





ORSZÁGOS  
VENDEGLŐS  
SZAKKÖZLÖNY.

## FOGADÓ

ORSZÁGOS  
PINCÉR  
SZAKKÖZLÖNY.

A MAGYAR FOGADÓS-, VENDEGLŐS- ÉS KÁVÉSZIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ERKEKÉI KÉPVISELŐ SZAKLAP

## HIVATALOS KÖZLÖNYE

az „Országos Vendéglős Egyesület”, a — „Székesfehérvári Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata”,

a Szatmári Szállások, Vendéglősök, Kávéházalajdosok és Kocsmárosok Egyesülete, — Tolnaivármegyei Vendéglősök és Kocsmárosok Egyesülete, — Vasvármegyei Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávéos Ipartársulata, — Kassa Szállások, Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávéos Ipartársulata, — Erzsébetváraljai Vendéglősök, Kávéos és Ismerkedő Ipartársulata, — Brassói Vendéglősök, Kávéos és Kocsmáros Ipartársulata, — Csepeli Kocsmáros Ipartársulata, — Sárvas és Védő Vendéglősök, Mészárosok és Hentesek Ipartársulata, — A Peca—Baranya Vendéglős Ipartársulata, — Aradi Pincér Öngyógyító és Elhelyező Egylet, — Németvármegyei Vendéglősök Ipartársulata, — Füzessy Pincér Öngyógyító és Műhely Egylet, — Leváltók Szállások, Vendéglősök és Kávéos Ipartársulata, — A Szatmármegyei Fogadósok, Vendéglősök és Kávéos Ipartársulata, — Zombori Fogadósok és Vendéglősök Ipartársulata, — Nemesszentiványi Vendéglősök Ipartársulata, — Hangfűzfőmegyei Fogadósok, Vendéglősök, Kávéos és Kocsmáros Ipartársulata, — Górgyármegyei Vendéglősök és Kocsmáros Ipartársulata, — Sopron Alsóvártól Vendéglősök Ipartársulata és az — Eretek-útvári és Vidéki Fogadósok, Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávéos Ipartársulatainak.

Előfizetés: Egy évre 12 K. Félévre 6 K.  
Megjelenik 1-én és 15-én.Szerkesztő és lapfőtulajdonos:  
FLÓR GYÖZŐ.Szerkesztőség és kiadóhivatal:  
Budapest, VIII., Rákóczi-ut 13. sz.

## Az üzleti utód szavatossága.

— Üzletcserék a vendéglős-iparban. —

A hitellező érdekeit védő törvény kimondja, hogy ha valaki üzletet vesz át, melynek tulajdonosát üzleti adósságok terhelik, ezek a tartozások az utódon behajthatók. Vagyis, amennyi üzleti tartozása van az üzlet eladójának, annyit teherrel veszi át az üzletet a vevő, az utód. El kell ismerünk, hogy a hitellező kijátszását ügyesen védi a törvény. A jóhiszemű üzletvásárló (vevő) azt hiszi, hogy az az üzlettulajdonos, kitől az üzletet megveszi, rendezett anyagi viszonyok között vezetett üzletet, üzleti tartozásai nem lehetnek, beleegyez a vételbe és azután jön a kiábrándulás. A hitellezők lesben állnak, megvárják az üzlet átvetelét és azután megrohanják az áldozatot, az üzlet új tulajdonosát.

Igy van ez különösen a vendéglős, kávésziparban. Az ilyen esetek nap-nap után ismétlődnek és mégis elmulasztják kártársaink a szükséges óvatosságot. Az eladósodott üzlet rendszeren olcsón kapható. Ennek tulajdonosa minden áron szabadulni akar, különösen, amikor a hitellezők szorongatni kezdik. Az üzlet forgalma nem nyújt elég biztatót arra, hogy a tartozásokat a megállapított időben és sorrendben kiegyenlíthesse, nem sokat gondolkodik, eladja. Hadd fizesse az utód.

Kik a vendéglős hitellezői, ha abban a helyzetben van, hogy hitelt kell igénybe vennie? A bor- és pálinka-ügynökök addig teszik nála „lisztetűket”, amíg rá nem bírják, hogy tegyen megrendelést. Kap néhány hordó bort, pálinkát, rumot stb. És mielőtt ezt a hitelt igénybe veszi, le van kötve. A sörgyár már „kereti” magát a hitelnyújtásra, ahol azonban az üzlet helyrajzi fekvése forgalmalmal kecsegtet, a sörgyár is felajánlja nemcsak a sör-bitelezést, hanem kisebb-nagyobb összeggel is kiegészíti a vendéglős. Szóval: az ilyen módon üzletet nyitott vendéglős vagy kávéos rabszolgá módjára le van kötve a borkereskedőnek, a pálinkagyárosnak és sörözősdőnek. Megszűnt a bevásárlási rendelkezési joga, üzleti függetlensége, de különösen ellene támadnak ezek a „jövőkép”, mielőtt a törlesztési terminusokat nem tartja be.

A hitellező szorult vendéglős csak forma szerint a maga gazdája. Próbálja meg bort és pálinkát máshol beszerezni, ha a kereskedőnél vagy a pálinkagyárosnál „lóg”. Sőt máshol egyáltalán nem kap: rá van utalva arra a sörözősdő, melytől elődjé szerzte be sörüzletét, vagy

amelytől hitelt kapott, avagy amelytől megkezdte a sört venni. Itt már a kártevő guzsa köti, mint a pók a halójába tévedt leget.

Élhiszük, hogy a kezdő embernek, akinek ügyszólva semmije sincs, akit 1 úres kézzel és nagyon lapos bukvet-lárral kezd üzletet, akinek szükségképpen csak annyja van, hogy az üzletet (sokszor részletfizetésre) megvehesse, nagyon előnyre válik, ha a borkereskedő, pálinkagyáros, sörözősdő, a mézáró, hentes és fűszeres hitelt ad. Mert hiszen ezek nélkül, tehát hitelt nélkül nem kezdi meg üzletét. Amde ebben nincs köszönet. Mert egyszerűen nem tudja, az eladó hitellező milyen összegekkel fogják meglepni és másrészt nem tudhatja azt sem, hogy a mai súlyos gazdasági viszonyok közt az üzlet jóvedelme elegendő lesz-e a vállalt kötelesekkel teljesítésére. Bizonytalanságnak kezdi az üzletet és találmora, a siker legkisebb biztatásával folytatja. De nagyon hamar arra a szomorú tapasztalatra jut, hogy nehéz fába vágta a fejszéjét, abból kihuzni nem tudja. Vevőt keres az üzlet, talál is, mert hát mindenki vendéglős akar lenni, és az utód éppen úgy jár, mint az előd. Ha az utód anyagilag erősebb, mint a szegény maradt előd, akkor arra kell számítani, hogy a kis vagyonát rálizeti: ezt meggyván, nem akar egészen elvérezni, — ő is eladja az üzletet és keres másikat; hátha az új üzlet „jobbann meg”.

De vannak más esetek is. A bor-, sör- és pálinkahitellező tud ám „nagylelkű” is lenni. Az előd (üzleteladó) üzleti adósságait nem ismerő utódot (vevőt) felkeresi a hitellező, (legtöbbször ezek agynökei), és azt az ajánlatot teszik neki, hogy az üzleteladó adósságát fizessék, „ahogy tudják”, ha továbbra is náluk szerzi be ital-szükségletét: az új adósságot azonban „pontosan kell fizetni”. A vevő, vagyis új gazda beleegyez, elfogadja az ajánlatot, dolgozik vesztődik, takarékoskodik és szerényes, ha sikerül tételn. Nagyon kevesnek sikerül a hitellező „nagylelkőségével” boldogulni. Drága minden, a fogyasztóközönség pénztelen, nem igen költ. A rossz üzletet másra kenni, mindmámapos dolog, ilyen ügyben megszűnik a kártársi tekintet. Üzlet nem ismer kollégialítást. Ez az általános feltétele.

És ezek nem új dolgok: annyira mindennaposak, hogy teljesen beékelődtek a vendéglős-iparba. És mégis azt kell tapasztalni, hogy a vendéglős-pályára való önzöless nem szűnik meg. Sohase volt olyan nehéz a vendéglős helyzete, mint

néhány év óta, mióta t. i. a gazdaság válsággal karöltve jár a nagy drágaság. De azt a vendéglős-pályára önzöless nem szűnik meg. Régi gyakorlatl és szakértelemmel bíró vendéglősök csak megfeszített erővel és megtakarított tartalékkal képesek a felszinen maradni. De mennyivel nehezebb a kezdő vendéglős helyzete, ki minden gyakorlat és szakismeret nélkül óhajtja boldogulását ezen a pályán találni. Ne esdőlőközzünk azután rajta, ha az állam túlterheli a vendéglősöket adóval és illetékekkel, mert ott a hivatal zóldasztala mellett, a nagy önzöless lóttára azt hiszik, hogy a vendéglős a vagyonszerezés legbiztosabb és csallhatatlan forrása. Ezt kell hiúnni, mert hiszen a gyakorlati élet jobban ismerő szerencsepróbálók is ugyancsak hiszi. A valóságban azonban nem így lett.

Legyünk tehát minden tekintetben óvatosak és vigyázzunk arra a kevéssé, amit boldogabb viszonyok közt megtakarítanunk sikerült. Ne keressük másnak kárát, de óvakodjunk a saját károsodásunktól is!

## Hazai és idegenforgalmunk.

A Balatoni Szövetség gyűlése.

Az idegenforgalom kérdése amilyen szorosban kapcsolódik a fogadós- és vendéglős-iparral, éppoly közelről érinti a nemzetgazdaság minden részét. Következőképpen az idegenforgalom előnye kihat mindenre, érti mindenki s ott ahol ez van, a gazdaság is kereskedelem virágzik, a nép jóléte örönd s az állam és ennek minden rendű és rangú polgára gyarapodik és vagyonosodik.

Az idegenforgalom kérdésének ez a fontossága hozza aztán magával, hogy mindenki nagy rokonszenvvel és még nagyobb készséggel foglalkozik vele. Az idegenforgalmat előmozdítani igyekszik: állam, sajtó és közönség s a kérdés megvalósítását célul tűzi ki s jóakarú tanácsok és tervek nyújtásával igyekszik érdekében tenni mindenki, még az is, aki nem ért hozzá. És az idegenforgalom kérdése, mindezen sok nagygyekezett és jóakarú dacára, sem akar előbbre mozdulni. Még most is ott van, ahol tizenöt-estizendével ezellől! volt.

Aminek a magyarzata pedig abban talátható, hogy a sok jóakarattal szemben, alig lehet tapasztalni olyan törekvést, mely ennek a fontos közgazdasági kérdésnek a megvalósítását céltudatosan akarná sikerre vezetni. Pedig ha valahol, úgy itt van szükség komoly, céltudatos munkára,

amit rendszeres működésé tenni és végezhathat, azért is fölülte fontos, mert az *idennel fogalmat előmozdítani sőt, ma-kognak lefolgalni* a többi nyugati államok is komolyan és céltudatosan törekednek. S hogy ebben egyik-másik már is nagy sikert ért el, az legjobban tudják azok, akik a külföldi viszonyokkal ismerősök és ennek kapcsán az idegen forgalom kérdése iránt is érdeklődnek.

Hogy az idegen forgalom érdekében az ilyen cél szolgáló hazai szövetségünk sem érhettek el eddigre valami jelentősebb sikert; ezt a körülményt az magyarázza meg, hogy eme fontos kérdés érdekében a kellő anyagi és egyéb segítő erők hiányában, rendszeres működést se folytathattak. Ám, ha ezen a téren mégis változás áll be és az idegenforgalom kérdése a kor fejlődésével mind jobban és jobban halad a megvalósulás célja felé; ez mégis az itt említett Szövetségnek létezésének és működésének lesz köszönhető. És a melyik ebben a kérdésben a leg-többet van hivatva tenni, az a „Balatoni Szövetség” a gyönyörű Balaton körüli fürdőknek ez az ismert és kitűnő fejlesztője, amelynek rendszeres működésétől már most is és mindinkább kilátászik a helyes irányba haladó céltudatos törekvés. Ez a sikert jólés, helyes ügykezelés különben már akkor kitesztelt, amikor a „Balatoni Szövetség”-nek érdemes vezetősége a szervezési munkáitait végezte a Szövetség tagjainak mindinkább azokat törekedni megszerezni, akik az idegenforgalom kérdésével kapcsolatban állnak és a nagy közérdekű működésnél is használnak segítő erő- és eszközöké válhatnak. Így a Szövetségben helyet foglalnak a balatoni fürdők tulajdonosai és hérlőin kívül a balatoni összes intelligens vendéglősök, több előkelő fővárosi vendéglős s közöttük a Ritiz-fogadó igazgatója; a külföldi sok előkelő hoteleket vezette Vársáryi Károly, valamint az idegenforgalom érdekeit szolgáló számos napi- és helisajló s közöttük a Fogadó is. S hogy a Balatoni Szövetség az idegenforgalom kérdése megvalósulására törekvő nagy munkájában a fogadós és vendéglős tagjai a egyéb értékre is nagy figyelemmel volt; ezt tapasztalhatják azok, akik a Szövetség munkáját figyelemmel kísérik.

És minket ez a körülmény, a Balatoni Szövetségnek ott a helyes irányban folyó működés sőt től elszáll a reményem, hogy az annyi sokak által óhajtott idegenforgalom kérdése is a legjobban utat halad a megoldás felé. S ezt a feltevéseink mintegy megérésün látszik a Balatoni Szövetségnek e hó 19-én, Budapesten tartott közgyűlése is, amelyet rövidbe kivonatban az következő soraink ismertetnek.

A „Balatoni Szövetség” január 19-én délelőtt tartotta é. r. közgyűlést Budapesten, a Rákóczi ut. 38. sz. alatt székelő Orsz. tüüzölő-szövetség nagyertermében. A közgyűlést választmányi ülés előzte meg; ennek befejeztével fél 11 óra tájban nyitotta meg a közgyűlést dr. Óvári Ferenc orsz. képviselő, a Balatoni Szövetség kitűnő ügyvezető alelnöke.

Az előnk megnyitotta szavak után *Cseplő* Ernő titkár tartalmas jelentésben ismertette a Szövetség múlt évi működését. A jelentés mindenekelőtt arra mutatott rá, hogy nálunk nérvendésesebb azonban, hogy a Szövetség sikeres működéséről számolhat be. Ez ugyan annak tulajdonítható, hogy a Szövetség gyakorlati értékű kérdésekkel foglalkozik. A Szövetségbe a múlt évben 600 tag és több erkölcis testület lépett be. A múlt évben fontos alkotása volt a Szövetségnek: létesítette

az asztóli központi villamos-telep, amely a fürdőkötő ölcso, villárammal látja el, valamint a balatoni körtelep. Foglalkozott a balatoni fürdők hitelügye ké-désével, s megoldására segítette Siófok csatornázsát és vízvezeték ügyét, u. itt valamint Révfülpöten zöld-szerveket létesített, állami segítségével, s a balatoni vendéglősök bevonásával akciót indított egy élelmiszer bevásárló és ellátó szervezetek létesítésére. Beszámolt azután a jelentés a balatoni kikötők építkezése és a Máv. vonalain való lehetőlen közlekedés ügyében vitt intézkedésekről, és még több gazdaságos és hasznos tényekéről.

A közgyűlés nagy helyesléssel vette tudomásul a jelentést. Ezután elfogadta a betervezett számadást, a vagyoni kimutatást és évi költségvetést.

Hozzájárult a közgyűlés dr. Óvári előnk előterjesztéséhez, mely a balatoni fürdők érdekében azt kívánja, hogy az Államvasutak és a Délvasút figyelemmel legyenek a Balatoni-vendék érdekeire, és a Győr-Dombóvár vas-uton helyes csatlakozást létesítsenek. Az elő-terjesztés elfogadottat s a közgyűlés a nevezett vasutak igazgatóságai megkeresését határozta el.

A Szövetségnek egy finácember tagja, nagyon tekerényes és matematikus formájú beszéddel bevezetett és olyan értelmű indítványt tett, hogy a közgyűlés rokonszenven-tilag gratuláljon érte a kormányának. Az el-les-látás előnk azonban kioktatta a csoknyós politikus tagtársunkat, hogy a Balatoni Szö-ve-tseg komoly gazdasági érdekekről küzdő és nem homly politikai kérdésekről foglalkozni tudjon.

Breuer I. mérnöknek azon indítványára, hogy a sekélyebb vizeken, ahol hóhájjal nem közlekedhettek, motorhajó-járat létesítsenek, — közgyűlés úgy határozott, hogy a Szövetség az e célból létesülő vállalatot erkölcis támogatásban fogja részesíteni.

Ezután a „Fogadó”-nak az idegenforgalom kérdése megoldására vonatkozó indítványát követték. Az indítvány így hangzik:

A közgyűlés válasszon három esetleg öttáru h-zsoltat, melynek feladata legyen a külföldi utazási iróddalok összekötésére lépmi oly célból, hogy azoknak utazási terveiben (pogrammban) a balatoni fürdők általánosan bent szerepeljenek és a külföldieket a Balaton felé irányítsák.

A bizottságba a Szövetség ügyvezető elnökén és titkárán kívül választassék be Vársáryi Károly a budapesti Ritiz-fogadó igazgatója, aki széleskörű ismeretéről fogva a bizottság működésének helyes irányítására nézve, míg személyes önszékletének révén az idegenforgalom fejlesztéskérdésében képes nagy és hasznos szolgálatot teljesíteni.

A közgyűlés az indítványt egyhangulag elfogadta s a bizottságba dr. Óvári Ferenc í. r. alelnököt, Cseplő Ernő titkár, Várady Gyula fürdőbérlet (Siófok), Vársáryi Károlyt a „Ritiz”-fogadó igazgatóját (Budapest) és az indítványt beérjesztőjét: Flór Győző szerkesztőt (Budapest) választotta be. Ezután a közgyűlést dr. Óvári F. lendületes szavakkal bezárta.

## ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL.

**Közelem.** Az Országos vendéglős-egye-sület t. tagjait felkérjük, hogy az 1912. évre szóló tagdíjakat sziveskedjenek mentő előbb beiktatni.

### Felhívás.

Felkérjük a vidéki kártársakat, hogy az Országos Vendéglős Egyesületbe való beletartás jelentésk be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. Beirátási díj 2 kor. Évi tagdíj 4 kor.

### Az előnkösg

(Irodá: Rákóczi ut. 13. II. 20.)

## A SZÉKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROKOS IPARTÁRSULATA HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL.

Az *Ipartársulat hivatalos helyisége: VIII., Rákóczi-ut. 13. II. 20. sz. a. van.*

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

Az *ipartársulat mindenmemő hivatalos közléseinek* kizárólag a „Fogadó” útján közölletik.

**Jogtalanácsot** az ipartársulat minden tagja ingyen kaphat, ha az iránt az ipartársulat irodájához fordul.

## TÁRSULATI ÉLET.

**Soroksar.** A „Soroksári vendéglősök, kocsmárosok és kávékos ipartársulata” január hó 22-én tartotta rendez évi közgyűlést Stark István vendéglőjében. A nagy számban megjelent társulati tagok kívül részt vettek a gyűlésen *Dischopf Pál* és *Schnauder József* a „Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok ipartársulatától” és az Országos Vendéglős Egyesület képviselőitben *Pösch Gyula*. — *Hermann János* az ipartársulat alelnöke a közgyűlést megnyitotta s a napirend első pontjáról, az új adótervények életbeletétele elleni mozgalomról számolt be, amit a közgyűlés helyeslőleg tudomásul vett. Ezután a szokásos larsangyi mulatság rendezése került sorra, melyre név többek hozzájárulása után a közgyűlés azt határozta, hogy a sulyos gazdasági viszonyok miatt az idén nem rendez bálit vizgalmat. — *Wolf Pál* társulati pénztáros ezután azt indítványozta, hogy az ipartársulat csatlakozzék az Országos Vendéglős Egyesülethez. *Pösch Gyula* központi kiküldött tájékoztatása után a társulat egyhangulag kimondta, hogy az Országos V. Egyesületbe belépnek. — *Hermann J.* alelnök bejelent, hogy a munkásság a közel jövőben általános sztrájkot fog rendezni, melyre névze indítványozza, hogy a vendéglősök a sztrájk tartama alatt az üzleteiket tartásák zárva. Többek hozzájárulása után egyhangulag elhatározták, hogy ameddig az általános sztrájk tart, a vendéglőket zárva tartják. Ezek után alelnök alelnök az ülést bekezesette.

**Eperjes.** A „Sárosmegeyi vendéglősök egyesülete” február hó 10-én tartja Eperjesen közgyűlést. A közgyűlés főpontja az egyesület újjászervezése legyen képezni. A közgyűlési meghívókat az előnkösg most fogja széktűldeni.

**Nagykanizsa.** A „Nagykanizsai vendéglősök, kocsmárosok, mérszárosok és pincérek szakegylete” e hó 20-án tartotta é. r. közgyűlést, a tagok nagyszámu részvételével mellett. A közgyűlésben betervezett évi jelentésből kitűnt, hogy az egylet az elmúlt évben 3 ezer koronát adott ki segegyi címen az egylet tagjainak. Az egylet vagyona ezidőszent 15 ezer korona. A jelentésk megtelete után a tisztikar választásra tértek át. *Koltay Ferenc* helyébe akit örökös díszelőnöknek választottak, előnknek: *Merky János*, míg *Halds: Ferenc* alelnök, *Darvas János* pénztáros és *Loos József* jegyzőnek választották meg. Számvizsgálóknak: *Kiss Ernő* fogadós, *Wlasits Kázmér* és *Kufer József*, míg ellenöröknek: *Bojánovits Antal* és *Matersdorfer Ádám* választották meg. A választmány tagjai lettek: *Berger Ignác*, *Waldhauser Vilmos*, *Cár János*, *Flitszár Ignác*, *Singer*

Izidor, Horváth Ferenc, Pintér János és Schwartz Adolf. — A választás után Merky elnök megköszönte a maga és tisztársai nevében a bizalmat és a további munkálatokhoz a tagok támogatását kérte. — Ezután a közgyűlés az ipartársulatnak a megére való kiterjesztésével foglalkozott és úgy határozott, hogy ez alkalommal önálló ipartársulattá fog átalakulni. Halász Ferenc az Orsz. Egyesület agilis tagja, ezután az Orsz. Egyesület célját ismertette s a központhoz való csatlakozást javasolta. Ezek után az elnök kelkes szavak kíséretében az eredményes közgyűlést beértesette.

### Hangok a vidékről.

— Séta a fogadósk, vendéglősök és kávéosk szervezkedés körül. —

A nagy társadalmi ellentéték és tömegek harcának korát éljük. A kenyérré, a megélhetésért való elkeseredett küzdelem szembetalálja magát azzal a tülekedő jellemmel, amely harcú lobogójára az egyéni nézet és könnyelmi világféltetés szöszalát írta fel. Nemzetek és nemzetek javulási helyzete szenved hajótörést; eszmék és ideálok tűnnek semmisségbe a megvalósulás reménytelenségében. Társadalom társadalommal, ember ember ellen küzd, harcol . . .

Ezekben a válságos napokban irányító szerepet kell adni a becsületlen munkának, a józan gondolkodásomdnak. Az iparnak és kereskedelemnek.

#### Az iparnak.

Mert nálunk, Magyarországon gondolni sem kellene másképp, mint a magyar iparnak, s ennek kapcsán a kereskedelemnek fejlesztésére. Évszázadok szomorú tapasztalatai ösztökéltek bennünket, s némi haraggal, bosszankodással nézünk más országok fejlett és érett iparát.

És hogyha igaz az, hogy az iparosok mozgalma, az egyesületek szaporodása, társulatok megerősödése a kitűzött cél felé való haladást jelenti, — akkor ebből a munkából nekünk, vendéglősöknek is ki kell venni a részünket, még pedig — hogy úgy mondjam — orszárlésznünket. A mi érdekünkben s iparnak tekintélyének érdekében!

Néma gyermeknek az anyja sem érti a szavát — mondja a közmondás, s így hát követeléseink érvényrejutása csak a szövetkezés nevében fog előkövetkezni. Akkor, ha zavunk, kiállításunk erős lesz és főhállik a legmagasabb fórumokig.

Már szép sikereket értek el egyesüleink és szakcsoportaink, de — az érdeklődést fokozni kell.

Nem bíralatokba óhajtok becsajtozni, s nem akarok „tudákos” kaliberű beszédet tartani, csak hozzászólok ahhoz az országosan öröndetes eseményt képező csoportmunkához, mely a magyarországi fogadósk, vendéglősök, kocsmárosok és kávéosk szervezkedéséből áll.

Mint minden iparágban — közérdekéből — kart-karba fűzve dolgoznak sorsuk javításán, úgy a mi eszméinknek kivívásához is erős elhatározás, vasszorgalom és lankadatlan munkakedv kell. Mert ha köztünk is az önzés áll diadalát, akkor úgy járunk, mint az egyszerű gazda, aki örölni valót akart vinni a malomba, s mikor odaért, észrevette, hogy a — buzát otthonhagyta.

Mert ha valamely ipartestületi mozga-

lomnak jelentőségteljes szerepe van, akkor a vendéglős-ipar ezek sorában az első köztől áll.

Van-e eseményekben és fordulatokban gazdagabb iparág, mint a vendéglős-ipar? Ezer és ezer embernek biztosít tisztességes megélhetést, sőt busás jövedelmet — viszont ezer és ezer ember küzd az élet gondjaival, majd az elővigyázat, s praktikus gondolkodás, számitás és beosztás híján sokan jtnak a tönk szélére. Ez a pályá maga az emberiség torlagaja; a pinérei foglalkozás teret nyújt úgy az intelligens, kvalifikált, véletlenül odavetődött egyéneknek, mint a hatátlans szakembernek. Vendéglőség, kocsmárosság igen sok tradicionális, előkelő társadalmi egyének és sok szerepét eljátszott gentlemannak nyújt menedékülésként tisztességes kerestet forrást. Közéleti tényező még éppen a megaggadogás kulcsát magyarázhat iparunkban, s természetesen sokan áthoznak italmérsi engedély után. Tudok oly tekintélyes állású uriembert, aki Amerikába szándékozik kivitorlázni, s ott kocsmáros akar lenni.

Vannak sokan, akik aranybányát látnak a sötét misztikus homályban, s akik nyereségi vágyuk érdemképpen a teljes vagyoni romlás lejtőjére jtnak. Ezek azok az emberek, akik nem hatásteren foglalkoznak ezzel az iparral, hanem csak pénzközvetítő foglalkozásnak tekintik, s a megaggadogás főmélő tudatán, gyakorlat nélkül, de annál több csalással, cinizmussal tognak hozzá. Mi sem természetesebb, — a jobbak, az igazi vendéglősök jóhírnevének csorbítására.

A szerencse kereké kerül-fordul, kin-kedvez kinek nem. Azért nem átkozhatjuk Fortuna inesszonnyát, mert az üzleti forgalom melete — mint mindenütt — itt is váltakozik. A jobbnak örülni kell, de a rosszal meg kell snyleni. (Ezidőszert az utóbbiban bőven van(rszünk).

A vendéglős-ipar az, amely ki van téve a sokoldalú zaklatásnak; a közegészségügyi kiküldöttek szeszéleymek, a városi tisztviselők nagyszál hóhörtöjnek, a rendőri szuggestiónak, a pénzügyőri közegék kénye-kedvének és a logvasztási adóhivatalok alkalmazottjai „hivatalos eljárásai”-nak. Tisztelet és becsület a kivételnek, — akinek nem inge, ne vegye magára!

De ez tény és való. Tessék körömbat tenni az országban; vidéki városokban, közegyekben, falvakban, tessék megfigyelné tárgyává tenni a hivatalos közegék működését, — akkor ki fog tűnni, hogy mily zaklatásnak, ide-oda ráncigálásnak, ijesztgetésnek és igazságtalan meghurcoltatásnak van kitéve a vendéglős és kocsmáros. Mely dolgok ellen állampolgársági és személyes szabadsági jogunknál fogva is tiltakoznunk kell.

E tekintetben igen fűdvés és közbeesülésre méltó az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek azon áldásos intézkedése, miszerint elajta panaszaival forduljon bizalommal oda minden vendéglős — és az illetékes helyekről elégtelét fognak kérni sérelmeik orvoslására.

Mindezzel szemben, tudjuk jól: rend a lelke mindennek! És ismerje el kötelességének minden vendéglős a törvényes követelmények pontos betartását, tartsa szem előtt azok szigorú alkalmazását, szóval csináljon rendet és tisztaságot.

Akkor aztán nincs — erősk! Akkor aztán nincs — „ugrás!” Mert ha van, igazságtalan és meg kell torolni.

Ez adót, azt — nem felejtik kiróni a vendéglősre. Még pedig alaposan, csak nyögni tudjon az ember tőle. Unosuntalan lehet tapasztítani, mily horribilis adósszegettnek ki a vendéglősökre és kocsmárosokra, mely üzletük és forgalmuk nagyságával ninesen arányban. De hát: „Nincs apelláta, adós — licessz!” Ha nem: jön a végrehajtó. Mert hála az Istennek, a vendéglősnek talán akad mit foglalni. De arról nem gondolkodnak, hogy a szegény vendéglős hogyan tudja behajtani a kintlevő pénzt adósaitól!

Tagadhatatlan, hogy a mi szervezkedésünk föllette kívánatos és szükséges. Mondani sem kell, hogy mily okokból. A vidéki vendéglősök pedig édes kötelességüknek tartásák a mozgalom fejlesztését, mert csatlakozni kell minden egyes alapelvhez és ponthoz.

Még egy-két szót.

Káros hatással van a jószándéku lépésekre az a sajnálatos jelenség, mely nagyobb mértékben itt, a vidéken tűnik ki, s amelyet a legfőbb-ször figyelmen kívül hagynak. Ez pedig az, hogy ha például egy városkában van két kávéház, öt vendéglős és tíz kocsmá, akkor már a kávé, vendéglős és kocsmáros nem szimpatizálnak egymással. Miért? Anyagi érdekéből? Mert egyiknek néha több a vendége, mint a másiknak?

Nem éppen azért. A kávév áti a melélt, hogy ő szádlós stb. és nem tartja magát egy lokon a vendéglősrel, viszont a nagyobb vendéglős leicsinyli a kisebb kocsmáros. Katolikus haragszik a zsidóra, a zsidó lesajnálja a reformátust.

Konkurrenciát csinálnak, anélkül, hogy tudnák miért. (Olyanformán van, mint egy aradmegyri faluban történt, ahol az „uri” kaszinóra ráltott egyszer a „nyvendéglős”, mert a kaszinóba billiárdasztalt is vettek s nem jártak a nyvendéglőbe — kártváznai).

Ez nem helyes kérem. Ne legyünk irigyek egymásra, mert akkor célt tévesztünk. A kávév ne zesse le a vendéglőst, a vendéglős ne zesse le a kocsmáros. A lekezeztés nézetnyilvánítás pedig egyszerűen kinevetendő dolog, mert *együnk sem különb a másiknál. — emberek vagyunk mindnyájan!*

De, ismétlem, ha egymással nem férünk össze, kárba veszik minden jóhiszemű bírádság. Az egytérítés adja kezükbe a zászlót — vigyük azt diadalra, de először minden fogadósk, vendéglős, kocsmáros és kávév fogjon kezét egymással a kollegiális szent nevében.

Gyula, 1913. január 16.

Somogyi Gyula  
vendéglős.

### A szervezkedés gyümölcse.

Minden eddig megindult vendéglős-szervezkedés sikereket képes felmutatni, ha a vezetés hivatalot kezebbe kerül. A magunk részéről igazán öröndünk, ha a vendéglősök körében közös hasznóelvetre akar a legkisebb szikvizgyár is létesülni, mert tudjuk, hogy a vendéglősök saját gazdasági előnyüket találják az alapításban. Mindig mintaképpen mutatunk rá a *kobányai* vendéglős szikvizgyárra és még fiatal, de már is derekasn működő *jászberényi* alakításra.

## A KONYHA KÖRÖBÖL.

### Mártásokról.

— Alap- és egyéb mártások készítése. —

A mártások a konyhaművészetben igen fontos szerepet töltenek be: az „ízestől” szerepét. De nemcsak ízesítői, hanem kiégszítői is egyes ételeknek és ebből a szempontból miként most, ugyancsak egy izemtelők és alkalmazták a főzés régi mesteri is. Hogy ez az étel-féle mennyire fontos és házagpótló, legjobban az a körülmény mutatja, hogy a mindennapi étkezésben előforduló „marhahúst” mártás nélkül el sem lehet képzelni. Ugyan így vagyunk más ételekkel és mártásokkal is.

A mártásokból, ép úgy mint az egyéb étel-félékből, igen sokat ismer a szakéstudomány, kezdve az egyszerű ecetes-tomartól a legkomplikáltabb ösztetelű mártásokig, mely utóbbiakban, inkább csak a nagyobb éttermi üzletek konyháin készítik. Ezeknek a mártásoknak pedig nemcsak az anyaga hanem a készítési módja is más és nagyon eltér az olyan egyszerűbb mártásokétól, mint aminők általában a magyar konyhákban is készülnek és amelyeket a fogyasztásban inkább kedvelnek és alkalmaznak. A jelen sorok ismertetése azokra a nehezebb ösztetelű, az ugyanevezett „nemzetközi-étkezés”-ben alkalmazott mártások készítésére terjed ki és azt igyekszik bemutatni, hogy miként állódnak elő azok az alap-mártások, amelyek aztán annyok más mártások képezik az alapanyagát. Ezen mártások elkészítése, éppen mint a leggyeszebb mártásoké is, természetesen a legnagyobb gondot és figyelmet igénylik és ép ezen szempontból tartjuk fontosnak az érdekelteket erre a körülményre különösen is figyelmeztetni.

A vendéglői konyhákban ismert és készített mártásokon kívül bevonultak a használatba a gyárilag készült és kereskedelmi forgalomba hozott mártások is. Ilyent különösen sokat készítenek az angolok, kik a hideg mártást a megelőző mártások kerülnék forgalomba: Hervay, Worcester, Beassteak, Champignon, Essence of Anchovy, Essence of Schrimps stb. A fejlett gyárparntal rendelkező Németországban szintén kezdene gyártani hasonló mártásokat. Ilyenek a Remulard, Mayonaise stb. Ezek azonban meg sem közelítik az angolok által készített mártásokat, ellenkezőleg a japáni „Soja” mártással, mely sok tekintetben az angolon is túl tesz és ezért a forgalomban is mind nagyobb tért hódít. A kereskedelmi mártások sokszor lesznek hasznos szolgálatot a vendéglői főzmenél és ez okból azokat a közlések során szintén ismertetni fogjuk.

A fennebb említett alap-mártások közül a **barna alap-mártás** készítési módját illető tájékoztatást röviden ezekben adjuk: — 20 gram vaj tüzön megolvastunk, egy kanál lisztet barnára pirított, forró húslevél főléseztjük és egy ideig forni hagyjuk; azután különböző mártások készítésére használjuk föl.

A **világos-mártás** hasonlóan készül, azaz a különbséggel, hogy nem szabad a vajba vagy zsirba kevert lisztet barnára pirítani. Mint említettük is, a legközönségesebb mártás elkészítése is a legnagyobb gondot igényli s ép ez okból a következőkre támaszkodni figyelemmel lenni:

A húsja vagy zsirba a lisztet csak lassan visszük be, folyton keverjük, nehogy megégjen. Mikor már eléggé pirult, a forró levest vagy vizet lassan és szintén

folytonos keverés közben öntünk hozzá vizet, hogy megemosodjék. Ez után egyetlen tüzön főni hagyjuk. Zöldszék, gyökér-vagdalkák és sardella stb.-ből készülő mártások szítán lesznek áttörve. Ha borral készítenek mártást, azt főni hagyjuk nem szabad, mivel aromája elillan.

Szokás a mártásokat festeni is, de az anyag csakis élelmi szerekből, kell, hogy kikerüljön. Szép, piros színt következőképpen készíthetünk:

6—8 gram sórányt edénybe helyezve, egy csésze forró vízzel leöntjük s pár pillanatig főni hagyjuk, majd ruhán át-sűrjük. Egy csöp növénykivonatot hozzáadva, az egészét üvegbe jól összekéve (3 rész sórány 1 rész növénykivonatot). Ez szép paradicsom színű lesz és még levelek festésére is használhatjuk.

Zöld festéket parajlak készíthetünk észert: — Egy-két csomó friss parajt megfőztünk, megmosunk, szitára helyezük, hogy lecspegjen, majd komórszárba öszteteljük, levét kipereljük és gyorsan elhasználjuk. Ha elakarjuk tenni, azon edény, melyben a parajlé be van takarva, vizet a tűzhelyen álló forró vízzel telt tartályba helyezük, s még észre nem vesszük, hogy a zöld szín lassan felülpszik és felül sárga lesz a víz: ezt a vi-et lassan leöntjük, a többi szítán áttörjük és kukorral gyújtjuk.

Fehér festék készítése szintén igen egyszerű. Manduletejt arvorrot (növény és láppor) tejfőlével összehabranak. Ezt édes mártások, de leginkább torták, krémek és leszták festésére alkalmazzuk.

Ezek volnának a főbb vonások az alap-mártások készítéséhez. Az egyéb tudnivalókat a szükséges tájékoztatás az alábbi közölt receptek nyújtják.

### Melag alapmártások.

(**Ülő-lé**). A leveslázbán visszamaradt csontokat, delután ujból vízzel feltöltjük és egyéb hozzáadás nélkül lassan főzzük. A zsírtól megszabadítva egész éjjen át letakarva a tűzhelyen hagjuk s reggel átsűrjük. Ezt az utólevést (lé) rendszerint a következő húsle felöltéséhez használjuk.

(**Húsle**). Ehhez mindentel csontot, borjú, sertés stb. öszteteljük, barnára pirítunk, a fenti utólevést ráöntjük, forrásba hozzuk és közben lehabozzuk. A szükséges főzési idő 5—6 óra. Ennek eltelte után a levest átsűrjük és barna mártások, barna levest valamint az alábbi ismeretes sülté elállításához használjuk fel.

(**Síll-lé**). Ennek elkészítéséhez borjushúst vesszünk, mely e célra legalkalmasabb. A húst gyökerekkel barnára sűrítjük, azaz a fenti húslevél kifőzzük, majd szítán áttörjük. Ez a különféle levestek által megnyertük azt az alaplét, mely többféle mártások elkészítésére alkalmas.

### Barna alapmártás.

Rendes barna rántást az előbbi sültével főléseztünk, lassan főni hagyjuk, miközben zsírtát és habját lesondegatjuk. Majd gorombára vágott gyökereket sonkadarabokkal meg-sütünk és adunk bele petrezselymet, babérlevelet, néhány egész borsot és pár kanál paradicsomot. Mindent összelőzzük, majd szítán átsűrjük.

### Fehér alapmártás.

Ehhez borjucsontról áll a szárnysaprolé-kokból készítenek fehér mártást, ép úgy mintha fehér húslevest készítenénk. Körülből 2 óráig főzzük és különböző gyökereket adunk hozzá. Átpasszírozás után fehér rántással föl-tesszük és 50 percig lassan főni hagyjuk; hosszabb főzésűl a mártás szürke lesz. Ha borjucsonjt nem állna a mártás készítésére

Jászberényben ugyanis tavaly alakult meg a „Jászberény és vidéke vendéglők, kávéosk és kocsmárosok rakárszövetkezele mint részvénylársaság”, amit Schwarz Herman és néhány lelkes kartárs alapított. Hogy ez a vállalkozás céltudatosan indult és életrelvő, azt már az eddig is elért eredmény igazolja. A további fejlődést a vendéglők, kávéosk és kocsmárosok előnyére a vezetőség élén álló kartársak: Schwarz Herman, Koháry János, Székely Fábán stb. garanthatják legjobban. Az eddig elért siker egyenesen bámulatos: olyan, amelyet maguk az alapítók is alig mertek remélni.

A jászberényi vállalat 1921. évi május 1-én kezdte meg működését és az év végén 230,000 korona forgalmat ért el. Alig néhány hónap alatt! A nyereség 17,000—korona, ami már a vállalatban részvevő kartársak megtakarított vagyonra. Van már házuk is, melyben a raktár van elhelyezve.

És ebből az eredményből igen sokoldalú tanulság vonható le, ami bizdításul szolgálhat szakkörainknek arra, hogy másutt is kövessék ezt a példát. A levezethető tanulság mindenekelőtt arról nyujt felvilágosítást, hogy a 230,000 kor. forgalom az ugynevezett depósok zsebébe került volna, hol az egyéni haszon nagyobb lett volna, mert ott már ninesenek olyan költségek, mint amilyenek az egészen új alapításnál vannak és amelyek itt is megszáznak, de vagyonszerzést jelentenek. Megállapítható tehát, hogy az a haszon, ami egyes vállalkozók zsebébe kerül, a részvényesek javára esik. Tehát többek és nem egységes haszna. A másik tanulság az, hogy maguk a közvetett fogyasztók (vendéglők, kávéosk és kocsmárosok) egyszersmind részvényesek is. A közös raktárból beszerzett áruk forgalma után, mint részvényesek, olyan haszonhoz jutnak, amit eddig főlők a magánéig, a depós évtől. A depós ugyanis eladja az árut és amit ezen nyér, az az övé, sajátja. Itt azonban a vevő saját drujját veszti és az elért haszon az övé, a vevőé.

További tanulságot az képezi, hogy a **közraktár olecsobban vásárolhat nagyobbban**, mint az egyes kartárs kisinyben; ki-lesheti a kedvezőbb alkalmakat a bevásárlásra, amit az egyes bevásárló nem tehet és így a közraktár jöminőségű áruhoz jut olecsob és kedvezőbb átvételi, illetve szállítási feltételekkel, mint a kisinyben vásárló. Nem hagyható figyelmen kívül az sem, hogy a közraktár részvényes nem jűg a magánéig depóstól, nines annak kiszolgáltatva, aki úgy bánik a vevővel, nem mint azt a vevő akarja, hanem úgy, amint neki (a depóstán) tetszik, mert tudja, hogy pl. a sörrelátással reál (a depósra) van utalva a vendéglős, kávé és kocsmáros. Szóval a vevő a saját pénzéért a maga független gazdája, míg a depóstal szemben a főle függő és neki hasznal hajtó vevő.

És ez nagy különbség! Lehetne még sok más előnyt felsorolni.

Mindenütt ajánljuk kartársainknak, hogy a jászberényi mintájára szervezzenek saját előnyükre és javukra, mert a siker oly tiszta és világos, hogy ahhoz kétség nem térhet. A jászberényi kartársak szivesen adnak közelebbi utbaigazításokat.

**Előfizetőinket kérjük, hogy az esedékes előfizetéseket megújítják és illetőleg hátralelős tartozásukat beküldeni sziveskedjenek.**

rendelkezésünkre, ugy közönséges fehér lessel töljük fel. Ez esetben gyökérfelet nem adunk hozzá, mert ezt már a leves ugys tartalmazza.

### Bechamel mártás.

Ökol nagyságu vaját fölolvastunk, kevés lisztet teszünk bele, 1—2 percig keverve fölérszjük forró tejjel, majd só, hagyma, bors és zserendevióval sürtüre főzzük s végül át-szűrjük.

### Béarni mártás.

Vágot francia hagymát és tárkonyt kevés ecetben főzünk s ha felrott hollandi mártással vezényjük, átszűrjük és apróra vágott tárkonyt adunk bele, Forrni nem szabad.

### Cloicester mártás.

— Sauce Cloicester. —

Rákvölz lehrborral moszárkában jól öszekeverünk, majd finom szórásztan áttörjük és azután hig Mayonaise mártással elkeverjük, valamint angol paradicsom mártással ízesítjük.

### Divine mártás.

— Sauce Divine. —

Finoman vágott hagymát forró vajban megpirítunk, egy pohár jó borral (lehet somlyai vagy rizling) fölérszjük, félig berántjuk és egy liter hollandi mártással öszekeverjük és negyed liter tejfejjel sűrítjük.

### Hollandi mártás.

Ót-hat toszu sárgáját egy deciliter tejjel folyton keverve fölmelegítjük, majd lassankint, de szaporán adunk hozzá 20—25 deka olvasztott meleg vaj, cayenne borsot, sőt, melyet azután ruhán vagy hegyes szűrőn át-szűrünk.

### Medicis mártás.

Apróra vágott sárga répát kevés vajban megpirítunk és jó francia ecettel fölérszjük; friss tárkony leveleket, pár szem fekete borsot teszünk bele és ezt pároljuk; majd egy deci sűrű paradicsomot, 2 tojas sárgáját 1 deci tejzinnel ecémmé kavarnak, azután 20 deka teavajjal és cayenne borsal, kevés sóval és egész jó öszevegytük, miután még elegendő tárkony levelet tettünk bele, vékony ruhán áttörjük (átpaszírozzuk).

### Matsáid János.

#### Dal az alkoholról.

Tíz, mely hevit, szikra, mely lángra gyujt,  
Amelyőt véred pezsdül s egyre forr,  
— Is Isten egyszer jöved én-adta —  
S hiába lármd sok díbólos miatta,  
— Kell az embernek egy kis tiszta bor!

De sok nagy eszme lent marad alul  
S emlékit is belety vón a por;  
Történelem, bizony szépen maradtál,  
Fényes lapot, nagy hőst keveset adtál,  
— Ha nem lett volna mindig — alkohol!

Ivánszki.

## KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

**Közönségünk.** A mi kedves közönségünk, mint minden élelejn, most is tisztelettel bekopogtatunk s amidőn megköszönjük eddigi jóakaratu támogatását, arra kérjük, hogy azt ezentul még inkább gyakorolni és lapunkat még nagyobb és szélesbbed körökben terjesztieni kegyeskedjen. Egyuttal fölkerjük azon előfizetőinket is, akik előfizetésüket eddigelle elmulasztoták rendezni, hogy laptartozásunk sziveskedjen az évszó napjainban kigyengeltieni, ugy mint cselezkis ezt más útlelemberek

is, akik a mult évről fölmaradt tartozásukal szintén az esztendő első napjainban igyekeznek rendezhozni. T. előfizetőinknek ismételtlen is jóakaró figyelmébe ajánljuk azt a körülményt, hogy az előzőleg vett vagy a jelen számhoz esatolt postatartalványok sziveskedjenek az eszedékes öszeget beiktideni. Az előfizetési és minden egyéb pénzék a Fogadó kiadóhivatalunk Budapest, VIII., Rákóczi-ut 13. küldendők.

**Hymen hírek.** — Öv. Pekórovits Lajosné sr. Heffler Jusika fővárosi vendéglősnöt Woltz István szepesen eljegyezték.

Koleszár Árpád Gyulafehérvári vendéglős kártyaszenecé nő 5-én tartotta esküvőjét Buday Erzsébet urleányával Budapestben.

Harscsa György petroszényi fizetőincéer decem-ber 22-én tartotta eljegyzését Bánogyi Elza kisasszonnyal Petroszényben.

**Hitelesített palacokk.** A kereskeelmi miniszterrendelet bocsájott ki, mely szerint í. év. január 1-től mind azon üzletekben tehát, vendéglőkben, kávéházakban, valamint fűszer és csemegekereskedésekben ahol sört, bolt és egyéb szeszest italt zárt (bedugaszolt) palacokban közvetlenül adnak el a fogyasztóknak, minden égeben üvegen dobrombonyon utján, vagy a címkén fel kell tüntetnie lenni a palacnak törvényes ürmeirtékben megjelölt mennyisége, valamint annak a neve, aki a megjelölésért felelős és pedig a személy telephelyének megjelölésével. Pészező és likőrök ez a rendelet nem vonatkozik. A mi iparukhoz tartozókat ezuttal is figyelmeltetjük, hogy csakis olyan palacokban fogadjanak el italt, amelyek lenti rendelkeznek megfelelnek, mert ellen esetben bírságolás és egyben zaklatásnak is teszik ki magukat.

**Az elhalasztott adótörvények.** Az új adótörvények életbeletetésének elhalasztása tárgyában indult országos mozgalomnak meg volt az eredménye. A kormány engedett, elhalasztja az új adótörvények életbeletetését a jövő évre. Ezzel azonban az adótörvények elvételére, mert a polgárság az adótörvények revizióját is kívánja, vagyis a terhek csökkentését követeli. Erőll azonban a kormány nem nyilatkozik és ugylátszik, erőll nem akar tudni. Ugy tesz a kormány, mint az egyszeri legyet ember, kinek az orvos azt a tanácsot adta, ha megakar gyógyulni, akkor kerüljön három dolgot és pedig: bort, aszonyt és dorébzólat. A beteg atyafi gondolkodott és végre megígerte az orvosnak, hogy nem fog többé énekelni. (A többiről persze nem volt hajlandó lemondani.) De azt hisszük, hogy az adózó polgárság, mely a gazdasági válság következtében a nagy közterhek nem képes viselni, rá fogja bírni a kormányt a további és fontosabb engedményre is. Mert hiába a nagy előírányzat, hiába a nagy öszegek előírása, ha nem lehet bevasálni.

**Visontamára gyöngyei.** Tekintettel az idei őrési óbor-keresletre, a visontal és mtrahéggaljai szőlőtelepek boretekészto r. t. igazgatósága elhatározta, hogy a régi évszátok feltéve örözt kincseit és „gyöngyeit” az idén szentén forgalomba hozza. Vendéglős, kocsmáros kártyásnak figyelmet ezen érdekes tényre azal hívjuk föl, hogy a Visontamára bormetelő társaság szőlőtelepein az idet termés is várakozosan felül ütött be, s így a szükeletet a legnagyobb mértékben képes fedezni.

**Türelmi bárca a kereskedelmi miniszteriumban.** Bocsánatot kérünk, kis kisse sok és nem járja, hogy az erőlkési alapot valamelyik iparos-osztály által éppen az a fórum rántsa ki, amelynek föladata volna vagy kellene lenni, hogy az ipar és kereskedelem tekintetly minden körülmények közt megóvassák

és emeltessek ugy befelé, mint kelyék. A kereskedelmi miniszteriumban, amelynek hatáskörébe az a két legfontosabb közgazdasági ág: ipar és kereskedelem tartoznak, megfeleltek arról a fontos föladról és a fogadós-iparra rányomták a „türelimbárca” szégyencesjét. Mélyen tisztelt nagyságos és múltóság urak, ott a miniszteriumban, hol s kitől méltóztatok szerezni az azt a türelimbárcaval kapcsolatos tájékozódást. Aki azt szolgálhatta, igen sulyosna tévedett. — A fogadós-ipar terén, ugy mint más téren is, óriási létfontúság volt tapasztalható az utolsó években s ennek következtében azok az ósdi multa emlekeztető állapotok, melyek több helyen tényleg a szabaleány-tartást is teték szükségessé, legnagyobb részben megszüntek. Ha van is még ebből az állapotból valamelyes, itt-ott fennmarad; ez a hatóság halgatag beleegyezésével történik és ez, de sőt éppen ez a körülmény nem szolgálhat okul arra, hogy a türelimbárca toglamát a fogadós-iparra kiterjeszsek. De beleszólnak ebbe a sajnálatos kérdésbe más gazdasági szempontok is. — Egyes tésütletek és körök, sőt maga az Allah is, évek óta azon törekednek, hogy az idegenforgalom kérdését előbbre vigyék, hogy ezt az egybékint is igen sátnya közgazdasággal rendelkező Magyarországot az idegenek látogassák, fölkeressék Már most a kereskedelmi miniszteriumban eltejtéknek arról, hogy a külföldnek is van szeme és könnyen meglátja azt a türelimbárca rendeletet, amelyet a szdlodlat alkalmazottak biztosítása miatt most bocsájott ki s mely a mi napilapjainkból csapán kuriozum gyanánt is, átszarmazhatik a külföldi lapokhoz. Ez pedig ebben az esetben nem csalogató, hanem ériasztó tükrök fogja képezni a gondolkodást is inkább tudó külföldieknek. Ezt a türelmi bárcás rendeletet, különben egyenki napilap nyomán, rövid kivonatban itt ismertetjük:

A szádlodlat alkalmazottak biztosítása. A kereskedelemügyi miniszter 251.964—912. szám alatt rendeletet tett közzé. A rendelet határozata szerint a szádlodákban alkalmazott szakácsok, snobasszonyok, szabaleányok, bérszolgák, mindenesek és kocsmások betegesedése vértébe való biztosítása kötelezettség alá esnek. Ez a kötelezettség egyformán vonatkozik a munkálkóny s a családokony mellett alkalmazottak biztosítására s nem változtat azon semmit az a körülmény sem, ha valamelyik alkalmazott a rendőrség részéről türelmi bárcával is volna elítélva.

A sérlelem rendelet ugýben, mint értesülünk, az „Országos Vendéglős Egyesület” Beöthy miniszter utolsó sürögös beadványban fordult.

**Franciorszárg bormetése a mult évben.** A párisi adóigazgatóság most tette közzé a francia borszfűret eredményét. Eszerint a mult évben Franciorszárgban 59.3 millió hektoliter bor termett. Az 1911. évi termés 41.9 millió hektoliter volt, tehát meg nálunk a legrosszabbul ütött be a szűret, addig Franciorszárgban 11.4 millió hektoliterrel több termelt, mint az előző években. Cette-ben, ahol a francia borvársórok szoknak tartalni, ennek dacára erősen tartják magukat a borárak. A közönséges bormak az ára hektoliterenként 26—30 frank. (egy frank körülbelül 5 fillér). jobbajta bor-c 30—32 frank. Megjegyzendő, hogy ezért az ártért jöminőség és elsőrendű bor adnak, míg ezzel szemben nálunk ugyanannyi „forintot” kell fizetni a silány minőségű löre borért. Igazán elmondhatni, hogy: Boldog Franciorszárg!

**Mader Hans Krone Hoteleje in Kronstadt.** A Fogadó közönsége és e lapnak közlései révén mások is eléggé ismerik a brassói

"Krone-hotel" és a hotel igazgatója: Mader Hansnak a dolgait. Amelyek abban állnak, hogy Mader Hans és Krone Hotelje, borsztó gyűlölettel helyezkednek szembe mindennel, ami magyar. Ez kitészés abból is, hogy a fogadó alkalmazottainak nem szabad magyarral beszélni, vagy fogadni a vendéget, továbbá a hotel fekete-sárga függönyeiből. Ezeket kívül a fogadó homlokzatán csak "Krone-hotel", míg levelezőlapján és más nyomtatványain "Brassó" helyett — *Kronstadt* áll. Ezeket a kevésbé dicső dolgokat különben a Fogadó már régebben megírta, míg az egyik fővárosi estilap csak most foglalkozott velük és a politikát hivatkozva fól okot, hogy ama sajnálatos dolgok, a miserábiai politikai viszonyok miatt létezhetnek. Ma erre a megoklásra azt mondják, hogy ne hozunk mindent kapcsolatba azzal az áldatlan politikával, ami ebben az esetben azért sem helyes, mert a *kronstadti Krone-hoteli* viszonyok már akkor is léteztek, mikor még a politikai viszonyok annyira tőtagát nem álltak. Hanem igenis hozzuk fól és alkalmazzuk azt a gazdasági politikát, ami ilyenkor a legelőírányosabb és ami azoknak a megkötyösödött Krone-hotelleseknek élesen és érezhetően az eleven huskuba vág. Tessék arra figyelmeztetni a magyar keresk, utazó urakat, hogy az ilyen mindent gyűlöli vállalkozó hoteljeit és egyéb üzleteit kerüljék el és a mi jó magyar közönségünknek, amely késő tavaszról kora őszig önzővel látogatja a "Krone"-sok által "Kronstadt"-nak elkeresztelt Brassót, — igyekezzenek fölvilágosítani, állandóan tájékoztatni és figyelmeztetni, hogy az ottani *Krone-hotell*ben semmi esetben se szálljanak és szükségleteiket csak az ottani, elég nagy számmal lévő magyar kereskedőknél és iparosoknál szerezzék be. Akárhogyan láthatja, hogy azoknak a *kronstadti Krone-hotell*eknek magyar elenese, ostoba gőze és gyűlölete, mentem meg fog szólni. De addig nem.

**Mundus** az egyesült hajított fabotgyárak rt. a legelőbbi botgyárak egyike, melynek gyártmányai a fogadós, vendég és kávé szakkörökben is igen elterjedtek és kedveltek. A jelenlegi új hirdetésire itt is fölívásztunk a olvasónk figyelméire.

**Az antialkoholistaság iszlet.** Hát bizony igaznak kell fogadni a fejtegetéseit annak az ujabbkori bölcselkedőnek, aki végső következtetéséket azt állapította meg, hogy: minden izlet a világban. És ugyanez izlet az alkoholistaság is, amit különben egyes államokban ugys csak azért kezdeményeztek, hogy a gyomrot emélyít, valamint a cukorbetegségeket nagyon elősegítő limonádé- és egyéb szerkekből előállító italok révén egy új iparágat teremtsenek. Ami persze ott, ahol szőlő s más ilyen hasznos és nemes természetűre nem alkalmas a talaj, sikerült is nagyon könnyen; így Amerikának egyes kisebb államaiiban is, amelyekben ugyan inkább azért volt szükség a narancs- és egyéb gyümölcs-szörpökből készített italok forgalmára hozatalára, mert az ott fogyasztott bor- és sör mindenek, csak élvezhető itallnak nem lehetett nevezni. Ám, nálunk ezek a sajnos körülmények nem állnak fenn, mert itt, mint eléte tejjel és mézzel folyó Kánaánban megterem minden, ami csak jó és szép és így a fenti mondott értelmezett antialkoholista vagyis: szesz nélkülű áruka sincsen szükség. Már pedig ha ilyennek nincs helye, akkor a mi antialkoholistáinknak sem lehet okos holmi üzletsínafókra; ez tisztá, világos dolog. Ámde a mi anti-alkoholistáink tultesznek a dolgok emilyen logikus rendjén és a Fogadó által rólok vallott nézeteket híven beigazolni igyekeznek azzal, hogy gsetelnek, még pedig úgy, ahogy lehet. Most például a tanítók akartak izletet csinálni. Hogy hogyan? Hát igen eredeti módon. A kultuszminisz-

ter nemrég rendeletet bocsátott ki a hazai tanítóknak, hogy hamvazó szerdán a tanítványoknak a bor jó és rossz hatásáról tartanak előadást. Ezt megadták az anti-alkoholistaság és egyáltalán által a náluk ismert és hőbortos eszmékkel telttel nyomtatványokat küldtek a tanítóknak azzal a meghagyással, hogy a nyomtatványt "23 vasat" sziveskedjenek kiutalni. Hát kérjük, ez mégis csak bor-utazó mérész eszelekedt, még akkor is, ha azt a hőbortos dolgaikról ismert anti-alkoholistaság is követtek el. Mert hiszen nem a tanítóktól kérték, hanem azoknak kellett volna küldeni lejenkint "23" — vagy még több koronát, csak azért, hogy azt a sok összeleget, amit az anti-alkoholistaság szélse-vissza irnak, átváltsanak és hogy az ezután feltétlen bekövetkező rosszszülteket gyógyító patikaszereket — ne a sajátjukból legyenek kifizérni. Néhány napilag s ezek közű különösen a P. N. — is jól a szemükbe fricskázta ezt az üzleti ténykedést, amit a mienként még kevésbé kulturországban sem szabadna elkévtetni. A mi anti-alkoholistaság azonban erre épügy, mint más okos szóra, mit sem adnak, (leglejjebb a pálinkagyártók és kereskedő t. barátaikat szivleik meg), hanem folytatják továbbra is az ilyen kisleid üzleteiket, miközben tele tödféle hirdeték és terjesztik a "sört, bort nem, de pálinkát itass!" és egyéb ily hőbortos eszmékkel.

**Hármas kézfogó.** Az országzserre előnyösen ismert népelek (Vasmege): Stauffer és Fiai sajtgaryosok családijában hármorosorsóalcos eseményt szőtt-főtt össze a henyek rózsásarcu istenasszonya. Egyszer három vállatuk jeytet a széleskörű ismert és becsült családban, amelynek gyára s az izlet is emellett, im, impól, trapista stb. stb. mintára készült sajtok mind az ismert Va-mege híreshez hasonló mintaszériek és kiváló minőségűek. A boldog jeyesek: Stauffer Sándor a nyugatmagyarországi sajtgaryak főnöke, ki *Wagner* Fia kisasszonya könyvekből is lement meg *Stauffer* Ernő, előbbi gyár társtőnöke: *Gamauf* Léonárd, Gamauf József vőnöke állomásokon henyvált jeyete el. A harmadik jeyes pedig *Stauffer* Fida kisasszony, aki *Wartmann* Ottó, az egyesült felsőlozsolozsai sajtgaryak r-t. igazgatóját Cavalermagyore-ban bővölte el szép szemével. A hármas kézfogó nagy fény és pompa közt folyt le s a kedves család ünnepevény a közellátokon kívül Vasmege sok előköztegeté vett részt.

**Pincér-sztrájk Amerikában.** A newyorki pincérség egy része sztrájbán van s a sztrájkolókhöz mint onnan jelentik — a többség csatlakozott. Egyes fogadóknak azonban a csatlakozásra való fölívások figyelmen kívül hagyattak és mintha mi se történt volna, folyó tovább a munka; ilyen üzletek ellen aziaú formális harcok intézettek s nem csak az összes ablakok, hanem egyéb nagyon sok értékes tárgyak is elpusztultak. Az Astoria és más milliós hasznokkal dolgozó hotellek, mint lapzártak értesülnek, végre is teljesítették a sztrájkolók kívánalmai nagy részét.

**A drága, de nem finom pezsgő.** Rég mondjuk ki, hogy nem valami finom az a Francois-lis pezsgő. Az ember olyan valamit értek köle, ha issza, mint mikor egy magas cseresznyefáról lefolytat a földre esik. Fejgázás, fulbuzás szája meg ilyenkor a magas fáról való leutazó és ilyen valamiféle a pezsgőfogyasztás is. Mi legelőbb ilyenmit érezünk, ha nagy néha valaha köntöltek a nevezett pezsgő. Hogy az is ilyen — nagy meglepetés a fogadósok számára legelőbb meg... — azt már aztán az illeték tudják csak. Azonban az itt következé esz a mi menti állításunk igazsága mellett sző. — Kolozsváron, mint fent, levelezők írják, az egyik előrendű kávéházba betért a nagy cég — nagy meglepetés a fogadósok számára legelőbb meg... — azt már aztán az illeték tudják csak. Azonban az itt következé esz a mi menti állításunk igazsága mellett sző. — Kolozsváron, mint fent, levelezők írják, az egyik előrendű kávéházba betért a nagy cég — nagy meglepetés a fogadósok számára legelőbb meg... — azt már aztán az illeték tudják csak. Azonban az itt következé esz a mi menti állításunk igazsága mellett sző. — Kolozsváron, mint fent, levelezők írják, az egyik előrendű kávéházba betért a nagy cég — nagy meglepetés a fogadósok számára legelőbb meg... — azt már aztán az illeték tudják csak. Azonban az itt következé esz a mi menti állításunk igazsága mellett sző. — Kolozsváron, mint fent, levelezők írják, az egyik előrendű kávéházba betért a nagy cég — nagy meglepetés a fogadósok számára legelőbb meg... — azt már aztán az illeték tudják csak.

mondta rá a másik két Francois-pezső utazó. (Szóval beigazított ezek az *illetékes egységek*, hogy nem valami finom az a Francois-pezső... ) A kávé megjutalmazásáról persze nagy csata lett s meg tán tellegessé is fajult volna az ügy, ha a "drága" kompánia háta mögé nem állnak a pincérek és zenészek. Ezek azonban és pedig a zenészek, lelohasztották a pezsgő ügynök harcias kedvét az ehhez ha-onló figyelemfelkeltés: — Instátion, a frányért isznak abból a szivá pezsgőből, amikor tudják, hogy ennyire meglehet gabalyodni tőle; igitanak murcit, borvizet! — tessék tudni...

**Szabadka — és a pálinkafogyasztás.** Röviddel ezélt egy kis híreske futott végig a napilapok hasábján, mely arról szólt, hogy Szabadkán óriási mértékben emelkedik a pálinkafogyasztás. De a hír közlésevel semmi következtelést sem vontak le a napilapok. Mi megleszünk. Aki Szabadkát ismeri, az tudja, hogy ott bort (és nem pálinkát) italk mindig, mikor t. l. a bor előbb volt, mikor még nem kellett a nagy adóval és állami illetékekkel megküzdni. A félig-meddig módosabb lakosság most is bort iszik; a a szegényebborsó nép, akinek a drága borra nem jut, a pálinkát fogyasztja. Meggyőződésünk az, ha a szegényebb népnek telne borra, nem fogyasztaná a pálinkát. Két oka van tehát ennek a bajnak: az egyik a nép szegénysege, a másik pedig az állam kapzságisa. Az utóbbi bortermés rossz és elégtelen volt, ezt kimutatta maga a szakministerium, de azért ahelyett, hogy a boritaladót, a vendéglőre rakott nagy adót és illetéket leszállították volna, lelemelték azt 100 és ez az is több százelekek. Ez az oka a pálinkafogyasztás emelkedésének.

**Fogadói berendezések,** kávéház, kaszinó, tróda, raktár stb. burtozat és felszerelések modern és izlése kivitelben s jutányos árak mellett közösen az ilyen gyártmányok előnyösen ismert *Wertheimer* és *Wagner* cégek lapukban között hirdetését közönségünk figyelmébe ajánljuk.

**Berbeadott állami borok** majd következézők. **"Visszadés az állami pincék nevével"** című közlésekben foglalkoztunk a "budakói pinceantolom" és központi mintapince" és a Belatinyi cég közi a nevezett pincék borai eladására nézve létesült viszonylattal, és ennek kapcsán egy bemutatott r-nedelőg révén fölhoztuk, hogy a Belatinyi cég a *M. kir. ors. mintapince* címe alatt egyik szombathelyi cégnek saját gyártmányú értéketlen pezsgőjét szállította és ennek tetéjébe aranyórával jutalmazták a rendelőt. Szőlősisy Tivadar ur, a Belatinyi cég vezérképviseelője és megbízottja fölhozta szerkesztőségünkbe az említett rendelőre vonatkozó eredeti levelezést s ezzel igazolta, hogy ez az ügylel, amelyet egy a cég szolgáltatásban alig két hétig lévő ügynök követített, nem jött létre. A kérdésben levő öncébb-fajta ugynevezett Ganimédes-pezsőft, különben sem a Belatinyi cég, hanem egy az ilyen *kisejtelt* pezsgőgyárak alalkult részvénytársaság hozza forgalomba és pedig a viszonteladók. Az említett ügynöknek akár tévedésből, akár tulkapadásból származó rendelését is ez okból nem acceptálta a Cég. Bemutatta ezenkívül Szőlősisy ur a Belatinyi cég által gyártott és forgalomban lévő pezsgőft is. A pezsgő megjelzésénél jelen volt a "Ors. Vendégfős Egyesület" ügv. elsőnöke, Hájós Károly ur, aki különben előrendű szakértő e tekintetben s a kóstóli Belatinyi Casino-pezsőftre az ő véleménye is az volt, hogy ez a gyártmány, minőség szempontjából a legelőbb sorában foglalhat helyet. Egyébként Szőlősisy Tivadar megtette az intézkedést arra, hogy az ilyen ügynök fogásból eredt rendelő-lapok a forgalomból kivonassanak. Szőlősisy ur, aki az ügyre vonatkozó összes iratokat,



bárki által való beteketés miatt szerkesztőségünkben hagyta. — Eme kérdés kapcsán a következő sorokat intézte hozzánk:

A Fogadó tek. Szerkesztőségének Budapest. — A „Fogadó”-ban f. h. lelem megjelölt „Visszaszelés az állami pincké neveivel” című közleményre vonatkozólag személyesen bemutatott — és a szerkesztőségben hagyott — levelezésből és iratokból a T. Szerkesztő urat volt szerencsém meggyőzni arról, hogy a felgőszölti rendelmény kivételre hozva nem lett. Az így korrekciót voltának eme bejelentése alapján tisztelettel kérem a kérdés így értelme rektifikálását, amiret köszönetem nyilvánítva, vagyok Budapest 1913 január 27. teljes tisztelettel Szóllósy Tivadár.

Egy sokoldalú járásbíró-kocsáros. Ha nem megy az egyik, meg a másik mesterség, de az bizonyos, hogy a szerencsepróbáló a vendéglőpályát mintegy elengedhetetlen fő vagy kiegészítő részt választja az egyik mesterségnek. Így van az *Korompán* is. Itt *Esztel Jósset* nyugalmozott járásbíró laptserkesztő, szálloda tulajdonos és azontéll vendégfő-kartárs is. De nem úgy viselkedik mint kollega, hanem ellenkezőleg, mert egyik vezérékben, két másik vendégfő helyisége ellen agitál. Hogy mennyire hajította az illetékes pénzügyi hatóság, hogy a járásbíró urból vendégfő legyen, mi sem bizonyítja jobban, mint az, hogy *számlafőtű* címen is italmérséi engedélyt adott neki, amit azonban — bárbe adott. Sokoldalú kocsáros azonban, hogy a járásbíró-vendégfő-kartárs ur nem tudja, hogy italmérséi engedélyt nem szabad hérbéni adni és hogy mint nyugalmozott járásbíró sem gyakorlatban italmérséit a törvény szerint, amit természetesen a pénzügyi hatóság sem volt észre, vagy feltűngesztelt a „közszükséglet” kielégítése kedvéért. — A sokoldalúság egy látszik nem a legrosszabb foglalkozás. De azért a sokoldalú járásbíró kocsárosát az illetékes pénzügyigazgatóság figyelmébe ajánljuk.

**Üzleti panasz, tönkroment üzlet.** A nemzetek közt való nagy feszültségnek, a háborús viszonyoknak súlyos kihatásai talán sehol, egy országban sem váltak annyira érezhetőkké, mint nálunk, ahol a kulturális viszonyoktól kezdve, minden egyéb dolog a csessemő korát él. Mert csak úgy történhetett és következhetett be, hogy a balkáni háborúnak az első szülfuvtalára recségés-ropogás hallatszott a hazai közzéadásunk minden ágában. Hogy mennyire a kezdet elején áll a magyar ipar és kereskedelem, leginkább az a tényközlönyem, — az üzleti élet teljes megbénulása, a nagy és általános pangás s a tönkrement üzleteknek száz és ezernél nagyobb száma mutatja. És amint ezek a szomorú tapasztalatok az ipar és kereskedelem minden ágában, épúgy vált észlelhetővé a mi iparunkban is. Az ipar és kereskedelem közt avagy elején álló: az a mi speciális ipari águnk szinté megérezte a nyomásított helyzet szultát: itt is hallatszott az a bizonyos recségés ropogás és — ha nem is oly nagy számmal, — itt is történetek ülték bukások, tönkrementések. És ezt leginkább a kávéiparban és a fővárosi üzletek sorában lehetett észlelni. Az ózsi hónapok óta, több mint huszonöt nagyobb és kisebb kávéház jutott a tönk szélére. Összeomlott a súlyos gazdasági viszonyok hatása alatt néhány vendégfő is s ezek közt legutóbb a Tervez-körúti Élő-élő étterem, melynek tulajdonosa nemrég 70—80 ezer koronával alakította át és rendezte az üzletet. Ennél a vendégfőnél ugyan, mint minden olyan vállalkozásnál, ahol az üzleti realitás nincs meg, amugy is beállt volna a katasztrófa, ami a jelen viszonyok legfeljebb csak siettetek. — A súlyos és me-

lyen elszomorító állapotoknak különben csakis ez az egyedüli haszna van. Az tudnivaló, hogy megfelelő tőke- és szaképítéssel nélkül senki se bocsájtóközök üzleti vállalkozásokba. Ez ugyan igazságtalanság nagyon sovány, azonban tanulságos, és ha már egyéb hasznunk nincsen, legalább ezt a tanulságot igyekezzünk megbecsülni és hasznunkra fordítani!

**VIGALMAK. — Szeged.** A „Csongrádármevei vendégfő és kocsárosok ipartársulata” február hó 6-án Sántia János vendégfőnek összes helyiségében tartja székfoglaló ünnepségét, mely a csongrád megyei vigalmak közt mindig a legkedveltebb és legjobban mutatás szokott lenni. A vigalmak mérsékelt: 1. k. 40 f. személyi és 3. k. 60 f. család belépőjdi mellett első 8 órák kezdődik. A talpalávaló Bandi József híres cigányprimás zenekara szolgáltatja.

**A Szegedi pincké-egylet** szintén február 17-én tartja jótékonyculái bál vigalmát, Juranócs Ferenc fogadó fő- és még 15 kintő társas vednősege mellett. A bálanyat tisztelet Ketter József, szegedirokúsi vasúti vendégfő, szegedirokúsi kis felesége fogja betölteni. A dévidéki bálnak ez az egyik legelőbb bálj vigalma; a belépő-egye 2, míg a család-egye 5 koronába kerül. A bál zenét a fűbelsőző muzsikárok írt Szent Erdélyi Kálmán szolgáltatja.

**A Titarc utolsó étlapja.** Mindenkinél élénk emlékeztében van még a Titanic névű óriási luxushajó katasztrófiája, amely egy jéghegyvel ütközött össze és utasainak jórészevel, mintegy ezerötzöt emberrel együtt elsüllyedt. A rettenetes katasztrófa estején Ismay, a hajóstarság vezető igazgatója fényes lakomát adott az első osztályú utasok tiszteletére. Az egyik megemneklő pincké, (ki most egyik berlini étteremben mőkődik) még a katasztrófa előtt szerezvátga a Titanic emez utolsó lakomájának menü-kártyáját, amely a eredeti közlésben, itt ismertünkünk:

R. M. S. Titanic 1911, Április 14.

Verschiedene Hors d'Entrée.

Auster.

Lachspaste mit Gurkensalat.

Filet Mignon a la Lilie.

Ragout von Lyoner Küchen.

Gebackenes Pfauen Mark.

La Ambrosia mit Mandarinen.

Junge Ente mit Apfeltucen.

Rindsirrenstück mit Schlockartoffeln.

Junge Schotten-Karotten mit Rahmreis à la Parmentier und Koriander.

Punch und Kose.

Gebratene Tauben mit Kressensalat.

Eingemachtes Spargel.

Gansleberpaste.

Selleriesalat.

Waldfior Pudding.

Pfirsichgulee in Chartreuse.

Schokoladen- und Vanilleorte.

Französischer Eiscreme.

**APRO HUIS. — 48 ezer üveggel kevesebb pezsgő.** A Franciaország pezsgőiparának az 1912. évben 48 ezer üveggel kevesebb pezsgőt fogott, mint az előző években. Tehát kevesebb volt eredménye a vendégfőök, kávéosok és pincészek porszőbőgőttalásának. — **Kávéos gyönyörűsége.** Az egyik budapesti éjjeli, ugynevezett „bummi” kávéház Spitzer Miksa neve gazdálkodja, addig a ténnyé pénzre vendéget, míg az előző utasait, amugy kezza foglalkoztatásukra a tárcájából, így kötötte ezt a napisajtó is, mely bíradsá kapcsán aztán az egyik rosmájú laptársunk kaján órommal hangoztatta, hogy: ime, a kávéos gyönyörűsége! Há kérjük, hagyjuk csak azokat a gyönyörűségeket. Ezekből akár bőven, minden országban, és én másutt meg több, mint a kávéos humbheben. És mi nem mondtuk meg egy esetben sem, hogy: pl. ime az építésvállalkozók, vagy más vállalkozók gyönyörűsége.

**Zimmermann ur borai című multikori közleményünk két tokajvidéki, tehát e tekintetben megfelelő szakismerettel bíró vendégfő kartársaink a szóban forgó esetre vonatkozólag azt a tájékozott kíváncsi nyujtani, hogyha a borok a hosszú szállítás következtében megzavarodtak és azután nehezen, vagy kezeléssel nélkül egyáltalán nem tisztulnak meg, — ekkor nem a Zimmermann pinckéte lehet okos, hanem a hegyaljai borok különböző sajátosságával kell számolni. Az is lehet, hogy a borok szállítása, meleg időjárásban történt s a borok megzavarodását az ilyen eset után beállni szokott forrási procedura okozta.**

**Névmagyarosítás.** Weisz Vilmos a szkolnik Olthou-kávéház főpincére vezeték nevét *Fehér-re* magyarosította.

**Vendégfők és kocsárosok** olvasnánk vendégfők napját! — volt ez olvasható a mi lapunkban és más lapokban is. Mert mindazt, ami a Vendégfőkparthoz tartozókat érdekli, csakis ez a naptrá közli és ismerteti. A „Vendégfők Napjára” ezuttal IX-ik évfolyamában jelent meg és az 1913-iki kiadvány az összes eddig megjelenteket felömlulta egy külön kiállítás, mint belső tartalomra nézve. A 200-nál több oldalas „Vendégfők Napjára” a naptrái s havi naplókban és több apró közérdeklő közlésben, a Budapesti- és a Magyarfürdők utmutatójában kívül tartalmazza: az Általános részt, melyben a vendégfők-paral kapcsolatos események foglaltatnak. A „Jörvény Ismertető” a vendégfők-kocsárosok foglalkozással kapcsolatos törvényeket (s a különböző hatóságok beadványok, kérényének mintáját) míg a „Bor-és Pincegazdaságunk” terjedelmes rovat a fonos borkezelési és pincké teendőköt ismereti. Fontosak még a szakemberekre nézve a „Konyhaművészet” (Vendégfők szakácskönyv), az „Étel-szótár” (magyar, francia és német nyelven) és a „Hasznos Judnivalók” stb. stb. rovatok. A „Vendégfők Napjára” disztribúciós: 2 kor. 50 fillér s megrendelhető a „FOGADÓ” kiadóhivatalában, Budapest, VIII., Rákóczi ut. 13. sz.

**Panamista kaszínók.** Hát már ilyenek is vannak; panamista kaszínók, vagy magyarosabban: főúrlók! Akik panamiznak az előleg felvett panekkel, amelyeket lehetőleg minél nagyobb összegben, úgy sikkasztanak el, hogy alkalmazásai helyükrol ellállanak, mint a — kámför. De megteszik azt ugy is, hogy az üzletbe be sem lépnek, hanem csak üres podgyásznak küldik el. Természetesen a kapott nagy előleg megtartják, s ennek visszatérítését legfeljebb a nagyhangra bízzák. Azt lehetne himni, hogy az ilyen panamisták szősszanyok, miután munkánkönyvvel, tehát szősszanykönyvvel nem rendelkeznek, többé n m is, vagy csak nagy nehézségek árán juthatnak üzletbe. — Hát ez a körülmény — írja B. J., szintén egyik vidéki panasztos. — Nem okoz vajmi nagy gondot azoknak a hölygeknek, mert a mikolci hatóság, vagy a fővárosi VII. ker. előjáróságnál ugyanis egyszerűen bejelentik, hogy a munkánkönyvük elveszett és minden nehézség nélkül kapnak egy munkánkönyv-másolatot. Munkátársunk ebben az ügyben eljárat a fővárosi VII. ker. előjáróságnál és ott azt a feviljárósított kapta, hogy ők a törvény értelmében kötelesek egy *ideiglenes* igazolványt kiadni, ha a jelenközött keresetlevelet, régi cselekedetüket, vagy közsegi bizonyítványt mutatnak fel. Azonban az ilyen igazolványok csak *harcin napig* érvényesek. — Mi a magunk részéről mindenekelőtt azt ajánljuk, hogy senki se előlegezen olyan horribilis összegetek azoknak a főúrlógyekeknek, továbbá a károsult, ha a főúrlógn megzősszik, a hátrahagyott munkánkönyvet a fejlettesselel együtt azonnal nyujtsa be a rendőrséghez, vagy a szolgabírószóghoz. — Egyelőre pedig egy kis csokrot mutatunk be a panamista kaszínókról. — **Porpcya** Gizella nevé leírónó a nagymihályi „Arany bika” fogadósjótól 297 korona előleggel szőkköt meg. sőt még a podgyászt is kilopta a lakásból és azt is magával vitte. *Margold* Ida kaszínó se maradt messze társnőjétől „összeg” tekintetében. 216 korona előlegével utazott Feuerstein Márk

trésznai fogadónak, míg Grósz Gyula ottani főpincér 60 koronával szintén megkönyöbbitette. *Haltuska* Margit felíróné már szerényebb volt, mert Beregi Béni kassza-kézestől csak 70 korona előleget vett fel; de azért azt megette, hogy az előleg fejében és maga helyett az úres ruhakassrát küldte el. *Akanlész* Mária pincérlény hasonló módon, azonban ez már csak 41 korona előleget ugrott meg. Az ekként panamázó főlőrnök sorát azonban nemcsak ezek teszik; volnának még néhányan, de egyelőre csak ezt a bájos hőklygyszorot ajánljuk kartsársaink figyelmébe.

**Kik pályáztak a herculesfürdői kincstári fogadókra?** A nem régi pályázatra hirdetett herculesfürdői Rezső-udvar és a Stefánia fogadókra a következők adtak be ajánlatot: — Kolling Gédeon, a mostani bérlő, ki a Rezső udvarra 31 és a Stefánia-fogadóra 10 ezer koronát; *Bauer* Ignác bpesti kávék, ki az előbbire 31 és utóbbira 9 ezer, míg a Siller Testvérek Nyitra- és Szatmárról, kik a „Rezsőre” 26.500 és a „Stefániára” 8 ezer koronát ígértek. Ezeket kívül Deeksnér Fáni a Stefánia-fogadóra 10,100 és Goth Zsigmond 6,800 kor. ajánlatot adtak be. Hogy pedig az utóbbiak, mint legkevésbé elígértek legkisebb reménye lehet a bérlét elnyerésére, — az több mint bizonyos.

**Gyászolat.** — *Takács Sándor fővárosi vendégőrs és neje sz. Galai Rozát* mely gyászba borította Sándor fiasának elviesztése, akik 6 és fél éves korában tört be az enyészet. Az ártatlanságot január 18-án temették el bányász szőlő és a közönség nagy részével együtt.

*Üdvözlés soksem árthat  
Legyen tél, vagy forró nyár,  
Ha fűtél az egészéged,  
-Ilona arctól izzel- ígyd!*

### A Ritz-fogadó.

A sokat emlegetett Ritz-fogadó, mely a dunaparti Eötvös-téren, tehát a legszebb világvárosnak legszebb pontján felelt, — teljesen berendezve áll már és fogadja előlékel vendégeit. A megnyitása január hó 18-án történt, az ilyen előlékel és nagy világvárosias fogadónál szokásos fényes ünnepi keretek közt. A megnyitási ünnepélyre 3600 szigoruan személyre szóló meghívót küldött szét az igazgató-ság és ebből a tulnagyszámú, talán hatszázszem nem hiányoztak. Sa mind csupa estélyi öltözetben és drágábbnál drágább toalettkelben megjelent előlékel dímák és férfiak serege, mint egy valóságos méhraj szállta meg és zsongta be a Hotel Ritz-fogadó helyiségeit. A megnyitási időfél, esti 9-10, éjtelutáni 1-2 óráig palatyalnyi szabad hely sem volt látható; a meghívottak teljesen maglólték a tágas előlékel középzsarnokot, az olvasó, fogadó sal, melléktérmeteket, nemkülönb az ezekhez vezető összes utakat és járatokat s ugyanigy a buffének átalakult ebédlőt; ahol a sokféle variációban készült étkeket, a minden zsármány képviselt sülteket, pástétomokat és pudding-szerű nyálkászsogokat az ezekkel rokonzellumó és az előlékel külföldiek izlése szerint vint egytelt italokat, inkább kíváncsiságból mint élhségi ráutaltságból, igyekeztek nagyban fogyasztani a közönség. Az ilyen nagy és előlékel fogadói üzemek finom kezelési és szolgálati rendszerét dicséri az a körülmény, hogy az alkalmazottak ténykedésében a legesekélyebb diszonzancia, még tévedésből sem fordulhat elő.

A földszinti helyiségeken kívül megöltötte a közönség az összes emeleti részeket sőt, még csak itt látszott felülni a vendégek nagy száma. A szobákai,

egy az első, mint a következők előlékel valóságos karaván-módra járták be és szemlélték itt meg mindent apróra. S ebben különösen a hölgyek vezettek, kiknek az ily dolgakban sokkal lejtőbb a finomabb az érzékük, mint a férfiaknak. De azért ezek közt is minduntalan lehetett hallani azt a megjegyzést, hogy: micsoda kellemes gyönyörűt is keltő az ilyen finom és minden otthoni kényelemmel ellátott fogadóban való megzállás!

És épület teljének egy része, mint ezt a „Vendégőrsök Naplára” már jövele közé, ketté és nyári étközékné van átalakítva és berendezve. Hogy innen micsoda lölséges kilátás esik az egyetlen ország fővárosában sem létező Dunára és a gyönyörű budai részre, — azt tán mondanunk sem kell. A közönség a Ritz-hotelnak még ezt a részét is teljesen megtölti, ha a megnyitási véletlenül tavasz és nyár-félre s nem a hideg, zimankós téli időzsakra esik.

A Ritz-fogadónak 120 lakosztálya van és ezen lakosztályok mind-egyikéig: előszoba, fürdőszoba, öltöző és illette hálszoba tartozik. A szobák buratorzati, többrendbeli és színtü ághyuzatui, mind a legelsőrendű minőségűek. A lakosztályok beresztása és berendezése oly praktikusán történt, hogy a megszóló vendégeknek a legteljesebb otthoni kényelemről és minden kis szükségletükről gondoskodva van. A fogadóban különben érvényre van juttatva minden újítás. A villamos berendezés, a fogadói hűtés, vízvezeték stb. mind a legmodernebb alkotások. A fogadó forgalmát három személy- és négy felvonó bonyolítja le.

S a minden zeg-zugat bejáró és megzemléző közönségnek mindezt volt alkalma tapasztalni és meggyőződni arról, hogy mint fest egy előlékel és minden kényelemmel felszerelt fogadó. És amit a közönség, úgy mi is és mind azok a szákbemberek, akik a fővárosi önménylere meghívást nyertek, meggyőzőületek arról nevez, hogy ebben a fogadóban nincs semmi, ami kellemes öszhangba ne volna, vagy ami a józlás, művészi érzék és a kényelem rovására menne. Teljes és tökéletes itt minden. A falak festészet és az öszves berendezés mind a legtermészetesebbnek létszó formák szerint és úgy vannak eszközölve, hogy a kellemes benyomást keltő szépségtől egy hájlszárnyra se térnek el.

Ez a szép öszállítás és berendezés pedig az ebben nemcsak teljesen gyakorló, hanem az erre valóságos születt: *Ritzné* Raszonyi igazni finom izlése szerint történt. S aki a tervezéseket és azoknak kivitelében segítségére volt, az *Vásárhelyi* Károly, a Ritz-fogadó igazgatója. A mi *Vásárhelyi* Károlynak, aki a megnyitási ünnepélyen jelen voltak nagy forgatógói előlékel nyugodtsággal kezelle és irányította, mintha egész életében ezt eszedelké volna. Hogy az ilyen nagy és előlékel közönséggel való finom bánásmódot és érintkezést a külföld első holteljeiben teljesen megszokta és elsajátította; épen ez az előlékel nyugodtsága igazolja. Nála nyugodtabb és megelégedettebb talán csak Szapáry Pál gör volt, aki a „Ritz-fogadó” eszméjét megpendítette és a fogadót létszó részvénnyársaságot egybehozta. Gróf Szapáry Pál, a közzgazdasági tevékenységéről ismert mágnás férfit, ezért a szép és igaz közzgazdasági műveért, amellyel a magyar fogadós-iparnak egy régóta érzelt hiányát pótolta; a legöszintébb elismerést érdemel meg.

Véngódomos.

## NYILT-TÉR.

E ruva alatt kölöntenek nem felels a kereskedésnek.

### Figyelmeztetés.

Gerencsér Ignác névű pincér három hónapig, mint éthordó volt alkalmazva, de teendőknek oly rendetlenül felelt meg, hogy képtelen voltam elbocsátani. A rossz lelkű és nevelésű ifjú egy alkalommal megpróbált, hogy az ebéscsajta után a legdurvább sértekelést tett nyilt levelezőlapokat küldözgettem címekre, amiért a büntető eljárást folyamatba tettem elene. Miatán az illető ezt a durva eljárást bizonyára másokkal is megeselelzi, kartsársaimat figyelmeztetem, hogy alkalmazatásától tartózkodjanak.

Füzesabony, 1913. január 27.

Steinfeld Erő  
név. pálya-vendégőrs.

**Egy ügyes, nós**  
vendégőrs (kocsáros) ovadálék azonnal keresetük. Bővebbet Réthi Endre, Mezőkövácsháza.

## Eladó 23 hektoliter

kittinó csongrádi „Uj bor” hektóra 54 koronáért. Ugyanitt 100 liter kádában főlték 10-15 kölyű pálmák, literje 2 kor. 60 fill. Cím Vári Mária Csongrád, Zsinót-utca I. szám. 1-2

**Pitka alkalom.** Egy nyolc személyes teljesen új szállóadi omnibusz gyönyörtelen kárpitozva rendkívül olcsón eladó.  
BRISTOL-SZÁLLODA SELMEGBÁNYA.

**ALMA**

Csemege- és rétes-almát háromféle minőségben szállít:

**Prenner János**  
Pinkafő 20. szám.  
:: Árlap kívánatra küldetik. ::

4-4

**Főpincérnek** esetleg „csap-társának” ajánlok szomszédok, óvadékkal. Több éven át önálló vendégőrs voltam, felségem 10 fill. — Ajánlatot Városi kávéház és étterem főpincér Trenesen kérek.

## ÜZLETI HIREK.

**Figyelmeztetés.** Azon előfizetőinket, kik a „Fogadói” a megjelenés napján nem kapják meg, kérjük, sziveskedjenek a kiadóhivatalt egy levelező-lapon értesíteni.

Uj bor. Az idei ábornom is idő dacára, több helyen a várakozáson fölötti ötöt be a termés. Ezek közt áll elsőnek a Visontai és a Mitráhegyi szőlőtelepek Borérettésű-társ, melynek új borai minőség tekintetében az eddigi termést is jóval fölülmúlják.

**Budapest** a VII. Erzsébet-körút 10-12. sz. alatti ház első emeletén lévő Ismert Schwartz-féle vendégőrs megvette *Farkas* Ignác jöhrnénevű csapi kávé és vendégőrs. *Farkas* kartsársún ezen üzletét a modern igényeknek megfelelően egész újonnan rendezi be és február 15-én fogja saját kezébebe ávenni és ünnepélyesen megnyitani.

**Fogadó átvétel.** Csurgón a Korona-fogadót *Pánász* Antal székelyborsalmé ismert varasipincér fogadós és vendégőrs január elsejével vette saját kezébe. *Pánász* kartsársún a nagy kiterjedésű üzletét a mai igényeknek megfelelő modern és egész új berendezéssel szerelte föl.

**Szászváros** Brotschy Frigyes vendégőrs kartsársún a Városház-téren egy nagy-szabású a modern berendezésű vendégőrs létszóit és azt ünnepélyesen a múlt hó 16-án nyitotta meg.

**Zalazentivon** a Kisfaludy című vendéglő **Kluger József**, ismert zalavármegyei vendéglős kártszánk megvette. Kluger gazda ezen új vendéglőjétől egész újonnan rendezette és renoválta és ünnepélyesen e hó utóval nyitotta meg.

**Szolnokon** az Ujvári-féle vendéglő **Agóts Menyhért** megvette. Agóts kártszánk új üzletét az átvétel alkalmával egész újan renoválta és rendezte.

**Szegesváron** az újan épített Csillag-nagyfogadó bérletét **Bertel** és **Stampf** ismert főpincérek nyerték el. Az új tulajdonosok a nagy kiterjedésű üzletet, amely központi-fűtés, kettős vízvezeték stb. modern felszereléssel van ellátva, — nagy pompával és költséggel rendezték be, úgy, hogy a segédváros „Csillag” Erdély egyik legszebb fogadójának mondható. Új fogadók kárái sámk szakavatott vezetése szép üzletük jöhírnévet és menetet máris megkapították. Vállalkozásukhoz sok sikert kívánunk!

**Vendéglő átvétel.** Dóla János kártszánk **Déván** a Bogdán-féle vendéglőt átvette s azt el alkalmával egész újan alakította és rendezte tle s ünnepélyesen e hó 18-án nyitotta meg.

**Varsasdeplő-fürdőn** az I. sz. Gyógyásznak nagyfogadó és étterem bérletét **Weber** Károly fővárosi vendéglős nyerte el. Weber kártszánk ezen új jöhírnévet és megfelelő átalakításon menő fogadói és éttermi üzletét egész új s modern berendezéssel fogja el látni. A szakavatottságáról és ugyancsak jó könyvjáráról is előnyösen ismert Weber gazda a nagykiterjedésű üzletet március elejéig fogja saját kezelésébe átvenni és ünnepélyesen megnyitani.

**Valkányban** a vasuti vendéglő bérletét **Zadravecz György**, a ceglédi vasuti vendéglő főpincére nyerte el. Új vendéglős kártszánk január elején vette saját kezelésébe üzletét. Sok szerencsét!

**Fogadó kibővítés.** Déván a Központi-fogadót jőnévű tulajdonosa, **Lázdár L.** Adolf kártszánk egy fágas polgári étteremmel bővítette ki és kapcsolatban a fogadót egész újan alakította át és rendezte tte. Az új ünnepies megnyitás dec. 20-án történt.

**Balassagyarmaton** a Rákóczy fejedelmecuta 43. sz. alatt épült új emeletes házban **Himler Ede**, a Balassa-fogadó volt bérelője „Magyar korona” cím alatt egy modern berendezésű fogadót nyitott.

**Nagy Sándor** budapesti vendéglős a VII. ker., Wessényi-utca 30. sz. alatti étkérdéző egy megfelelő kibővítést és a jelenkor követelményei szerinti szép csinnal berendezett vendéglővé alakította át és annak jömenetét már is megkapotta.

**Losonci hírek.** — **Fogadó vétel.** A Zólyomi-utczában levő s újonnan épült Pannónia-fogadó és kávéház **Schwarz** Jánosnál ismert vendéglős kártszánk megvette örökörön. A csinos berendezésű üzlet új tulajdonosa e hó 15-én vette át saját kezelésébe. **Oláh István** ismert losonci vendéglős kártszánk ugyancsak a Fekete sas vendéglő megvette és azt szakavatott vezetésevel újó fölrendelte.

**Pallásék Emil** losonci kártszánk a Vásterházi, saját házában levő jőhírű Rákóczy-vendéglőjét újó saját kezelésébe vette át.

**Uj fogadók.** **London Sándor** ismert főpincér megvette **Aradon** a Hegyalja-fogadót, amelyet egész új és modern berendezéssel ellátva és év elejéig nyitott meg ünnepélyesen. Vállalkozásához kívánunk sok szerencsét!

**Vendéglő nyitás.** **Budapestben** a VIII. Berzsenyi-utca 2. sz. alatt özv. **Sonnenfeld** Manóé egy csinos berendezésű vendéglőt létesített és ünnepélyesen e hó 15-én nyitotta meg.

**Csurgon** a Radovics-, utóbb Trauberman-féle vendéglőt **Koszér Andor** (nem Korész, mint előzőleg tévesen emleltük) vette meg. Koszér kártszánk az újonnan renovált és rendezett üzlete jó hírnévet és menetet máris biztosította.

**Aradon** az Abházia-kávéházat, amelyet az ottani kártszánk is nagy kedvelő látogatnak, ismert tulajdonosa, **Kovács Artur** kártszánk egész újan renoválta és új fényes berendezéssel látta el.

**Salgótarján hírek.** — **Fogadó vétel.** A Vadás-fogadót **Krausz Ferenc** volt edényi vendéglős káránsnk megvette és azt el alkalmával a mai igényeknek megfelelően átépíttette szerelvétté.

**Sonnenschein Károly** ismert itteni vendéglős kártszánk a bányatelepi (Kolonia) vendéglőt kibérelte s azt saját kezelésébe január 1-én vette át.

**Perényi Tince** ottani vasuti vendéglős az ügyegyi kántin-vendéglő bérletét átvette. Perényi kártszánk új üzletét a mult hó elejéig vette át.

**Saabotsch (Sonnenschein) Sándor** a városi Vigadó, a mult hó elejéig vette át. Ugyancsak új üzletet alakította át és rendezte be.

**Török László** Vilmós kártszánk, a városi Vigadó volt bérelője a Vasut-utca 24. sz. alatti házában egy modern berendezésű vendéglőt létesített. Az ünnepies megnyitás a mult hó elejéig történt.

**Kapovárán** a Fiume kávéházat **Práger** Ferenc ottani ismert kávézós kártszánk megvette. Práger gazda új üzletét teljesen átalakította s új, modern berendezéssel szerelte föl. Az ünnepies megnyitás január 15-én történt.

**Petrozsenyben** a Minta-vendéglőt megvette **Berkovits Mór** főpincér. Az új gazda üzletét a mai kor igényeinek megfelelően átalakította s rendezte be és ünnepiesen január 20-án nyitotta meg.

**KERÉSTETEK.** T. oivasókat kérjük, hogy az alább keresztelt címek hollétét, kártszánk szíveségből, a megadni óhajtottak év év, lapon közöljék.

1. Étkérdő-pincér hollétét kéri egy lev. lapon tudatni **Székényi** Ferenc vendéglős Bpest, VII. Ka. ny-cuta-10.

2. **Oesko** Mariska főlőnök hollétét kéri tudatni **Paulin** Zsigmond Szabadka, Pincefő-Öthön.

3. **Sebő** József a szászregényi Kapus-fogadó volt főpincére hollétét kéri tudatni **Bálint** Ferenc főpincér Salgótarján, Vadás-fogadó.

4. **Bőr** József a jászberényi Lehel-fogadó volt főpincére hollétét kéri tudatni egy lev. lapon **Lukner** Lajos főpincér Jászberény, Lehel-fogadó.

5. **Földi** János a szászregényi tudassa című (ület miatti) **Tardy** Gábor vendéglőssel, Szászregén.

6. **Kánté** Gyula utóbb a nyiregházi Korona fogadó szobafőpincére hollétét kéri tudatni **Boros** Andor főpincér Szentés, Perőt-fogadó.

7. **Müller** József **Frakn** a vasuti-vendéglőben volt étkérdő hollétét kéri tudatni **Szentőry** Blanka utóbb Makón a Kórház-kávéházban volt feliró hollétét kéri tudatni egy-egy lev. lapon **Losznycza** János Déva, Kaszinó-kávéház.

8. **Szabó** Mihály, a mult nyáron a kolozsvári Gárdonyi-kávéház volt főpincére hollétét kéri tudatni egy lev. lapon **Ujpesti** J. (Bpest, „Fogadó”-kiadóhivatala).

9. **Majatzék** Gyula volt marosvásárhelyi vendéglős hollétét kéri tudatni **Wlasics** Kázmér, Nagykanizsa.

**Törökbecsen** **Hollstein József** egy a mai igényeknek megfelelő új fogadót létesített, amelyet kényelmes berendezéssel ellátva az év elejéig nyitott meg.

**Bonyhádon** az Oroszlán fogadóra ismert és jőnévű tulajdonosa, **Erdős** Zsiga barátunk nagymérvű átalakítást eszközölt. Ugyanis az emelet kerti oldalán egy gyönyörű nyári éttermet és kávéházat létesített s azt a mai igényeknek megfelelően és ugyancsak modern kényelmekkel rendezte be.

**Hóvá** menjünk **Szegeden**? **Günther** István vendéglős, Var-utca 7. (a főposta mellett).

**Acsay Lajos** ismert vendéglős üzletvezető **Szolnokon** a vasutállomás ellenében levő **Marik-féle** vendéglő vezetését átvette.

**Balatonyörökön** az állomás mellett levő, nem régg épült nagyszabású új vendéglőt és fogadót **Koroncy** Sándor ismert kezshelyi vasuti vendéglős bérlete ki. **Koroncy** kártszánk új szép üzletét ápril elejéig nyitotta meg.

**Kütinó** és megie olcsó vásár- és főhőneműt a fogadós-, vendéglős- és kávé-iparhoz tartozók ki szülőlag csak **Deutsch Ferenc** (Budapest, IV., Muzsárokút 10.) a hazai f-gadósok (szállodások) és vendéglősök ismert szülővárosában bekezezték megbeszéli. Hogy előlév szükségleteit kártszánk előnyösebben sehol sem szereshetik, az azt igen sok fogadós és vendéglős igazolja.

**Lakás** és **helyváltozások** alatt jelentő tiszt. pincér-élfizetőinket kérjük, hogy volt

alkalmaztatásuk vagy lakhelyükét szintén szíveskedjenek megírni. Fogadó kiadóhivatala Budapest, Rákóczi-ut 13.

**HELYVÁLTOZÁSOK.** **Mézyesben** a Szőlő-fogadó kávéháza fop. állását **Gerbert** Ferenc foglalta el. **Szegesváron** a Csillag-fogadó fop. állását **Trinquet** János töltte be. **Melleit** **Greibberger** Öhmár és **Andreu** Jenő éh. működő. U. it. a kávéház fop. állást **Schmidt József** töltte be. **Melleit** me. fizezőp. állást **Scniedrich Sándor** s **Wirth** Sándor, **Brendorfer** Vilmos és **Koborád** Béla se. édp. működőek. **Hortóth** Gyula Vascon a Kurta-fogadó fop. állását töltte be. **Káköpön** a Vasuti-vendéglő fop. állását **Mezei** Zsigmond foglalta el. **Neuhéris** József Jászberényben a Pannónia-fogadó fop. állását töltötte be. **Tandary** János Makón az Öthön-kávéház fop. állását foglalta el. **Szolnokon** a Nemzeti-fogadó szobafop. állását **Rózler** József vette át. **Kávéházban** **Szaz** Gyula fop. mellett **Közszeghy** Imre s **Fehérvári** és **Barabási** Tivadar segedp. működőek. A Royal-kávéház **Állás** **Grosz** Sándor foglalta el. U. it. a r-fizezőp. állást **Farkas** István nyerte el. **Nagykőhíján** az Aranyhó-fogadó fop. állását **Nagy** Károly töltötte be. **Melleit** **Csermák** Mihály éth. és **Kollay** János segedp. nyertek alkalmazást. **Hatvanban** a vasuti-fogadó fop. állását **Szabó** Gyula foglalta el. U. it. a vasuti-vendéglő I. II. oszt. **Ferenc** fop. állását **Jandz** István töltte be. **Melleit** **Ferenc** **Teich** István s **Ludvig** József m. étkérdők működőek. **Salgótarjánban** az Acélgázy tisztaszkaszóban **Lengej** János mellett a feljött étterem fop. állását **Csokonyi** Mátyás töltötte be. A Pannónia-fogadóban **Mezei** József fop. mellett **Vör** Tibor éth. működő. U. it. a Vadás-f-gadóban a fop. állást újó **Bálint** Ferenc foglalta el. **Melleit** me. **Sczalay** Pál működő. **Aradon** az Erdélyi-kávéház fop. állását **Bőr Péter** foglalta el. Az Abházia-kávéház fop. állást **Losznycza** Árpád töltte be. **Déván** a Kaszinó-kávéház fop. állását **Taláds** István foglalta el. **Melleit** **Benedek** Árpád fizezőp. és **Losznycza** János éth. állást foglaltak. **Sátoraljay**: helyen a Klub-kávéház fop. állását **Höngy** Antal foglalta el. **Melleit** **Bálab** László m. segedp. nyert alkalmazást. **Lo-conon** a Magyar király fizezőp. állását **Kretschmer** Gyula töltte be. U. it. m. étvordó **Toth** János működő. A Royal-kávéházban **Mogyoróssy** István fop. mellett **Puks** Lajos és **Talszky** János segedp. működőek. **Balassagyarmaton** a **Molnár** korona kávéház fop. állását **Ezerly** Géza foglalta el. **Melleit** me. segedp. **Hegyi** László és **Köncsy** János működőek. A Központi kávéház fop. állását **Jacsovcis** Márton töltte be.

## Nagybeszélő vendéglő

hozza tartozó földbirókkal, vagy anélkül adtak. ::

**Vételár 65 ezer korona.**

Bővebbet a kiadóhivatalban.

2-4

## Bélmagyarország

egy nagyobb városban (megye székhelyén) létesítendő **Új szállodához „társ”** keresetk. 50-60000 korona **Biztos nagy jövedelem.** Szakképzés, utazás, kávéház, étterem, szűkségtelen. **B. T.** címen e lap kiadóhivatala. — Ajánlatok **B. T.** lába küldendők. 4-4

## Eladó kocsmák

**Csányiteleken,** a Puzstaszéri- **sarok-kocsmá** **Új** emeletet csaldt viszonyok miatt, joggal a bevezetésével együtt örök örök emelet. Az emeletet egy vendéglős helyiség (ivó szoba) tette ki. konyha, pince, jégverem, vendéglős lakás, egy pálinkafőző, istálló, kettős szerelő, kütinó lacokscut, 400 □-ölnyi kert, jó kerítéses stb. tartozék. Bővebb tájékoztatást nyújt

**Ópka Ferenc** kocsmáros, **Csányitelek.**



# Herzka, Halász és Berger

Vas- és rézbutorgyár o Alapított: 1896. Telefon 34-98.  
Gyár, iroda és eladási hely: **BUDAPEST, V., Lipót-teret 8-10.**

Specialisták szálloda, kávéház, vendéglő berendezésekben.

Elvállalunk complete szállodai berendezéseket kedvező fizetési feltételekkel. :: ::  
Költségvetés-árjegyzék ingyen.

## SZERKESZTŐI ÜZENETEK.

Amint t. előfőnök, akik a hónapok innét levélre válaszra nem kaptak, jelen rovatunkban találják meg a felől választ. Csak előfőnöknek válaszolunk.

eladását helyeseljük. Szives üdvözlét! — N. F. Közlekedés hoztak és azt hiszik elég jó! Szives üdvözlét! — T. Gy Szabóka. A kártyafelirást egy-egy tiszta vizes- és száraz vásztruhán, de eszközök posztoln is úgy, hogy a hosszra szabott jó írtékített posztó egy végét megvedesztik s a tisztított kártyát lapjával először a vizes és aztán a száraz részen huzzák át. Allítólag holmi könyvhöz módszerű tisztítógépet is alkalmaznak emél a munkáit, amit azonban mi nem ismerünk. Üdvözlét! — K. A. Gurgó. Kémizigaztatást és ipari-kecskajavítást eszközöltük. Szives üdvözlét! — B. M. Szászváros. Emellett közlöknek mint irruk is a kérdéses lapnál van helye. Ki van ugyan annak téve, hogy ott meg éppen figyelmen kívül hagyják kívánságát, ezen esetben azonban úgy segítünk a dolgon, hogy grafikusoknál kevéiben juttatja ki az illetőnek; akit különben mi semmiféle hely „szakszerű” dolgotl nem ismerünk. — G. L. Ilyen közlést az Nyitlterben hozhat, de ott is a becsmérlő szavak kitétele nélkül is a saját felőssége mellett. Megjegyzésem kívánjuk, hogy ilyen közlésekkel nem szabad elvárás tüntetést helyezt kiáltatnia a sajtó törvény. — Seh. F. Szeged. Jelzett címre lap indítás és naplár küldés történt. Szives ügybuzgalmas közönet és köszönet! — S. S. Szolnok. Aláírt nevet a többiek közt nem vetjük figyelembe. Amire különben úgy sem volt szükség, a közlés természeténél fogva. — T. G. L. Folyó ügyekben intézkedés történt, K-i ügy szintén elintézték — közmegelegedést keltően. — Az egyévbent fardozási körülmények fontos okot képeznek a fővárosba való 2-3-szori fordulásra. Másiklőnben a nyárt illető nézetek a szeszélyes téllel szemben teljesen egyezők. — Egyéb kérdésekre néve levél ment. Szives üdvözlét! — Cs. M. S-tarján. Az ügy, teljesen rendben van s erre inkább másokat is bizditsón kártarunk. Az előfizetést közzénet-nyugtató és üdvö!

## ORIENT FOGADÓ ÉS KÁVÉNÁZ

• BUDAPEST, VII., RAKOCI-UT 42. SZ. •



Nemzeti színházzal (volt Népszínház) szemben. —

A fogadó, vendéglős-izelő- és tartozókatálókávéhelye

Modernül berendezett kávé-

ház 4 tekeasztallal.

☐ Mérés/kelt árak. ☐

fj. TOTZER FERENC vendéglős SZEGED. Művészi utca

Böcögő József „Korona” és „Buda-pesti” fogadója és „Ábbázia” kávéháza, Miskolc, Kávéház elsőrendű éttermek, sörcsarnok. Magya: konyha, külön borok.

Günther István étterme és sörcsarnoka

Szeged, Vár-utca 7. Főposta mellett.

Előrendű sörcsarnok- és éttermi üdelt. Jó magyar konyha, kitűnő fajborok. Mérsékelt árak. — Üdelt kártyák találkozó helye.

Minden pénteken halpaprikás.

Telefon: Jozsef 39-70.

Fogadó könyvnyomda és lapkiadóvállalat készíti legizeselebben a szak-mába vagy nyomtatványokat.

## Egyenári

vas szalvétát keresek megvételre. Lehet használt is, csak jó állapotban legyen. Pontos méretek és ár-ajánlatok. Erdős Zsiga Óroszlán-fogadásnak Bonyhárd 2-3. Intézőndök:

**Mason-megyében** egy 350 lakossal bíró nagyforgalmu közegében, hol három orsz. vásár és két nagy búcsu van tartva, a legjobb ponton fekvő

**Közsegl-vendéglő** átadandó megegyezés szerint. A szerződés még három évr. szól. Átvételhez 4-—fezer korona elégséges. Cím a kiadóhivataltban.

1913-iki Vendéglősök Naplára 2. kor. 50 fill.

**Páratlan olcsó ajánlat**  
vaszón és damaszt árúban

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

1000 drb lenvászon lepedő 220 150	—	—	Kor. érték drbja 3.—
2000 „ Kárpáti „ 230 150	—	—	—
3000 „ nehéz damaszt abronz 140 150	—	—	3.— 4.50
2000 „ „ „ 180 150	—	—	5.—
1500 „ „ „ 2.0 150	—	—	5.50
3000 „ „ 12 személyes 300 150	—	—	6.50
3600 tet. egys. nehéz damaszt szalvetta 60 60 tet.	—	—	6.— 7.50
2000 „ „ „ 70 70 „	—	—	10.—
4000 drb kert. abronz minden szízenben	—	—	3.—
3000 tet. dupla damaszt törülköző 60 120 tetjta	—	—	12.—
6000 drb szegélyes nagy párnahuzat	—	—	2.50
3500 „ „ kis	—	—	1.50
2500 „ „ paplanhuzat 130 180	—	—	6.—
6500 tet. vaszón pohár és edénytörő tucajta	—	—	—
1500 drb angol flanel takaró 200 150	—	—	6.— 7.—

**DEUTSCH FERENC**  
\*\*\*\* vaszón és damaszt árúháza \*\*\*\*  
szállodások és vendéglősök szállítója  
BUDAPEST, VIII., MUZEUM-KÖRÜT 10. SZ.  
ALAPÍTÁSI ÉV 1895. TELEFON 145-92.

**Mundus**  
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABRICYÁRAK R.-T.  
Központi iroda: Budapest, V., Bálvány-utca 4.  
Raktár: IV., Kossuth Lajos-utca 15 sz. Telefon 89-61.  
GYÁROK: Besztercebánya. Kassa. Borošenő. Ungvár. Varasd. Vrata.  
Mindennemű hajlított fabutor és kertli butor.  
Ránlító kedvelői és vendéglő berendezésekre teljesen kiállított gyártmányok.

Csúsz berendezéseket, konyhai és egyéb felszereléseket és minden cikk-cinkeket a FOGADÓban hirdető csekk-nál vásároljuk

# WERTHEIMER ÉS WEINER BUDAPEST

elvállalunk:

**modern szálloda, internátus, sanatorium, villa, kaszinó és irodaberendezéseket szolid kivitelben, jutányos árak mellett.**

**MINTALAPOK ÉS KÖLTSGEVETÉS DÍJTALAN.**

Iroda és raktárak:

**BUDAPEST, V., VACI-UT 4.**

Telefon (interurban) 969. szám.

## A VÁROSLIGETI GYÓGYFORRÁS

Számaival telített kellemes ízű **ILONA** ártéri ásványvíze  
Megrendelési cím: Arteria r.-t. Budapest VII., Egressy-ut 20/c. Telefon 50-72. sz.

## Házassági hirdetés

Egy 29 éves, r.-kath. főpincér, önállósítás céljából, — ismerettség hiányában — ezúttal keres egy hozzáillő hivatástársat. Hozomány megcsatolt. Levelet, esetleg fényképpel ellátva, „**Komoly üzletember**” címen továbbít a kiadóhivatalt.

## Akar

### megelégedett vendégeket?!

— Akkor bor sükköletét rendelje általában... Ajánlom a mi **hírneves hegyi-borainkat** és pedig:

1912. évi fehérbor . . . . .	56 kor.
„ „ savanykás . . . . .	46
„ „ sillerbor (édes) . . . . .	52
„ „ (édes) . . . . .	48
„ „ (savanykás) . . . . .	46

bérmintve, **Szekszárd** vasuti állomásától, — 100 literől kezdve utánvétté. — Kiváló tisztelettel  
**Tauszig Ignác, Szekszárd.**

## Bors és Ruif oincérgyűjtemény Szeged, Oroszlán-utca 21. szám.

Fogadói (szállodai), vendéglői és káféházi eladás- és veteli ügynökség. 7-12

## Kortyántó.

Somlyai csöppök.

A régiek sem voltak ám bolondok: A rómaiak ha bántották a gondok — Hogy csapong a nyúló maárral Falernumit ivott egypár pohárral.

Mirőlünk is gondoskodott az Isten: Habár Falernumit nekünk ma nincsen, Altha helyette — melyől szőlő sok ének — Tízre borít, híres somlyó hegyének! 1-4.

## Egykor és most.

Ezelőtt 10 vagy 15 évvel, egy jobb szőlőtermés alkalmával azt kérdezték Fungor Dömötör garda a szomszédjától, hogy mennyi bora termett.  
— Hát valami 40 hektóteret, de hordóm csak 30-ra volt, — mondta a szomszéd.  
— És hova tette a megmaradt bort?  
— Hát biz én beleszorítottam az egészét a 30 hektós hordóba.  
— Hát bizony csak 33 hektó termett, holott hordóm 42 hektó volt — mondta a szomszéd.  
— No és hova tette, kelmed az íres hordóit?  
— Hát hogy használtam ne beverjenek, az összes hordókat tele fejtettem.

## Kenszelekek.

A jó bor olyan mint a szépasszony; elfelejti az ember buját-buját.

A jó asszony olyan mint a rég kifort óbor; sohasem ökosz lefajlás.

A kedves asszony olyan mint a jó nőta; szívesen hallgatja az ember.

## ■ SZAKÁCS-TANONCNAK ■

ajánlunk helybe vagy vidékre tizenöt éves — tiz, ki már a főzésben némiképp gyakorolt.  
Címe: **Puskás István Budapest, Vadász-utca 26. sz.** (Vendéglő.)

## Fonyód-fürdőtelepen

a „**Szarvas**” szálloda és vendéglő szép verandású kapcsolatos étteremmel, huszonegy szobával, egy nagy társalgóval, gyönyörű parkal, négy szobás vendéglős lakással, 2 konyha, étkező, 3 pince, 2 jégterem, italok, fűszer, présbár, vizelelvek és minden hozzá tartozóval; **más üzletétvelet miatt júniusban** a szálloda üzemeltetését átveszi **Várhegy** erdős rétege alatt a **Szarvas-fogadó** fölött és a Béla-telep mellett, min egy 12 ezer m<sup>2</sup> alanyú szőlővel beültetett terület, mely **villa-telkeknek igen alkalmas és ajánlatos** — szintén eladó. A legszebb kilátás a zalai hegyekre és a Balatonra éről a helyről nyílik. — Bővebb felvilágosítást a **Szarvas-szálloda tulajdonosa Fonyódn** 3-4 tást nyújt

## Forgalmas dunántúli

s fővonal mentén **járási székhelyen** egy ugyan-  
fekvő városban, **beszálló vendéglő**, 6 évi bér-  
es jostri — az összes berendezéssel ellátó,  
Vetelár. 5-6 ezer korona. Cím  
1-4.

**Acetylen világító** teljesen új és 3000  
lángra fűszárítelvé,  
melynek ára 4000 kor-  
volt megvehető 600 (hátszó) koronától. **Spitzer**  
**Bernát** fogadós **Lugos** (Kankorda-fogadó.)

## Csizfűrdőtelepen

a margityarai **étterem** egy vagy több  
évre **május hó 1-től** bérelhető. Bérlés  
ingyenesen kezeli az évdaszert tulajdonosi jog-  
ját. Bővebb értesítést nyújt a tulajdonos:  
**Süttő István, Rimaszombat.** 1-3

## Fogadó és vendéglő eladás

Csellóműlkin (Vasm.) a város kello közepén  
levő kitanó forgalmu „**Korona**” szálloda és  
vendéglő berendezéssel együtt családi viszonyok  
miatt 1. é. márcis 15-ig szabadkérőül eladó.  
Évi bér 3200 korona. — **Vetelár 9000 korona.**  
Az üzlethez 10 szép és modern berendezési  
szálló-szoba, étterem, vendégszoba, nagy udvar,  
4 istálló, továbbá egy nagy és szép kert vil-  
lany-világítással és zenekivül 750 szemlélt  
alkalmas elszállósítási hely a buszjáratok  
alkalmával és a többi szükségessé melkkelhely-  
ségek. Bővebbet: **Prácsér János** Korona-  
szálloda **Csellóműlki.** (Vasm.) 1-2

## Alma-eladás.

Stállított finom téli, válogatott fajalmát métermázsánként 44 kor.,  
utánvét mellett, csomagolással **az vasut Felsőbánya.** — **Fagymen-**  
**tes csomagolás,** minden darab alma külön selyempappra és  
gypot közé csomagolva. — Megrendéseket azonnal esküfölm.

## Rumpold József Felsőbánya,

Rumpold Gy. megbízottja. (Szatmárm.)

# HELLER JAKAB férfiruha áruháza

A főváros egyik legismertebb és rég bi ilyen cégé.

Nagy szabóüzlete

— BUDAPEST, VIII. KER., RAKÓCI-UT 13. SZÁM. —

A budapesti és a vidéki legújabb fogadós- vendéglős- és pincér-  
szakmabérlők azt szerzik be felöltőket és egy-b ruhászkü-glettiket.

Téli, átmeneti és nyári felöltők elegans kivitelben és állandóan nagy választék-  
ban. Divatos férfiföltők mérték szerint. Külön mérték osztály. Jutányos árak.



Kiváló új fajok!

**MEGHÍVÁS.**

A borok nagy választékban!

**Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek - Borértékesítő - Részvénytársasága**

Elnök: Nagyméltóságú Dr. KALLAY ZOLTAN v. b. t. t. Hevesvárm főispánja.

Sürgöncyim:

Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Főter, Lubyház, Új bankpalota).

Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz.

Visontamátra

Ó 1908-1910. évjáratu és új fajokok.

Pecsenye, csemege, szamorodni és asszu-borok.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltványi szőlőtelepei:

Beültetett terület 540 hold. Évi termés 12.000 Hltr.

A t. vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink pincé-  
szetének megtekintésére, szűkebb körük méltányos arban,  
idejékorán való biztosítása céljából.

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

Ezerjó több kiváló orvosi és tonus adója!

100g ST. LOUIS GRAND PHIL.

Külföldi utasoknál nagyon kedvező árt. Szőlőtelepeiről  
KIRÁLY-ÁSVÁNYVIZET!**KIRÁLY**

szőlőszarvval feltöltött ásványvíz hasznos ital  
forrás **érfogyasztáshoz és emésztési nehézségekhez.** A legújabb és **legésszégséges** asztali és borvíz. — Híhatóság **szomocillapító.** — Vidékre és külföldre **fuvardíjmentes** szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Számvetés-nyitáskor illő és rendelhető, mely hasonló **enyhéssége** folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizet. **Szt. Lukács ifj. Kútvaló Budán.**

**Borbetegségnél, hordókezelésnél**

(és tisztításnál) szükséges előadásokra népe teljes ismeretét nyújt a **„Vendéglősök Naplora”**, mely a „Fogadó” előfizetőinek kor. 2. 51.

**Kávéházi és Vendéglői**

berendezéseket:

alpacca, chinaezüst árut **VESZ** és **ELAD**  
**Braun Gyula Budapest, VII., Sip-utca 14.**

**Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!**

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

**Grosz Ödön és Albert**

Számos elismerő levéllel kitüntetett törv. bej. szálloda, kávéház és vendéglők adás-vevését közvetítő irodája  
**BUDAPEST, VII., RÁKÓCI-UT 25.**

TELEFON: — INTERURBAN:

18-68. 19-73. 24-32. 86-40 145-99.

Cheque-száma az Erzsébetvárosi banknál.

**Vendéglősök, kocsmárosok**

szereklőjének más napján mint a „Vendéglősök Naplora”. — Ára 2 korona 50 fillér.  
Megrendelhető a Fogadó kiadóhivatalában Budapest, Rákóci-ut 13.

**Névjegyeket**

és e szakmában szükséges mindennemű nyomtatványt szállít a Fogadó-könyvnyomda és lapkiadóvállalat Budapest, Szentkirályi-u. 34

**VINICONSERVATOR**

Vendéglős háztartás! Ha bort csapadék és az avarjok, hogy a megcsapolt hordóban a bor utólag cseppje klotogástalan maradjon, — használja a Vimosi-féle szahadalmazót „**Viniconservator**”-t, mely elnyeli veszi a megcsapolásnak és megvirágosodásnak

A „**VINICONSERVATOR**” használata a bor megcsapolás ki sio zárja.  
Kérjen árlapot és használati utasítást a „**Viniconservator**”-t feltalálója és eladója!

**Vimposek Emil**  
—váltó vendéglős—  
**S Z I S Z E K**

**Pincérek figyelmébe!**

Fő- és fizetőpincérek, kiknek **oldal-zseblárcs** (papírpíznz), vagy (apró- és ezüstpíznz számára) **pincértáskára** van szükségük, amelynek feleke nincs beilleszve, hanem a felsőrészen az uljával egy darabból készült, — a **leguljánosabb árak mellett** — szerezhetik be:

**Molnár Vilmos** **szereklőgyárosi, BUDAPEST, IV., Károlyi-úrt 25. (Központi városkúta).**  
—Képes árjegyzék bérletre.—

**ERRMANN J. L. RT.**

es. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpacca,  
Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

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

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

**Nagy választék** legújabb kiváló tárgyakból **Szállódk, Vendéglők, Kávéházak és háztartások részére**