „Hotel” szavát, sem az utcai fölíraton, sem az üzleti leveleken vagy étlapjainkon ne töljük meg.

Özvegyek, árvák és rokkantak alapja. A háboruban elesett hősök özvegyei és árvái alapja jayára *Rösler József* szakaszvezető (szolnoki főpincér) az északi harcterület 10 koronát küldött be. A mi derék katonánk adományát a „Hadséggyőző Hivatal”-nak utaltuk át — Itt említtük meg, hogy a „Hads. Hivatal” expedíciós osztálya, a mi iparunkhoz tartozóknak szőlő azon iratokat, amelyekről „A jótékonyaság szolgáltatásban” című cikkünkben emlékeztünk, e hét folyamán adta postára.

Borvasárlók figyelmébe. A mult és az előző évben tudvalevően igen sok helyen nagyon rosszul fizetett a szőlőtérme, ami aztán a jó borok iránti nagyobb keresletet vonta maga után. Az ismert „Visontai és mátrahegyaljai szőlőtelepek borért. r. t. igazgatóságát is ez indította arra, hogy a régi évjáratok feltéve őrtött kincseit forgalomba hozza. A Visontamára bortermelő társ. szőlőtelepein különben a mult évi termés is jól beütött, és ezt fenntekkel ezuttal is a t. borvasárló vendégfőzők figyelmébe ajánljuk.

Halló! — szölkak az állami és városi távbeszélők, — a vasuti és más hivatalos órák szeptember 30-án éjjel 1 órakor, október 1-re virradóra, egy órára visszaigazítandók. Más szóval, ez időtől megint megkezdődött a régi, rendes időszámítás. Egyébként a háborus világ éppen úgy főrög, mint azelőtt. **Fél és negyed koronások-ra** nézve egyes

híradások szerint illetékes helyen kijelentették, hogy ezen aprózott pénz nem köteles ugyan senki elfogadni, de a beváltásuknál nem támasztanak nehézséget, vagyis az Osztr. Nagy. bank díj levonás nélkül váltja be. Főpincé-reink különben az eshetőségek ellen biztosították magukat; ha sok jön össze a darab „forint”-osokból, összeragasztás útján megint egé-zet formálnak belőlük.

Dénes Aladár krupie mint vendéglős.
A főváros többféle házi intézménye közt van egy „Müszterüzm” is, amelynek házi-kezelője Dénes Aladár volt. Dénes ur azelőtt a „lovaskás” Bárta-fürdőn, mint „krupie” működött. A főváros, erre a házi-kezelőjére, mint Fényes László irta, közel háromnegyed milliót fizetett rá. Ami azonban nem tárgya e közleményünknek, s itt Fényes Lászlónak csupán azt a kitételét kívánjuk szövé tenni, hogy Dénes Aladár előzőleg vendéglős volt. Hát, ez az egyén sohase volt vendéglős. Lehet, hogy valamely kórháznak volt élelmező-vállalkozója, vagy hasonló dolgokkal még „krupier” korában bízták meg; ebből azonban nem lehet arra következtetni, hogy Dénes krupie egyszersmint vendéglős is volt. A háború folyamán igen sok visszaélés történt a kórházi és más intézmények élelmezésénél, de az ilyen csunya csalási históriák még egy esetben sem vetettek árnyat a vendéglősipar tisztas mivoltára. Ezért is kérjük Fényes Lászlót, akinek hírlapírói ténykedése iránt az egész becsületes világ a legnagyobb elismeréssel és tisztelettel van, hogy az ilyen Dénes-féle urakról még gondolatban se tétellezz föl a vendéglői mivoltot, mert még ez se lehet kellemes azokra, akik az ilyen csalafinta mivoletektől távol állanak. Dehogy volt ő vendéglős, csak olyan krupie-féle, ami kissé mégis csak alul áll a vendéglősök becsületes mesterségén.

Házassági események. — Özv. Niederkirchner Jakabné budafoki vendéglősnével Mátyás István vendéglős házassági frigyét kötött.

Szánló István, szabadkai főpincér szeptember 15 én eljegyezte Mór Irénke urleányt, Szabadkán.

Vendéglő kenyér nélkül. A bécsi vendéglősöknek nem éppen kis meglepetést okozott egy a napokban kibocsátott rendelet, mely a vendéglőket a kenyér tartás és adástól tiltja el. A vendéglőkben eszerint senki se kaphat kenyeret az ételhez, vagyis minden vendégnek magának kell beszereznie és magával kell vinni ezt az élelmi cikket. Hogy micsoda fölfordulást jelent ez a kenyér-tilalom a vendéglők és kávéházak életében, azt talán mondani is fölösleges. Mikor az egyik ismert bécsi vendéglős, kinek üzletébe jobbára nőlen hivatalnok-félék és tiszték járnak, tudomást szerzett ez újabb rendeletről és annak minden kellemetlen következményével pillanat alatt tisztában volt; nagy keserűen ezt a megjegyzést tette: — „Most már csak az kell, hogy a husnemeket is eltiltsák és a vendégek ezt is magukkal hozzák!”

APRÓ ESEMÉNYEK. — Ételár megállapítás. Kassán is makszimálták az ételek árát. A vendéglősök a városházán ülést tartottak a polgármester elnöklésével és itt hozták meg az ételek egységes árára vonatkozó határozatot. — A kávé ára Bécsben. Osztrák miniszteri rendelet szerint a kávé földolgozó iparosok és n viszonteladók részére történő eladásnál a kávé kgr.-ját 5 kor. 77 fill.-ben állapították meg. — 24 koronás sör. A dán sörözők egyesülete és a német bevásárló központ közt megállapodás jött létre 100.000 hl. sörre. A sör hl.-je

24 dán korona. Elég jó vétel a mostani árdragító világban. — Három hustalan nap. Ausztriában az eddigi két hustalan nap ételét, uglátszik annyira beválják, hogy még egy ilyen napot fognak elrendelni. A három hustalan napról szóló rendelet állítólag a napokban jelenik meg. — Baj a vajjal. A budapesti vajkereskedők egyesülete a mestersége- sen előidézté vajhiány és hasonló mesterkedések (vajspekuláció) megszüntetése miatt a vaj ármeg- állapítása mellett foglalt állást. Ha már a kereskedők is az ármakszimálást ajánlják, akkor csakugyan baj van a vajjal. — 2 tojás egy hétre. Minthogy a husfogyasztás korlátozva van, csak természetes, hogy más élelmicik, így a tojás is, annál inkább fogy. Németországban elejét vették a tulságos jogyasztás- nak s e célból elrendelték, hogy hetenkint és szem- lénynként csak két tojás fogyasztható. A napokban különben a tojásjegyet is életbe fogják léptetni.

Bajok a sörrel. Meg van a oajunk nekünk is, de meg van az osztrák vendéglősöknek is a baja a sörrel. Legfőbb baj, hogy nekik is kevés a sörük. Hogy pedig ezzel okkal- máddal éljenek, vagyis, hogy jusson is, ma- radjon is, szept. 25-től elrendelték, hogy a bécsi vendéglőkben d. előtt 11-től d. után 2 óráig, este fél 8-tól 11 óráig, vasárnap d. után fél 5-től 11 óráig szabad csak sört kiszolgálni vendéglőkben. — Az osztrák sörfőzdeknek a kormány, mint ituk, nem engedte meg a nagyobb áremelést. De azért — jelezte ezt a „Fogadó” — a főzdek nem fog- ják hagyni ezt a kis emelést többletet. S már gyűléseket is Prágában, ahol a sör literjét 30 és a pilzeni sörét 40 fillérről határozták el fölemelni. — Más oldalról viszont arról lehet értesülni, hogy árpa dolgában javult a bécsi sörgyárak helyzete s közelebb a bécsi sörárpa központ nagyobb mennyiséget fog kiosztani közöttük.

A kávéházi uzsonnát kerítették megint sorra a lapok s ezuttal is amellet érveltek, hogy a tejsre más célból van szükség, tehát be kell szüntetni a kávé- házakban az uzsonnakávé. Zsolt ur, Esti levél cik- kében szintén az uzsonnakávé megszüntetése mellett kardoskodott. Mi, akik ennek az iparnak az érdekét védjük és képviseljük, szintén méttányoljuk azokat a fontos okokat, amelyek a tej biztosítását a fenti értelemben célozzák, azonban azt is tudjuk, hogy az a tejmennyiség, amit a delutánai időben a kávé- házak fogyasztanak, kevésbé se elégti ki az emil- tett igényeket, kivált a mai elosztás mellett, s ezért is ajánlatos, hogy ne bolygassák ezt a kérdést, s a kávéházi uzsonnakávé hagyják meg továbbra is. Így legalább azok a polgárok, kik egyébként se láthat- nak tejet, uzsonnázhatnak néha egy-egy fehér kávé-

A szesz lefoglalása. A múlt hó végén kiadott pénzügyminiszteri rendelettel az 1916 szeptember havában termelendő szeszmenyiséget a kormány egészen zár alá helyezte és a közszükséglet cél- jára igénybevettnék jelentette ki, Ennek következtében a szeszfőző vállalatoknak ama kötelezettsége, hogy a rendelt életbe léptetése előtt ebben a hóban teljesítendő szállításra vállalkoztak, érvényét veszti. A szesz ára, amely különben makszimálva van, maradt a régi.

Sajtot jót csak az előnyösen ismert *Staußer* és *Fiai* répcelaki sajtgyáros cégnél rendelhetünk. Ez a cég saját gyártmányain kívül *eredeti emmenthá liban.* állandón nagy raktárt tart és ugy gyors ki- szolgálás mint kiváló minőség szállítás tekintetében a legmesszebbmenő igényeket kielégíti.

Fogadói tüz. A Budapest Esztergom közötti Kovácspatak fürdő fogadójában tüz támadt. A nagyobb veszedelemnek azonban sikerült elejét venni s a tüz martalékaul mindössze egy félemeletrre való szobabutorzat esett.

GYÁSZROVAT. — *Gede József.* A nagy kaszás benne van a munkában és egyre végzi az ő szörnyl aratását, a harcnonalon tul és innen is. *Gede József,* kolozsvári sétatéri vendéglős, szaktársadalmunknak ez a derék munkás tagja is utjába esett; szeptem- ber 14-én, legszebb életidejében, 52 éves korában hunyt el. Temetése szeptember 16-án volt a közön- ség és ottani kártársai nagy részvéte mellett. El- hunytát nagyszámu hozzátartozói s köztük *Gede István,* rimaszombati fogadós gyászolják.

Huber Lajos, a fővárosi vendéglős kar érdemes tagja, szeptember 18-án 41 éves korában elhalá- lozott. Kártársunkat e hónap 20-án temették el nagy részvt mellett. Temetésén a Székef. vendéglősök és kocsm. ipartársulat tagjai a társulat zászlója alatt jelentek meg. Halált megtörtözve, sz. *Prinz Mária* és három gyermeke gyászolják. Áldás és béke hamvaikra.

Őszi események.

1.

Őszi szél leng; őszi napfény
Rezg a tájon,
Az órára minden ember
Jól vigyázzon;
Hogy október egyre, eggyel
Vissza járjon . . .
Órájára minden ember
Jól vigyázzon . . .

2.

„Minden ugy jó ahogyan van”,
Mondja kinek rossz a gyomra;
Ilyennek a zsír és a hus
Inségre legkisebb gondja.

Az én komám Báth kocsmáros,
Kinél tönkre ment a gyomrom,
Szól: nekem már mindegy, hiszen,
Előbb se volt husom, zsírom . . .

Balambér.

Új postai díjszabás.

— Postadíjak drágulása. —

A háborus drágaság magával hozta a postai díj fölemelését is. Október 1-től megdrágult a posta és ezzel a változással bizonyos újítá- sások is léptek életbe. Mindezeket az alábbi- akban ösmertetjük:

Levél díj, ami eddig 10 fillér volt!, októ- ber 1-től 15 fillér és minden további 20 gr. 5 fillér. **Helybe szóló levél** díja 10 fillér; eddig 6 fillér volt. Nyílt **levelező-lap** díja az eddigi 5 fillér helyett 8 fillér. Minden más **levelező-lap**, ameyet magánipar állít elő (te- hát a tájképes 1-lapoké is) 10 fill. **Zárt levelező-lap** a levéllel egyenlő díjazás alá esik.

Nyomatvány díja a belföldi forgalomban 10 gramig 2 fillér. Minden más nyomtatvány díja 50 gramonkint 3 fillér. A nyomtatvány legmagasabb sulya 2000 gram. Újítás is történt a nyomtatvány forgalomban; 2 **filléres sürgősségi díj** mellett a sürgősebb nyom- tatványokat gyorsabban továbbítják. **Üzleti papír** bérmentesítési díja 50 gramonkint 5 fillér, de legalább 25 fillér. **Áruminta** bér- m. díja 50 gr.-kint 5 fillér. — **Az ajánlási díj,** a **térti-vevény** díja s a kézbesítésről vagy kifizetésről szóló értesítés díja ezután is a régi 25 fillér marad.

Értéklevél lép a pénzeslevél helyébe s ennek díja a hasonló sulyu ajánlott levél díja s a bevallott érték minden 300 koronája után szedett 10 fillér díjnak összegéből áll. A leg- kisebb díj 60 fillér; az értéklevél előre bér- mentesítendő.

Postai megbízás. Itt is újítás a közönsé- ges ívelként kezelt postai megbizási lap, melynek segítségével a posta 20 koronáig terjedő összeget 20 fill. díjért szed be.

Csomagforgalom. 5 kgr. csomag díja — érték nélkül — 70 fillér. 10 kgr.-ig 1.50, 15

kgr.-ig 250 és 20 kgr.-ig 3 kor. 50 fillér. A bérmentesítés (ez is újítás) a földadókör tör-ténik; a kézbesítés értesítés díja is előre fi-zetendő. Kézbesítési díj Budapesten 25, vidé-ken 20 és az értesítési díj 5 fillér. **Értékkel** jelzett csomag után 300 kgr.-kint, 10 fill. díj fizetendő.

Ugy az ajánlott levelet, mint a csoma-got ezután is lehet „utánvétellel” küldeni; a változás csak annyi, hogy az **utánvétele-zés külön 10 fill. díját** a földadókör kell fizetni.

Postaautóványok díja 10 koronáig 15 fill-ler, azután minden 5 koronáig 5 fillérrel emelkedik.

Németország valamint Ausztria-Magyarország és Bosznia-Hercegovina közötti postaforgalomban ezek a változások lépnek érvénybe: Egyszerű levelek 20 gramig 15 pfennig, minden további 20 gram 5 pf. Levelező-lapok 7¹/₂ pf. Nyomatványok 50 gramig 3 pf., 50 gramtól feljebb 100 gramig 5 pf. Az aján-lott leveleket mindig a földadó köteles bélyeggel el-látni. A postaautóványokon 20 pfennig fizetendő minden 40 márkáért. Az 5 kilós postacsomagnykért 60 pfennig fizetendő, kivéve, ha a csomagok Bosznia-Hercegovinába vannak címezve. A közös tartományba 80 pf., illetve 1 márká az illeték.

ÜZLETI HIREINK.

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

A Fogadó szerkesztősége és kiadóhivatala VIII. ker. Gyulai Pál-utca 9. sz. alatt van.

Új új-berkek. A múlt évi rossz időjárás követke-zésében alig volt vidék, ahol jó bor termett volna. kivételt képez a „Visontai és a Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő r.-társ.”, melynek új bora minőség tekintetében még az eddigi termést is jóval fölmutatja.

Cím-változásoknál mindig írják ki pontosan pincér előfizetőink a „közelebbi” címet (utca, házszám, üzletcim), valamint azt is, hogy elő-zőleg hol voltak alkalmazásban?

Az udjombóvári vasuti vendéglő közelebb gazdát cserél. Nevezett pályavendéglő bérletét **Ivanics Lajos** kartársunk, gyéké-nyesi vasuti vendéglős nyerte el, ki ezen üzletét november elejével fogja átvenni.

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.

Vendéglő átvétel. Budapesten a VIII., Izabella-tér 2. sz. alatti Appel-féle ven-déglőt megvette **Kuty Gyuláné**. Új tulaj-donosnője az üzletet teljesen átalakította és újonnan rendezte be. Az ünnepélyes megnyitás e hónap elejével történik.

Üzleti fehérmű. Fogadói és vendéglői vászon-féléket a mi iparunkhoz tartozók a mindenkor legjobb minőségűt szállító és ismert **Deutsch Fe-rencnél** (Bpest, VIII., Múzeum-körút 10. sz.) sze-reznek be.

Budafokon a Niederkirchner Jakab-féle vendéglő vezetését **Mátyás István** folytatja. Az üzlet konyhai részét ugyancsak **Mátyás J. kitűnő** gazdasszony neje, néhai Kirchner J. volt neje vezeti tovább.

A nagyváradi „Kék macska” új gazdája. Nagyvárada-nak egy régi és jónévé polgári vendéglője, a „Kék macska” című vendéglő és étterem, melynek hosszú időn át **Leitner Ferenc** volt ugyancsak jóhírnevű tulajdonosa, e hónap elejétől új gazda kezeibe ke-

rült. Az új gazda **Nagy János**, a Dunagőzhajózási Társ. „Leányfalu” hajójának hosszú éveken át volt vendéglőse, akit ebből az állásából még a háborús viszonyok dacára sem akart elereszteni az igazgató ság, még pedig jó konyhája miatt. Nagy kartársunk kiváló gazdasszony neje ugyanis azon a hajóvendéglőn olyan pompás konyhát vezetett, hogy az előke-lőbb hajós urak, fővárosi ismerőseikkel egyetemben igen gyakran, tisztán azért rándultak le Bpestről Orsováig és vissza, hogy Nagyné kitűnő ízű ételeit élvezhessék. Ez okból akárhányszor nyaralásukat is a Nagy-féle Leányfalu hajón folytatták le. A váradi „Kék macska” Nagy kartársunkkal tehát, mindenké-ppen kitűnő és olyan szakavatott vendéglős kezeibe került, aki hűségese és kipróbált munkatársra: derék neje közreműködésével nemcsak biztosítani, hanem emelni is fogja a régi jó üzlet jömenetétét.

A gyékényesi vasuti vendéglő bérletét Rajcsányi Mihály, adony-pusztaszabolcsi pályavendéglős nyerte el. Rajcsányi kar-társunk új vasuti üzletét november 1-én fogja átvenni.

Vasuti vendéglős urak „papir-szalvéta” szükséglet-üket s a szükséges üzleti nyomtatványait a **Fogadó-nyomda** vállalatnál, (Budapest, VIII., József-utca 56.) sziveskedjenek megrendelni.

Baján az Uri-kaszinó étermeit ismert nevű gazdája: **Prájmayer Pál** kartársunk a mai igényeknek megfelelően átalakította és egész új butorzzattal szerelte föl. Az ünnepélyes megnyitása a múlt hó 15-én történt.

KERESTETNEK. T olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett címek hollétét, kartársi szivessegből, a megtudni óhajtottak egy levelező-lapon közöljék. **Nagy József** kávéház segédpincér (főszolgá-ló) hollétét — legutóbb a Bodó-kávéházban volt — kéri tudatni **Bernáth József** főpincér, Szeged, Kass-fogadó.

Zomborban a Polgári-kaszinó vendéglő-jét átvette **Schäffer Sándor**, utóbb volt fővárosi vendéglős kartársunk. Az átvétel a múlt hónap elejével történt.

Családi öröm. **Marth József** székszárdi fogadó-s kartársunkat derék újeje (az ismert Boday Gusztáv k. leánya) egy egészséges fiuval ajándékozta meg. Az új katonát József névre keresztelték.

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

HELYVÁLTOZÁSOK. **Bernáth Deszö** Szegeden a Kass-fogadó főp. állását töltötte be. **Handák Ferenc** Hódmezővásárhelyen a Központi-fogadó főp. állását foglalta el. Szabadkán a Városi-kávéház főp. állását **Róna Árpád** töltötte be. Mellette mint fizetőp. **Weisz József** működik. U. itt a Nemzeti-fogadó főp. állását **Júzsay József** tölti be. **Loltz Károly** Újvidéken a Vasuti vendéglő főp. állását foglalta el. A Nagy (grand) fogadó főp. állását **Berger** Tivadar töltötte be. Zomborban a Vadász-kürt-fogadó főp. állását **Waltich József** foglalta el. A Központi kávéház főp. állását **Stoller Mihály** tölti be.

Jó megjelenésű

szakember, ki Németországban és Francia-országban mint üzletvezető és mint önálló vendéglős hosszabb ideig működött, na-gyobb fogadóban (szálloda) üzletvezetői vagy nagyobb kávéházban főpincéri állás-t óhajt elnyerni. Az állást október 15-én el-foglalhatja. Cim: **Weltmann Imre Új-pest**, Bocskay-utca 15/a.

SZERKESZTOI ÜZENETEK.

Azon t. előfizetőink, a kik a hozzáink intézett levelekre választ nem kaptak, jelen rovatumunkban találhatják meg a felelő választ Csakis előfizetőinknek válaszulunk.

K. B. Temesvár. Kormány-rendelet az, vagyis olyan törvényes rendelkezés, amelyre mit se lehet mást tenni, mint belenyugodni és betartani. Ez ellen hiába foglalnak állást vagy tennének lépést az or-zságos és helyi szaktelítettek; mindez teljesen céltal-an lenne, kiváltképpen most, mikor cféle rendel-kezésekre maguk a viszonyok kényszerítik. — A má-sik ügyében az ottani pénzügyigazgatóságnál járjon el és kérjen tájékozást a teendő eljárásra nézve, amit készségeleg meg fognak adni. Ilyen kérdésben a minisztériumban is csak oda utasítanak. — A kérdéses cikket mi olvastuk; az ön sorából azonban bíz vesseztük ki, hogy a múlt hónapi Fogadónak hasonló hiradást és közlést nem kísérte figye-lemmal. Ezt a számot el is küldte kiadóhivatalkunk. A dijak megérkeztek. Közföldnyújtatás és szives közönlés. — K. M. és K. F. J. Harcér. Tábori po-sták számát ártírtá s a lapot is így küldte kiadóhiva-talkunk. Hasulós szives údv. — Gy. I.-né M.-Telek. Köszö-net tel nyugtatjuk a beklüdtött díjakat. (Az a fél hónap valóban nem késedelem). Az említett könyv után érdeklődünk. Utóbbi számot és naptárt is elküldöt-tük. Údv. — B. J. Harcér. Az előf. ügy rendezését illető jelentésért szives tudomásul vette kiadóhiva-talkunk. Hasulós meleg üdvözlés. — K. F. Fülék. Dehogyn lehet haragudni az olyan esetben, amikor a szándékos mulasztásuk még a gondolat is ki van zárva. A kiegyenlítés ügyét itt is szives közönléssel nyugtatja a kiadóhivatal. Údv. — M.-ó D. Paks. Annyi bizonyos, hogy ami odaát a szomszédzomb történt, az nálunk is pontosan bekövetkezett, bárha kissé későbbben is. A bécsi hus- és szirtalan napok után mi is várhattuk s várunk is a hasonló rendeletet, s azokat a kérdéssé közléseket is azért hoztuk annak-idején, hogy arra az esztre az érdekelte szakközön-ség is készüljön el. Morthogy az ilyen rendkívüli fordulatoknál, aki nem készül elő, rendszerint ráfi-zet. Utóbbi lapszámot újból elküldtük. — Radainé. Ahogy mi azt közreadtuk, nagyon jó lehet, azonban mégis azt ajánljuk, hogy előzőleg próbálja ki kicsibe, vagyis készítsen egy-két adagra valót abból a fől-térből s meglátja, hogy beválik-e? Az előző két évf. naptárkiadványt elküldtük. Üdvözlés. — Balambér. Nem a borfiu, hanem a főpincér a felelős, minthogy ilyen teendő csak a főpincér rendelkezésére telje-síthetnek, Semmivel se tartozik. — B. S. Harcér. A kívánt szakvéleményt postai uton küldtük el. Pótlólag még annyit jegyzünk itt meg, hogy kevesebb fánk-féle, s inkább más tézsa készítés esetén naponta 2 klg. szirral is nagyon jól kilehet jónni. Údv. — F. K. Kleverland. Junius 8-án kelt levelét szep. 21-én kaptuk meg. Tehát több mint három hónapot vett igénybe az operációs ut. Bővebb válasz levélben megy. Addig is szives údv.

Házasság.

Nagyobb külföldi városokban üzletekkel bírt és több külföldi nyelvet beszélő fő-pincér megnősülne, vagy benősülne jobb irzarc ita vendéglős családba. Esetleg gyermekellen özevget elvenne. Levelek kettős borlelkében a „Fogadó” kiadóhiva-talába intézendők.

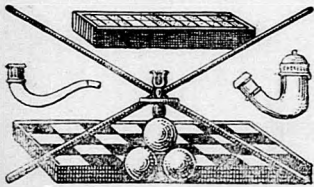
Leszereléskor

50 (ötvenezer) korona keresetlet biztosító vendéglő 8 szobás fogadóival (szállodával) Egerben, a pályaudvarnál, rengeteg katonaság gócpontján, óriási idegenforgalommal, 5000 korona lakbérrel, 1000 korona havon-kinti tiszta haszonnal, vezetés hiánya miatt **20.000 koronáért eladó** — felével át-vehető. Bármily nsgy családnak biztos va-gyonszerzést nyújt. Esetleg egy városi ház-zal elcsérélhető. Értekezhetni **Bary József** fogadótulajdonosnál **Egerben.** 1-3

Luh-Erzsébet gyógyforrás.
Borral a legjobb fröccs!

Kitűnő ízű, igen üdítő ásványviz. Bor, cognac vagy citromsavval vegyítve.
Orvosi szaktekintélvettől melegen ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalan-ság, gyomorégés, köhögés, vérszegénység, tüdőbaj és vérköpések eseteiben.

Megrendelhető
Schönhorn Buchheim gróf
urad. ásványvizeinek
birtóságánál, Szolyva.



Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

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

Ajánlja saját készítményű **elefántcsont-teke (billiárd) golyók, dákók, sakk, dominó, lignum santum-golyók, babuk, sétatobok, játék- és borostyánkő dohányszívó-cszközöket** 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. félelem. 16

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

Tisztelettel
Deákné.

Hektográf

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

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Páratlan olcsó ajánlat

vászon és damaszt árúknban

Kor. érték

Lenvászon lepedő 220 140	—	—	drbjá 14.—
Kárpáti	230 150	—	15.—
Damast abrosz	—	150 150	8.—
	—	150 180	10.—
	—	150 220	12.—
	—	150 300	16.—
Kerti abrosz minden színben	—	—	6.50
Nehéz damaszt szalvetta 60 60	—	—	tucatra 16.—
	—	65 65	18.—
	—	70 70	20.—
Ajour kávé-szalvetta	—	—	8.50
Damast törülköző 60 120	—	—	24.—
Dupla damast 60 130	—	—	27.—
Párnahuzat 88 76	—	—	drbjá 5.50
Vászon paplanhuzat 130 180	—	—	14.—
Pincér kendő	—	—	7.—
Vászon pohár és edénytörő	—	—	10.—

DEUTSCH FERENC

..... vászon és damaszt áruháza

szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Múzeum-körút 10.

Alapítási év 1895. Telefon József 4—60.

Kortyantó.

Töprengés.

A Boglya-étterem egyik asztalánál, állát jobb kezére támasztva ül és töpreng hosszan egy vendég; majd így sóhajt:

— Vajjon, hogy lehetne szert tenni itt egy korty itókára?!

Unikom . . .

A főváros egyik községi hentesüzemébe bepördül egy jóképű máramarosi kocsmáros; megáll a sertésbordákat nagy buzgalommal rendező hentesüzemes előtt és szól:

— Hallja kedves ur, maga egy unikom!
— Én?! — mondja az meglepődve, — mért vagyok én egy unikom?
— Mert én már láttam hitsorsosban libametszőt, mészáros, — én magam is mészáros vagyok részben — de még henteset nem láttam, — mondja mosolygva a jóképű máramarosi.

Oktatás.

— Ferenc ur kérem, mi az a konjunktúra?
— Az olyan mint a zsirtalan nap, amikor mindenféle hust adhatunk és mint a hustalan nap, amikor mindent zsirral főzhetünk, — oktatja ki Bende borpereket az éthordó.

Kosinsky Viktor tokajhegyaljai szőlőgazdaságában mintegy 50 hl. 1906. évi

Sajáttermésű aszabor

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

1—4

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

Brunovszky Károly

hygienikusjártékkártya tisztító intézete.

Budapest, Szveté ay-u. 16.

A t. olvasók a „Fogadó” hirdetései rovátát is figyelemmel olvassák át.

Az

ILONA

ARTÉZI üdítő víz legyen mindennapi italod!

Megrendelhető:

„ARTESIA” R-T. nál BUDAPEST.

TELEFON 50—72.

Állandó borvásár.

Azon t. vendéglős kartársak, kiknek móri borra van szükségük, forduljanak hozzám teljes bizalommal.

Stoffer Mihály vendéglős Mór.

Böcögő József Korona-fogadója és

„Pannónia” kávéháza, Miskolc. Kávéház, elsőrendű étterem, sörcsarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

Magyar Paizs.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — *Magyar Paizs* erős szőke, hűgellen heilap, magyar ipari, honi termékek véd. *magyar szellemet terjeszt minden téren.* — Évi előfizetési ára 4 korona. (Legolcsóbb lap). Szerkesztők: **Borbély György és Horváth Lajos Zalaegerszegen.**

Kiss Ernő Korona-fogadója

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

Csapos vendéglős

nős, magyar és németül beszélő vidéki fürdőbe azonnal kerestetik. Cim megudható a „Fogadó” kiadóhivatalában.

1—3

Német nyelv megtanulása magánaton

A német nyelv tudására fogadó- és vendéglőtulajdonosoknak és alkalmazottaknak feltétlenül szükségük van. **Dr. Ince Henrik** német nyelvtanából mindenki gyorsan és alaposan megtanulhat tanító nélküli németül. Az új kiadásban most megjelent kitűnő könyv ára 2 korona (utánvétellel 2 kor. 55 fill.) Megrendelési cim: **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.

HIRDETÉSEK

az 1917-ki „Vendéglősök Naptárába” főlvetetnek a „Fogadó” kiadóhivatalában Gyulai Pál-u. 9.

REGGEL 3 órakor NYILIK

Balla Gyula Józsefvárosi nagy kávémérése 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. **Balla Gyula** tulajdonos.

3—4

Kiváló új fajborok!

Meghívás.

Ő borok nagy választékban!

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

Sürgöncyim: Postafiók 42. sz. Telefon 99. sz. Visontanálra

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei:
Beültetett terület 540 hald. Évi termés 12,000 Hltr.

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

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

Krondorfi savanyuvíz**Pincér urak szives figyelmébe!**

Csak Krondorfi savanyuvizet ajánljának borvagy pezsgőhöz. A Krondorfi kutvállalat mindenkor támogatja a jótékony intézményeket.

Mintabort

50 Hteren fölül, csak beküldötti hordóban, vagy a hordó árát is utánvéve szállítok. Kartárs urak forduljanak hozzám bizalommal.

Stoffer Mihály vendéglős.
Mór.

**Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!**

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

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-zseblárca* (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 serokötőgyárosnái, BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központi városház).
Képes árjegyzék bérmentve

HERRMANN J. L. R.T.

cs. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpacca-

Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

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

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

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

Elsőrendű söresarnok 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 felolelő ajánlatok „**György István**“ név alatt e lap kiadóhivatalába intézendők.

Eladó beszálló vendéglő.

Egy jóforgalmu, 18 ezer lakosu r. t. városban, a Buoapest—bécsi fővonalon, eladó egy **jóforgalmu beszálló vendéglő**. A vendéglő áll borozó helyiség, egy étterem, egy külön helyiség, egy tágas konyha, négyszobás vendéglős-lakás, tágas udvar, nagy kocsiszin, két nagy istálló és más mellék-helyiség. Van ezenkívül szép kerthelyiség tekepályával, nagy pince stb. Bővebbet a kiadóhivatalban.