

A MAGYAR VENDÉGLŐS ÉS KÁVÉESIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKÉIT KÉPVISELŐ SZAKLAP.

A Székesfehérvári Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulának, Tolnavármegyei Vendéglősök és Kocsmárosok Egyesülete, Veszprémvármegyei Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulata, — Kassai Szállodások, Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulata, Kézbesifalvai Vendéglősök, Kávésok és Italtermők Ipartársulata, — Brassómegei Vendéglősök, Kávésok és Kocsmárosok Ipartársulának — Csepeli Kocsmárosok Ipartársulata, — Sárvár és Vidéke Vendéglősök, Mészárosok, Kávésok és Hentesek Ipartársulata, — Pécs-Baranyai Vendéglősök Ipartársulata, — Aradi Pincér Segélyző és Elhelyező Egylet, — Németújvári vendéglősök Ipartársulata — Pozsonyi Pincér Onszegélyező és Menház-Egylet, — Léva-vidéki Szállodások, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — a Szatmármegyei Fogadósk, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata — és a Zombori Fogadósk és Vendéglősök Ipartársulata — **Hivatalos lapja.**

Előfizetési díj: Egész évre 12 korona.
Félévre 6 korona.

Szerkesztő és lap tulajdonos:
Flór Győző.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII., Rákóczi-ut 13. sz.

TOKAJI BORTERMELŐK

TÁRSASÁGA R. T.
== TOKAJ ==

Ajánlja kiváló minőségű
valódi tokaji borait.

Ezen felséges ital adja meg a kellő
kedvet az igazi mulatságra. ::

Előkelőbb és olcsóbb ital mint a pezsgő.

Próbarendelésre alkalmas hordócskák:

60 lit. 1908. évi asztali bor 51 K.

60 ,, 1907. ,, pecsénye bor 60 ,,

60 ,, 1904. ,, szamorodni 75 ,,

Próbarendelésre alkalmas ládaküldemények:

20 palack 0.7 literes 1904. évi
szamorodni bor 28 kor.

12 palack 0.5 literes 1904. évi 2
puttonos édes aszú bor 30 kor.

10 p. 0.7 lit. 1904. évi szamorodni, és

10 p. 0.5 ,, 1904. ,, 2 puttonos

édes aszúbor 39 kor.

Hordóért, ládaért, csomagolásért
semmit sem számítunk fel. A
megrendelő vasúti állomásáig
teherárúként bérmentve szállítunk minden
küldeményt.

TARTALOM.

A kamarai választás után.

Mennyi adót fizet?

Jégyár részvényszerzés.

Hivatalos rez.

Egyesületeink betegségei. (Rolly)

Társulati diet.

Kávésok közgyűlése.

Az országos vendéglősegyesület
és a vendéglősök ujjara. (Kar-
valy.)

A jó kocsmáros.

Külföldi közlemények.
Közösségünkben. Az új szabály-
rendelet életbe lépése. Nyílt-
nos nyugtázás. Horvát vendéglő-
sök az italtermék törvénye
ellen. Híres hírek. Köndöcs-
sebb eljárást kérünk. A borviz-
kartell. A Kistály. Bízattás
és délnémet-szerhámszék. El-
halszertott borvásár. Felülré-
tések. Kávészegedék illetménye.
Egy praktikus találmányról.
Berlin pincere közalma. A

Triumph A sörkartell
keszevel. Meghalt Carr billiard-
művész. A Kempeni vendéglősök
közeli forgalma. Braun Gyula...
Baj van a lipői túróval. Sajtót
ha jót . . . Öngyűlöset vendég-
lős. Apró hírek. Mennyi bor
termelt Franciászórában? Ha
valaki . . . Gyászrovat. Az
egész világ . . .

Konyha köréből.

Gombák és gombanemlék.

(Matsd János.)

A nagy huszárgő. (Vétes K.)

Dr. Gazi. (Hj, Reverenciás I.)

Üzleti híreink. (Helyváltozások.)

Egyről-másról.

A régi jó időkből. (R.) Rába-
közi históriák. (Pfeiffermann
János.)

Nyílt-tér.

Szerkesztői üzenetek.

Hirdetések.

Vendéglői asztalok dísz. Nagybánya grönge
a magyar ásványvizek királya
Magyar Giszhüli

Borpataki Borviz

évszázadok óta használt ter-
mészetes savanyú, szénsav-
dús és bakteriummentes
gyógyhatású ásványvíz. ::

Orvosi szaktekintélyek véleménye
szerint kitűnő hatása van
minden baj és átanta bántal-
makra, melyekre a selters,
és ems és a gleichenbergi
vizeket használják. ::

A bor színét nem változtatja.
A legjobb üdítő ital borral,
pezsgővel, cognakkal és min-
den növény-lével. ::

Kartellen kívül áll.
Központi iroda és főraktár:
Budapest, IX., Bakács-tér 5.

JÓZSEF FŐHERCEG KAMARAI SZÁLLÍTÓK

SEIFERT HENRIK és FIAI

osász. és kir. udvari tekeasztalyárosok
a román, a bolgár, a szerb király és a porosz sah O felségük
udvari szállítói.

Csász. és kir. szab. jégsekrengyárosok.
BUDAPEST, VII., DOB-UTCA 90. szám.

Ajánlják legújabb és legjobb szerkeztű
amerikai légkörforgású jégsekrengyeiket,
melyek eddig a legtökéletesebb hűtő-
eredményt igazolták.

1910.

„Vendéglős Naptára“
VI. évfolyam

A Fogadó előfizetőinek
1 kor. 20 fill.

(Nem előfizetőeknek 3 korona.)
Táphat a Fogadó kiadóhivatalában.

Mennyi adót fizet? Kérjük kartársainkat az egész országban, hogy saját érdekében közöljék velünk mennyi állami adót és adóptőléket, mennyi fogyasztási adót és mennyi italmérisi illetéket fizetnek. (A községi adókat nem szükséges közölni.)

A szerkesztőség.

A Szekesfővárosi Vendégelők és Kocsmárosok Ipartársulata hivatalos közleményei

As ipartársulat hivatalos helyisége VIII., Rákóczi-ut 13, II. 20. sz. a. van.

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

Az ipartársulat tagjai minden szakpari-, adó- és illetékügyben, szakbeli utbizgatásért forduljanak az ipartársulat titkárához.

Az Ipartársulat mindenmód hivatalos közleménye kizárólag a »Fogadó« utján közölthetik.

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

Égyesületeink betegsége.

Ha végig tekintünk korunk egyesületei életén, egy sajátos, szomorú jelenséget észlelhetünk. Ha részrehaajlatlanul, minden hatástól és érdektől menten bepillantunk a különböző egyletek belső szervezetébe munkájába, kormányzásába, még a felületen vizsgálónak is ezen egyleti működésnek valami abszolutisztikus jellege ötlék fel. Ha szabad úgy kifejezném magamat — monarchikus jellegűnek latjuk.

Azt mondtam abszolutisztikus jellegű! Igen, mint az orosz birodalom feje, oly ember, kiz az örökösödés, családjának gazdagsága és hatalma emelt arra polcra, melyre őt semmi egyéni kiváltság és tehetség nem jogosítja, ugy az egyleteknek feje, elnöke is redesen csak gazdagsága, családja, tekintélye folytán emeltetett oda, arra az állásra, melyre semmiféle szellemi s erkölcsi tehetség őt nem jogosítja, (tiszteltek a kevés kivételnek! mert hála Istennek oly egyletek is találunk, hol ez a szolgai rendszer nincs meghonosítva.) A szegény elnyomott orosz parasztnak, de nemének is rettegnie kell minden percben attól, hogy elveszi ura, fejedelme kegyét, ha felelmi szavát az uralkodó kétségtelenül zarnoki uralma ellen, ha tiltakozik az ellen, hogy az atyuska jószágos fejedelmi hatalmát csak egyéni céljaira aknázza ki s a nép üdve, boldogsága csak másod- vagy harmadsorban jön tekintete nála.

Nem teljesen ilyen-e egyleteink kormányzása is? Élén áll az elnök; tekintélyes, gazdag és hatalmas ur. Körülötte a tisztikar, redesen szintén csupa gazdag,

tekinetélyes ember. A tisztikarban pedig azok, kik a szellemi munkát végzik, tehetséges, szorgalmas egyének, kik azonban nem saját véleményüket nyilvánítják az egyes gyűléseken indítványaikban, felszólalásaikban s újságcikkeikben, nem saját meggyőződésüket tárják a világ elé, hanem elnököt és az intéző bizottság más hatalmas egyéneinek visszahajjai, mert — megfizetik érte.

Hát emberi méltóságához illő eljárás ez? Midőn Isten emberelődeinket a paradicsomból elűzte: »Homlokotok izdasságával fogjátok keresni mindennapi kenyereteket«, ezt mondta nekik; de nem azt, hogy szolgái lesznek egyik a másiknak, s hogy kenyérért áruba fogják bocsátani meggyőződésüket. Az amit szívünkben hordunk: a meggyőződésünk nem arra való, hogy vele kereskedést üzzünk.

Igy természetesen, amilyenek vezeték olyanok azután azok a határozatok, intézkedések, melyek ily egyesület gyűlésein hozhatnak. Kedveznek a deszpotá, az elnök s udvara érdekeinek, s az a néhány eltévedt, felrevezett ember, ki szintén tagja az egyesületnek, az elnök s társasága készírtasaitól s leereszkedő szives mosolyaitól elkábítva nem veszi észre, hogy tulajdonképpen az ő romlását siettetik, elkábítva ezen urak leereszkedő bánásmódjától, lelkesedve helyesli indítványait — saját romlására.

Nem ez a rendeltetése az egyletnek! Hanem az, hogy a közérdekét kultiválják, az összeszereleinyet célozzák. Nem azért létesülnek, hogy az elnök s cinkosainak gyárrészeinyei értékükben nyerjenek, hogy a kartellek által pressziót gyakorolnak szerényebb anyagi javakkal, de nagyobb fizikai munkával sujtott kartársainkra, s kényszeríték annak teljesítésére, mit az elnök és társai kiföztek — a maguk javára. Nem. Ellenkezőleg. A kultúra és ezzel párhuzamosan fejlődő gyáripár és kereskedelem által a kisebb iparosok és kereskedők amugy is el vannak nyomva, nem érvényesülhetnek a nagy gyárosokkal szemben s egyik a másik után tönkre megy. Ezeknek a támogatására, a gyenék gyámoltására vannak az egyletek. Az erős, a gazdag, amugy is megáll az élet viharáiban s a sors kiméltelen csapásaiban, de a szegénységben gyenge iparos elmerül az örvényekben, elnyelik a hullámok.

Olyan egyletek létesítése tehát sürgős, melyek nem egy ember érdekeit s szeszélyeit szolgálják, de a tömeg helyzetének javítását munkálják. S ez mindenesetre csakis úgy érhető el, ha az egylet vezetésében oly emberek szerepelnek, kiket tehetségük s hivatottságuk arra predestinált, s nem olyanok, kikre gazdagságuk ugy maradt atyjuk után, mint egy szürke állata: a fül, s kik absolute nem hivatottak arra, hogy intézményt vezessenek. Demokrátikus

szelleműnek kell az egyletek szervezetenek lennie, a tagok javait kell, hogy munkálják!

Ehhez természetesen szükséges az, hogy a közös céllal s főrekvással dolgozó egyének egyesüljenek, s levette a szolgai lealázó jármát, a szabad munkálkodás földjére lépjenek. Nem szabad magukat felrevezettetni attól, hogy az ellentétben is vannak oly anyagi körülményekkel bíró kartársai mint a milyen ő, s mégis boldogulnak.

Igen, mert mindig akad, ki harminc pénzért eladja lelkét. Judás mindig lesz.

Rolly.

TÁRSULATI ÉLET.

Meghívó. A »Veszprémmegei vendégelők, kocsmárosok, szállalodások és kávéos ipartársulata« Veszprémben Jákoy Pongrácz Erzsébet-szálloda nagytermében április 6-án délelőtt 10 órákor évi rendes közgyűlést tart a következő tárgysorozattal. 1. A jegyzőkönyv hitelesítése; 2. Választmány jelentésének tárgyalása; 3. Az évi számadások tárgyalása és jóváhagyása; 4. A felmentvény megadása; 5. Az évi költségvetés megállapítása; 6. Tisztviselő kar, választmányi és számvizsgáló bizottság választása; 7. Jéggyár felállításának tárgyalása; 8. Eszesleg indítványok.

Széll István s. k. Cservényi Ferenc s. k. jegyző. elnök.

Zágráb. A »Horvátországi vendégelők szövetsége« március 10-én tartott közgyűlésén *Schmidt A.* Ferencet, a zágrabi Bárány fogadó tulajdonosát választotta meg elnöknek. A horvát vendégelők szövetsége kitűnő vezérembert s nagy munkaerőt nyert a széleskörű intelligenciájáról ismert *Schmidt* fogadós szaktársunkban. A Fogadó szerkesztősége a horvátok szövetsége új elnököt hosszabb sürgönyben gratulálta.

Nagyszében. A nagyszébeni fogadósok, vendégelők és kávéos ipartársulata közgyűlése alkalmával közzétette mult évről szóló jelentését, melyben a társulat működéséről számol be. Felelmi tá jelentés a többi közt a társulat állásfoglalását az erdélyi ásványvíznek a forrásbérlek 50—150%-os áremelése ellen, mely mozgalom sikerrel járt. És ebből az eredményből helyesen mutat rá a szolidaritásra, az egyesült erővel való működésre, ami legjobb biztosítéka a sikeres működésnek. A bornyivántartás mellőzése iránt is tettek lépéseket, melyek azonban nem vezettek sikerre. Szervezetek a helyközvetítést is, hogy az alkalmazottakat kiszabadíthassák a magánközveti ők drága körmeiből. Mindazonáltal panaszokdika a jelentés a társulati tagok téltensége miatt és felhívja őket a nemtörődömség helyett munkálkodásnak a vendégelősipar érdekében és támogassák a vezetőséget

minden kezdeményezésében. A jelentést a pénzforgalmi kimutatás fejezi be mely szerint az évvégi vagyonállapot 2866 kor. 88 fillér.

Ceľadömlök. A »Ceľadömlökvidéki vendéglősök ipartársulata«, amelynek mozgalmaról egy múlt évi lapunkban írtunk, alakulófélben van. Az alakulást a m. hó utólag tartott értekezletükön határozták el ottani szaktársaink. A teendők élén Mesáros János, Scheidl Antal, Hubert Samu Galambos Béla és Klein Géza szaktársaink állanak.

Szentes. Itteni vendéglős szaktársaink f. hó 12-én értekezletet tartottak és kimondták, hogy a közös érdekek előmozdítása céljából társulatot alakítanak. Az alakuló gyűlés április hó folyamán lesz a társulat »Csongrád megyei vendéglősök ipartársulata« címen fog létesülni.

Arád. A »Arádi pinceregylet« márc. hó 8-án éjjel 2 órakor a »Répási« fele vendéglőben tartotta évi rendes közgyűlést, mely alkalommal a tisztikart a következőképpen választotta meg. **Diszolálóknak** megválasztotta egyhangulag **Weinberger János** vendéglőst, **elnök** lett **Weinberger Lajos**, **alelnök** **Brenner Jenő**, **pénztárnok** **Flegár János**, **ellenőr** **Mogyorósi István** és **jegyző** **Bárány Péter**. **Számvizsgálók:** **Jeksis Ignátz** (b. elnök), **Gombási Sándor** és **Zigány László**. **Helyettes számvizsgálók:** **Lovasberényi Árpád** és **Celloth Vince**. **Ügyvezető:** **Cseh Hugó**. **Választmányi tagok:** **Füzi Samuel**, **Klein Ábrahám Lipót**, **Handra Miklós**, **Wermes Márton**, **Geltz János**, **Schuh József**, **Takács Gyula**, **Birmann József**, **Dudás Mihály**, **Szedlák Béla**, **Hévízy Ferenc**, **Bács Gyergely**. **Pót-választmányi tagok:** **Hirschler Ignác**, **Szabó Lajos**, **Schwartz Andor**.

Szervezkedés Fejérmegyében. Adonyvidék, illetve Sárbovárd vidékén ottani vendéglős szaktársaink ipartársulat létesítésére törekednek. A mozgalom élén **Stántzi Béla** (Adony) és **Egyed Mihály** (Sárbovárd) vendéglős szaktársaink állanak.

Kávésök közgyűlése.

A Budapesti kávéipartársulat és hó 21-én tartotta 95-ik évi rendes közgyűlést, a Kontinental fogadó külön termében. **Nemai Antal**, a társulat elnöke üdvözölte a megjelent tagokat s a határozatképesség megállapítása után megnyitotta a közgyűlést. Jegyzőkönyv hitelesítésre **Neumann** és **Petrovitsot** kérte föl. Majd az évi jelentés fölolvastatását rendelte el.

A közgyűlés azonban nem kívánta a terjedelmes jelentés fölolvastatását, s így csakis a felügyelőbizottság jelentését olvastatva föl dr. **Kemény Géza**, a társulat titkára. Az évi jelentés a következőkben szamol be.

Pénztári kimutatás: Bevétel: 11.525 korona 33 fill.; kiadás: 13.391 kor 10 fill. egyenleg: (tökeátvétel az 19. 0. évre) 55.670 kor. 77 fill. A munkázóvettőialap

kimutatása: Bevétel: 10.617 kor. 08 fill.; kiadás: 11.465 kor. 58 fill. Egyenleg: (átvétel az 1910. évre) 5 kor. 15 fillér. Összesen vagyon 60.046 kor. 77 fill. Segélyalap 1909. év végén 21.188 kor. 18 fill.; a karácsonyfa-alap 2388 kor. 13 fill.

A költségleírányzatot már a múlt év október 18-án tartott közgyűlés állapította meg. A közgyűlés a felmentvényt megadta. Majd a választmány előterjesztését, a segélyalap új rendelkezését fogadta el. Ugyancsak elfogadta a választmányának a módosított alapszabályokra vonatkozó előterjesztését, mely szerint azok az év július 1-én lépnek életbe.

A Napirend ötödik pontja a választást jelezte. A választmány előterjesztését ellen-szavazást indítványozott **Schwartz Béla**. — **Brück** károly elnökével a szavazászdó bizottság megjeleése után a következők választottak meg. Az új szervezett alelnöki állásra: **Szeifert Antal**, és a választmányba: **Érva Lajos**, **Bodó Adolf**, **Holzer Leó**, **Mesáros Győző**, **Steuer Marcell** és **Weingruber Ignác**. **Póttagok:** **Molnár Sándor** és **Wassermann Mór**. **Felügyelőbizottsági tagok:** **Bayer Marcell**, **Fejér Gyula** és **Wertheimer Lajos**. **Fb. póttagnak:** **Vörös Ernő** és **Pallai Miksa**. A kávésszédék aljárja felügyelőbizottsága: **Gárdonyi József**, **Gruber Károly**, **Harsányi Adolf**, **Holstein Zsigmond** és **Upor József** lettek megválasztva.

A választás kihirdetése után az elnök a megválasztottakhoz buzdító beszédet intézett, majd lelkes beszéddel üdvözölte a negyedik kerület most megválasztott előjáróját, **Gorecky Zsigmond** előjárót, mint a társulat régi jóbarátját. Majd az aposztrofált monddt köszöntet az ovációkért. Az indítványoknál **Gárdonyi József** a képviselősor beadott indítványát olvasták fel és tettek át a választmányhoz. A kávésszédék gazdasági alapon szervezett egyesülete indítványát szintén a választmányhoz tették át. Ezzel kimerülvén a tárgysorozat, az elnök bezárta a közgyűlést.

Utána a kávésszédék szövetsége tartott közgyűlést. A két közgyűlés után társasvárosra követték, melyen számos felköszöntő hangzott el. A »Fogadó«-t **Matsád János** képviselte.

Az Országos vendéglős egyesület és a vendéglőipar ukjora.

— Hogyan állunk az országos vendéglős egyesülettel és illetve hogyan leszünk az iparunkkal, ha a Magyarhon területén levő minden vendéglős befogadó ez a nagy testület létesülni fog? Szóval, azt szeretnénk tudni, hogy az országos vendéglős egyesület mit céloz és a vendéglőipart gyakorló emberiségnek hogy akar, mint akar hasznárna válni?

Ezt a kérdést intézte hozzám egy ismerős vendéglős. Az illető azonban, aki e nem volt kérdéssel mintegy meg/epni, zavarba hozni szándékozott, nem

valami jómájú férfi. Vagyis olyan és azok közé a nem egészen őszinte alappon álló férfiak közé tartozik, akik a hallottakat sose a maguk valóságában szokják visszaadni. Szembe jő, hátmögött se rossz, tehát se jó, se rossz, de azért ahol lehet, inkább szeret véteni, mint használni. Miután azonban adta a jót és őszintét, az ember mit tehet vele? Legfeljebb nem érdemesíti egész bizalomra és a tájékozansál is az illető észjárásának megfelelően, azaz ok- és módjával el. Az én érdek vendéglős barátommal szemben ez a mód-dott követtem és kérdésre így feleltem.

— Az Országos vendéglős egyesület ügye annyira fontos és nagylelkűségű, hogy arra nézve megfelelő tájékoztatást 4—5 percnyi beszélgetés közben lehetetlenség adni. De a kérdésnek eleget kívánok tenni s a választ írásban, a Fogadóban megjelenő rövidbe közlemény keretében fogom megadni.

Az »Országos vendéglős egyesület és a vendéglőipar ukjora« közleményem megírásának ez a története. És ezt megjegyezni azért tartottam szükségesnek, hogy a Fogadó t. olvasói nemelyikénel ne okozzon bizonyos fejtorést, hogy e nagylelkűségű kérdéssel is — mert foglalkozik **Karvaly Gábor**?

Az országos vendéglős egyesületről, főbb vonásokban mindenképpen ez említhető meg.

Az országos vendéglős egyesület a vendéglőipar átalakulását és egészen új alapon való fölépítést célozza. Új rendszert és olyan állapot kíván teremteni, hogy azon a vendéglősség meg-elhétetését biztosítani és jogviszonyát rendezni lehessen. A vendéglőipar kérsítéshez kötésének régóta vajudó kérdését egy társadalmi, mint törvényhozási úton megvalósítani igyekszik. A tisztességtelen versenyt meg akarja szüntetni. Az italmérés szétforgácsolását megfelelő törvénymódosítással korlátozni kívánja. Ehez képest italmérő és italárúsító ezentul csak vendéglős lehessen, ne pedig a szatócs, fűszeres hentes stb. Amint a vendéglős egyuttal nem lehet szatócs, fűszeres, hentes, (legalább a nagyobb városokban nem) éppúgy ne lehessenek zárosok (nem) éppúgy ne lehessenek zárosok az üzletk italmérési vagy italárúsító kereskedések. Törökszik az egyesület arra is, hogy minden vendéglős kötelezett tagja legyen a saját egyesületének, úgy amint az más ipari szakmáknál már régen megvan, mert ezt a törvény úgy rendeli. Erre azért van nagy szükség, mert amit a vendéglőipar érdekében néhány száz vendéglős keresztül akar vinni, azt egyesületen az összes vendéglősöknek **K-l akarni**. Csak úgy és akkor számít-hatunk haladásra és sikerre, ha mindnyájan egyesülve vagyunk és mindnyájan állítjuk fel követeléseinket.

Ha a tisztel: kérdező kártársam még ebből sem itélheti meg, hogy mi lesz a célja az országos vendéglős egyesületnek és mire törekszik, akkor ne saj-

nálja a fáradságot és olvassa el az idei Budapestre összehívandó országos vendéglőskongresszus egyelőre ideiglenesen megállapított következő tárgyszorozatát. És pedig:

1. Az országos vendéglő-egyesület megalakítása, hogy iparunk képvislete erős központot nyerjen.

2. A vendéglőipar jogviszonyainak rendezése, melynek alapját képezi:

a) az italmérséki törvény megfelelő módosítása.
b) az ipartörvény célirányú megváltoztatása.

3. Megszüntetés a korlátolt italmérséki engedélyek további kiadásának, kivéve a kávéházakat. Eddig szerzett jogok épségben hagyandók.

4. Vendéglő- vagy kocsmá-egyenlítő kiadása előtt az illetékes ipartársulat véleménye bezerendő és figyelembe véendő.

5. Vendéglő vagy kocsmá nyitáskor engedélyezése előtt folyamandó legalább két évi gyakorlatot tartozzon kumulat. Az eddig fennálló és engedélyezett üzletek ez alól kivételt képezhetnek.

6. Termelőik 50 literen alól való eladási joga megszüntetendő. Zárt palackokban való eladásra nem jogosítandók.

7. Palinkamérés jellegű bírói üzletek bor- és sör kimerésre ne sapjanak engedélyt. Kivételt képezhetnek csupán azon vidéki üzletek, ahol a nagy távolságok miatt a meglévő kocsmák vagy vendéglők a közszükségletet nem elégítik ki.

Ezek volnának a bizottság által javasolt pontok, melyek a kongresszus tárgyszorozatába felveendő és melyeknek a kongresszus behatárolt foglalkozék.

És ezeknek a céloknak a megvalósítása képezi majd az országos egyesület feladatát.

Minden érdeklődő kartársunknak, tehát a kérdésközlőnek is jogában áll az előzetesen kitűzött tárgyszorozatot kiegészíteni, megváltoztatni, és esetben aznban küldje be javaslatait az előkészítő bizottsághoz, amit a »Fogadó« szerkesztője szívesen közzévit.

Egyelőre tehát ennyit a feltett kérdésre.

Karvaly.

A jó kocsmáros.

— Kempinski. —

Berlinben, a Leipzigerstrassen lévő híres »Kempinski« tulajdonosa Kempinski Bertalan meghalt. A híres vendéglőst úgy a németország, mint az összes külföldi lapok hosszu, terjedelmes közleményekben parentálták. A magyar sajtó szintén hasábos közleményekben emlékezett meg az elhunytól, akiben egyedül a jó kocsmáros érdemét méltatta.

Kempinski, az állandóan 6-7 száz pincért foglalkoztató óriási vendéglő gazdája, nem is volt más, mint jó kocsmáros, mint egy olyan jó kocsmáros, akiben a kiváló vendéglős embereknek, ezt az ékes és kitüntető jelzőjét eredményező képesség is teljesen megvolt. Kempinski, az egyszerű borcenzál, aki fiatal éveiben magyar borok közvetítésével foglalkozott, hamar rájött arra, hogy ahhoz, hogy egy kocsmáros-ember a közönséget kezes bánynya tehesse, nem kell más mint jó szív, jó indulat. A kocsmárosnak jó szívének kell lenni, azt adni a vendégnek, ami őt teljesen

és jól kielégíti s emellett lehető mérsékelt (olcsó) áron, csakhogy ép a köteles polgári haszon megmaradjon. A »jó kocsmáros«-ság ezen legelső és főléteinek fölisméresetette Kempinski azt áll: Berlin és az egész kontinens legjobb vendéglőjének tulajdonosa.

A magyar borok kiváló minőségét, mint a magyar bortermelők ügynöke ismerte s tudta, hogy eme kitűző szöveget árusítsa, kimerésével, meg a Gambrinus őfelsége hazájában is jó üzletet lehet csinálni. Első kisebbszéri borházában tehát a magyar bor kimerésével kezdte és mérte ez italt mindéig is tisztán és úgy, amint az Isten adta. A jó berlini közönség pedig tudott olyan tömegesen a Kempinski kocsmájába, mintha ott az italt nem is pénzért, hanem ingyen adnák.

És Kempinski ezt a rendszert fenntartotta egész végig. Amidőn kiestt, bár mindégyre bővülő kocsmája a mostani het és felezer vendéget befogadó óriási vendéglővé fejlődött, a berlini nép akkor is a megszokott polgári árakat fizette a Kempinkiben. A magyar bor ugyancsak mindéig vezető cikk maradt a német főváros legnagyobb restaurántjában. Ez a körülmény, valamint az olcsó ételipi árak tettek, hogy a nagy, négyemeletes s kijáratral a két forgalmas utcára (Leipziger- és Friedrichstrasse) bíró Kempinski állandóan, sőt egyes napokon annyira meg van telve, hogy hasonlóan feiratu táblákat kénytelenek kiakasztani az üzleti kijáratoknál.

Kempinkit, Berlin legvagyonosabb vendéglőst és legnépszerűbb polgárát, a jó kocsmároságon kívül még egy kiváló nőnosa teszi érdemessé és becslétté, különösen mi előttünk. Azt a körülményt ugyanis, hogy szerencés vállalkozásának az alapját legnagyobb részt a magyar bor képezte, sose felejtette el s ezért amint lehetett, hálas is volt. A borokon kívül a hal- és vadszükségleteknek nagyrészt is magyar földön szerezte be. Ugyancsak nálunk — Trecsenteipelen — furdított évenként másfél- vagy két hónapot, mely alkalommal sose mulasztotta el, egy-két jó magyar pincért magával vinni üzletébe, Heib Vince (berlini levelezőnk) évkekel ezelőtt szinten így került ki Berlinbe, ahol a híres Kempinski vendéglőnek, miután a kettős könyvelést elsajátította — rövidesen egyik üzletvezetője lett.

A német főváros kedvelt, jó kocsmárosának elhunytáról fájó szívvel vettek tudomást Németország lakói. II. Vilmos, a németek népszerű császára szinte megilletődve értesült a gyászos esetről, s az elhunyt családjának részvétét fejezte ki kabinetirodaja útján. A berliniek pedig ravatalához sereglettek és velük egyetemben a porosz főváros vendéglő-ei és kocsmárosai, akik népszerű kartársukban, Kempinkiben, iparuk díszét és büszkeségét veszítették el.

Apró dolgok.

Se koszt, se kvártély, se más — vagy egy sajtópor tanulságai.

Ira: Minden Tamás.

A se koszt, se kvártély, se más sajtópor esetén levont következtetések az a furcsa ellentétje jellemzi a mi iparunkat, a mi ipari életünket egész hűen. S amint itt szembehelyezkednek a kérdések, ugyanigy vannak szembefordulva az ipari helyzettel kapcsolatos állapotok s az ide tartozó minden kis kérdések és körülmények. Az ellentéteknak nagyobb sorozatát és változatát sehol se lehet jobban tapasztalni, mint a mi foglalkozásunknál. Már maga az ipari elvezés is az ellentét fogalmának felel meg.

A helyzetnek ez a jól rajzolt, bár kevésbé se gyönyörködött képe adja magyarázatát annak a reitenetes sivar-ságnak is, amelyben a mi társadalmunkhoz tartozók élnek. Egy ipari osztályhoz tartozóknak a társadalmi élete sem annyira sivar és üres, mint a mi osztályunké. Az érintkezési kapocs, az összetartozandóság szelleme mindenütt más és jobban fejlődött, mint nálunk. Ez hozza aztán magával, hogy az egyik-másik dolgával és bajával nem törődik senki. És miként az egyesek dolga nem érdeklő a mi közönségünk nagy részét, épen úgy nem tanusítanak érdeklődést a mindnyáját érintő, az egész ipari érdekét képező fontosabb ügyek iránt sem. Végük csak példának a nagyváradi esetet.

Nagyváradoon két és félelvél ezelőtt, mint akkoriban az ország több részében, a pincérség szociális alapon való szervezkedése szintén megindult. A szervezkedés folyamán a pincérek és munkaadók közt az ellentét annyira kieleült, hogy utóbbiak a régi állapotok visszaállítására mindent elkövettek, ami végre sikerült is. Ezután épült föl nemskára az ottani Fekete sas fogadó, amelynek szobáit, vagyis a szállodai részt Somogyi és Better bérelték ki. A bérlok, mint nem szakemberek, a szálloda vezetési s a személyzet alkalmaztatási rendszerét a szokásostól eltérő alpra feltették és mindenkélt az azt tekintették, hogy vállalatukból mentül több hasznot merítsenek. Ezt persze, mint vállalkozóknál (és nem szakemberektől.) rossz néven se lehet venni. Tekintve azonban az új szállodásoknak az alkalmazottakkal szembeni hiányos feltételéről a szakkörökben gyorsan elterjedt kellemetlen híre-ztelés és illetve a munkaadók és alkalmazottak közt előzőleg lefolyt izgalmas harcot; — mi lett volna az ottani szakköröknek képviselő testületek köteles teendője? Nem-e alkalmas módját évelni annak, hogy az illető szállodások föltilogositást nyerjenek az előbb történetre és ebből folyólag az alkalmazottak illető ellátás és fizetési viszonyára nézve. En nem hiszem, hogy Somogyi és Better, ha arról a körülményről ilyen módon értesülnek,

készséggel nem tettek volna eleget a kívánalmaknak a szakmai szempontoknak megfelelően. A dolgunk egyetlen való elintézése pedig, szerény nézetem szerint iparunknak ép amit volna hátrányaira szempontból se lett volna lealézni.

Azonban, mint a fenti sorok is említik, ebben az esetben is a minden jó dolgot keresztelő és megakasztó nemtörődomség volt az akadály. És ugyancsak ez az ismert betegségünk, az egymással folyó helyi és általános érdekű ipari kérdésekkel szembeni közömbösség a legfőbb gátolója az ugyancsak legfontosabb közzgy: az iparunk képesítéshez kötése kérdésének. Pedig a mostani ezen fontos kérdés megoldását dűlőre nem viszük, addig teljes sikert ipari közoldgalknkban sem tudunk elérni.

A vendéglopar képesítéshez kötése különben már régi óhaj Amennyi szakmai szempont csak volt, az mind célul tűztek ki a képesítéshez kötést. De törekének eme cél eléréséért a létező társulatok és egyletek is A mult év elején a székesfővárosi vendéglo-iptársulat nyomán, majdnem minden társulatunk memorandumot intézett az illetékes miniszterhez, hogy a vendéglopar képesítéshez kötését vegyék föl a revízió alatt lévő új ipartörvénybe. Mindez persze csak törek volt és jámbor óhaj lesz és marad mindaddig, amíg tár-sadalmi uton nem képesítetjük és fejlesztetjük magunkat annyira, hogy ennek a kérd-snek fontos horderejét ne csak a szakmózgalmak vezerei, ne csak az iptársulatok vezetői és a szakajtó, hanem az ipari társadalom minden felnőt tagja is feloldja fogni és megértse. És ha ez bekövetkezik (ami ugyan ha lesz is, nagyon sokára lesz) akkor nem fordulhatnak elő sem a »se kósz, se kvártély, se másc-hoz hasonló és sem egyéb ilyen természetű esetek, és ekkor semmiféle ok vagy körülmény se lesz, ami a legfőbb kérdés — az ipari képesítés kérdésének keresztültételét megakadályozza

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK.

Közönségünkhez. Tisztelt előfizetőinket értesítjük, hogy az év első negyedéket eltelt és a jelen számmunkkal új negyedik léptünk Ezen alkalomból tiszteletteljesen felkérjük azon előfizetőinket, akiknek előfizetése most lett esedékes, hogy a jelen számmal mellékelt postautalványon sziveskedjenek az előfizetés megújítását elintézni Ugyancsak és különösen felkérjük azon t. előfizetőinket, akik előfizetésükkel már régebben hátralebáltak vannak, hogy ezen tartozásukat sziveskedjenek kiegyenlíteni. A mi iparunkhoz tartozók nagy közérdekű munkálatainak szintén úgy képes jól és megfelelően eleget tenni Fogadó lapunk, a t. közönségünk ugyancsak eleget tesz előfizetési kötelezettségének.

Az új szabályrendelet életbeáptetése. A fővárosi tanács elhatározta, hogy a

sörházak, kocsmák és pálinkamérésekről szóló új szabályrendeletet június 1-én lépteti életbe. Ugyancsak ekkor lép életbe a fogadós, vendéglo stb. iparról szóló új szabályrendelet módosított 25 szakasza is, melynek alapján a fogadók, vendéglo és kocsmák zárórától egyöntetűen számlázzák s ezen üzletek nyáron (ápr. 1- okt. 1.) reggeli öt, télen pedig hat órákor nyitnak.

Nyilvános nyugtázás. A »Székesfőv. vendéglo és kocsmárosok iptársulata« febr. 24-én tartott bájának jövedelmét utólag Simkó József 10 kor. és Braun Béla 10 kor felülfizetéssel gyarapította. Az iptársulat köszönettel nyugtázta az összegeket.

Horvát vendéglo és italméresi törvény ellen. E hó 30-án érdekes és nagyfontosságú tüntetés rendeznek horvát vendéglo kartársaink a jelenlegi italméresi törvény ellen. A horvát vendéglo és italméresi törvényben látják gyökereit a vendéglopar terén tapasztalható súlyos visszaéléseket, u. m. a pálinkamérések elszaporodása, a szatosok, hentések sat. italméresi engedélyei kiadásában. Ez okból elhatározta a Horvátország vendéglo szövetsége, hogy a fenti napon a horvát területen létező 50 vendéglo iptársulatot Zágrábba hívja nagygyűlésre. A nagygyűlés egyetlen napirendjét, az italméresi törvény revíziója fogja képezni. A közgyűlés határozatú memorandumba foglalják, és 150 tagú küldöttség által a horvát miniszternek és bálnak fogják átadni Ugyanezen a napon (a husvétii szünet után) kezdi meg a horvát tartománygyűlés érdemleges üléseit, melyre az ország vendéglo iptársulatai 50 sürgönyt menesztenek, követelve, az italméresi törvény revízióját

Hymen hírek. — Moór Béla, a debreceni Csokonay-vendéglo főpincére eljegyezte Tóth Irma kisaszonyt Debrecenben.

Brenner Jenő aradi főpincér, Nagy Lajos ottani vendéglo leányával *Erzsékvél*, Aprilis hó 6-án tartja egybekelését az ottani rept. templomban.

Sárosdon (Fejér m.) Kolosvár Antal nagyvendéglo szaktársunk szépívveltségi leányát, *Terézidit* Aprilis 11-én vette oltárhoz Perényi Odón jegyző Sárosdon.

Kimétegebb eljárás kérünk! Senki- nek, még hatóságunk sem áll jogában, hogy a vendégloben megzavarja az üzlet rendes menetét, de még akkor sem, ha a hatósági közegek ellenőrzést gyakorolnak. Ennek az ellenőrzésnek is olyan időben kell történnie, mikor az üzlet nem szenved kárt, mert az ilyen nem igen hajlandó megírteni az ellenőrzést gyakorló hatóság. Megtörtént a napokban Pell Jakab Lehel-utcai vendéglo kartársunkkal, hogy a tisztó orvos délelőtt 11—12 óra közt látogatott el hozzá konyhaedény megvizsgálása végett A vendéglobné, ki maga vezeti a konyháját kénytelen volt a majdnem kéz-ételeket más edényekbe átönteni, hogy az eljáró

orvos az edény kifogástalan voltáról meggyőződjék. A vizsgálat ellen nem lehet kifogást emelni, hanem igenis annak *ilyen módon való gyakorlása ellen.* Nem kötelek a vendéglob a vizsgálatnak ezt a módját eltűrni. Tessék az edényt akkor vizsgálni, mikor nem főznek és nem akkor mikor a tisztó orvosnak éppen eszébe jut. Kérjük a tisztó főorvos urat, hogy akadályozzon meg hasonló eseteket, mert másképp megtörténtenék, hogy a kész ételekkel való pancsolás helyett, kitessékélik a konyhából az illető orvos urat.

Borszikó vizet, mely a borviz-kartell létrehozója: Fekete Mórna a víz, egy magyar vendéglob se igyon és árusítson!

A borviz kartell, Fekete Mór-féle »Magy. ásványvizet forgalmi és kiv. rész. társ.« ásványvizet, melyek 1:0—160% o/ka lettek fölemelve, egy magyar vendéglob se rendelje és árusítsa.

Kristály-víz, mely kellemesen ádit és frissit a Szent Lukácsfürdő kútutalvat vize is nincs bent semmiféle kartellben.

Elhalasztott borvásár. A Budapestten tervezett országos borvásárt, mely az állam részéről kilátásba helyezett anyagi támogatásban nem részesült, s mert az 1908 ki borkészlet tetemesen megfogytok, a Magy. szőlősgazdak országos egyesülete bizonytalan esztendőre elhalasztotta.

Felülfizetések. A lapunkban közölj Debreceni szállodások, vendéglo, kávéosk és kocsmárosok iptársulatának, valamint a pincéri kar tagjai által rendezett bál mulatságon a következők fizettek fölül:

Ottó Sándorné és Hauer Bertalan 100—100 kor., Torley József és társai, Littié Gy. 50—50 kor., Németh András 30 kor., Első Magy. Szerződés, Deutsch M., Weisz M. (Debrecen), Lovag Csillag György, Halasz Izidor, Krémer J. (Arad) 20—20 kor., Buda és B. u., Ált. v. k. b. v. r. (M. szig. t. Hölle gyár, Huggenmacher gyár, Stegei v. iptársulat, Juranovics Ferenc, Lichtenstein testv., Debreceni E. Takaréksz., Szabó Kálmán, Lengyel Miksa (Szatmár), Gódor Gy. (K-ház), Erős Jakab, Gluck és Górnói, Imre J., Zaker S., Zsedely István, Füst Ö. (Felső Béla, Augut A., Ungváry J., Lapath Béla, Forrai J., Aron M., Schneider M., Kiss L., Rosenberg S., Horváth Lajos, Haasz Rezső, Márkus J., Nagy J., Horváth István, Lefler Károly, Matsch Mihály, Capp J., Lengyel M., dr. Tüdös János, Rosenberg A., Varga L., Szabó Gy., 10—10 kor., Dézsi L. 3 kor., Moór Béla 7 kor., Gúlsdorf K. (Bpest) 6 kor., dr. Weinberger S., Ploeder E., Fxl György Forrai E., özv. Pányoki K., Schwéd Márton, Friedenfeld R., Nagy I., Tatar A., Lados P., Berger F., Reiner Károly, Müller A., Koppe, K., Bosznay és Társas, Mihálovits J., Dénes Gy., Csanak J., Egry F., Bacsó P., Lundenfeldt és T., Róth A., Vengyel Mihály, Németh Mátyás, Balla J. százados, Ransburg M. és T., Borbégi F., Gluck Frigyes, Gluck Erő János, Mattini Henrik, dr. Wagner T. (Bpest) 5—5 kor., Ullmann K., Papp D., Kovács J. 4 4 kor., Leitner M., Öhm E., N. N., N. N., N. N., 3—3 kor., Polster A., Kemény J., Schulcs Gusztávna, N. N., Fischer E., Nagy L., Bajtócs A., Kosán Z., Varga Gy., Schware A., 2 2 kor., Markbreiter Z., Bóna F., Kállai N., Markovics D., Popovics I., Radó J. 1—1 kor.

A felülfizetők fogadják hálás köszönetünket. Köszönetünket tolmácsoljuk

továbbá a mulatság fíradhatlan ügy-
bőz és bőkezű védnökjének, Ötö-
Sándorné urasszonyának, akit a siker
eléréseben legnagyobb részes illet, továbbá
Ötö Sándor urnak, a rendezés vezeté-
sért, *Leller Károly és Potrokovics*
István főnöccér urnaknak, akik a jegyveladás
körüli, a nemes cél érdekében a legna-
gyobb buzgótságot fejtették ki. Hauer
ipartársulati elnök, Szathmáry titkár,
Márkus iskolagondnok, Löködy ipar-
társulati pénztáros.

Kávéségedek Illetménye. A Budape-
sti Kávéipartársulat¹⁾ ismétlenül is
kimondotta, hogy az ipartársulat tag-
jainak alkalmazásában lévő munkások a
változtatlan megilletéki mindok a
jogok, melyeket részükre az 1908 évi
aug. 18-án felfolbontott kollektív szerződés
biztosított. Eme szerződés egyik rendelkezé-
sége szerint a segedipincérek (folszo-
gatók) részére ez év április hó 1 napjától
számítva, további intézkedésig
heti 14 kor. munkabér esedékes. Az
ipartársulat felhívja tagjainak figyelmét
erre a körülményre és felkéri őket, hogy
a segedipincéreknek április 1-től kezdve
heti 14 koronát fizessenek.

Egy praktikus találmányról. Molnár M.
Lajos, a „Háziorvos” ismert szerkesztő-kiadója
egy igen egyszerű találmánnyal gazdagította
az üzleti világot. Ez az úgynevezett Molnár-
féle *hengergézdé* sodrony gyára, mely a
hűségevesztést egyszerű fizikai (fűtlenanyag) fűve
a *lámpávegyeket* akár gáz, akár kőolaj,
akár másminő világtámaszt az *elápatlanított*
megvedelmé. Ennek hengergézdé a gépezetével
már azért is alkalmas, mert a hengergézdé
esetén az izületet (kősz szib. fűve) hármasára
a sztrónoszállást megvedelmé. A különböző
miniszteriumoktól, valamint az illetékes szak-
közvetítői melegen ajánlott találmány a te-
meleg megtakarítás miatt az újonc közvilágítás-
nál is használható volték már sok helyen.
Mint értesültek, Molnár M. az őz kiadó
közléggel ezen célszerű találmányt a miniszter-
iumokon kívül Budapest székesőváros
tanácsa, Győr, Sopron, Szombathely, Komárom,
Pozsony, Nagyszombat, Nyitra, Trencsén,
Köszvár, Kassa stb. stb. városok tanácsai is
megrendeltek. Vendéglos és kávé szakértőnek
figyelmét a célszerű lámpávegy védrő ezúton
is felhívjuk.

Berlini pincérek mozgalma. A berlini
pincérek az németi segédtek német-
országi szövetségének (Verband deutscher
Gastwirtsgehilfen) révén érte mozgal-
mat indítottak a helyközvetítők ellen,
mely tekintetben a német fővárosban és
általán az egész német birodalomban
még gyalázatosabb állapotok
uralkodnak, mint voltak nálunk évekel
ezelőtt. A mozgalom főindító oka az,
hogy a birodalmi gyűlés elől most
nyújtották be a helyközvetítésről szóló
törvényjavaslatot, mely arról érdekes,
hogy azzal sem a pincérek, sem a
főnökök nincsenek melegevedve. A
pincérek ugyanis azt szeretnék ki-
mondani a törvényben, hogy a közvetí-
tés ne történhessen magánúton, hanem
csak az egyesületi úton. A munkaadók
viszont a javaslatnak partitósos munka-
közvetítési célozói intenciójával nincse-
nek melegevedve. A németországi
pincérek egy részét magába foglaló

fenti szövetség erős agitációt fejt ki
és a javaslat ellen a mult hó utján
Berlinben nagy gyűlést tartott. A
gyűlésen résztvettek az ott tartózkodó
(szám szerint 41) magyar pincérek is s
szószólóik *Heib Vince* (a Fogadó
berlini tudósítója) volt, akit értelmes
és egy óra hosszat tartott beszédjéért
a jelen volt ezernyi pincéres lelkes
óvációnban részesített. A gyűlésen javas-
latot fogadtak el, mely szerint bead-
vánnyal fordulnak a birodalmi gyűlés
elő a javaslat megváltoztatásáirányában.

Triumph takaréktűz-helek. (spanherdel)
amelyek a wels G. H. Schmidt és fia gyárában
készülnek, világhírűek és a legislegjobbak.

A sörkartell keszervei. A sörkartell-
nek van egyesülete és ez közgyűlést
tartott, melyen keszervesen megszökdtek
az üzlet rossz menetele miatt. Azí állít-
ják, hogy tavalry kevesebb sör fogyott
mint ezelőtt és a megcsappant forgalom
következtében 233/52 hektoliterrel keve-
sebbet termeltek mint az előző évben.
Mint hogy a megcsappant fogyasztás
kevesebb hasznot hozott a kartellnek,
a kormánytól a söradópótlék leszállítá-
sát kéri, ami, ha elmaradna, az *sör-
drágtalás*át vonná maga után. A sör-
leszállítás valószínűleg el fog maradni
és így kilitás van a *sördrágalsra*.
Ha ez megsebeszik, akkor el lehetnek
kiszívva arra, hogy a fogyasztás még
nagyobb mértékben fog megcsappanni
mint a mult évben.

Meghalt Carr billárd-művész. Az egykor
világhírű B. Illárd-művész, Jack Carr 38 éves
korában, Londonban meghalt. Carr mester ma-
yagyon hagyott hátra, mi azonban nem annyira
billárd-művészeteknek, mint inkább élelmes
üzletemberségének köszönhető. Carr ur, valami
pillétkel készített, melyből azt állította, hogy
állhat olyan kétségességre és jóllására lehet
szert tenni, mint az órá. A mesterjátékok szem-
léző mohóvársóirólka és csudapillálatok melyek
persze misze használtak, (kivéve Sztanjo és
Szabó Lajost, az övint kávéház régi tokeóráit,
akik állítog nagy sikerét látták a pilláknak),
de azért nem használtak Carr-ra, akit lasson-
ként nagy vagyon pólcra emelték a — pillák.
Carr mester már husz évvel ezelőtt letette a
dákot, amelynek egyszer a másik világhírű
mester, Robertsen, egy 43 óráig tartó játs-
mában arott nagy győzelmet.

A Kempinszki vendéglo forgalma. A
berlini híres nagyvendéglo, melynek
most elhunyt tulajdonosával lapunk
mást helyén foglalokozunk, a kontinens
legnagyobb és legjobban menő vendég-
loja. A Kempinszki vendéglo óriási
forgalmáról, hogy némi fogalmat alkot-
hasson ki-ki magának, a következőket
említjük meg. A berlini Kempinszki
vendégloének csak napi osztriga-szük-
séglete 18—20 ezer darabot tesz ki.
Az évi kaviár-szükséglet háromszaz-
ezer márkára emelkedik. Naponta átlag
hétézerkétsház vendég szaktársunk
Kempinszkinél. A cégnek óriási pincéi van-
nak saját telkein, de bérel is pincéket,
különböző városrészekben. Így az egyik
pincéért harminczet márká évi bért
fizet. A vendégloének saját sültője és
mosója van, továbbá olyan műhelyei,
amelyekben a gyárból érkező nyers

porcellán-érendyeket befestik, az üvegek
és poharakat arany-szellel látják el,
az erőszközöket pedeg megészöztöik.
Évente mintegy negyvenezer márká
értékű poharat és edényt törnek össze.
Említest érdemel még a palack-mosó
műhely, ahol naponta tízezer palackot
mosnak ki. A hulladékokból szappant
állítanak elő, egy részét pedig állati
tápláléknek használják föl, sőt vegyi
gyáraknak is adnak el belőle. A cég
csupán a hulladékokból évente husz-
három márkát vesz be; ami bizony akár-
hányszal más nagyvendéglo évi jövedelmé-
nek is elegendő volna.

Braun Gyula ismert „vendéglo és kávé-
házai berendezési” üzletét (Budapest, VII. Síp-
utca 14.) a nyári félélet berendezésének köz-
ségűkét ügyelműbe ajánljuk. Braun Gyula
üzletében minden elkézelhető vendéglo és
kávéházi berendezési cikk beszerezhető, hasz-
nálható s amellet egész jó állapotban és a leg-
újnyabbabb árban.

Üngyikcs vendéglo. Szandó Ferenc,
a vasmegeji Rohoncznak előnyösen is-
mert vendéglo, a mult hét első nap-
ján forgószíjtalálts föbe lötte magát.
Szerecsentelen szaktársunk nagyfokú ideg-
ségességben szenvedett s üngyikcsra
és készletre. Az elhunyt vendégloét
kártaissai és a közönség nagy részlete
mellett temették el. Halálát szülei és
fiatal felesége gyászolják.

APRÓ HÍREK. — Biguli mulatság.
Lyrén emen az I. ker. Döbrentey-tér 5. sz.
alatt lévő Markovics Domonkos szaktársunk
vendéglojában Vákan Ferenc, Pezér F. és Beck
Mihály rendezésével a hó 1-én egy minden
tekinthető jó sikerű hívtó mulatságot tartottak.
— **Megvert detektív.** Budán a Műegyetem
kávéházban polgáremberk „luz-e” játszókat
s amikor a tíz legnagyobb berében volt,
Fleckenstein Alon detektív, — aki már lelep-
lezett egy szerecsentéket jászó társaságot,
melynek kezét azonban a bíróság fölmentette
— rátette kezét a pénzre, de vesztére, mert
Lukács Lajos (akinek bizonyára „luz-e” volt)
török kapta és bosszúlelesen éregette. A haragos
játékost a fölkaptánságra ci álltak, de mert nem
tudta, hogy Fleckenstein detektív, elbocsátották

Gyászrovat. — Huzják Maté. A horvá-
és szlavonországi vendégloének gyászuk
van. Meghalt *Huzják Maté* nagy-
vendéglo 53 éves korában Zágrábban.
Az elhunyt sok évi előné volt a
zágábi vendéglo ipartársulatnak és
több országos vendéglo szövetség-
nek; több szakongresszusán előnök.
Az 1906. évben Budapesten tartott első
országos vendéglo-kongresszuson is részt
vett Nagy tevékenységet fejtett ki a
vendégloének gazdasági érdekében és
mindenütt ott volt, ahol a vendégloipar
javára valamit tenni lehetett. Béke
hamvaira.

Bimbó hullás. Weinper József fő-
városi (Illés-utcai) vendéglo szaktársunk
Ema kisleánykja és hó 14-én 3 éves
korában meghalt. Az ártatlanságra teme-
tése nagy részét mellet történt.

Ha valaki a lapunkban hirdette bármelyik
cégünk megrendelési eszközét, ne felejtse el
a „Fogadó”-ra hivatkozni, mert ez a bevásá-
rálóknál előny jelelt.

A KONYHA KÖRÉBŐL.

Gombák és gombanemlék.

Nincs olyan szél, — tartja a közmondás, — amelyik valakinek ne fújna kedvében. Ep így nincs olyan eső, melynek valami hasznát ne látnánk. Legyen bártavasi, vagy későőszi eső, melybálya lemossa a sárguló levelet, a hervadt virágot, hasznát nem látjuk, mert nyomán egész új élet kél az erdő homályában. Eső után igazi gomba módra szaporodik a gomba. A gomba az erdő flórájának legszerényebb, de egyuttal leghasznosabb tagja is. Aki nyitott szemmel látta már az erdőt, tapasztalhatta, hogy mennyifele változva van a gombának. Persze, ki csak pácra látja a gombát, az nem igen keresi a nevét, hová tartozandóságát. Inkább azt nézi, nem e mérges? Európában körülbelül negyvenféle ehető gombát ismerünk. Ezek egyes fajtai mint az emberiség fogyasztási cikkéket gyakran kerülnek az asztalra. Ha a sok gombamérgezés nem rotná jó hírnevét, ugy mint növényi eledelünk egyik legkellemesebb cikkét sokszor élveznénk.

A gombamérgezés gyakori voltát különben a gombák nem ismerése okozza. Ami érthető is, ha sokneműséget tekintjük. Viszont a pedagógia is hibás, mert a gombák közül a 5–6 felet ismerteti. Magyar nyelven egyetlen egy tudományos munka foglalkozik a gombákkal, holott külföldön egész sereg szakkönyv áll az érdeklődők rendelkezésére. Tévedni emberi dolog — sokszor a legjobb gomba ismerésről is előfordul az ilyesmi. Sokszor nem a mérges gomba okoz mérgezést, hanem a rotnott gomba. Ez egyik fő oka is, hogy jobb konyhák csakis friss állapotban használják, ami célszerű is, mert a legcsekélyebb rothadása a gombának mérgezést okozhat.

Az ilyen gombamérgezés nem halálos, de mindig kellemetlen és orvosi beavatkozást igényel. Hogy az ilyen mérgezést biztosan elkerüljük, ajánlatos a gombát használat előtt *megsózott vízben* főzni, majd leszűrni, a kívánt módon elkészíteni. Dr. Lamic, hírneves francia vegyész tanár állítása szerint ezzel az eljárással a legveszélyesebb gomba is ártalmatlanná válik. Rég tudott tény, hogy a gombamérgeg a sós vízben elpusztul.

Franciaország nagyobb részén, különösen Ukránában, összeszedik a gombákat és pedig minden változatát nélkül, — mérgeseket is és sósvízben párolás után hordókbak teszik el a későbbi használatra. Már ötven évvel ezelőtt a nagy francia természetű G^{érard} hívtá fel az emberiség figyelmét a gombák ilyetén való felhasználására. Dr. Cordier a gombákról való későbbi megjelent művében szintén azt állítja, hogy ő és több orvostárs megrizsgálta G^{érard} javaslatát s az így elkészített gombát, — a mérgesek is, —

elvezethetőkké lettek. Megjegyezte még, hogy sósvíz után még sótalánban feltevé is forraltak a gombákat. Mindezek dacára fordulhat elő gombamérgezés.

A leforrázás által a gomba elveszti ugyan kitűnő aromáját és ízét is. Ép ezért vendéglői konyhában ezt az eljárást nem igen gyakorolják, hanem ehelyett inkább csak az ismertebb gombákat használják fel fogyasztási célra. A gomba inkább élvezeti cikket szerepel és nem elegendi ki nagyobb fogyasztást, mint pl. a főzelék. A gombákkal természetesen a husemniekkel egyenrangba helyezik a benne található éleny és fehérje miatt. A gombák vegyelmzése a következő: 90% víz, 2-4% légeny (nitrogén), melynek fele fehérnyéből áll, 1/2% zsíradék és a maradvány forrost (cellulozet) tartalmaz.

A vendéglői konyhákban a legkedveltebb és mindig használt a *szarvasgomba*, mely mint fajnak gyémántja lesz becsülve. Ez az elsőrendű gomba leginkább déli tartományokban (Francia, Olaszország stb.) őtével-hatával nő lombos erdőkben. Termelék mesterségesen is. A kereskedelembe szarítva és mint konzerv kerül. Kedvelt még a *champignon* (csiperke) gomba, melyet levesnek, főzeléknek és mint fűszer, mártás s aprólkában használnak fel. Ezt a gombát a kertészet megalagykában termesztik. Kitűnő ízű, még a *tinóru*, vagy *urigomba*, mely nyáron és őszsel eső után nő. A mi erdőkben igen elterjedt a *vargánya*, vagy *csirkegomba*. *Szömörög*ség nevű erdeinkben található gombát aszalni is szoktak. Ismeretes még a *palánka* gomba és a *pöfeteg*, mely csak fiatal korban élvezhető. Az urigombát fehérhúsa miatt különösen a vegetáriusok mint husemni kedvelik, sőt szelet gyanánt is szerepel. *Ridzike* gomba a Kárpátokban nagy mennyiségben terem és ecebe pácolva árusítják.

Itt adjunk két eddig aligha ismert receptet, mely azt bizonyítja, hogy a gomba, mint önálló étel sem megvetendő.

Gombakotelet orosz módra.

A friss vagy szárított gombát (lehetőleg urigombát megisztítjuk, megvágjuk, leforrázzuk és a vizet leesepegtetjük, s dr. szardellit finoman szűrőszűrőre és két vöröshagymát s hozzá vágunk, melyet vajban sárgára pirítunk a vágott gombával együtt. Negyedliter tejjel, 80 gramm vajjal, 4 tojást, egy evoánál személymorszázt és megfelelő só, borsot és szerezeseindiót összekeverünk. Az egész keveréket állni hagyjuk. Ezután kotelettel formálunk és vajban mindkét oldalán megsütjük.

Vegétárius gombaszélet.

A megisztított gombát leforrázzuk, leesepegtetjük, finoman vágva vajban, hagyna és zöld petrezselyeml puhára pároljuk, egy pár tojás és személymorszázt összekeverjük, megfűszerezzük, megformázva vajban besütjük.

Érdekes még a gomba kulturája Japánban. Sehol másutt nincs a gombának értéke úgy becsülve és kihasználva, mint a Felkelő nap országában. Ezek a kis sárga emberek értenek csak

igazán a gomba termesztéshez. A japán társadalom minden osztálya foglalkozik a gomba tenyésztésével. A termesztés meglehetősen eredeti, ók nem úgy mint mi, a földön termesztik, hanem fatönkökön.

Minden évben, októberben kiváló gombákat azokat a fakat, melyek átmérete 15—18 cm és kivágva elfűrészelik, 1/2—1/5 cm hosszúságúra és üres terehen három évig fektüdni hagyják. Ennek elteltével kikeresik azokat a fatönköket, melyek kérge nem hibás, keretiszűrő állványt, melyet erős gerendákból csinálnak, ráhelyeznek egymás mellé. A fatörzsek nemsokára gombákkal lesznek tele és ez év márciusában már meghozzák az első termést, melyet azután szabályszerűen megszántanak.

Augusztus elején a fatönkököt vízbe helyezik, majd kivéve a földön alaposan henpergetik meg. Mentől alaposabban e munka, annál nagyobb és szebb lesz a gombatermelés. Amint a régi helyreker vissza helyezik azonnal kezdetét veszi a gombatermesztés. A japánok ezzel az egyszerű eljárással annyit tudnak termelni, hogy nemsokára országok szükségletét fedezik, hanem kivételre is 600.000 kilót tudnak szállítani évenként.

Matsud János.

A chicagói nagy husvágó.

Írta: Vértesi Károly.

(2. folytatás.)

Eközben a másik, következő rekész jut előre, ugyanaz az eljárás, rövid végvonaglás, hangtalan kínos rángatózás. Csak rövid ideig nézhettem ezt a kegyetlen, őt munkát, halálkint, végvonagló testeket, nemsokái hallgathattam a fájdalom bögést. Az emberi érzés nem vitt rá, hogy bővebb tanulmányt tehessek.

Az agyoncsüjt állatok géperőnek ügyes alkalmazása mellett egymásután potyogtak ki az oldalt megnyitott rezekeskből, a nyakukat rőtön felvágják s ugyancsak géperővel emelik fel egymás mellé. A gyorsok, sorban álló mézsáros legények megnyúzzák, megtisztítják, előbb kette, aztán darabokra vágják, fűrészelik. Gyors munka, óránként 150 darab szarvasmunka feldolgozása. A hulladék elküldöitése csirkeknak, szappanfőzésre, glicerin készítésre.

Előbb a szurómarha megölését hosszú, hegyes vasrudakkal eszközölték, amit főül, deszkának álló emberek, fejtetőre jól irányzott döfessel vezegtek. A szurómarha egymásután fordultak fel az előhajtott állatok.

A sertéseket, kondák malacait, mikor eladják, nem olvassák, mérlik, tömegekben rakják súlyra a disznóhús-nagykereskedők.

Kis fejű és kurta füllű sertéseknek, husnak- és zsírnak való hirtottaknak, ölesre felhajtva, egy helyük van; összebujva szorosán, szorongának,

röfögnek, sivalkodva furakodnak egymás közé, megvadulva törekednek előre, amíg hatolhatnak a falakadályig. Hallják szörnű sikitását, hörgését az ölére kerülnek. A sertés farkában leghatrabban lövöknek egy-egy szijhurkot illesztnek az egyik hátulsó lábára. Azonnal felkapja a gépezet s egy lábán, fejfelé lövja, sikoltozva kerülnek a magasban vízszintesen forgó keréknek a peremére, mely alatt az ölé mester áll, aki éles, hegyes, nagy késsel, a három lábbal kapálózó állatoknak sorban surjja át a nyakát és a szívüket, vérüket veszi, amint a kerék hozza. A vér, vastag vérsugarban lövel ki, patakokban az ömlés, vérben gázol a csizmás ember. Borzasztó a látvány, a vérnek kibugygygánya, kiomlása, elfolyása, hozzá svitása a száz száma gyors egymásutánban öles alá kerülő hussrészeknek, yorkshirei malacoknak, a legerősebb ideget is mozgásba hozza.

Az ölének a képeben láttam az Isten legvérengzőbb teremtesét, az embert. A tigrisről írja a természetrajz, hogy ez egy olyan vad állat, hogy még akkor is, mikor nem éhes, szétmarcngolja az élebe kerülő embert és állatot egyaránt. Az ember, még a tigrisen is tullesz. Vérpatakok omlanak miatta. Ha az itteni nagyban való véres mütéteket látná a növényvilág táplálkozó ember, meginkább megerősítene az elhatározását.

Amint a gép-szj felkapta az ölére kerülő a látoakat, mikor elesorgatták vérüket, azokonképpen ereteket le azokat a gözzel forralt vízartóba, ha vonaglik is még: egy pillanat alatt mentes lesz a sertés szőrétől s leforrázva, tisztán kerül a szétbontásra. Bűvészeti gyorsasággal megy minden, hol a magasban látjuk a leölt sertéseket vasrudakon egymásután ide-oda tolatni, hol meg már az egy sorban elhelyezkedett mézsáros legények előtt gészerűleg vonatni. A foglalkozó vágó legények egy helyben állanak, mind-egyik egy-egy metszést tesz a leölt állatban, hasán vagy a belsejében. Kiszedik az élest, a bélesek, beledobják az elvezető csatornába a belek tartalmát.

Gép által hajtvja, sorban kerülnek a sertések kéz alá. Ömlő vérüktől, felülről, zuhanóq mossaq a kettő vágó sertéseket teljesen tisztára. Két perc alatt fel vannak darabolva, tíz perc múlva már szállítják.

A jobb minőségű húst elküldik, a kevésbé jót beszóqák vagy tölteléknek használják. A vért behordózzák.

Vértől ragadó helyeken alig ferdülek egyet-kettőt, haladok el a fűserőrk mellett, a burkagyártó telepen kolbászt látok a szemem láttára leölt állatokból. Nagyon gyors a kolbász-készítők munkája. Gép vagdája össze a kolbásztölteléknek való húst, keveri el az aprólékok. Alkalmas gépezet,

munkafelosztás, nagy időtakarítás. A felaprózott hús, mint habarcs kerül a kiskerekű, mely deszkakocsikba a szokból gépnnyomással a megtisztított belekbe. Boszorkányos gyorsasággal megy végre szem előtt az egész dolog, melyet tekintettel sem követhetünk, mert 600 darab sertés kerül feldolgozásra óránként.

Itt, husnak a csontokról való lehántása, csontoknak a különrakása kényyrelre, fogkefe foganturya, más tárgyara. Ott, a szarvaknak gözben való kikészítése, fésűre, szopókóra sat. Amott a sonkáknak a lekanyarítása, az oldalasok feltablázása, tablazalonna különválasztása, gyöngyszínnek a felhasználására, végre, mi kerül trágyának. "Arany feneke van minden mesterségnek." Nagyon sok kéz mozog, dolgozik egy-egy nagy asztalnál, 10-15 jóformán mindenki mást csinál. Kézről-kézre megy az elbánás. A szemünket tágra kell nyitni, ha a gyors egymásután, a maga mivoltában látni akarjuk a margarin, enyv, gelatin készitést. Olyan aranyszínű disznó-tepertőt azonban, mint nálunk, nem láttam sehol sem, dacára, hogy csomórtes kövérségek halmozódtak össze.

Juh, nem volt abban az időben, felnapon, melyet a nagy vágóházban töltöttem s így a leölésüket sem láthattam, de amit láttam, elég volt az, az idegeimnek tulleq. Erős érzék ember legyen, aki mindent végig néz. Megnéztem ehelyett a juhfrösztöt, 12,000 darabra elégséges, a juh akot 30,000-nek a befogadására alkalmas. Amerikának nagy juhtenyésztése van, habár Ausztráliával van a legnagyobb.

Lankadt járással tovább megyek és megnézem a loányagot. Száz acra területen, mely lovársatt tartottak az e célra épített cirkuszban. Mintegy 5000 ló volt aznap fölvezette. A vásárlók és a lovak iránt érdeklődők ülnek, mint a cirkuszban, lehetnek ezeken. Az amerikai városokban több ilyenféle kisebb cirkuszt láttam, lökereskedők, feldicsérve kínálgatják a lovakat, jartatják, ugratják azokat. Valóqatják, miyen szolgálata válnak be, versenyre vagy igazónásra.

Nagyon érdekes volt a Libby-féle készítményeknek, huskivonatoknak, élelmiszereknek szines feliratos, csinos bádogdobozokban való elrakását, zárást, a világ minden tájára, háztartásnak, katonaságnak való szétküldését megnézni. A cég készítményeinek kereskedelmi jelvénye, — trade mark — szárnyakon repülő ökörfej. Vignetta nevek — mágnást értek — nem fordulnak elő, mint nálunk a cognac-on és másan.

Kétszázal több változatban csinálják a conserv-húst, a háziasszony fáradság nélkül egész ebédet, vacsorát állíthat ki a dobozolt husokból. Ritkuló szokássá válik így az otthon főzés.

Egy másik osztályban, egymás tetejére állított nagy ládkából szedik elő a friss húst és füstölésre helyezik. A füstölő kemencében, kolbászfelek fel-függesztve, tömelen mennyiségben, Nem csak füstölnek, szárítanak. Szalonna, sehol sem látunk annyit, garmadák. A szalonna vágást keresek gépek végzik, gyorsan aprítanak nagy mennyiséget.

Dr. Gazsi.

Ismerek egy öreg orvost, párja nincsen néki, Gazsi cigány, mindenki csak e néven ismeri. A bubánat gyógyítója, mestere ökleme, Nincs oly orvos, aki véle versenyezni merne.

Rendelője faluégi nádfodeles csárda, Vendégeit télen, nyáron minden este várja. Hegedő a patikája, nyirettyő a tolla, Receptjét a nyirettyűvel a hurokra írja.

Medicinát nem rendel ő, sem pilulát, zsályát, Csak növényekkel rakja tele kopott patikáját. Ha vendég jön, a vén orvos csak az arcát nézi: S mindjárt tudja, hol a baja, mi a baja néki.

Mindjárt tudja s a receptet le írja menten — E vén orvos hejbe be sokszor gyógyított meg engem!

— Ha bántott a szégyenségen, tudta ő a módját, Nótájára azt hittem, hogy enyém e nagy világ...

Ha bántott az árasáqom, felcsendült a nótr: Mintha minden szöke kis lány értem bomlott volna.

Ha a szívem honfi bütöl égett, sajgott, vérzett, A vén orvos bús szivemmel a multakba lépett,

A régmúltból a jelenbe s elhílette véle: Feltámadt a magyarok régi dicsősége. — E kitűnő tudományát neki Isten adta, Meg azt mondja, a dádejá híven tanította...

Jöjjenek a bú-bajosok, meg sohasem bánják, Ha igénybe veszik az ő nótas patikáját. Bátran jöhet a szegény is, a szere nem drága, Olykor egy-egy huszfilleres a legnagyobb ára, *iff. Reverencsis István*

ÜZLETI HIREINK.

Felgyeztetés. Azon előzetőinket, kik a "Fogadó" a megjelenés napján nem kapják meg, kérjük, hogy sziveskedjenek a kiadóhivatalt egy levelező-lapon értesíteni.

Eszéken a Batiszti-féle Centrál-fogadót *Szilágyi Adolf* volt nagykanizsai jóhírnevű fogadós szaktársunk megvette *Szilágyi szaktársunk* a nagy zabásu özeletet e hó közepén nyitott meg ünnepélyesen.

Huszár György ismert szaktársunk, volt Károly-körűti vendéglős, a VI. Izabella-utca 74. sz. alatti vendéglőt megvette, amelyet egész ujan berendezte e hó közepével nyitott meg ünnepélyesen.

Körmenten a malomkerti vendéglőt *Bontó Károly* ismert szaktársunk e hó közepével átvette.

A megvőlt Bőcögő. A miskolciai- nak legkedveltebb pincéjét, a Bőcögő-féle pincei éttermet népszerű gazdája,

Böcög József szaktársunk egy a mostanihoz hasonló nagysága helyiséggel kibővítette.

Skarday Sebestyén, a VI. Szabolcs-utca 8. sz. alatti Körösy-fele vendéglőt megvette és ünnepélyesen március 15-én nyitotta meg.

Balatonfüreden a Wild-fele (utóbb Szűts és Balika) gyógyvendéglőt értemmel megvette **Milecker Lajos** kiváló szaktársunk, a kecsméri Beretvárs-fele fogadónak volt ismert tulajdonosa. Milecker Lajos új üzletét e hó folyamán veszi át.

Sárkeresztúron a Gerzsi-fele vendéglőt ifj. **Szalay István** megvette és azt saját kezelésébe ez év elejével vette át.

Miskolcon a Pannonia kávéházat volt tulajdonosa, **Ausländer Gyula**, mint előzőleg irtuk, Komlós -tól megvette és azt két hónapi renoválás miatt zárva tartotta. Ausländer szaktársunk költséget nem kimélve pazar fényvel és kényelemmel rendezte be üzletét, amelyet március 16-án nyitott meg ünnepélyesen

Ausländer Gyula miskolci „Pannonia” kávéházában a biliárd asztalokat a világszerte jöhrnevtű Siffert Henrik Fiai s az ezüstnemeiket az ugyancsak hírneves Herman J. L. cég (Bpest, Váci utca 8.) szállította.

Kózsán Attila, ismert fővárosi vendéglős szaktársunk a VII., Izabella-tér 5. sz. alatti Medgyessy-fele vendéglőt megvette és azt ünnepélyesen március hó 15-én nyitotta meg.

Rozsnyón az uri kaszinó vendéglőjének bérletét **Placcintár Rudolf** előnyösen ismert és több volt nagyenyedi vendéglős nyerte el. Placcintár szaktársunk május hó 1-én veszi át új üzletét.

Fey István, a VI., Lövölde-tér 1. sz. alatti Kerper-fele vendéglőt e hó közepén átvette és ez alkalomból üzletét egész újan renoválta és rendezte be.

Szombathelyen a Jégverem-vendéglőt, az ottani közönség kiránduló helyét, **Herits Gusztáv** szaktársunk egy nagy táncteremmel és több mellékhelyiséggel kibővítette és egész újonnan rendezte be.

Horváth Gyula vendéglős az V. ker., Váci-ut 65. sz. alatti Ehman-fele vendéglőt megvette és e hó 15-én nyitotta meg ünnepélyesen.

Sárbogárdon a nagy vendégfogadót **Neumann József** volt korompai szállodás megvette. Neumann szaktársunk új üzletét új nnan átalakítja és modern berendezéssel fogja ellátni.

Kalán-fürdőt és ennek vendéglőit üzletét (Hunyad m.) **Jánossy Béla** ismert szaktársunk április 1-én fogja átvenni.

Horváth József, ismert fővárosi pince-mester, a VIII., Népszínház-utca 33. sz. alatti Kocsis Károly-fele vendéglőt megvette. Horváth mester kitűnő borai, emellett jó magyar konyhája biztosítja üzlete jömenetét.

Tivolt Gyula előnyösen ismert szaktársunk, Zalaegerszegen a Paslek-fele „Polgári bor- és söracsarnok” vendéglőt e hó elejével átvette.

Családi öröm. Ritzy Albert, marosvásárhelyi vendéglős szaktársunkat derék nye egy egészségese fúral ajándékozta meg. Az új honpolgár a keresztnevében Árpád nevet nyert.

Budapecsten a VI., Sziv-utca 9. sz. alatti Kíszl-vendéglőt megvette özv. **Noszkó Pálné** vendéglősnő, aki azt egész újonnan renoválva és berendezve március elejével nyitotta meg.

Kerestetnek. T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább kerestek címei köztél, kartársi szívesegéből, a megtudni óhajtottak egy levélpon közöljék.

Atimnán János (B-Gyulán a „Komló”-ban volt „Fényes” hollétét egy lev. lapon kéri tudatni **Zalabú János** főpincér, Liptószentmiklós Korona szálloda.

Tánstis János (németújvári születésű) pincér hollétét kéri tudatni **Hafner Sándor** főpincér, Temesvári, Belvárosi kávéház.

Bevituqa Géza, miskolci Korona fogadó volt szobafőpinc. hollétét kéri egy lev. lapon tudatni **Engelmann Lajos** portás, Miskolc Korona fogadó.

Schramm János éthoridó (szombathelyi vasuti vendéglő volt alkalmazva) hollétét kéri egy lev. lapon tudatni **Köttbaum Gyula** Szombathely, vasuti vendéglő P. u.

Gócán Béla éh hollétét kéri tudatni **Griller Ferenc** főpincér, Szentgotthárd, Dancess-vendéglő.

Földes József kávé (vagy vendéglős) hollétét egy lev.-lapon kéri tudatni **Horváth Viktor** vendéglős Győr.

Pujón (Hunyad m.) a Jánossy-fele jöhrnevtű vendéglőt **Rader József** ápr. 1-én átveszi és ez alkalommal újonnan rendezi be.

A Grosz iroda sikerét. Az ismert Grosz (Jódegyi) iroda, mely nem régen új társaságot kapott Grosz. Altherben, — az utóbbi derék vezető, ügyes keze és igazi nagyüzemlame folytán mind szebb és sikereket ér a, fogadók, vendéglők és kávéházak cladása terén, amit az alább felsorolt üzletek is igazolnak. A legutóbbi kimutatás óta eltelt rövid idő alatt a következő üzletek eladási ügyét bonyolította le a jönevű iroda:

Milecker Lajos bérbe vette Balatonfüreden a gyógyvendéglőt értemmel és kávéházát. — **Pindinger Lajos** megvette Gyulai Endre, Beresényi fogadóit és kávéházát Ungváron. — **Horti Balázs** megvette Hódmezővásárhelyen a Feketess

nagy szállodát. — **Ketzsz Armin** megvette Földman Józsefől a „Pannonia” kávéházat Újpesten és — **Fritz József** eladta **Fekete** Sándornak központi kávéházat Fehértelempomban.

Neudembach János ismert fővárosi vendéglős szaktársunk megvette a VII., Thokóy-ut 147. sz. alatti Németh-fele vendéglőt, amelyet egész újonnan berendezve március 15-én nyitott meg ünnepiesen. Kitűnő borai és derék gazdaszony neje vezette konyhája biztosítja új üzlete jömenetét

Helyváltoztatások. — **Zalabú János** Liptószentmiklóson a Korona fogadó fop, állását foglalta el. **Biró Dénes** Szatmaron a Károlyi fogadó fop, állását töltötte be. **Szibli István** Szatmaron a Kispupa étterem fop, állását tölti be. **Korbadis Antal** fop, mellett az Európa étteremben **Karáczy Sándor** mint éth. nyert alkalmazását. **Grosz Adolf** a Vasuti étteremben Ba'ogh J. fop, mellé tüködiök. Nagy-károlyban a központifogadó értemi fop, állását **Kozma Gyabörtölle** be; mellette **Berzenyik** Árpád mint éth. működik. A kávéház fop, állását **Schönfeld Jenő** tölti be; u. itt a **Szabó Károly** és **Herschowitz Jenő** mint segédp. működnek. Fiumében a vasuti vendéglő fop, állását **Schmász János** foglalta el. Szombathelyen a vasuti étteremben **Köttbaum Gyula** fop, mellett **Wirth Sándor** éth. állását foglalt. A Sabária fogadó értemi fop, állását **Reiber József** nyerte el. U. itt **Szűkely Ferenc** és **Keller Rezső** mint éth. működnek. A Sabária kávéház fop, állását **Szillard K. fop.** mellett **Holzer Samu** foglalta el. **Kenderess György** az Arena kerti vendéglő fop, állását töltötte be. **Szabó Gyula** Marcaliban a Korona fogadó fop, állását foglalta el. Szentgotthárdon Dancess vendéglőben **Gröler F. fop.** mellett **Szivós József** éth. állását foglalt. Körömcében a Korona kávéház fop, állását **Szabó János** tölti be. A Korona fogadó értemében **Ebenspanger József** fop, mellett **Takats Lajos** éth. állását foglalt. A Bóza fogadó fop, állását **Mehlauer Alajos** tölti be. **Vince József** u. itt a vasuti szállóában éth. állását nyert. Vasváron az Arany bárány vendéglő fop, állását **Steier János** töltötte be. Zalaegerszegen a Korona fogadó fop, állását **Simonics Sándor** foglalta el; u. itt **Szabó Lajos** mint éth. működik. A Bárány fogadó értemi fop, állását **Horváth Lajos** foglalta el. Miskolcon az Abbazia kávéház fop, állását **Honig Jenő** foglalta el; mellette mint s-pincér **Binder György** működik. A Pannonia kávéház üzletvezetői állását **Boók Lajos** és a fop, állását **Láng Imre** foglalták el. **Szultiz Gusztáv** a regg. birtép, állását nyerte el. A Grand fogadó szobafop, állását **Perl Frigyes** és a kávéház fop, állását **Weisz Béla** töltöttek be. Egeresen a Newyork kávéház fop, állását **Ceister Deszö** foglalta el. A központi kávéházban **Csukay Sándor** mint fop, működik. **Antalics Rezső** a nagyzebeni Habermann kávéházban segédp. állását foglalt. Székesfehérváron a Feketess nagyfogadó fop, állását **Katrovics Antal** foglalta el. U. itt mint éth. **Bauer Róbert** működik. A Korzó kávéházban **Herzfeld Mihály** fop, mellett **Polgár József** és **Hirsch Gyula** mint segédpincérek működnek. Zölyombreazon a vasvári fogadó fop, állását **Eigenbrodt Lajos** foglalta el.

A legmagasabb udvar és József főherceg udvari szállítója.

FANDA AGOSTON és ZIMMER PÉTER UTÓDA

ZIMMER FERENC halnagyszerkedése

A BALATON HALÁSZATI R. T. KIZÁRÓLAGOS KÉPVISELŐJE.

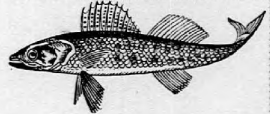
TELEFON 61-24. BUDAPEST, Központi vásárcsarnok. TELEFON 61-24.

Mindennemű tengeri és édesvízi halak.

Egyedül halszállító cég, mely az előkelő házak és éttermekben szükségelt összes halfajokat friss állapotban állandóan tartáron tartja.



ALAPÍTTATOTT
1820.



Sürgönyök:
ZIMMER HALÁSZMESTER BUDAPEST.

Hol rendeljünk paprikát?

HORVÁTH FERENC- néi SZEGED.

Szegedi paprika szétküldési szellőp. szállítóház és vendéglősök paprika szállítója.

A szegedi Júránovics-éte Tiszta nagyszűrtő 5 éven át volt szobafonóké.

Sürgőnyim: HORVÁTH PAPPKÁS SZEGED.

Új paprika frítés! Pártoljuk a szakembert.

Van szerencsém tisztelettel értesíteni az igen tisztelt szállalós és vendéglős urakat, hogy azon kellemes helyzetbe jutottam, hogy paprikámat saját magam hasítottam és örölem meg, ennek folytán a legelőcsőbb árban, a melyben csak valódi szegedi paprikát ajánlani lehet, van szerencsém előnyárlapomat bemutatni és kérem, hogy becses rendeléseiket részemre feladni szíveskedjenek.

Paprikámból főzéshez félannyi szükséges mint más paprikából!

1910. é. r. t. **ELŐNY-ARJEGYZEK.** 1910. é. r. t.

Valódi szegedi édesnemes rózspaprika

(Külön ürve szállalós és vendéglősök részére.)

1 klg. 3 kor. 40 fill.

Valódi szegedi édeses (kissé csipős) rózspaprika

1 klg. 3 kor. 10 fill.

Valódi szegedi félfédes gyűlés rózspaprika

1 klg. 2 kor. 80 fill.

Valódi szegedi rózspaprika erősebb

1 klg. 2 kor. 40 fill.

Valódi szegedi édesnemes csomog rózspaprika

valogatott hüvelyből ürítve

1 klg. 3 kor. 70 fill.

25 klg. rendelésnél 20 fill., 50 klg. rendelésnél 30 fill., 100 klg. rendelésnél 40 fill. r. t. csob. klg. kent.

Valódi szegedi tojásos királytarhonya

1 klg. 4 kor.

Torma, szatyor, gyékény, vöröshagyma, foghagyma, a legelőcsőbb napi áron.

A szállított árak vegyítették és valódiságukért felelősséget vállalok. Meg nem felelő árú saját költségemre visszavazok. Állandóan friss ürítők paprika. Tassok párosárolással tenni. Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

Paprikáim állandó szintartók, színeiket nem vesztik.

MUSCHONG-BUZIÁSFÜRDŐ
BUZIÁSI PHÖNIX
ÁSVÁNY VIZ

üdít, gyógyít.

Kapható mindenütt.

Budapesti főutak: VI., Eötvös-u. 44.

TELEFON 86-35.

HA SZÉP AKAR

maradni, vagy arca és kezén szép sima bőrt akar kapni, vagy azt meg akarja tartani, forduljon Sarkadi József-nehéz, Budapest, Zsigmond u. 38.

„ERZSÉBELI” arckenőcséért

Egy téglé ár 2 kor. nagy téglé 5 kor. Vidéki megrendeléséknél a 2 koronás tégléért 2-40 kor. az 5 koronás tégléért csak 5 kor. megküldése után portmentesen lesz megküldve.

Neumann „Központi szálloda” Szászvár.

Fogadó átvétel.

Teljes tisztelettel van szerencsém hírülni a mi, hogy Szászváron a „Központi szálloda” átvétel és azt a mai igényeknek megfelelően jó konyhával, étteremmel, elegáns kávéház, figyelmes kiszolgálás. Üdvözlendő közlekedés minden vonatkozó. Üdvözlendő.

NEUMANN JENŐ

szállalós.

A régi jó időkben.

A mi Nikkarterünk.

— 4 közlemény —

Irta: Reverencsies István.

1883-ban a Lendvától 2 kilométernyire levő hosszaluzali nagyvendéglő birtom. Szívós Lajos (elhunyt barátunk) pedig Lendván Bars Henrik »Korona« szállalójának volt főpnce. Naponként összejöttünk. Egy napon érthetetlen módon eltűnt Szívósnak az aranylánc, aranyórájával együtt, szép értéket képviselve. Jelentést tett, le is jött egy Csanász névű pandur (akkor volt nálunk az utolsó évük) nyomozni. Hát, az másodmagával azon kezdte, hogy minden házicselédet megmozdított, minden kuffert és minden zgot kutatózott, de eredmény nélkül. Végül néhány cselédet összehozott és vitte őket a vallatóba.

Delután, ugy 3 óra tájban a Korona kávéházban mulaták. Egy kereskedő fizetett 5 g szaszat adott Szívósnak, akinek éppen »apró« nem volt. tehát a szekrényfiokból akart kivenni. Egyszerre csak elkialtja magát: »Istenem, hol a szasz. . . Láták a markába — nincs; a tárcáját kitette, — nem is volt nála

szasz; — minden zsebjét átkutatta — nincs; azon a rövid uton, ahol járt, mindent átkutatott, — nincs és nincs. — Hát ez már emberfeletti! — szolt, (én ép akkor léptem be a kávéháza) delélt az óram, delután egy szasz — érthetetlen módon

Emondott nekem is mindent. Te Lajos — mondtam neki — küldj rögtön a pandurkaplárért. Igen ügyes, fiatal és komoly ember, s az már itt a falvakban, egyszerű módon olyan dolgokat derített ki, ami engem bámulatba ejtett. Kedves, derék fiu — (és majd máskor megmondom, hogy ki volt). Érte küldtünk. Akkor jött meg szolalati; de rögtön jött. Szívós elmondott neki mindent, a mit tudott. Körülnézett Kovács kaplár azzal az értelmes, kedves arcával, nagy sötétke villogó szemével, melyekből az ész és okosság szinte kisugárzott.

— Szívós ur tehát nem gyanakzik — kezdte Kovács — és amint látom, nincs is oka, (mind kifogástalan kereskedő és üzletember volt jelen) de mondja kérem Szívós ur, ennel a zöld asztalnál, mellette, ahol ön a szaszat kapta, nem kártyáztak? Én a krépiszoktól ugy látom, igen. — Igen igen! — szoltak Szívós is és többen: vendégek közül. De kérem, kaplár ur, azokat ne bolygassa, azokra gondolni sem lehet, oly kifogástalan egynek. — Nem azért kérdem, szolt szarozom, majd hirtelen Szívóshoz fordult: — Ki vitte el a kártyát, táblát, spongyát és krétát? — Én, felelte Szívós. — Kérem mutassa meg, hová szokja rakni azokat a kártyákat? Mire Szívós megmutatta a szekrényen: ide a táblákat, ide a krétát. — Hát a spongyát? — Ide dobom az alsó fiokba; reggel aztán a fiu ki szokja mosni az egész nap összegyűltet.

Netünk mindnyájan, hogy mi összefüggésben van mindez a szaszal. A kaplár pedig rövid perényi gondolkodás után így szolt: — Szívós ur valószínű, hogy ön a tolvajja saját magának! És kihuzta a spongyás átkot a sbbol kivette a szaszat és átadta az ámulóbámuló Szívósnak.

Mi is meg voltunk lepődve. Aztán, faggatásunkra, szép öbösen magyarázta: — a nagyon is egyszerű dolog, mint ő mondta. — Láttam kérem, rögtön, amint léptem, hogy itt senki sincsen akiregyny lehessen Szívós ur azt mondta, a szaszat jobb kezében tartotta és nem tette el azonnal. Felűnt a zöld asztalnál, hogy ott játek, meg pedig tartli folyt, amit a krétahüvelyekből (akkor még az a közönöséges kréta járt) következtettem. Most már körülbelül tisztában voltam a dologgal, meg csak következtetnem kellett. Szívós ur, mint afele telivér üzletember, mikor a szaszat a kezében volt, megfáta a másik asztalon az ott maradt kártyát, táblát, krétát és spongyát, balkezebe fogta a kártyát, táblát és krétát, s ezeket letette, a spon-

A KRISTÁLY-FORRÁS

szénsavval telített ásványvize hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és leg-
egészségesebb asztali és borviz.

Hathatós szomjcsillapító. Óvszer fertőző betegségek ellen.

Ha külföldi vendéglőben megfordul, szintén kérjen

Kristály forrásásványvizet.

Kivánatra szénsavmentes töltést is szállít a

Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat

R. T. BUDÁN.



Firnis olajjal telített vízmentes
kertiszék

legelőss árban kapható
Zanin András székgyártónál
Szabadka...
Mintalap ingyen. 3-10

Értesítés!

Nagyrabecsült ügyfeleim, valamint az igen tisztelt üzleteladók és vevőközön-
ség b. tudomására juttatom, miszerint
„**Adás-vételi irodám**“
felhalmozott teendőit tulajdonlatságom
mialt eggyedül végezni képes nem vagyok,
miért is **fivérem „Grosz Albert“** segítkezik nekem annak
vezetésében.

Ezeknél fogva **fivérem Grosz Albert**
nevemben minden néven nevezendő
ügylet **lebonyolítására,**
üzletek **adás vételére**
örül szükségesnek
mutakozó pénzügyi
tran zactiók keresztülvitelére
feljogosítva van.

Az igen t. üzleteladó és vevőközön-
ség érdeke mint eddig, úgy ezental is
minden irányban a legnagyobb figyelem-
mel lesz kísérve és midőn az irántam
tanusított jóakaratot **fivérem Grosz Albert**
résére is kérem, maradtam — Budapest
1909 augusztus hóban teljes tisztelettel

Grosz Ödön
IV., Semmelweis-u. 4

Keresett gyógyfürdő

parkjával szoros összeköttetésben —
2 éve épült, 8 szoba, étterem, lakás és
hozzátartozékával 3 holdas területen,
berendezve, joggal együtt eladó, s azon-
nal átvenhető. Az átvételhez **szüksé-**
ges tőke 6.000 korona, a többi
betáblázott teher rajta maradt. Téli
nyáron lakható, forgalmas hely. Bőveb-
bet a tulajdonos:

Szokoly D. István
szállodás, Lőcse. (Szepes m.) s-s

EPILEPTIKUS

Betegek Intézete BAHF gyógyfürdőben.

A nagyv. m. kir. belügyminiszterium 1903. június
17-én kelt. 5645/1903. sz. rendeletével engedé-
lyezve, 250 férfi és nő betegre berendezve.

Ápólati díj:

I. oszt. évi 1500, II. oszt. évi 1000 K.
Ezen osztályok kivül szegény betegek az or-
szágos betegápolási alap területeire vételők fel, az
mely esetben a nagyv. m. kir. belügyminiszte-
riumnak 1903. okt. 28-án kelt 9721 IV. sz. 1903.
rendelete értelmében külön-külön szerelmezendő
a betegek által. A betegek ápolásával a budai szent
Ferenc-rudó apácák vannak megbízva. Prospek-
tusokkal és egyéb felvilágosításokkal szolgál:

Dr. WOSINSKI ISTVÁN

BALF gyógyfürdő igazgató tulajdonosa.

Posta, vasut, telefon helyben.

Egy jóforgalmu vendéglő

szép kerthelyiséggel, a város kellő közepén
a piacféren, **500 □-öterülettel** és több
- **üzlethelyiséggel** örökön eladó. -
Továbbá **Baján** egy jóforgalmu éjjeli és
nappali

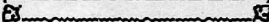
kávéház

mely 200 korona napi forgalmat (zuz-
ngot) csinál, az összes berendezéssel és
nagyon kedvező fizetési feltételek
mellett családi viszonyok miatt azon-
nal eladó. Bővebb felvilágosítást nyujt

NÁTHAY JÁNOS

vasuti vendéglős

KISKUNHALAS.



SAJTOKAT!

Legfinomabb és legolcsóbb árért
= csakis gyárosnál kaphat. =

STAUFFER és FIAI

sajtgyára Répcselak, Vas-m.
Budapest 1909. Nagy kitüntetés.

Árjegyzék ingyen.

Magyarország fogadósai,
vendéglősei és kávészainak
teljes

CIMTÁRA

megjelenik a jelen év
folyamán Összedrálítja és
kiadja a „Fogadó” szer-
kesztősége és kiadói.

Hirdetések a „Cimtár”
részére fel-
vételnek a „Fogadó”
kiadóhivatalában.

Eladó vasuti vendéglő

Egy forgalmas vasuti vendéglő, melyhez
I. és II. o. étterem, III o. váró- és ét-
terem, 3 szállásosoba, 4 lakoszo-
ba, 1 cselédosoba, nagy konyha és pince,
nyári udvarhelyiség jégpincével, nagy
tárgyi kerthelyiség tekepályával sat.
tartozik, teljes és új berendezéssel
80 ezer koronáért eladó.

Vételhez **50 ezer kor. szükséges.**
A vasuti vendéglő **25 évig** (még
24 évig) a vendéglős tulajdonár
képezi s azután az állam tulajdonába
megy át.

Komoly vevőket tájékoztat a „Fogadó”
kiadóhivatala. 2-4.

ifj. Totzer Ferenc vendéglője Szeged, Móra-
y utca. Czielik találkozója.

Üzletvezető kerestetik.

Kecskeméten az Otthon szálloda és
kávéházi vállalat élére megbízható
óvadékképes és szakképzett
üzletvezető

kerestetik. A megkereső levélben az
életkor, családi állapot, jelenlegi al-
kalmazás és a nyújtható óvadék nagy-
sága stb. közlendő. A pályázni ki-
vánóknak bővebb értesítést ad:

CSÓSZ JÓZSEF
Ipartestületi jegyző, Kecskeméten.

Mozgófénykép vállalatomra

film-kölcsönző osztály **ugy** családi mint pikáns
vagy kétszer cserélve. Számos elismerő referencia.
városban vállalatom vezette be a mozgófénykép-
sátor berendezés, 10 lóerős gép, 65 ampérs
dynamo, 20,000 m. képpel együtt eladó. Film- és
gép-kölcsön-árjegyzékkel szolgálhatok. - - - - -

vagyok bátor a vendég-
lős és kávé urak ügyel-
mét felhívni. Elfogadok ká-
véházak, vendéglők, mozgó-
színházak berendezését an-
gazsmával és anélkül. Nagy
müsorból. Hetenként egy-
Magyarországon eddig 30
Ugyanitt egy teljes mozgó-

VÁRADI ÁRMIN
Elő gyári Elektro Bleskop vállalat.

TRIUMPH-TAKAREKTÜZET

PERMEX-OK-VEZDŐLŐK
KÁVÉHA-ZAK-
SZÁLLO-
DOK-ÍZÉTEK
STB.

RÉSZÉRE.
TELJES
KONYHA-
BERENDE-
ZÉSEK

FOA'RJEGY ZEK BERMENTVE.

GOLDSCHMIDT S. ÉS FIA
WELS F. RUSZT.

Választási lakomához
„Japán“ papírsalvétákat
legelőszobban
szállítom, cégnyomással is. Nagy választékban papírelemzények, süteménykapszlik, torta, hal és tányérszappanok, papillók, kész étlapok, menükártyák, könyv-szentesítők és könyvek, hom-blokk minden nagyságban és színben, ruhafarászok, 9% béreltízetek, levelelő és borítékok, szivarszikkák kiváratra cégnyomással is, francia szalmazsopókák, fogvájók, újságtartók, írótáblák, kréták, szivacsok, Hektograph-cikkek stb. olcsón és szabotárak mellett gyorsan és pontosan szállít:

BERKOVITS KÁROLY, Budapest, VII., Sip-utca 11. sz.
Hektograph készítő, iródi, vendéglői, kávéházi és cukrászati cikkek raktára
Kiváratra arjégyék és minták ingyen és bérmentve.

Bérbeadó.

Tolnán a „Sörház vendéglő“ (forgalmas nyári üzlet) a dunaparton, 1910. április hó 1-től három vagy hat egyszemélyes következő évre kiadó vagy örökön eladó. Fővilágosítást csak személyesen nyújt

MARTIN ANTA
sörház-vendéglőtulajdonos, Tolnán.

Málna-szörpöt

ajánlok vendéglősöknek, kávéosoknak, erdélyi illatos havasi málnából, kiadósnak készíto 5 kilós korsókban, bármely állomásra, franco szállítással, 10 korona utánvétellel

TARISNYÁS JÁNOS
SZAMOSUJVÁR.

Eszernél több kiváló orvos és tanár ajánlja!
1904. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Különb. utazásokon kárhoz mindenütt Szt.-Lukácsfürdő
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

Forras szensávvall toltott ásványvíze hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legistább és legegészségesebb asztali és borvíz. — Hathatos szomjcsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardímentes szállítás. — Szerjen arjégyést. — Szensávitelés-nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhéssége folytán pótolja a franciaian Évian és St. Galmier vizeket. Szt. Lukácsfürdő Kútvalólat Budán

HERRMANN J. L.

cs. és kir. udvari szállító
1819. évben alapított országos szabadalmazott Alpaccá-, China-ezüst- és fémaru-gyárának főraktára:

BUDAPEST, IV. KER., VÁCI-UTCA 8.
(Raktárak: Bécs, Gráz, Prága és Trstben)

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

Erdélyi nagyforgalmu város

egyik jobb pontján, országot mentén lévő jöhíru vendéglő, melyhez négy szoba, 16 méter hosszú és 4 méter széles veranda kuglízóval kapcsolatban és egy boltihelyiség tartozik. — eladó. Vételár 3200 korona. Bővebb tájékozást ad:

RITZ ALBERT vendéglős,
MAROSVÁSÁRHELY, Hídveg-utca. 1-3

TÖRLEY

TALISMAN

Vendéglőt

vagy jóforgalmu kocsmát vennék terjedelmes épületekkel együtt, lehetőleg járási székhelyen (Abauj, Zemplén, Borsod megyék területén), ahol vásáros is tartatnak. Cim: **Friedmann Ignác** Kassa, Erzsébet-tér 24.

TELEFON 101-44.

Kávéházi és vendéglői berendezést
alpaccá, chinaezüst árut vesz és elad

BRAUN GYULA
Budapest VII., Sip-utca 14.

Borbetegségnél, hordókezelésnél
(és tisztításnál) szükséges e járásokra nézve teljes ismertetést nyújt az 1910-re megjelent „Vendéglősök Naptára“, mely a „Fogadó“ előfizetőinek 1 kor. 20 fillérbe kerül.

Pincérek figyelmebe. Fő- és fizeópincérek, kiknek oidal-zsebtárosa (papírrosny) vagy Pincértaska (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek fenekén nincs többé beillesztés, hanem a felsőrészt az aljával egy darabból készült. — a legutányosabb árak mellett — szeretnék be.

Árak 4 frttól feljebb.

Molnár Vilmos BUDAPEST, IV., Károly-k. 28 (Közp. várrész).
Gummi- és halhólyag-különlegességek tuatonként 2, 3, 4, 5 és 6 frt. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu gúrcser, gummiharisnyák, sörvőkötök, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok
figyelmebe!

Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók ifj. **GRÜN WALD MÓR** üveg- és porcellán áruk raktárában

Bpest, IV., Ferenc József-rakparti 6.
(a Ferenc József-híd közelében.)