

FOGADÓ



A MAGYAR FOGADÓS, VENDÉGLŐS, KOCSMAROS ÉS KÁVÉKÖZLŐS ÉS IZEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP

Előfizetési díj:

Egész évre 12 kor Félévre 6 kor.

Szerkesztő és lapigazgató:

FLÓR GYÖZŐ.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 13. sz.

Vendéglősök és kávéosok
figyelmébe!

A Csurgói Tej kivétel

mely mint ilyen, egyedül az egész monarchiában, ajánlja egy évi pótlással tartós és biztos hatású tejtermékként lemez dobozokban legmentesebb elárva és pedig

la sterilizált habtejcsin,
la sterilizált és homogenizált kávétejcsin,
la sterilizált és homogenizált teljes tej.

A sterilizált habtejcsin a legjobb felföldi szarvas-tejből ered. — A tejfő felületén tszta, idegen anyagot mentes és csökögéltart, igen alkalmas habtejszinné. Kérjen árjegyzéket és használati utasítást.

TEJKIVITEL társ. k. k.

CSURGÓ (Somogy megye).

Telefon 22.

TARTALOM:

Szerkesztő:

A Magyar Vendéglősök (Haza és Idegenforgalom).

Hivatásos szerkesztő: Vendéglős Egyesület, Kétfelhelyi, Székely. Vendéglősök és Kávéközlők Ipartársulata közreműködésével.

Társulati díj:

A Szegedi újságírókhoz.

Az újságírókhoz (Dr. Góssz M.)

A szegedi körhöz.

Munkadíj:

Különczök költségei: Előfizetői részre: Helyes munk. Végkiadás. Közreműködött: Magyarországi Népművelési és Könyvtári Egyesület. Minisztérium által támogatott. Tálalás- és Vendéglátásügyi Minisztérium. Borsárosok egyesítése. T.

mentek a pályázati. Beszámolóok, modern ábrák. Vigye a drága ügyekről beszámoló. Kétszáz leírás. Az ottaniakról kérték. Munkos. Rendje társad. Jövő. Jövő. Jubileum. Kétszáz leírás. Kétszáz leírás. Kétszáz leírás. Kétszáz leírás.

Primer. Kétszáz leírás.

Hosszú távú utazásokról.

Székely. Kétszáz leírás.

Utazás Hírek.

Égyrét-másrét. Egyrét-másrét. Kétszáz leírás.

Szerkesztői hírek.

Hírek.

József főherceg kamarai szállítók

Seifert Henrik és Fiai

esász. és kir. udvari tekeasztályavárosok a román, a bolgár, a szerb és a perzsa sah ű felségei udvari szállítók.

Csász. és kir. szah. jégsekrengyárosok.

BUDAPEST, VII., DOB-UTCA 90. sz.

Ajánlják legújabb és legjobb szerkeztet amerikai légkörtorgású jégsekrengyártást, melyek eddig a legtekéletesebb hűtő-eredményt igazolták.

Polgár Sándor
telep
Fajszoó uradalom Heves

Előfizető: **Majzik Viktor** (Közvetítő) és **Dr. Visontai Soma** (adv.) Jánosok. **Kónya László** (szepességi előfizető).
Bejelentett tétel: 500 hold földje.
Szerkesztőség: FOLDAKÉRTÉLÉS, HEVES.
Hivatásos földművelők: HEVES 10 sz.
Ez igazoltatás: kb. 15.000 hektár föld.
Hivatásos földművelők: HEVES 10 sz.
Uj bor árjegyzék.

Ságer, világos és sötét	K 49	Rizling	K 58
Kádaty, fehér	K 52	Vidékai és fennföldi	K 65
Mézöldes és szőlő	K 53	Vidékai	K 40
Mézöldes és szőlő	K 56	Vidékai	K 40
		Borsai	K 55
		Borsai	K 55

“FOGADÓ” KÖNYVOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT

Vendéglői és kávéházi nyomtatványok nagy raktára. **BUDAPEST VIII. SZENTKIRALYI-UTCA 34**
Elvállalja: Névjegyek, esküvői értesítések, körlevelek, folyóiratok, árjegyzékek, művek, évi jelentések, ipartársulati, ügyvendi, hivatali, ipari, kereskedelmi és az összes **fogadói, vendéglői és kávéházi** nyomtatványok u. m. étlapok, árjegyzékek, könyvek, sőt és kávéházi ívek, menük, asztalkártyák, borleírtételek, szobajelentések stb. nyomtatványok kifogástalan elkészítését. **TELEFON: JÓZSEF 39-70**
Vendéglői és kávéházi cikkek olcsó beszerzési helye. A vállalat szállít, Budapesten hűzők kibővítve a vidékre utárvételt mellett: **fogvájót, szipkát** (cégnyomással is), **hektograph-lapokat és tentát** (minden szímben), **kártyákat, keret, szavast, doko-keret, doko-bírt** és **ragasztót**, — **papír-szalvétát, számozhatókat** (trissók, számozható), mindentelje: sötét-, konyha- és kávéházi íveket, bon-blokkokat, bélyegzőket, stb. stb.

Üzleti berendezés

és egyéb üzleti cikkek beszerzésénél előfizetőinknek tájékoztatást nyújt és díjtalan eljárás.

„Fogadó” kiadóhivatala.

Szent Margitszigeti Üdítővíz

A legkíválóbb szénsavval telített ásványvíz!

Mi a asztali víz nagyon A Szt. Margitszigeti kelemes, jóhatású üdítő és gyögyvíz üdítő ital. :: kezelősége ::

Budapest, VII., Terezh-körút 22. Telefon 36-52.

Élismerő nyilatkozat.

Tisztelt *Hornáth Ferenc* urat. *Szeged*. Szívesem kijelentem, hogy a csomagokra, amelyek ön által szállított papírral, mármint alkalommal, felismerő vízűk és egyéb, a papíra igen jó kellemes, és nagyon értékes. Az ön papírát, amit több ízben, hajtók, ajánlottak. Szeged. Tisztelettel *Jurányos László*, "Tiszta" szegedi író.

Schwarz Ernő

sajt., vaj-, szálam- és csemege-kereskedése
☐☐ - nagyban és kicsinyben ☐☐
Budapest, VIII. ker., Üllői-út 56.

— Vendéglősök szállítója. —

Böcögő József, „Korona” és „Budapest” fogadója és „Abbázia” kávéháza, Miskolc. Kávéház, esztergomi étterem, sörcsarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

Kiss Ernő Korona-fogadója

Nagykanizsa — a város központján. Étterm, sörcsarnok, kávéháza, szép nyári udvar kert! — vendég — Magyar konyha — Kitűnő fahorok

ÉTLAPOT — vendéglős urak

csakis a **Fogadó nyomdában** készíttessék! Szakszerű, elegáns kiállítás és jutányos árak. **Fogadó nyomda** Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34. sz.

BREITNER LÁSZLÓ vesz és elad

kávéházi és vendéglői berendezéseket, alpakka, kávéasztal tárgyakat, használt és új állapotban. **Pest, Szentkirályi-u. 1.** (Balatonkőváház mellett).

Kávéházi és Vendéglői

berendezéseket:

alpaca, chinaezüst arút **VESZ** és **ELAD**
Braun Gyula Budapest, VII., Sip-u. 14.

Balázs Lajos

borügynöksége

Badacsonytomaj.

Szállít: kitűnő minőségű 0- és új badacsonyi borokat
vevő hordójába töltve.

Fapirszalvéták

legutányosabban csakis a **Fogadó könyvnyomdában**
Budapest VIII., Szentkirályi-utca 34.
rendelheők.

Jászberényi bortermelők

első pincészeivel kezdte budafoki fiókja
mint részvényfarság **budafoki fiókja**
Sóház-utca.

Ajánlja kitűnő minőségű, tisztán kezelt, kizárólag tagjai által urasági saját termesztett **fahorok** u. m.: 1906 évi Olasz rizling, 907 évi Veltelini, 909 évi Rajnai rizling, 910 évi Rajnai rizling és Olasz rizling, 1911 évi Olasz rizling Ezerjó, Kivüinka, Mezes feher, Mustafeher, 913 évi fahorait köleshorodokban. Kényelmes átétel. Olcsó napi árak. Pontos és lelkemereszkéssel kiszolgálás.

Levelekre válaszol a felvilágosítással szolgál
TÓTH JÁNOS üzletvezető.

Jó bornak nem kell céger!

De még nagyon sok ember van, és nem tudja, hol kapható és kiben bízhat meg. Tegyen próbát s rendszeresen nálam egy mintahordóval, s tudni fogja én is. Sajátságos, hogy titkosítják a jó bor beszerzési forrását.

Amikor nincs időnk, mely kineveljük. Előbb-utóbb megtudja minden vendégünk, hogy a legjobb borokat szállítja és követi!

Schwartz Béla borügynök

Nagydorog Tölcsu m.

fehér, vagy siller bort . . . K 34-36.
faj feheret K 50-56.

100 literenként, kölesben hordóban **utánvet** mellett, nagyobb vételeit készíthetnek kedveseményes fizetési és szállítási vagyis átételi feltételek.

Vendéglősök Naptára

Ara díszes beállításal K 2.50

Brunovszky Károly
hygienikus új étkönyv
tisztított intézet
BUDAPEST
Szvetenay-u. 16.

Hektográf

lapok, ténták, kétszettek stb. az étlap - sokszorosító táshoz való cikkek legelőszobában beszereshetők a **Fogadó nyomdában**

Nyilvános kötelezvény.

Miután bebizonyítottam a listelt vendéglős uraknak azt, hogy rossz éjárataukban is lehet jó bort termelni, ha a szőlősgazda elhatározza a szüretnél novemberre.

Már az idén pedig olyan ajánlok, amelynek a minősége október 30-án leli szüretéhez és a most körüljárta FK Jánosnál a Klostereburai mustmérle és az alkoholt vagyis szeszitalma legelőbb II János Malgand borseszermérő szerint.

Ajánlom a listelt vendéglős uraknak az én köleshorodomban az **alkalmasan állomást 39 fillér árban. Probaképpen egy hektóliterrel is küldöm. Ezem újbor kivételével valóságos szeszalkot. Finom, édeskés, zamatos. Réling-bort szállítok tisztára feltete. Szállítóink csakis utánvételtel.**

BECK MAYER
boriparancsnok. Kiskunmajsán. Kocsmákút 16.

“MUNDUS”

EGYESULT MAGYAR HAJLITOTT
FABUTORGYÁRAK R.T. ::

Központi iroda:
Budapest, V., Dorottya-u. 5-7. sz.
(Hítelbank-palota.)

Raktár:
IV., Kossuth Lajos-utca 15. sz.
Telefon 89-51.

GYÁRAK: Besztercebánya, Kassa, Borosjeno, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemű hajlított fabutor és kerti butor

Ajánlja kávéházi és vendéglői berendezésekre csinosan kitöltött gyártmányait.



A gyors meggazdagodás titka megtudható

Első Magyar Zeneautomata

kölcsönző és eladási intézet

Budapest, VIII. ker., Rákóczi-ut 14. szám.

Állandóan nagy mintaraktár!

Minden érdeklődőnek vételekötelséggel nélküli bemutatjuk működésében egy világot, mint selyre berendezett, tehát önműködőséggel működő zenei mechanizmusokat.

5 évi jótállást vállalunk.

Csekély havi részletekkel és hentesített hengercsere. Zeneikben a modern technika minden vívmánya, mandolin, zongora, hegedű, stb. be van építve. Megvásárolja az ország bármely részében felkeressük az érdeklődőket.

Pénzudhasra jár, tehát önmagát kifizeti. Nincs kockázat.

Havibérlét 20 koronától feljebb.

Használt automaták felárban.



ORSZÁGOS
VENDÉGLŐS
SZAKKÖZLÖNY.

FOGADÓ

ORSZÁGOS
PINCÉR
SZAKKÖZLÖNY

A MAGYAR FOGADÓS-, VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉSIPAR, A BORGZASDÁS ÉS AZ IDEGENFORGALOM ERDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP

HIVATALOS KÖZLÖNY

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

a Szabadkai Szállóiskola, Vendéglős, Kévéházadonok és Kocsmáros Egylet, — Tolnavoralmi Vendéglős és Kocsmárosok Egylet — Veszprémmegyei Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulata — Kassa Szállóiskola, Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulata — Ezerévesi Vendéglősök, Kávésok és Kocsmárosok Ipartársulata — Csopaki Kocsmárosok Ipartársulata, — Sárvári és Vidéki Vendéglősök, Mészárosok és Helyettes Ipartársulata, — a Pécs-Bonyháy Vendéglősök Ipartársulata, — Aradi Pincér Öngyógyító és Felújító, — Németújvári Vendéglősök Ipartársulata, — Pápai Pincér Öngyógyító és Menhely-Egylet, — Letavárlói Szállóiskola, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — a Szatmárnagyvári Kocsmáros, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — Zombodi Fogadósok és Vendéglősök Ipartársulata, — Németországban Vendéglősök Ipartársulata, — Hanyaförgegyi Fogadósok, Vendéglősök, Kávésok és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csongrádvármegyei Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata, — Sopron Alsóvárosi Vendéglősök Ipartársulata, — Széchenyi Vendéglősök Ipartársulata — az Érsekújvár és Vidéki Fogadósok, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — a Caglii Vendéglősök Ipartársulata, — és a Mezőföldi Turkező- és Díszványai Vendéglősök Ipartársulata.

Előfizetés: Egy évre 12 K. Félévre 6 K.
Megjelenik 1-én és 15-én.

Szerkesztő és lapigazgató:
FLÓR GYÓZÓ.

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

A hazai fürdőtelepek.

I.

Idegenforgalmi szempontból nemcsak nálunk, hanem más országokban is első helyet foglalnak el a fürdő-, áduló- és egyéb gyógytelepek. Nálunk azonban ez az úgy annak nagyobb fontosságát bír, mert Magyarországon az idegenforgalom még mindig gyermekkorát éli. Hogy az idegenforgalom gazdaságilag és kulturális szempontból mi jelent, azt manapság már nem kell bizonyítani, mert azt mindenki tudja. Az erre vonatkozó adatokat számszerűen és már több ízben a „Fogadó” is ismertetette. És sajnos, ami ebben a tekintetben más országokban már megvalósult és már önmagától halad, az nálunk még mindig probléma, ami megoldásra vár. Talán túl is megyünk az adott viszonyok keretén, ha megoldásról szólnuk, mert hiszen mi magyarok az idegenforgalom tárgyában még mindig a kezdet kezdetén állunk, még az alapvető munkákat sem végeztük el, ha egyáltalán okosan és céltudatosan hozzáfogtunk.

A fürdő-, áduló- és egyéb gyógytelepek kizárólag az idegenek látogatására vannak utalva. És ezáltal nemcsak a hazai — hanem a külföldi idegenforgalmat is értjük. És miután nem tudunk semmiféle vonzóerőt emberileg kitélni, a természet áldását vagyunk kénytelenek reklámul felhasználni. Igaz, hogy a természet bőkezűen gondoskodott rólunk, de az egymagában nem elég. A természet szép és lélekemelő adományait fel kell használnunk, felhasználni kell tudnunk és arra kell törekednünk, hogy ezt az adományt kihasználva, kényelmet, tisztaságot és hasonló szepet nyújtsunk az idegenek. A természet szépségével összhangban hasonló szepet kell alkotnunk. Mindehhez hozzájárul, az az engedhetlen kell, hogy az árakat is úgy állapítsuk meg, hogy az a vendég ne veszítse el a kedvét arra, hogy ismét visszatérjen arra a helyre.

Nem szemrehányásképpen mondjuk, hogy fürdőtelepeink a nivójuk szerint olyan árakat szabnak, hogy a közepes-talaj tagjai egyáltalán nem, vagy legfeljebb csak egyetlen egyszer látogat el a fürdőtelepre hosszabb vagy rövidbél időre. (Pedig a fürdők közönsége nagy zömnek ebből a közepes-talajból — kell kiérnie.) Elhibázott dolgokat tartjuk, ha a mi fürdőtelepeink az árak tekintetében az előkelő külföldi helyek árai szerint számítanak. Elhibázottak tartjuk azért, mert amíg nálunk még az idegeneket úgyiszóván ide kell szokatnunk, addig a külföldi helyeknek nemcsak megvannak

már az oddszokatott vendégeik, hanem azok mindig többet és többet csalogtatnak oda. De nem szabad szem elől tévesztendük azt sem, hogy a mi telepeink sem nem képesek, még alig hozzávetőben sem azt nyujtani, amit a külföldi telepei már régen nyujtának.

Volt idő és nem is olyan régen, mikor hallottuk, sőt egyéb okfejtés híján, még most is halljuk és olvassuk, hogy hazafias kötelesség a külföldi gyógytelepek helyett, a magyar telepek látogatása. Aláírjuk mi is ezt a tételt, de ez már kevés vonzóerővel bír. Ezt az ígylet nem a hazafiság dönti el, hanem az a tényezők, amikre a lentebb emondottakban rámutattunk.

Telepeink tulajdonosai és bérlői erre azt mondhatják, hogy a kinek anyagi módja nem engedi meg, hogy ilyen telepen hosszabb vagy rövidbél ideig tartózkodjék az maradjon otthon. Ebben igazuk lehet, de ez nem lehet egyáltalán céljuk is. Az a kisebb vagy nagy iparos, kereskedő és kisebb javadalmazású fizetéselő, ki betegeése miatt rá van utalva a gyógyhely felkeresésére, bizony nem bővelkedik az anyagiakban annyira, hogy a gyógytelepek árszabványának eleget tessen. Ez egyaránt áll úgy a hazai, mint a külföldi egyénekre. Tehát helytelen az a felfogás, hogy aki nem bírja, az ne jöjjön, mert az teljesen célt tévesztett felfogás, amit a teleptulajdonosok és bérlők is kénytelenek belátni.

Ezt az ígylet nemcsak a tavasz közeledése teszi most aktuális, hanem az is, hogy az „Országos Balneologiai Egyesület” röviddel ezelőtt küldöttlevelét megneztelt három miniszterhez, két előtt sürgettek az *egységes fürdőtervezési* megalkotását, melyben állami kezdeményeket és támogatást kértek a hazai gyógytelepek fejlesztésére, amire saját anyagi erejükkel nem képesek.

Kivánságuk több tételre ezek:

1. A fürdőre vonatkozó közigazgatási intézkedések, a melyek a közegészségügyi, a rend, a közbiztonság, a fürdőtelepek és fürdőtelepadosok érdekeiket kell megvédésüket elozzák;
 2. A gyógyfürdőknek megadandó vödötlenet és kaszártási jog, adó, illeték, szállítási és egyéb kedvezményes, melyeket a törvényhozás ugyanolyan, sőt nagyobb mértékben is szántamán más vállalkozásnak megadott már;
 3. A fürdővállalatok hitelképeségének megteremtésére szükséges törvényes intézkedések, a melyek önmagukban véve az állama néve semminemű megterhelést nem jelentenek.
- A megunk részéről a fürdőtelep vendégei és látogatói szempontjából helyesebbek az emlitett egyesített kivánságok és abban a tekintetben az 1912 évben Kassán tartott országos vendéglős kongresszus álláspontján állunk, mely kivánságoknak mondta ki, hogy az állam adó-

és illetékkevdözmenyek, utak karbantartásával, vadvezék szabályozásával, olesó személyszállítási tartifakkal, jó vasuti csatlakozással stb. támogatása a hazai fürdő-, áduló- és gyógytelepeket. De valamit tegyenek a teleptulajdonosok és bérlők is a telepek fellendülésére. Dióhéjban rámutattunk már erre az eddigi emondottakban, de nem tekintjük kimerítettnek a tárgyat, amire nagylatosság természeténél fogva, lapunk legközelebbi számban fogunk folytatódni visszatérni.

TARSULATI ÉLET

Székesfehérvár. Mint előző számunkban közöltük, a „Székesfehérvári vendéglősök ipartársulata” elsőnöke március 10-11-re az ottani Magyar királyi fogadósok szervezkedése és újrakialakuló gyűlést hívott egybe. A gyűlés célja: a székesfehérvári vendéglősök ipartársulatát megveivé kiterjeszteni és abba egy főmör nagy erővé szervezni a megyei vendéglősöket. A gyűlés igen nagyarányúnak ígérkezik, amelynyiben azon a megye minden részében lévő vendéglősök meg loznak jelenni. Ugyancsak megjelenik a gyűlésen az „Országos Vendéglős-Egyesület” elsőnöke és több fővárosi választmányi tag, a Fogadó szintén képviselve lesz. A fehérmegyei vendéglősöket, de különösen azokat, akik véletlenül meghívtó nem kaptak, ezuttal is tölthívja az elsőnöke, hogy a gyűlésen, mely március 17-én (kedden) délelőtt 10 órakor (Magyar királyi fogadós) részt vegyenek.

Marosvásárhely. A Marosvásárhelyi és Marosorda vármegyei vendéglősök ipartársulata március 17-én délután három órakor az ottani Transylvánia-fogadósok tartja r évi közgyűlést. A gyűlésen foglalkozni loznak az ugyancsak M.-vásárhelyen tartandó „Erdélyi vendéglősök nagygyűlése” ügyével olyképen, hogy azon Maros- és Aranyos-Torda megyéknek minden községe képviselve legyen. A gyűlésen a tagoknak minél nagyobb számban való megjelenését ezuton is kéri az elsőnöke.

A nyitrai vendéglősök szervezkedése. Mint lapunk előző számban írtuk, a nyitrai és környékbeli vendéglősök között mozgalom indult, hogy jól megszervezett ipartársulata lómörüljenek. A szervezési munkálatok eln Schiller Gyula kávé és Stefanek Ferenc vendéglős állanak. Azóta az előkészítő munkálatok már annyira előre haladtak, hogy nyitrai kartársaink e hónap 18-án már az alakuló gyűlést is meg loják tartani. Ezen a gyűlésen az „Országos Vendéglős Egyesület” is képviselve lesz és ugyancsak az Érsekújvári

vendéglős ipartársulat vezetősége is részt vesz a gyűlésen, amelyen minél nagyobb számmal megjelenjen, a nyitra-vidéki kártársak ezután is főhivatnak.

Szombathely. Az itteni vendéglősök szerveződése — mint tudósítánk jelenti — a legszűkebb után halad. A közeli napokban értekezlet tartanak, amelyen az új alakuló-gyűlés határidejét fogják megállapítani.

Győr. A „Győri Pincér-Egylet” március 9-én tartotta r. e. közgyűlését, László József elnöklése mellett. Az elnöki jelentés és évi zárszámadások megtevése után elhatározták, hogy a főnökök felkérlik, hogy az alkalmazottakat kizárólag az egyetlen elhelyező iroda útján vegyék fel. Ezután 13 rendes tagot iktattak a tagok sorába.

ORSZÁGOS VENDEGLŐS EGYESÜLET

HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL.

Kérem. Felkérjük az Orsz. Vend. Egyesület egyes tagjait, valamint az egyesülethez tartozó ipartársulatokat, hogy a hátralékos tagdíjakat mielőbb beküldeni sziveskedjenek, mert az Egyesületnek is vannak anyagi kötelezései.

Az elnökség

Felkérjük a vidéki kártársakat, hogy az Országos Vendéglős Egyesületbe való belépésüket jelentsék be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. Beiratási díj 2 kor. Évi tagdíj 4 kor.

Az Elnökség.

A SZÉKESFŐVÁROSI VENDEGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROK 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.

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

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

Az óvadék-ügy.

Budapesti kávéskók és a főpincérek óvadékai.

E lap hasábjain nemrég tárgyaltuk már egy ízben ezt az óvadékügyet, ezen specialis budapesti rákfenéjét a kávéházipar-nak. Most újra aktuális a főszóalás egy nemrég lefolytatott büntetőtörvényszéki tárgyalás révén. Az eset — mely a büntető bíróságot foglalkoztatta — nem valami különös, ellenkezőleg, Budapestben a kávésiparban, sajnos, nagyon is gyakori és sablonos. — Vádolt a kávév, panaszos a főpincér, aki tetemes, az üzlet forgalmával távolról sem arányban álló óvadékát siratja s igyekszik a bukott főnöknek büntető után visszakövetelni. — A vádolt, dacára, hogy az óvadékról szabályszert óvadéklevelet adott, azzal védekezett, hogy a panaszos főpincér megengedte féljére tudta, hogy a letett óvadékot saját céljaira fordíthatja, a sikkasztás vádját tehát meg nem áll, csakis polgári után keresheti a főpincér a maga

igazát. Eddig rendszerben van a dolog, mert hisz minden hajba került kávév így védekezik. De most jön a java. A vádolt kávév védekezésének alapposságát helyi szokással kívánta bizonyítani. — Bizonyítani kívánta ugyanis, hogy Budapestben bevett szokás — miszerint — a kávévok az óvadéktulajdonos főpincérek beleegyezésével saját céljakra felhasználják az óvadékösszeget — leváltás esetén mindig a leváltó utód óvadékat kapja vissza a leváltó utód igaz, hogy hűbéssor a szabványzerű óvadéklevelet állít ki a kávév, de ez csak pusztán formáság. — A büntetőbíró az így bevett szokás létezésének igazolására szakértői bizonyítást rendelt, szakértőül a kávévok elhelyező irodájának vezetőjénél rendelvény kihallgatni.

Eszünk ágában nincs a bíróság határozatával perjogi szempontból foglalkozni, még kevésbé azt kritizálni. Tiszán gyakorlati, üzleti szempontból azonban köteleseink a kérdéssel foglalkozni. Kötelességünk a főpincérek figyelmét nyomatékosan felhívni ama nagy veszélyre, amely keservesen összekaporgatott pár koronájukat fenyegeti.

A legnagyobb létszettel a kivételnek — Közudomású tény, hogy nálunk — nevezetesen itt a fővárosban — a kávéházak igen nagy része akként alapították, hogy a legelső eselben nem szakember pályán letört egyen vagyunkja ronesimán bérel egy helyiséget, ténvesen bejendezi és felszereli — hitelbe, kap kölcsönt tőzestől, pékltől, sör-től s még Isten tudja kitől. Felfogad fizető pincéreket — éjjelít, nappalít — „óriási” óvadékkal s azzán megy az üzlet. Ha csakugyan megy, vagyis bírja a törlesztéseket, nem aktuális az óvadék; ha csak a főpincér egyéb okokból nem kívánja a helyét otthagyni. Erre az esetre pedig igazán nem lúj a kávév ur feje, kap helyette akárhány másat, olyat is eleget, aki még nagyobb óvadékat letesz. Az óvadékadók egy-egy jobb állás megűresedésénél saját magukat licitálják töl. Akár ha a kávév nem is kívánja oly nagy összegű óvadékokat. — Az óvadékok ott kezd aktuálisá válni, amikor az üzlet pang; a kávév nemcsak hogy az alkalmazottjai pénzért leg felkötötte, de már nem is kap új óvadékokat. A főpincérek, kezükben az óvadéklevelettel többé-kevésbé biztonságban érzik magukat, hisz csak nem fogja a kávév sikkasztás miatt magát becsukolni, előtérmet az esedékes óvadékok akár a föld alól is.

A teoriában szép és logikus ez az okoskodás, csak hogy a praxis más mutat. A kávév nem fél már a sikkasztás vádjától, hisz csak a bevett szokást követi, amidőn a főpincérek óvadékat elkötli, ezért p-dig csak nem lehet megbüntetni.

Ha A megtehette ezt büntetlenül, miért nem lehetne meg B is, meg C is. — No de kérem, itt az óvadéklevelet, ez alól csak nem lehet kibújni, gondolhatná a naiv óvadéktulajdonos. Dehogy nem! Amint a lent köztöt eset igazolja, igenis lehet kibújni a büntetőjogi felelősség alól, csak egy megfelelő „szokás-szakertő” legyen.

Talán kisértéfnasan irtunk az ügyről, pedig igazán nincs okunk tréfáikozni, az ügy vezettől komoly.

A tiszta, szolid bázison nyugvó kávéházak nem vesznek óvadékokat — vagy csak valami kisebb összeget — a főpincérről. Nincs is arra semmi szükség, hisz a főpincér nem élhet vissza a bizalommal, naponta elszánol a főnökének, ninc mire kauciót adni. De a többi kávéházak, ahol anyói óvadékok követelnek ott a dolgozni akaró, kenyerét megkeresni

igyekvő alkalmazottak, mintha legalább is hiteken át nem számolna, holott nemcsak hogy naponta elszámol, de igen gyakran még előre is ki kell adnia a még be sem vett jóvedelmet. Hogyan biztosítsa itten az óvadékat a főpincér?

Ha már az óvadéklevelet sem elég biztosított, úgy csak egy módot ajánlhatunk. Ne adjanak a főpincérek ilyen helyekre egyáltalán óvadékokat. Ha az ilyen kávévok házak óvadék nélkül nem esztőlhatnak, inkább pusztuljanak el, legalább meg-szabadul az a tisztes ipar a rákfenéjétől. A főpincérek pedig kis tőkájéknak értékesíték másféppén, mert hisz csak azért, hogy ideig-óráig állásban legyenek, hosszú keserves éveken át összekaporgatott pár garusukat a biztos elvesztesnek kitenni oktalanság. Eddig legalább bizhattak az óvadékleveletben, ezután se em ér többet egy közönséges adószedélvél.

Dr. Gyenes Mánó,
az Országos Vendéglős-Egyesület igazgatója.

A magyar konyha.

III.

(Befejező közlemény.)

Amíg ez a közleményünk a befejező részig eljutott, több „hozzászólás” és újabb „adatok” tartalmazólól érkezett be hozzánk, úgy a közönség, mint a vendéglősök köréből. Ezek a hozzászólások, már csak a két különböző fél: vendéglős és vendég főllátása folytán is, annyira érdekesek, hogy érdemes volna valamennyit leközölni. Amit azonban tenni és egyszerre ismertetni, nem áll módunkban, még folytatásokban hozni, azért nem volna értelme, mert a hosszadalmas dolgok végre is unalmassá szoktak válni. Még a legfinomabb pástétomot is meg lehetne unni, ha folyton csak ilyesmít találunk asztalunkra! Hogy azonban e többé-kevésbé érdekes elmeszálomények kárba ne vesszenek; elteszünk őket az 1915-iki „Vendéglősök Naptára” számára és itt találjuk től, kinek-kinek a magyar konyha följőzre vonatkozó véleményét. Mindazonáltal egy-két érdekesebb véleményét is bemutatunk, és — a „vendéglős” tiszteletben tartásával — az első szót egy nem a mi szakmánkhöz tartozó olvasónak adjuk át.

„A Fogadónak — írja ez a t. olvasó — „A magyar konyha” címen fölötté mindkét közleményét olvastam és pedig érdeklődéssel; mint minden olyan írást, ami a Fogadóban vagy bármely más lapban jelenik meg és a konyha kérdésével foglalkozik. Ezekből a sorokból különben azt híhetnék e lapok t. szakolvasói, hogy én is a „branchhoz” tartozom. Sajnos, nem vagyok sem vendéglős, sem pincér, sem szakács, hanem csak egy közönséges — vendég. Egy olyan szimplesz mikcsodója a tekintetes és nagyagos társadalomnak, akinek sorsa egyetzer s mindenkorra a vendéglősökkel kapcsolattól egybe. Vendéglősökben érkeztem dőben, este és hosszú estendők óta s mint ilyen, a gyakorlatot már annyira vittem, hogy előre, mindig hibátlanul el tudom sorolni, hogy Pl. Felix ur a Balambér-étteremben, vagy Ferenc ur a Bendegúz-nagyvendéglőben, mit fog másnap az étlapra írni vagy kopogtatni. Így hát, ismerem a vendéglős küli-és belviszonyait, azt is tudom, hogy mi a társadalom árvái, valóban nagy és örök hállára vagyunk kötelezve a vendéglősök iránt, mert hiszen ha ezek nem volnának; ki látna el bennünket ételleltállal s kinél és hol tapasztalhatnánk azt

a sok és nagy jótéteményt, amiben a vendéglősök részesítenek bennünket. Ámbár az is igaz, hogy ezért a jótéteményért megfizetünk; vagyis a vendéglős üzlet és pedig hasznos üzlet csinálnak abból, ha a vendégeket — úgy mint velem teszik. — minél jobban igyekeznek ellátni.

Hogy ehhez a jó ellátáshoz hozzá tartozik a jó konyha is; úgy hiszem ezt mondani se szükséges. A jó konyha, amelynek lét- és nemléte — kérdésével foglalkoznak a Fogadó eme cikkei s amelynek képesán, az egyik napilap nem régén egy olyan csattanással átvitt a vendéglős háttán. — Összintén szólva, én nem értek egészen egyet Luksz Terka asszonnyal, aki a P. H.-ban azt írta a hazai vendéglős konyháiról, hogy azok a legbátrabb és s ostobább módon meghamisítják az ételüket. Nem értek vele egyet pedig azért, mert ha bár sok helyen tényleg a magyar gyomornak ehetetlen, rossz főzéleket is főznek, azért vannak vendéglős, ahol ezek az ételak a készítés szabályoknak teljes megfelelően és jól állítanak ki. Az is igaz, hogy az ilyenek a rendes kiindulási ponttól jó távol esnek és sokszor több utat kell gyalogolni vagy vilámszozni, amig rájuk lehet találni. De a fő dolgot, hogy annak ilyenek és ha már vannak, kérdem: mért nem lehetnek hasonlóak a többiek is? Hiszen egy főzéleket, levest vagy tésztát előállítani, — ehhez igazán nem kell valami nagy tudomány. A főzésnek legelőbb ismerete csak. De kell még valami más is.

Jó néhány éve, egyik vendéglős ismerősnél, valami konyhai szakkönyv akadt a kezembe. A könyvet egy a konyhai dolgokhoz és ételéhez fölülte értő egyén írta. De az illető nem volt sem vendéglős, vagy szakács. A könyv bevezetőjét nagyjából átutottam, majd a lapozgatásba kezdtem, amikor egyszerre csak ezek a szavak tűntek a szemembe: — Ha valaki jó konyhát akar vezetni, annak nemcsak az ételak készítésével, hanem a *tűzhely* kérdésével is tisztába kell lenni! — „Nini, — mondtam — micsoda hűles ember ez: én erre nem is gondoltam!” — Miután pedig az a kifejezés annyira megkapott, több figyelemmel lapoztam tovább és közben ilyen tanulságos dolgokra bukkantam.

„Jó és élvezhető ételt előállítani valódi, jó és tiszta anyag nélkül — lehetetlen, sőt. Leves, főzelék, mártás, tészta stb. elkészítésénél ép olyan fontos a valódi tiszta zsír, mint a romlaltan liszt és tiszta tejföl. Aki ezeket elhanyagolja, vagyis takarékosság szempontjából, kevesebb jó minőségűvel igyekszik pótolni a valódi anyagot, az ha magán célra főz, önmagát csálja meg, míg ha ezt üzleti célból pl. vendéglős célszükségre, az a saját üzleti hasznát rövidíti meg. Egy jó vendéglősnek vagy vendéglősnének mindeztől — *jó szövegek* kell lennie!”

Hát ezek azok, amelyek egy jó magyar konyhának föltétlenül képezik.

Még csak egyet. — A „Fogadó” igen nagy szolgálatot tesz a vendéglősöknek, amikor a mindinkább hanyatló magyar konyha visszaállítására buzdítja és serkenti a vendéglősöket és vendéglősnéket. A vendéglősök pedig a saját ipari érdekükben a legtöbbit és leghasznosabbat akkor teszik, ha szaklapjaink ezt a tanulságos utmutatást megismerik és eljárni aszerint igyekeznek.

Egy vendég.

Az alább következő sorok egy fővárosi — nagyközségi — vendéglős levelének tartalmát képezik. Az a levelé egyzersimint

azt is igazolja, hogy annak írója és küldője, amilyen kiváló gazdasszony, ugyanolyan vérbeli vendéglősné is Mert csak az ilyen derék, intelligens urasszonyok a figyelmre terjedhet ki az itt kifejezett dolgokra. Ime az érdekes írás:

... A Fogadónak a hiányos képzettségű főzőalkalmazottakra vonatkozó sorai teljesen leditk a valóságot. A dolog, sajnós, úgy áll, hogy csak elvétve lehet szert tenai olyan főző vagy főzőnőre, aki ezt a hivatást megfelelő jól be tudja tölteni. Pedig ha minősítették, az előző szolgálati helyükön nyert bizonylatokat nézzük: képzettségükről a legjobb véleményvel vagyunk. Csak mikor működésben vannak, akkor tapasztalhatjuk, hogy a kintnőknek látzó szakács vagy szakácsnőben egy nagyon gyenge konyhai erőt nyertünk. Elképzelhető ilyenkor a helyzete egy olyan vendéglősnének, akinek minden figyelmé és gondolata azon van, hogy a konyhájáról kikérőzők ételak a legjobb és izletesebben legyenek elkészítve. Az én konyhám — nem diészeképp hozom föl — mindig az első közt áll, s annak főzelék, tészta, pörkölt-éleket és egyéb ételeit mindig csak diésierni tudta. Nos és most? Folyton rettegtem kell, hol egyék, hol a másik kevésbé sikerült étel miatti gancsolódástól.

A hosszú évek tapasztalatai megtanítottak arra, hogy a konyhaszemlélytel való tulkevény bíráns ritkán vezet célhoz. Így a főzéssel foglalkozókat szeg, vagy a legtöbbször kérő szóval igyekszem a *magyaros rendszerben való főzés* helyére utérítani. Ami azonban nem a legkönnyebb munka, miután az ó főzötűadások ép az ellenkező rendszerben fejlődött. Hogy milyen ez az ellenkező és *téves főzési rendszer*? Ezt egy volt főzőnőm szavaival magyarázom meg.

— Nagyon nehéz itt Pesten — a szakácsnő helyzete — mondta a főzőnő, — mert majd mindenütt másként kívánják tőle, hogy főzni tudjon. En előzőleg olyan helyen voltam, ahova több zsidó vendég járt, mint keresztény. Itt a főzelék-éleket és salátákat arra való tekintettel, hogy a zsidó vendégek az édeses ételakat szeretik; édesnek kellett készíteni. Erősebben fűszerezni vagy savanyítani, egyáltalában semmit sem volt szabad. Ezt megelőzőleg olyan vendéglősnél voltam, ahol egyoncak fenti okból — bár ugyan így a zsidóvaltsanak csak egy kisebb részét tettek a többi felekezeti vendégeknek, — még a káposzta savanyút is bő kukorral kellett elvenni. Savanyú káposzta, tök, zöldbab és más ételek, mind sürtlen és cukrosan készült. A tészta pedig kivétel nélkül: citrom és narancshagyma vagy savat, mazsolát, vaníliát és más illatosítót, bőven kellett rakni. Néhányszor megemlítettem, hogy hisz az oda járó vendégek nem szerethetik az étele vagy ősszeteleli ételakat, mert ha az ő szokásuk szerint készült ételkeket őhátának, akkor nem ilyen helyre, hanem kőser-étterembe mennének. Az én t, főnököm és főnökőm pedig azt mondták erre, hogy ők a dolgot jobban értik mint én.

És én a lentiekre, — a zsidóság által kedvelt „édeses” ételakra vonatkozólag megkérdeztem két napi vendégünket. Mindkettő jó vallást tartó és tekintélyes kereskedő, kik hente-étként 2-3-szor egész családjukkal és több ismerőssükkel is elszoknak jónai. Szóval amolyan jobb törzsvendégek. Mindkettő ezt az egybehangozó választ adta:

„Édes Nagyság, ha az a zsidóságunk tulajdonított szisztema olyan kedvenc és megszokott volna, akkor mi nem jőnénk a kgyeketli üzletbe, hanem egyszerűen elmenünk a Neiger-étterembe, vagy más ilyen jónak ismert kőser-vendéglőbe!”

Ha a magyar — és különösen a pesti magyar — konyha törtériáját megírják, ezt az adatot ne felejtsek el fölháználalni, mert a főzéséhez ez nagyon is hozzá tartozik! — Jejezte be sorait a derék *Pesti vendéglősné.*

Mintha a Fogadó ennek a kérdésnek a szivékőzépéhez látott volna, úgy igazolják ezt az illetekes szakemberek — és más hozzáértők — véleménye. Egy ismert fővárosi nagyvendéglős, aki nevével a sorai közlése esetén elhallgatni kéri, „A magyar konyha” című közműveinkre ilyen nyilatkozatot küldött be:

A Fogadó közleményeinek teljesen igazat adok. Vissza kell állítani a *vendéglősökben a magyar konyhát a maga teljes és tiszta valóságában.* Változtatni és javítani kell a mai főzési rendszeren mielőbb, hogy a lapokban minduntalan megüölő panaszoknak elejét vegyük. Minden ilyen panasz és gancsolódás a vendéglős rovására négy. Azonban az is tény, hogy ez a rendszer-változtatás nem fog menni valami könnyen. Résztint a főzőalkalmazottak hiányos főzötűadás, részben pedig a közönségnek a mai állapotokba való belenyugvás folytán. A vendéglősöknek nagy része ugyanis a leves és főzelék-éleik hiányos készítésre nézve, csak a legritkább esetben szokott észrevételi tenni. Ezt a saját megfígyelem alapján mondom. Már pedig ha a közönség meg van elégedve, akkor mit akarják én javítani? — mondhatja az a kartsárás, akinek ázlete, az enyémhez hasonlóan állandóan jól látogatott. — Am, ennek dacára és a vendéglőség egytelmes érdeke szempontjából, törekednem kell a vendéglők mai főzési rendje gyökeres javítására. amit véleményem szerint, jól csak a Fogadó által javasolt — *vendéglős főzőiskola* föltállításával vihetünk keresztül.

Egy fővárosi vendéglős.

Ismertettük ezt a három hozzázólást, mely közlemények nemcsak a magyar konyha mai helyzetét és a főzéssel kapcsolatos bajokat, hanem igazolják a Fogadó helyes állásfoglalását és lapunk szavaival mondják, hogy: — a hiányos főzési rendszeren változtatni kell a jó magyar konyhát visszaállítani kell a vendéglősökben! — Amikor pedig az itt elmondottakra lapunk olvasóinak és minden vendéglősök a figyelmét fölívjuk: egyáltalán figyelmükbe ajánljuk, egyes szakácsoknak is, hogy az elemlekké „kalóriás” viszonylatainak szappanbuborékszerű és értékű ismeretése helyett, — törekedjenek inkább a magyar főzést megismerni és ismertetni s irodalmi és gyakorlati tevékenységükkel a magyar konyha fejlődését ekként előmozdítani.

Minden T.

Móri levél.

M. T. 1914. február-olvasás.

Tisztelt Szerkesztőség!
Ugy látjuk, a mi kis „esutriánkról”, az ősi korozódó székhelyű Fejérmegyeinek erőrel a nem épen jelentéketlen vidékérel, teljesen meglegedeztet a világ. Meg a szerkesztőség is. Pedig, hát mi is voltunk valamik valaha, (ha nem is éppen szeg, asszony kocsisa) a nemzeti gazdaság tergalalmán. Merthogy ez a hegyvidék termi és szállítja azt az édes és tizes női esőkhöz hasonló nedvet, amit „móri bor” címen ismer ez a búbanatos világ. Azonban csak ismerte. Egy év óta nem ismert, nem tudja, hogy létezik-e móri bor? Mert

sajnos, befagytott szőlőinknek, befagytott nekünk is a 13-as számú esztendőben. Alig termelt annyit borkok, hogy a magunk és a mörvidéki „latengölgyösök” százejt megédesíthetők volna. Régi vevőinknek még ennyi se jutott.

Ez az óka aztán annak, hogy csöndesség és kóda szállt a mi vidékünkre. A kőben mást se láttunk — kivált februárius hónapban — mint a sok összeütöztést. A hitelzők és „hitelesek” összeütöztetését. És ennek hatását érezzük mind: ugy az itteni, mint a Bakony és Vértes hegyekrc kapaszokozott szőlőhegyek körül levő községek vendégelősei és koszmárosai. Nem csoda aztán, ha az ilyen bus és lételő állapotok láttára elrog hunnketa a kivánság és érdeklődünk, hogy — *mi történtek a külvidékekn.* Máskor? — dehogy volt időnk ilyesmire. Nem értünk rá érdeklődni sem a magunk, sem mások dolgai iránt.

Volt rá eset, hogy valamely vendégölgy érdüké ügyben gyűlést kellett volna tartani. „Be-tengölgyöztem” az összes helyi kartársukat, de három sem hagyhatta ott a dolgát. Ekként állt az ügy a környéken is. Ha Bodajkára „esztóartoztam” át, rendeznem nem találtam hon a nagyvendégölgyt. I. Cerman kartársamat. Csókaköni Végh Miska az új szőlőt telepítette. Bakony-karsányban Wagner Gébor (k-komán) kiházasítási ügyben járt távol. Csákvár, Berény, Izsztimer, Veleg, Nadap, Balinka sat. sat. járási községekben szintén a bel- vagy külgazdaság foglalták el az én t. feleimet. Szóval annyira ment az „üzlet”, hogy semmire se jutott az időből.

Most más idők estek. Csöndes és szomorú idők. Most aztán ráértünk valamennyien és ép ez okból is érdeklődünk a nagyvilág dolgai iránt. De nini, nemcsak a „nagyvilágban”, hanem itt közvetlen közelében, a mi megyénkben és iparkunkban is nagy, események vannak köszöbön. Halljuk és szinte jól esik hallanunk, hogy *Fekete Géza*, a lehményesi vendégölgyöknek az a derek vezető embere, a vendégölgy dolgok élére állt s a megye területén lévő vendégölgyöket egy nagy táborba fogja tömöríteni. Ugy tudniillik, hogy a Szekszárdi vendégölgy-ipartársulatot megyévé terjeszti ki, hogy azután egy erős szervezettel védi a vendégölgyipari érdekeket és orvosolja sok sérelminket. Mert bizony ilyesmivel elég bőven rendelkezünk.

En és a közölköget iránt érdeklődő több kartársam, rég ismerjük *Fekete Gézának*, a lehményi társulat elnökének, a közérdekű ügyeink vezetésé és irányítására hivatalot képességét és tudjuk, ha ő a kérdésnek szenteli magát, akkor időre is fogja azt vinni úgy, hogy azzal mindnyájan megelégedve éljünk. Amde, hogy a vezér munkáját minél nagyobb siker kísérje: közre kell dolgozni minden fejérményei vendégölgynek és azon leszünk mi is, mörvidékiek. — Mely célból? „Csótár” lovatam ismét igénybe veszem és újra „eltengölgyözök” a móri hegyek alatt, lenge kukoricát és még jobbat buzát termő sik vidék vendégölgyeizhez, hogy március 17-én mindannyian vonjunk be Fehérvárra, ahol *Fekete Géza* elnök és kartársunk a megye ipartársulat zászólóját kibontani.

Eme fontos közérdekű lényekedszem miatt különben több más dolgomat halasztottam el. Ugy Pestre is kedves telegésem megy helyettem, elvégzendő egykét gazdasági, bevásárlási — és női kapalogat. — ügyet. Lapzáras felé járván az idő: Fogadóckhoz is fölncz egy kis időre, de fölkeresi Hermann vezérkari főnököt is, akivel a benzingépek és motorok al-

kotására vállalkozni. Afti flammak az ügyben fog bizonyos tájékozott tárgyalsásokat folytatni. Máskölben — nap-sugaras a táj, s a mul évben alig valamit termő szőlőnk fölött a szebb reményesség szellő lengedeznek. Így a „móri latengölgyös” is jobb kedvű, a Buksi is vidám, a család pedig egészséges. Hasonló jókat kíván és a fenérvári nagygyűlésre elvárja a t. szerkesztőjét — hívük

Stoffer Mihály
vendégölgy.

Figyelmeztetés.

A szekszárdi vendégölgy és koszmáros ipartársulata tagjaihoz!

Az ipartársulat t. tagjai saját érdekében figyelmeztetjük, hogy a „fővárosi de-tailkereskedők és iparosok hitelveg egyesülete” címe alatt tenállo szervezetbe *ne lépjenek be*, mert annak mint vendégölgyök semmi hasznát nem vehetik és ez oknál fogva kár a pénzükért, amit oda fizetnek. Minden vendégölgynek tudni kell, hogy a koszmái hitelt négy koronánál nagyobb összegnél bíróság segítségével behajtani nem lehet. Ilyen hitelt pedig a vendégölgy bírósági beavatkozás nélkül is megfizet.

Azokat a vendégölgyöket, akik már be-léptek, de annak az egyesületnek hasznát nem vehetik és ez oknál fogva tagok nem ohajtanak maradni, tagdíjtizetésüket beszoztetik, ki vannak téve a *perlésnek*. Ha ilyen perekben a bíróság elé idézik őket, *okvetlenül jelenjenek meg a tárgyaláson pontos időben* és védekezzenek azzal, hogy nem vehetik hasznát ezen egyesületnek. Ha pedig meg nem jelennek, akkor ítélettel elmakoskolják és végre-hajtás utján megvezrik rajtuk a hátraleők tagsági díjakat. Akármilyen más üzletnek jó lehet ez az egyesület, *de vendégölgy nem veheti semmi hasznát.*

Budapest, 1914 március 12-én.

Az ipartársulat elnöke.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK

Előfizetőinkhez. Azon előfizetőinket, akik előfizetésükkel el vannak maradva, tisztelettel fölkerjük, hogy esedékes tartozásukat az előfizet veli leveg vagy lap utján kapott postatalvány fölhasználásával teljeskedjenek bektőlteni. Akiknek előfizetése jelenleg járt le, a mostani lappal postatalványt mellékelünk.

Híres hírek. — *Szeprédnek* Rudolf főpincér eljezete *Péter* Mariska kasszonya halálával.

Szeletár Antal máv. hivatalnok február 20-án tartotta esküvőjét Hoffer Irénkel, Hoffer József zrti vendégölgy kartársunk leányával.

Gölkerc Dénes jánosalmi vendégölgy kartársunk leányát, Edüthet egyjegyete *Krausner* Vilmos jánosalmától.

Vigalmak. — *Budapest* 6. Budapesti dunajobparti vendégölgy ipartársulata: a hónap 5-én tartotta bái vigalmát a Budai Vigadóban. A budai vendégölgyök mulatság, mint eddigé, ezuttal is ott lehetett látni a budai polgári családok zsinéjává s a budai vendégölgyök és főpincérek közt sok pesti vendégölgy, főpincér és pincér-táncost, nem különben *Hajós* Károlyt, az „Országos” elnökét, aki szép családjával — három derek fiával és leányával — jelent meg a bái vigalmon. De nem hiányoztak a mulatságról a vendégölgyök összeköttetésben álló pészgölgy- és egyéb gyári és kereskedői cégek sem, amelyeknek képviselői *Stefanoszky* Gábor, a budapesti sörigárcs elegendő képviselőjeleg vezetésével teltek el a bái vigalom rjúk róta kötelmeknek. A budai vigadó táncmért különben már félizre teljesen megtöltötte a szebbnél-szebb bátoz közönség, és kilenc-től (a kezdtől) kezdve, az alig egy óra szünetű megszakításával, egész kivilagos rég-

gelig lejtették a szünetlenül tartó és hangzó polkákat és valcerket. A bái vigalmon kitűni anyagi és erkölcsi sikeréért a dicseret *Kuntze* Ödönd, a budai vendégölgy ipartársulata elnöke is és fardhatlan elnökét illeti.

Szombathely. A szombathelyi vendégölgy, kávéosk és pincérek — mint előzöleg jelezteük, — e hó 4-én tartották bái vigalmukat. A vigalom egy mint eddig, ezuttal is úgy anyagiilag mint erkölcsileg kitűnően sikerült. A táncestélyen nagy számmal jelentek meg úgy helyből, mint vidékről s a díszes bái szereg a legjobb hangulatban a reggeli órákig mulatott el. A rendezőség vezetőit: *Weber* Károly, *Molnár* Gyula, *Schmall* Gyula és *Kovács* Ferencet buzgó fardozásaiért elismerés illeti meg. A négyesek 120 pár táncolta. A meglejtet hölgyek névsóra a következők:

Asszonok: *Királóvási* Andrásné, *Székely* Mihályné, *Széchényi* J.-né, *Róth* J.-né (P.-Rákóc), *Simon* J.-né, *Jósef*, *Gröndel* J.-né, *Asszon* J.-né, *Bim* J.-né, *Hegedűs* Mihályné, *Horváth* Sándorné, *Simon* Ferencné, *Grossmann* A.-né, *Stelcer* A.-né, *Pehm* G.-né, *Böszé* Antalné, *Tóth* Józsefné, *Simon* Sándorné, *László* Józsefné (Répecel), *Bokor* L.-né, *Büchberger* L.-né, *Misinger* J.-né, *Ács* Jánosné, *Hódosy* Jánosné, *Molnár* Gyuláné, *Weiss* L.-né, *Mellus* J.-né, *Horváth* Györgyné (Körömd), *Szántó* Miklósné *Cvek* F.-né, *Deutsch* N.-né, *Unger* Mihályné, *Koba* L.-né, *Tima* J.-né, *Tancsics* Alajosné, *Eberle* J.-né, *Yuda* Gyuláné, *Köcskei* Pálné, *Fekete* Sándorné, *Tóth* Józsefné, *Herics* Gustávné, *Takács* Jánosné, *Edenhoffer* Ferencné, *Hencsey* L.-né, *Mózer* Sándorné, *Gorer* K.-né, *Gábrriel* Ferencné, *Hálász* Józsefné, *Unger* Pálné, *Kreutz* Józsefné, *Komlósy* Sándorné, *Taschler* Edéné, *Tamas* Istvánné (Kis János), *Hodágy* Jánosné, *Wendler* Imréné, *Hodágy* Jánosné, *Sandarics* K.-né, *Bognár* Ferencné, *Vünits* N.-né, *Schreiner* Gyuláné.

Lédlők: *Királóvási* Pép, *Tamas* Teres, *Strobl* nővérek, *Tóth* Bónke, *Róth* Teres (P.-Rákóc), *Horváth* Antóné, *Gömeindl* Mariska, *Kiel* Emma, *Növény* Teres, *Hegedűs* Mariska és Ida, *Horváth* Irma, *Tischler* Julia, *Stalcer* Juliska, *Lehm* Mariska, *Böszé* Mariska, *Tóth* Rózi, *Somogyi* Teréz, és *Ság* Ruzsálta (Répecel), *Freissinger* Hermin, *Molnár* Mariska, *Gottschalk* M., *Legetsky* M., *Popper* L., *Büchberger* József, *Kömer* Betta és *Vical* Róza (Körömd), *Krizmanits* Gizella, *Erveck* nővérek, *Tina* Rózi, *Heid* Teréz, *Takács* Mária, *Jahnic* A., *Iván* Rózi, *Magyar* nővérek, *Moser* Bónke, *Janics* Ionka, *Córer* E., *Szép* Mariska, *Kerner* Teres (Körömd), *Kurty* Anna, *Neuhoff* Emma (Pozsony), *Pommer* Julia (Győr), *Horváth* Szidike (Nagykanizsa), *Novotni* Anna, *Zsigler* Teréz, *Husny* E., *Pintér* Gizella, *Nagel* J., *Bognár* Irén, *Kamzen* Irén (Pinkaft), *Horváth* Kati, *Zöber* nővérek, *Karner* Berta és *Ióna* (Körömd), *Billing* Józsefné.

A szombathelyi vendégölgyök és pincérek bajján felülfizetések címen befolyt összesen: 820 korona. A vigalom elnöke a felülfizetőknél ezuttal is hálas köszönetét nyilvánítja.

Szegszárd. A „Tolnai megye vendégölgyök, kávéosk és koszmárosok egyesülete” március hónap 12-én tartotta nagy és fényes táncestélyét a Szekszárd-fogadó nagytérben. A vigalom rendezése élén *Tóth* Gyula, nagyalmazott fogadósk kartársunk állott s bárba a díszelőkönyv is töltötte be, az ő közreműködése nyagban magval hozta, hogy a tolnaiak bajját az idei vendégölgy vigalmak közt a legjobban sikerülteket lehet nevezni. A tolnai megye vendégölgyök egyesülete jétékony táncvilágában nemcsak a helyi és a megye fogadósk és vendégölgyei, hanem a szekszárdi társadalom jobbjai is résztvettek és utóbbiak nemcsak a bái meghívón szerepeltek névleg, hanem a bái vigalmon és az ennek sikerét bizonyító egyéb ténykedésekben is résztvettek. Minek folytán a tolnaiak zárkörű táncestélyén a nagyközönség senejeva a vendégölgy-család nagy számmal együtt jelent meg és az öreg Szekszárd-fogadó nagy térben ez az érdekes és szép vegyülék, olyan feztetlen és jétékudú mulatságot rendezett, hogy ennek mását csak a szekszárdi-akhoz hasonló híres borhegyek tövében lévő városokban lehet látni. A jétékony cétra is szép hasznalt hajtó vigalom kivilagos viradigt tartott.

Erzsébetfalva. Az „Erzsébetfalvai Vendégölgyök és Kávéosk ipartársulata” március 11-én tartotta a Plüm-levele vigadóban zárkörű táncmulatságát. A vigalom nagyong szépen sikerült és a társulat zászóló-

alapja javára is nagyobb jövedelmet hozott.

Szabadska. A szabadska pincérek március 5-én tartották a Pest-fogadó vizgalmi termés szokásos zárkörúti táncvigalmukat, amely mint eddig, ezúttal is egyik sikerültebb vizgalmát képezi a bácskai élite bál táncvigalmaknak. A szabadska bál Lichenek Gergelynek, fogadósné bályainy tiszte mellett folyt le és tartott kitűnő hangulatban a reggeli órákig. A kellemes emlékeket hagyó mulatság a szabadska pincér-egylet javára is szép hasznót hozott.

Szárar. A „Sárar és vidéke vendéglősök, kávéos és mérásorok ipartársulata” tagjai e hónap 5-én tartották szokásos bál vizgalmukat az ottani Korona-fogadó nagy termében, amely szűnnél meglett bál résztvevőkkel. A vizgalmu egy erőteljes, mint anyagilag fényesen sikerült és társulat pénz-tárat igen szép összeggel gyarapította.

Jóteknységér misztéri elismerés. A marosvásárhelyi vendéglősök ipartársulata, mint annak idején megírtuk, élnoke Schweitzer Adolf kártyásunk kezdeményezésére jóteknységének azzal adott kifejezést, hogy egy karácsonya-ünnepepi alkalmával 19 szegény tanuló fiut (előtől talpig jó megleget ruhával látott el. Erről a tényről a vallás- és közoktatásügyi miniszter is tudomást szerzett s az ipartársulathoz a következő elismerő iratot intézte:

A magyar királyi vallás- és közoktatásügyi miniszteről
4436—1914. szám.

VI-d.

A „Marosvásárhelyi Vendéglősök és Kávéos Ipartársulata”-nak

Marosvásárhelyt,

Maros-Torda vármege kir. tanfelügyelőjének 1914. évi január hó 5-én 41. sz. a kelet jelentésekből örömmel értesítem, hogy a Társulat 19 szegény tanuló ruházott fel karácsony előestéjén 500 korona értékű téli ruhával s tetek nekik lehetővé, hogy az iskolától a zord tél időben is látogassanak.

Nagy örömmre szolgált, midőn a Társulathoz a németországi érdekes tanúsított ezen tárgyalás, hazafias áldozatkészségéről ösztúe elismerésemet és köszönetemet nyilváníthatom.

Budapest, 1914. évi február hó 3.

A miniszter helyett:
Gróf Kielesberg, ek.
államtárh.

Rendőrségi tulbuzóság. Az államrendőrség főkapitányasága Erzsébetváralja, Kispeszt és Pestszentlőrincen az összes vendéglőkben teljesen megtiltotta a kártyajátékok, úgy hogy még az ártatlan „snapzil” vagy „márjás” játékok sem szabad játsznai. A rendőrségnek ez a szigorú szabálya nemcsak anyagilag sérti a nevezett községek vendéglőseit, hanem erkölcsileg is, mert ország-világ előtt kipellengezi őket, hogy üzletükben annyira elvadtak a viszonyok, hogy még a legártatlanabb játékok sem engedélyezhető. Amikor pedig a rendőrség ilyen rendeletet boesáj ki, nem veszi észre, hogy ezzel egyszermint a rendőrség tehetetlenségéről is bizonylatot állít ki. Mert végre is a rendőrség teendőjét képezi, hogy a tiltott szerencsejátékokra fölfigyeljen s azokat, akik ez ellen vétének, a törvényes büntetésekben részesítse. Nem hinnék, hogy az ipari érdekek fölött egy formán örökös Bopár Dersző főkapitányának, volna tudomása erről a rendőrségi tulbuzóságról, ami más egynek tény leg nem nevezhető. Az „Örsz. V. Egyesület” különben a sérelmes ügyben, illetékes helyen már meglette a lépéseket.

Mundus, az egyesült hajlított fabutogyarak st. a legérgebb butogyárak egyike, melynek gyártmányai a fogadós, vendéglős és kávéos szakörökben is igen elterjedtek és kedveltek. A jósvérvég hírdetésére itt is fölhiányt k. olvasónk figyelmét.

A polgárosított pincér boravallók. Az eddig korzónál karcjácoknak nevezett pincér borszállók polgárosítva lettek. Pol-

gárosította egy miniszteri döntés, amely egy munkásbiztosítási peres kérdésben kimondta, hogy a pincéreknek adott boravalló a fizetés kiegészítő része, annnyal is inkább, mert nem telefeleltől től, hogy egy pincér 25—30 kor. fizetéséről vállalkozna a pincéri hivatással járó terhes szolgálatra. A miniszternek ez az állásfoglalása, egy kellemetlen problémát oldott meg. Amig ugyanis eddig sem a közön-ség, sem a vendéglős, de még maga a pincér se volt tisztába vele, hogy tartozik-e vagy se a boravalló a bérék-és díjakkal valamelyik osztályba. — addig a miniszter egyszerűen meghatározta és eldöntö, hogy a boravalló nem más, mint ellenzolgáltatás a végzett munkáért, vagyis a pincéri fizetések kiegészítő része. Miután pedig a pincérboravalló ekként polgárosították; ezután senkinek se lesz jogában érezetlni, amint ahogy intelligens ember eddig se érezette, hogy az asztalon hagyott boravalló amolyan kegyből, adományozta a pincérnek. Viszont a pincérségnek is tudatában kell lenni, hogy a boravalló a teljesített szolgálatnak megérdemelt díjazása, amely érzést sem, a tekintély rovására nem mehet, sem a férfi önérzetét nem alacsonyíthatja le.

Borsvárlók figyelmébe. A mult és az előző évben tudvalevően igen sok helyen nagyon rosszul fizetett a szőlőtermés, ami aztán a jó borok iránti nagy keresletet vonta maga után. Az ismert „Visontar” mátrahégyaljai szőlőtelep borért, r. t. igazgatóságát is ez indította arra, hogy a régi évjáratok feltevért kincseit forgalomba hozza. A Visontarját bortermelő társ, szőlőtelepben különben a mult évi termés is jól beült, és ezt fentiekkel ezúttal is a t. borsvárlók vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

„Mátyas király sora.” Az első állandó mátyás nemzeti ladseregnek, Mátyas király híres feketé seregének krónikásai fejtették, hogy a feketé vezérteli legények táborozáskor árpalbóli készült által itak, amelyet idelaza készítettek. Nem nehéz megállapítani ebből a jóval följegyezhető, hogy Mátyas király alatt kezdődött a sörgyártás Magyarországon. Mátyas király korához fűződik a magyar sörgyártás megteremtése és ezért az ő nevét írta a címerebe az az új magyar sörgyári vállalat, amely most kezdte meg üzemet **Kőbányán**, egy amerikai árnyékokban készült ipartelepben, a legtekintetesebb technikai berendezésekkel. Ipari körökben hónapok óta regélnek már arról a gyárról, mert hallották, hogy itt igazán nem frázis a „modern technika vívmányainak” emlegetése, hanem egyszerű konstátásia annak a ténynek, hogy amit a sörgyártás fejlett technikája mellett ma legjobban és legtekintetesebben ismernek, az mind összehordható a gyártelep műszaki berendezés. A **Füvészi sörgyári** nevű **Kőbányán**, a Maglódi uton egy kis városrészt foglal el, most kezdte el a munkát. Bár nap előtt kezdtek meg a főzést és így néhány hónap múlva már piacra kerül a „Mátyas király sora”, hogy a sörgyártás világipacán legnagyobb nemzeti királyunk neve alatt hirdesse a magyar sörgyártás dicsőségét.

Farsza bosszu. A szatmári vasuti vendéglő főispincér, Basa Ferencet, egy rosszmájú pincér, aki régebben vele dolgozott és illetlen magtveiselet miatt elbocsátotta; alaz bosszulta meg, hogy eljegyezési hívet kötötte és azt beiktálta a Fogadónak, többek között a farsangszatnára. Az akarat ellenére küsített Basa kártyásnak persze kinyitakozta, hogy ebből ször sem igaz. A nyomozást pedig az alaplaiban hír rosszmájú beiktólója ellen megindította.

Vége a drága úgnyóki honorának; — meg a főpincéri állás is csak hat koronára került. Az egyik szombathelyi pincérnyergő, Király Lajost a sárvári „Korona” fogadóba mint főpincért helyezte el. Közvetlenül föl címén az úgnyók 50 koronát kért. Király a kívánt összeggel megfizette, azonban az úgnyóköt a szombathelyi rendőrkapitány-ságnál följelentette. A napokban volt ebben az ügyben a tárgyalás s a rendő-

kapitány az illető úgnyóköt 20 korona bírsággal sújtotta, azonkivül kötelezte, hogy az 50 koronát fizesse vissza azért — mert **Szombathelyen egy főpincéri állás után 6 korona a közvetléti díj.** Aki ennél többet fizet — balek! Kívánatos volna, ha a mintavármege székfőúrának ezt a gazdaságos árszabályzatát a többi városok is megszereznék és hasonlóan juttatnák érvényesülésre.

Az eltanzított kávéház. Hogy a pesti kávéházak szaporodása mekkora mérvet öltött, erre legbeszedesebb példának itt van — azaz: csak volt — a „Jldiz” nevű Rákóczi úti kávéház, amelyet pár évvel ezelőtt, a Rókussal szemben egy feleletlen nagy raktárhelyiségben rendeztek be. Az összevásárlás két-és egyszegyed méter magas helyiséget, — mely épen csak raktárhelyiségnek feleltet meg — Fantó névű kávék (volt kereskedő) béréte ki kávéháznak, be is rendezte szépen és előkelően és el is vették rajta szerencsésen. Azután egy Andrássy-utú kávéház volt főpincére vette át a kávéházat, aki hogy az üzletnek komoly alapot és hírnevet teremtsen, a től kezdéssel ismerváló bretti-táncot, az izleletlen, otromba és csunya „tangó” béréte be estékint. Hogy ez se raktár- se kávéház „jldiz”-nek hamari halálát jelentette; ezt a Fogadó egy mult havi számban meg is jósolta. És a jóstás helyett a tangós-jldiz-kávéház „eltanzította” illetve bezártá gazdasja.

Tanonok a pincében. A győri pincér-egylet tevékeny élnoke **László József** vendéglős a győri pincér szakiskola növendékeit a mult hó 17-én gyakorlati pincétképzésben részesítette saját pincéjében, amely meglepő tisztasága és modern berendezésénél fogva valóban mint pincének nevezhető. A gyakorlati oktatósnál jelen voltak: **Mojzer Ferenc** élnök, **Benedek Vince** szakiskolai igazgató, **Marschal Hugó** és **Kanabé Gyula** szakiskolai tanárok, **Szilágyi Gyula** szak- és illetantó, **Wolff Pál**, **Lukovits János**, **Fürst Márton**, **Csohány Vince** íbály, **László Ferenc** városi képviselő és még számosan. **László József** szép szavakkal üdvözölte a megjelenteit, majd a tanulóik figyelmébe ajánlotta, hogy a borkezelést és pinczei teendőket ismerni a legfontosabb a mi iparunkban és ezt iparkodjanak ők is ne csak elméletileg, hanem gyakorlatilag is elsajátítani. A bzdító szavak ellhangzása után leveztette őket a pincébe s ott bemutatta mindazt, amit egy szakembernek, ha vendéglős lesz, tudni kell. Kiemeljük a szakiskolai növendékek közül **László József** pincér egyeteli élnök két tanoncának szép szakutadást, kik főnökük felügyelete alatt igazi szak- és mintaszerűen teljesítettek minden pinczi munkát. A gyakorlati oktatás különben az egész hallgatóságot meglepte és az oktató vendéglős lelkesen megjeljeneték. Az oktatás befejeztével **László József** megvendégelte a tanári kart és a szakiskola növendékeit. A vendégeknek ezúttal ismét meglepő és kitűnő szakember-vendéglős dicséről tényről volt alkalmuk meggyőződni. Ugyanis a lakomán felszolgált izleleten kolbász- és hurka féléket, szintén **László J.** tanoncai készítettek. A barátságos lakomán szép és tanulságos fölbeszört beszédek hangzottak el. **László József** Benedek Vince úrtette poharát, majd **László József** Mojzer Ferencé és a szakiskola tanárainak, míg **Szilágyi Gyula** a kedves házigazdára, kitűnő jó gazdasszony nejeire, majd a helyi sajtó képviselőire úrtette poharát. A szakiskolai tanulóknak nevében megjel Szilágyi Gyula szak- és illetantó vezetésével Győrök Sándor és Rinc Ferenc köszönték meg szép beszéd kísérletében **László József** szives oktatását és kedves vendégeltetését.

Rendezni, midőn tüzhely és egyéb konyhai felszereléseket, jót és tartósat csak a **Mayer Herman** és **Hirschler cég** (Budapest, VI. Terektörút 48. Gyár-utca 23) szerkezeti be a vendéglős és kávéos kártyások.

A minta-megye furcaságai. "Furcsa egy jószág ez a mi vármegyénk", — mondta egy vasi ember. Tele van „Lédec”-cel. „Rátót”-tal és talán a Rába is azért csavarg benne, hol északkelet, hol nyugat felé. Meg fog még történni, vigyázzon rá bárki, hogy a Gyöngyös is nem telék, hanem fől. Közéleg telék fog lenni. Mert abban a mi furcsa megyénkben minden lehetséges, vagyis e szeretetlél, mindenre alkalmas. — Szép Magyarhonunk e kékhegyes eszékéből való ama lelkes vasiak itteni szavai jutnak eszünkbe, amikor értesülünk, hogy a minta megye egyik népes községének, Rum-nak a gyóvcsnézre pálinkamérését folyamodott és kapott is a szombathelyi pénzügyigazgatóságtól. Ejnye, ejnye, hát ez már mégis csak több a furcaságnál. Hissz megtörténhetik, hogy amint nem megy annak a rumi Bokor pa ikusnak a patkója, épügy nem fog virulni a pálinkamérése se, no és akkor mit fog lenni? Hát bizonyára korlátlan italmérséi engedélyt folyamodik — vagy „Rum” községnek e nevéf fogja „vizre” keresztelni vagy a Gyöngyös fogja „rummá” változtatni s esetleg — fölfelé fordítani. Merthogy az a jó vasi föld az eléle furcaságokra — a mi derék földünk szavaival élve — igen-igen alkalmas.

Juhász pincér. Kretschmar János a Váci-kövi Schiller féle étterem szivarjára a jövő hónap 4-én ötven éves pincér jubileumát fogja megünnepelelni. A jubliáns pincér ezt az alkalma megírta és kiadta előtörténetét. Kartársai, akik vele együtt működnek, meleg óvadásban fogják részeseitni jubileumköszöntőik.

Rendőr támad, rendőr bánja. Németh Gábor budapesti rendőrnök valami kis elizigantai valóját volt Szlovácsa Józseffel, a Muzsa kávéház főpincérével egy tanuskodásból kifolyólag. Ezt a kis ügyet a rendőr úgy véle helyesen elintézte, hogy egy este kihívatta a főpincért és inzultálta, amiért ellene tanuskodott. Am a főpincér nem bírte el az inzultust, am a főpincér márdóját a sima asztalra letekette és egy kisnyit megakartá lojtani. A rendőr hatóság elleni támadásért följelentette a főpincért, akik el is ítélték néhány hónapra. Am a tábla fölmentette a főpincért, mert a tanuallomásokból heizvolg látta, hogy a támadó nem a főpincér volt hanem a rendőr.

Kittáné és megis olcsó fehérszín. A fogadó-, vendég- és kávé-szobák tartozóknak fontos érdekük, hogy helyesim szükségüket *Deutch Ferenc* (Budapest, IV. Museum-kert 10.) a hazai fogadók és vendégfogók ismert szállói arúházaiban győvcsnéz megrendeljen, mert eféle szállókat kartársaink előnyösebben sehol sem szeretik be.

A fozsgotató Bank Abháziaiban. Hogy innen kitétek annak a kellemetlen társaságnak a szürét; fogta magát és lement Abháziaiba, ahol azelőtt is volt. Am, itt a fozsgotató játekok csak csinján szabad eszkozóim s legfeljebb pár száz koronával viheti el a „Casinó Etrange” tagjai a — jégre. Egy fiskálisnak azonban pechje volt: kilencszáz koronát emelintettek ki a zsebéből a zóid asztalán. De az ügyvéd nem hagyta az ügyet. Följelentette a Kaszinó igazgatóságát a volozsaki járásbírószágon, nagyírjátékra való csbitás miatt. Hogy a pör nyertes lesz — több mint valószínű! — mondják azok, akik az osztrák bírószágnak az ilyen házár-lehaságnak iránti ellenszenvét ismerik.

GYASZROVAT. — *Szék Franciska*, férj. Lauris Károlyné e hónap 11-én 77 éves korában elhunyt. Temetése márc. 12-én tórtént nagy részvét mellett Elhunytban Tingi Lajos fővárosi vendégfogó kartársunk avatói gyászolja.

Biheller Jakab alsóbüki vendég- és Árva-megyéi vendégfogók ipartársulata alelnöke e hó 10-én 61 éves korában meghalt. Temetése március 12-én történt a községné és a kartársak nagy részvétellel.

NYILT-TER.

Rovat azt közli, hogy nem feltétl. a szerkesztőség.

Figyelmeztetés.

Pár héttel ezelőtt mint pincér lépett be hozzá Bónpár Sándor nevű egyén, akiről aztán megállapították, hogy ezt a nevet a magval honort egy ellopott munkájához birtokosáról ruhátta át magára, mert a valódi neve Pál Sándor volt. Ennek a hamis firmanak a néval való ténykedése pedig abból áll, hogy mindenekelőtt alapos terepremitelt tartott és egy éjjel föltért minden, ahol pénzt gyűjtött. Így ellopott a vendéglőben lévő négy székasszából 60 koronát, 20 kor értékű trafikot s a mi egyebet és a két sótt lepte alatt tovább állt. Az ilye ismeretű jele, hogy rődszárú pipából, 20 és 40 körli, bajsztalán és ruhája még egy vasuten a ruhátában van. A T. Kartársak óvadásoknál töle, vagy ha rátalálnak, szivekedjenek a rendőrkarjaiba adni.

Hörváth József vendégfogó Budapest, Gólya-u. 38.

Átadó

tízzer lakosu községben, választókerületi székhelyen, ahol járás- és szolgálatok, adóhivatal stb. van, egyedül álló **szálló, kávéház és étterem**, nyolc éves bérlettel, kilenc vendégszobával, konyhával, képfeliróléj, rendeltetéses konyhával, és teljesen be van rendezve. Szükség: 16K: 16.000 korona — Bővebbet: **Farkas, Városi-szálló, Szeghalom, 2-3**

Ni ismeri a kintofonos Nemcsikot?

A mult év június hónapjában Tenkerő bementem Nagyvárada s ott Nemcsik Jánosnál, egy budapesti Edson-vándor, akinek képviseletében, 3000 forintot illette vettem egy Edson-féle gépet, 305 koronát. A gépre fizettem előre 100 koronát, míg a lenmaradt összeget 3 hónap múlva fizetnem volna. Persze, én a gépet a mai napig sem kaptam meg. Nemcsik aztán bepereltém s az így most kerülne tárgyalásra, amde sem a bíróság, sem én nem tudjuk jelenlegi címét, aki azóta kereltet olva távozott N.-váradról. Aki a t. Kartársak urak közül ismeri a kintofonos Nemcsik Jánost és tudja lakcímét, szivekedjék egy levélben ezt tudomásomra adni. Egyben kéri, szivejleg meg az eset tanúságát és semmiféle kintofonra ne adjon addig egy fillért se, míg az legalább is nem látta. — **Grosz Sándor** főpincér, Nagybánya, István király kávéház.

Eladó jóforgalmu vendéglő.

A főváros közelében lévő a nagy vasuti- és vilamosállomással rendelkező forgalmas községben, az állomás közelében közelében egy forgalmas vendéglő, amelynek vendégfogóhelyiségén kívül szép kertbirtéysége, két szőlőszőlőszőlő — vezetési hányja miatt örökörön eladó, kiadására 2000 (huszzer) korona. Cim a kiadóház-talban 1-3

Nyilatkozat.

Tek. Kiadóhivatal! Az 1912. és 1913-iki „Vendéglők Naptárát” megkaptam, és nagy élvezettel áll is olvasom. Fogadók az olvasott félti egyfajta félséget égszinte köszönetemet. Kérem az 1914-iki Naptárt is megkírdeni. Tisztelettel *Kisgyörgy Gábor*, pincér.

Eladó

az Alföld legnagyobb városában kintőni jömenetelő, 30 szobás

szálló és kávéház,

teljes berendezéssel, vilányvilágítással. Ár: 50 ezer korona. Tudalozóim Fogadó kiadóhivatalában. 2-4

20 éve fennálló vendéglő

nagy tszár és vasuti állomás közvetlen közelében, sarokházal együtt eladó. — Csakis komoly és olyan vezer érdeklődjék, ki 20-30 ezer koronával rendelkezik. — Cim a kiadóhivatalban.

2-4

Pincér, fizetek!

Ezt egy pepitanadrágos ur mondja, akinek szemén monoki van és olyan elegáns, mint egy gróf. Pedig én, a fizető, tudom, hogy ez az ur, aki az idegen szemében val: mi előkelő mágnás benyomását keltheti, nem más mint Harvaicher és társa egy első, vagy harmadik ségédé. És én, a fizetőpincér, mégis rohok, repülőleleje, alázatosan és udvariasan, hold-t a nap folyamán legalább is olyan fizikálilag megerőtöltő munkát végeztem, mint Steiner ur. Holott az a nagy szociális lelkiismeret el a megláztatást talán nem tartja összevagyvezeteltnek ezekkel a fuikosásokkal és az önzérletnek elnyomásával kapcsolatban. Ez a lelkiismeret bennem is zugolódik. De én le tudom csitítani.

Nem hiszem, hogy lehessen fizetőpincér, aki ezt ne érezte volna. És nem hiszem, hogy csak egy is volna, aki ezeket az érzéseket nem küzdötte fel. A *kenyér és a jóné* az, ami miatt sokszor meg kell akadni az elvekkéi egy pincérnek. És háyszóor feloldjuk ezeket az elveket, az észl, a hitet! Mert érezzük, hogy otthon van a család, a gond, a mindennapi lét-kerdes.

Az vigasztal, hogy ez nem egyedül a mi életünk jelensége. Mindenütt így van ez. És ezért szivesen szaladok, ha Steiner ur kopog a márványasztalon és racsalsóva kiállja.

— Pincér, fizetek.

Ujlaky János.

Vendéglő

három nagy kerti helyiséggel, órási nagy leláról — eladó. Környéken a legjobb forgalmu üzlet. Sörgáz négyezer koronával hozzájárul. Betegség miatt bármikor átadó. Bővebbet: Budapest, I. ker., Budafoki-ut 91.

Magyar Tenger szálloda

Balatonbényén 15. hutozótt szobával, vendégfogó berendezéssel, azonnal átadó. Bővebbet: Balatonszentgyörgyön.

Átadó fürdő és fürdővendéglő.

Szepeváralja mellett lévő **Sitra-fürdő** — más fillet mint — teljes berendezéssel, 2000 (kettőezer) koronát átadóm. Fürdőház, tartók: 15 fürdőszoba, 12 vendégszoba — teljesen berendezve, — 3 étterem, 2 veranda, gazdasági épületek, 25 hold legelő, 14 hold szántóföld stb. **Évi bér: 2100 korona.** A bért a fürdő maga kintéri. (Négy-öt ezer fürdés van, á 80 fillér). Bővebb felvilágosítást nyújt jelenlegi bérő: **Talányi Ferenc, Orlyó** (Pályaudvar). 1-2

1914. ÉVI VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA

rendkívül gazdag és érdekes tartalommal, díszes bekötéssel megrendelhető a **Fogadó kiadóhivatalában**, Ár: 2 korona 50 fillér.

E fontos és nélkülözhetetlen szakkönyvet

ne mulasszák el megszerezni mindazok, akik azért még nem rendelkeznek.

ÜZLETI HIREINK.

Figyelmeztetés. Azon előfizetőinket, kik a „Fogadó” a megjelenés napján nem kapják meg, kérjük, szíveskedjenek a kiadóhivatalt egy levelező-lapon értesíteni. **Békésen** a „Magyar Király” fogadót megvette Takab Samu, a tótkomsói nagyfogadó volt ismert tulajdonosa. Takab kártársunk új üzletét egészen átalakította és azt a mai modern igényeknek megfelelő új és nagy kényelemmel rendezte be. Az ünnepélyes megnyitás és hó elejéig történt.

Jó-borok. A múlt év rossz időjárás következtében alig volt vödör, ahol jó bor termelt volna. Kivétel képe a „Vindor” Mátrahegyi Jászokélek Bordekrété „t-társ.” melynek új borai minőség tekintetében még az eddigi termés is jóval föltimuljak.

Görgényosokant, Marostorda-megyének ezt az ismert gyógyhatású furdóját kibérelte Gross Frigyes, a szászrégeni Pízeni sósrucnok tulajdonosa. Az új tulajdonos a furdót és annak vendéglőit a mai modern igényeknek megfelelő egész ujan fogja berendezni. A megnyitás május 1-én történtik.

Kistetyén és vidéknek sörraktára. Irányi Lipót, a Budaközi- és környékbeli vendéglősök iparszövetésének pártfogója, tagja értezteti a Kís és Nagyestényi, Budafok és Kézdivásárhelyi tartozó összes vendéglős urakat, hogy „Részvényörakrdák” modernül rendezte be. **Kitűnő sörrel** és jó kiszolgálással mindenkit biztosít. Vállalatát a kártársak figyelmébe és ideákról pártfogó-sába ajánljuk. **Zolymárezen** a vasúti vendéglő bérletét **Glück Imre,** volt munkácsja jöhmévet fogadós nyerte el. Glück kártársunk új üzletét és hó elejéig vette át.

Uj fogadó a farsangban. A mai napon nyílik meg Budapest legújabb fogadóját, a Kosuth Lajos-utca és Múzeum-körút sarkán épült „Astoria”, amely mint neve is sejteti, első helyet fog betölteni a modern és előkelő fogadókban sorában. Bár ugyan az új fogadó akkor is ilyen elősorolt helyre kerül, ha véletlenül a „Balahéber” vagy hasonló jó magyar nevet vesz fel az „Astoria” helyett. „Ez azt a név és szépségéből pótolja a tulajdonos és legmagasabb: **tieltől Mihály,** akinek személyében az egyik legszakavatottabb leadó férfit került az új fogadó élére. Gléllert kártársunk több francia és angolországi, még utóbb egy elsőrangú amerikai hotellek volt az igazgatója és az ott szerzett nagy és széleskörű tapasztalattal és az a saját új fogadójának is érvényre emelni. Az fogja a sors új fogadójának a furdósával” az egy két, mint az étermi és sötétebb helyiségek a legmodernebb felszereléssel vannak ellátva.

Pocsavárdon a Tóth Nándor-féle fogadót és vendéglőt **Bürger** Lajos és hónap elejéig átvette. Bürger kártársunk a jöhmévet üzletet egész ujan fogja berendezni. Vállalkozásához kívánunk sok szerencsét!

Balatonalmádon a furdó r. t. Hattyu-vendéglőjét **Kosola** Odón volt lonsopantálvi vendéglős örök áron megvette. Kosola kártársunk új üzletét és hó elejéig vette át saját kezébe.

Gyúszu Kálmán vendéglős az Akadémia-utca 1. sz. alatti lével jöhmévet székelv-szállás vendéglőt vezetni átvette. Békaszárdi új vendéglőse. A szatmármegyei regényes fekvésű Békaszárd-gyógyfürdő gyógycarok nagyvendéglőjének bérletét **Wschalla György,** előnyben ismert budapesti nagyvendéglős nyerte el. **Wschalla** kártársunk furdó vendéglőjét teljesen átalakította és új modern berendezést tett rá, úgy hogy a békaszárdi gyógy-étterem a magyar furdók egyik legfényesebb ilyen áulete fog lenni. Hó-hírben és menetben is első lesz; erről a szakavatott gazda híres jó borai és ismert jó konyhája, amely kitűnő gasztroszonyt meg felgyelete alatt fog állni, biztosítja.

Jánosházán (Vas m.) **Kovács** Lajos volt deveseri kávék kártársunk egy új kávéházat létesített. A csinos berendezésű üzlet megnyitása és hó végéig történtik.

Papp Sándor kártársunk a VII. Almásy-tér 9. sz. alatti Szabó János-féle vendéglőt megvette és azt ünnepélyesen a múlt hónap 26-án nyitotta meg. Az új tulajdonos hamisítatlan jó borai és jó magyaros konyhájával üzlete jömenetelt már biztositotta.

Legrádon (Zalam.) a közösi nagyvendéglőt **Maloezt** Gyula ismert szakember vette át. Az új gazda üzletét újból renoválta és rendezte és ünnepiesen e hónap 15-én nyitotta meg.

A budapesti **Beleva,** a Stefánia-út legelegánsabb és nagyobb nyári kiránduló kávéházát, amelyet a múlt tavasszal Tóth és Horváth szobeközeben ismert főpincérek létesítettek, — Horváth János megvette és azt saját tulajdonára már át is vette. A modern nagyszabású üzlet megnyitása e hónap közepén történtik.



Közösi létele:
Budapest, V., Kálmán-utca 15.
Telefon: 141-83.

Főpincéri, üzletvezetői

vagy más hasonló állást. — jobb üzletet elszámozása. — keres jó megjelenésű, intelligens, némi fiatal volt szállásos, némi ovadekkel. — Kérbenjáró díjaztatnak. — Stives megkeresések **„Önálló erők”** jelgére a kiadóba kértetnek. 2-4

Hirdetmény.

Biharvámegye sárréti járásnak székhelyén, **Biharnagybajom** nagyközségben székelő »Sárréti Casino« **vendéglője és kocsmáizlete** a hozzátartozó összes helyiségekkel és vendégszobákkal együtt **1914. év áprilisi hó 1-től** kezdve több évre haszonberbe adatik. Megfelelő ovadek letétele és **kitűnő konyha** megkívántatik. A személyesen jelentkezők előnyben részesülnek.

A Sárréti Casino elnöksége.

ORIENT KÁVÉHÁZ

Budapest, VII., Rakoci-ut 42. sz.
Kávészárműtulajonos: **Wolfs Nándor.**

Modernül berendezett kávéház (nagy teakészítállal és mellékhelyiségekkel) a főváros kelő közepén a Nemzeti színház (volt Népszínház) áttételeben.

A fogadós-, vendéglős- és kávék szakmához rarrtók kedvelt találkozó helye. Mérsékelt árak.

Schranzt Mátyás fővároszerte ismert, jöhmévet vendéglős a X. ker. (Kőbánya) Alsó-jászberényi-u 10. sz. alatti Fekete-féle vendéglőt a múlt hó közepéig átvette. Schranzt kártársunk ismert jó konyhájá és borai új üzlete jömenetelt biztositják.

Devecserben a Tóth-féle vasuti vendéglőt **Pleininger József** február 15-én átvette. Az új gazda üzletét és alkalommal újonnan renováltá és rendezte.

Uj fogadó. **Stefánovszky Jenő,** a balatonfüredi Lóhi-féle étterem és kávéházban éveken át volt ismert főpincér megvette ugyanott az Esterházy-udvarú (Harangi Györgyöt), aki viszont a vasúti Korona-fogadót vette meg. A jöhmévet újból új gazdájá egész ujan renoválta és modernül rendezte be. Az ünnepélyes megnyitás a husvétü ünnepében történt. Uj fogadós kártársunk vállalkozásához sok szerencsét kívánunk.

Palánkán a Kaszinó-lagadókat és hó elejéig átvette **Fugler** László. Az új tulajdonos a lagadó 16 szobáját és annak minden helyiségét izleses, modern berendezéssel szerelte föl.

Csuovics István vendéglője. A főpincéri gárda egyik régi és ismert tagja, Csuovics István, a győri Royal-kávéház c élőszőge a Fehér hajó fogadónak, majd két évtizeden át volt főpincére és szobafőpincér, Budapesten a Király-u. 73. sz. alatti „Királyszínház” éttermet megvette s azt egész ujan berendezte, ünnepélyesen a múlt hó közepéig nyitotta meg. Csuovics kártársunk szakavatottsága és kitűnő gasztroszonyt jeve vezette jó konyhája, üzlete jömenetelt már is szépen föllendítette. Vállalkozásához kívánunk sok szerencsét!

Pecsett a Győr-Fiórián-téri Zidaries-féle régi jöhmévet vendéglőt örökáron megvette **Cechmann** Antal volt bögyszéi és utóbb baranyamagósi ismert fogadós és vendéglős. Cechmann kártársunk üzletét egész ujan renováltá s rendezte és azt szakavatottságával már is jól föllendítette.

Bauman Ilés előnyben ismert főpincér, a VII., Dob-utcai Schermann-féle vendéglőt hónap 10-én átvette. Uj vendéglős kártársunk szakavatottsága üzlete jöhméret és menetelt biztosítja.

Szegedi paprika. Valódi, édes nemes rússapaprikát küld **Horváth** József, **Szeged,** amely paprika kellemes íz és szép színt ad az ételnek. 5 kg-os postacomag kg-igint 3 kor. 20 fill. Gulyás-(csipős) paprika kg-igint 2 kor. 80 fill. Tessek próbáredményt tenni. Átlapíva 100. Árjegyzék és minta bérnyvetni.

Bobán (Vas m.) a közösi nagyvendéglőt **Győrly Sándor** kártársunkól **Gold** Jenő volt zalambihályi vendéglős és hónap elejéig átvette.

KÉRLETÜNK. T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett kiemelt hollétét, kártársi szívessegtől, a megadni óhajtottakkal egy lev.-lapon közöljék. **Hoffman** András étbörd hollétét kéri: tudati egy lev.-lapon **Tudás** Lajos főpincér Bpest, VII., Rákóczi út 80. Ostendé-utca-ház.

Deji Mihály főpincér hollétét kéri tudati egy lev.-lapon **Árvó** Deji Imréné Csurg (bácsmegye). A fiáért ágazó szelvény édesanyja kérelmet tje jeaitak a kártársak.

Vágy Henrik főpincér hollétét kéri egy lev.-lapon tudati **Varga** Ferenc Kolozsvár, Európa-kávéház.

Wittman Gyula pincér hollétét, ki nemrég a szász-régeni Korzó-fogadóban volt alkamárva (májd később Brassóban a kórházban betegben fektető), kéri szögy lev.-lapon tudati **Wittman** Emma Budapest 1., Budórsi ut 13.b. sz.

Hatfesz Ferenc pincér hollétét, — két évvel ezelőt Mikolcson volt — kéri egy lev.-lapon tudati **Kranicz** Géza Budapest 1., Alkiss-utca 1. sz. **Buzsáki József** volt nagyműhelyi főp. hollétét kéri tudati **Szekeres** Lajos pincér Cegléd, Budapest-fogadó.

Uzv. Sebald Józsefné az V., Bálvány- és Merleg utcák sarkán lével Moser-féle vendéglőt átvette. Az ünnepélyes megnyitás a múlt hó 21-én történt.

Csáktornyán a Zrinyi-fogadót, mint eleve jeleztek, **Prückler** Károly ápril 1-én veszi át. Prückler kártársunk a jöhmévet és nagyszabású üzletet az átvétel után egész ujan és modernül rendezte be. Uj fogadós kártársunknak kívánunk sok szerencsét!

Hosszpusztergen (Vas m.) **Németh** Géza jöhmévet vendéglőjét **Nagy József** a múlt hónap közepéig átvette.

Evtizedek óta egy a fővárosi, mint a vidéki jobb szállodák, vendéglők és kávéosk szállítója a

Löwenstein Mihály utóda Horváth Nándor

Alapítva 1864.

Csemegeárúk (sajtók.) Kávé. Italok.

— es. és kir. udv. szállító cég —
Főüzlet: Budapest, Vámház-körút 4. és Kishíd-u. 7.
Büféüzlet: Svábhegy, Báró Lőrinc-ut. 8.
Saját érdekében kérjen árlapot!

Családi öröm Csikész János görögtelei vasúti vendéglőt derek neje egy csinos leánybával ajánlókotta meg. Az új borsárdányt *Itorádn* keresztesítették.
Lakás-és helyváltoztatás jelentős tiszt. pincér-előfizetőinket kérjük, hogy volt alkalmatásuk nagy lakhelyüket szintén sziveskedjenek megírni. Fogadó kiadó-hivatala, Budapest, Rákóczi-ut 13.

HELYVÁLTOZÁSOK. — Dajlón a vasúti vendéglő üléstervező állását *Mérei Zsigmond* töltötte be. U. itt az I. II. oszt. étterem fők. állását *Anahás Zsuzsa* foglalta el. *Szabó Péter* Falota-Újpesten a Horváth-éle étterem fők. állását töltötte be. *Schneider István* Eszéken a Magyar-kassza vendéglője fők. állását foglalta el. *Darla Lajos* Ungváron a Bercsényi-kávéháza fők. állását foglalta el. Munkácsban a Magyar királyi kávéház fők. állását *Grosz Gyula* töltötte be. Mellette *Köhler Ernő* segédj. állását foglalta. *Simon János* Kolozsvárott a Bismarck-fogadó fők. állását töltötte be. U. itt a Ferenc József-fogadó kávéháza fők. állását *Sándory János* foglalta el. Mellette *Sós Béla* m. üzlet. *Nyisztor János*, *Klein József* és *Klein Márton* mint segédj. foglalták állást. Az étteremben *Hudinger Gabos* és *Mihályfalvy József* éth. állást nyertek. *Berglyes Sándor* Murakeresztúron a vasúti-fogadó fők. állását foglalta el. Celdömölkén a Korona-fogadóban *Nebel József* foglalt állást. A rimasombai Hungaria-fogadó fők. állását *Giesen Péter* töltötte be. U. itt a szobafők. állását *Schulz Gusztáv* foglalta el. *Quintus János* Kecskeméten az Otthon fogadó fők. állását foglalta el. *Kiss Antal* Trencsében a Kovács fogadó fők. állását foglalta el. *Mérey Imre* Vaidon a nagyvendéglő fők. állását töltötte be.

Keresek csapost

a sálhali népkerti nyári-mulatóba. Az üzlet olyanok, kinek feltehetően gyermekei vannak és ezek az üzletnél megkérhetnek szép jövedelmét biztos. **Jelentkezések az összes italoktól és vizektől hat százelek, míg a kávéba s a kuglócs főzéséig teljeseen a csapost. BÉLET MEGHATÁROZÁS: ÁPRIL 15-ÉN.** — Oradek: 200 kettősűrsi korona. Bővebbet leveiben — **Bőszög József** „Népkert” bérleje **Zilah**.

EGYRŐL-MASROL.

Elegy-belegy világ.

— Nem tudom megérteni a dolgot, mondja nagy fontoskodva a Sanyi boros. Muli ur is panaszkodik, Döngi ur is panaszkodik s majd mindenki panaszkodik, hogy a főzelek csitragadóványos és csetetlen, a leves meg tisztán magikótyvalék-izi, s ennek dacára az éttermünk mégis mindig zsufolva van.
— Ez azért van, mert ma olyan elegy-belegy világot élünk, — jegyzi meg Bende.
— Hát aztán ez mi legyen?
— Mi? — há, olyan torz-miscoda-lele. Némeleg ugyanezi „szecesszián” mondják, hogy ezzel a „büvös” és érhétlen elnevezéssel a jelen korszak sok torz-és durva kinévesét elkarjajk. És az emberek, istennek nézve a kedvés kis báránykai, tényleg nem is veszik

észre a mai torz-korszak sok ferde szüleményét, sőt inkább lelkesülmi látszanak érte. „Mert, — vélik többen — ez is a „divathoz” tartozik. Már pedig a „divatnak” hódolni és azt követni szükséges. Így érhető aztán, hogy a közönség azokat a bizonyos szecessziós módszerben készített ételeket *sem veli meg* komolyan, legfeljebb csak kifogásolja, de aztán, mint a kor „divatját” elfogadja és megnyugszik benne. Már most aztán, ha a „közönség” meg van elégedve a mi étrendünkkel és az ételek minőségével; akkor ugyancsak oktondi volna minden „konyhaséf” meg „főszakácsné”, ha a kokabjukat azon törnek, hogy nem lehetne az ételeket a valódi jó minőségnek megfelelően előállítani:

— Nagyon helyes, meghajlok az érvek előtt, mert azok az igaz valóságúesítség mutatták, — fejezi be az elegy-belegy világról szóló vitát a — Sanyi boros. **Bala . . .**

Boldog rév.

— Hallottad a nagy eseményt? — megöngöltem . . . Bevevtem a házasság boldog révét.
— Ugy, — és kit vettél el?
— Nem tudnám eltalálni. A pesti házasszonyok egyesületé egyik alelnökjének a leányát.
— Oh te szerencsétlen, minden este norvoghál és házimul lesz a vacsorád!

Készletek.

A mai világ olyan, mint egy olyan pilának bóródó, amit sórosbóródónak készítettek és bórósóródónak használnak.

„Hotel Schmidt szálloda”

Nagyszébenben

a vasúti állomás közelében levő jó forgalmú Schmidt-szálloda 30 újonnan és modernül berendezett vendéglőszobával, étterem és kávéházzal, központi fűtéssel a tulajdonos betegsége miatt azonnal eladó. — Bővebbet a tulajdonosnál. — 1-4

1914. Vendéglősök Naptára. Az idet „Vendéglősök Naptárát” ne mulasszák el beszerezni, akik még azt meg nem hozzák. Az 1914-ik igen gazdag tartalom „V. Naptár” díszes bekötésben 2 kor, 30 fillér. Megrendelhető a Fogadókiadó hivatalában, Budapest, VIII. Rákóczi-ut 13.

Jánoshamán

jóforgalmú vendéglő

— a vasúti állomással szemben, 20-25 méter távolságban — kedvező feltételek mellett eladó vagy esetleg herbe is adom. — Vevő vagy bérlő a tulajdonosnál! (Mészáros István vasúti vendéglős) értekezhetik a helyszínén. — 3-4

Modern fogadó (szálloda)

nagyforgalmú és szép vidéki városban, — más vállalat miatt jutányos áron eladó. Az üzlet szép szállodai és vendéglői forgalmáról bárki meggyőződhet. Komoly vevőknek fölvilágosítást nyújt a kiadóhivatal. 1-2

Árverési hirdetmény.

Dunaföldváron, közvetlen a hajó-állomásnál levő régi hírneves **nyári mulató-kerthelyiséggel** egybekötött **vendéglő-üzlet,** családi okok miatt **május 28-án a fog árvereztetni.** — Komoly szándékú üzletemberek, akik **jó és szép vendéglőt** akarnak venni, — az üzletet előbb is megtekinthetik. A vételhez kevés pénz szükséges. — 1-5

Eladó vendéglő, kávéház

Nyitra megyében a fővonal mentén, járási székhelyen **egyedül álló vendéglő és kávéház** üzlet ahol minden háj, mulató és összevont tartatik teljes felszereléssel s a házal együtt eladó, (esetleg egy városi kávéházzal elcserelelendő). Az épület majdnem új és 10 évig adómentes. Tartozik hozzá szőlés (kocsma), étterem, kávéház, nagy táncterem saját mozgószínház, egyedülálló jog, szentes szobák stb. szükséges helyiség s ezenkívül bérkocsi-üzlet, (3 kocsi s lovakk), szép konyhakert, — 500 C-öl — saját világlátó-ber, trafik stb. Az üzlet a környéken legforgalmasabb s látogatottabb, amilyen komoly vevő meggyőződhetik. **Eldadási ár** — feltétlenül: 40 ezer korona. **Szükséges tőke:** 30 ezer korona. Az üzleten teher nincs s a legnagyobb családunk biztos és szép megjelétést nyújt. Cim a kiadóhivatalban. — 1-4

Szakember

representáló egyén, 34 éves, nős, gyermektelen, jelenleg egy fővárosi legelődránga szállodában mint főgonc működik. — szeretne egy nagyobb vidéki városban levő, jobb fogadóban, szállodában vezető állást elnyerni (már volt önálló vezető állásban). Kivánrat neje (ki szintén ebben a szakmában nőtt fel) is kétfelműködött, sűrűs megkezdések kértetnek. **Reprezentáló szakember 34** jellegűre **Budapest, főpota-terestane.**

Herzka, Halász és Berger

Vas- és rézütopergy Alapítattott: 1886.

Gyár, iroda és eladási hely: **BUDAPEST, V., Lipót-körút 8-10. Telefon 34-98.**

Specialisták szálloda, kávéház, vendéglő berendezésekben

Elvállalunk komplez szállodai berendezéseket kedvező fizetési feltételekkel. Költésgéves-árjegyzék ingyen.

SZERKESZTOI ÜZENETEK.

G. I. né Szeged. Ugy van, amint irni méltóztatott. Azok a „leves-izestők” pár év múlva majd ugy elfognak szaporodni, mint tavasszal a cserebogarak. Az ilyen izestők-változék persze az emberi hiányoknyre fejtenek és azt akárhány jó jövődel-mezőig kihasználni. Az emberek azonban mind-jobbban megokosodnak és nem hagyják magukat becsapni. Így lesz ez a mi szakmánknál is, ahol hovatovább szintén rájön mindenkire arra, hogy amint a magunkhoz énevezett izestők, egy a főbbi rétek és levestenitő sem modthatja eő izest sem a levestek, sem egyéb ételeink. A magyar konyha főztek, ha annak előállításra a megfelelő készítésű irőd szremit történni, annyira jó és tökéletes, hogy azon az emittet kávévalok csak roszhatnak és nem javit-hatnak. Ezért is nagyon dícsérjük főföldaszó és ajánlanánk, hogy a magyar vendéglő asszonyaihoz ebben az értelemben egy lelkes főhivást inténe a Fogadóban. Nagy és helyes dolgot cselekedne ezazel, mert a vendéglőknek, ez a kérdés, nagy gazdasági érdekét képezi. Eőző évi két napirtó cikludnk. Szives üdvözlötnék. — **F. J. Vasvár.** A kérdés azok tulajdonképen egy „b” betű képezte, ami zozom-ban mag igazodott. Szives és gyors válaszát köszönet és üdv. **H. L. N. várád.** A diplomatikus eljárás és főföldaszóért, a reklámás daczára is szives köszönet. Üdv. — **T. G. Lapok** jelleit cimeinek inditattak. A kedves „akna”-vidéki hírek jöttek. Földog most már, csak a pártolás tényének érvényre juttatása. Szives üdv. — **Feman.** Lám t, karátusok, ha ön a Fogadót az emittet tíz éven keresztüli járta, ez immódsze 120 kónójába kerül, a emlettet tagja lehetett volna az ottani társulatnak — sőt az „Országosnak” is és ezek a kiadásai sem tették volna ki 880 kónót, mint amennyit az ellenfél feladásának kifizetett. Ez az az különben megint csak amellett bizonyít igen élénknek, hogy mi iparunkhoz tartozóknak a saját szaklapjukat olvasni — „olvassni” és nemcsak járítani) remcsak érkölsi, hanem anyagi vagy gazdasági érdekük is. A dolog szellemiséget pedig sem a Fogadóban, sem másutt nem ajánljuk, mert a kónyos okostól még az előbbinek is nagyobb költséget. Üdvözlöt. — **Nagy-éttér.** Az a rendelet egy elhamarkodott és igen ostoba rendelet. Annny összetömdött, csomósodott és meggúskosodott paprikát csak lehetett látni szűdöt, csak amóda az a kónyos rendelet éltbe lépett. Ez is mutatja, hogy a Fogadót szakdolgozók kapozalban nem szokot afféle „hebeburgya” ítéletek mondani. Amit annak idején kifejezett, hogy

a „66 és paprikaszótok” érendelése egy teljesen agynak a sülleménye, az egy fővid éven belül legesen benyomozodott. Inventárija kiserésére illetve kiegesztésénél eeket tessék figyelembe venni. — **S. S. né Zsolna.** E. soait kézzelgell tudomású vettük és az így vendéglőre — barha tovább is tart — elvárásai lesünk. Üdvözlötnék. — **B. L. Csenged.** Eőfözetes rendben van 1914 június 10-ig. Üdv! **D. M. sziget.** A beküldött nyiltéti közeleményt ebben a formában még akkor se közzözik, ha azt az emittet tanuunk is aláírta. Különbön nem drújk, hogy mért akarta egy a fogadóban közölni azt a vehemens támadást. Hisz ha csak fele is igaz, amit a sorok tartalmaznak, az illetők akkor súlyosan eltélti a bíróság, ha följenteli. Tessék hát a dolgot erre az utra terelni. — **R. M. Eger.** A kérdéses szövegr az 1912. és 1913. évi „Naptár-évkönyv” tartalmazza. Olvasó szakkiadónyról nem tudunk Hiányzó lapot ekküldti. **Felvidéki nyug-dijista** Sorozatát látjuk, mintha az igazgatóság azon akudna, hogy a végkielégítési összeg minél kisebb legyen. Hátha minden áron ez a célja, próbáljon engedni pár szá kónóra a jelleit összegezőg. — **Annak a rendeletnek nyomát sehol se találjuk.** Bizonyára ugy találta ki, aki őnt arra figyelmeztette. **3** naptár ment. Üdvözlöt! **Góri** inkább három mint kettőre. Pláne olyan helyen, ahol a finnak a teljes szabéprézetnek a módjában el-sajuttani. — **G. fuzón.** A hiba ott lesz, hogy a káposzta nincsen szabályosan eltéve. Hasonló „hordó-káposztát” itt Budapestben is akárhány helyen találunk. **T. I.** a káposzta so, erősen sód, de nem savanyú és mináner főll amolyan émelegős, persze, a káposzta közé jó bőven rakott aranykás cukrotól. Tessék aztán az ilyen káposztából becselesít jó főzöleket készíteni. A szakévkönyv ebben az éven feltétlen ekküldi. **G. J. A-mart** Naptár, lapot küldünk. Hektograph és papirszalvátára vonatkozó árjegyzéset pedig a Fogadót nyugomán küldetünk. Üdvözlöt. **Somogyi.** Ne fizessen előre semmit. Az emittet 80 kor, első záseletet csak akkor tegye le, ha az árú átvette. Megtörténhetik, hogy a jelleit székületét kap; mit lehet ekkor? Természt az a jelleit székületét botaló ürti nyomát. — **P. R. Trsztena.** A takarékos-ságra intő jöndulatú sorait elsmérséssel honosítja és egyben kon-tatáljuk a „földész-énevelgés” kapozalatos megjegyzést, ami ugyvsem-mal megokolta testi a tett jelleit. Egyébként szives üdv. — **W. K. Szombathely.** B-i közlés és névszót jüt, „riport-közletet” merthogy az efféle hösösz rip-kölésé-ken kevés a tér a Fogadóban. Üdv.

Ifj. LÓWY ADOLF ÉS TÁRSA

Az Első Pilseni Reszvény Sörözde valamint a "Spatenbräu" Gabriel Sedlmayr müncheni cég vezérközelete

A „Spatenbräu” Üfelsege mindennapi itala, kiváló tápejénel és el mulatortartalmánál fogva az előirangú szakrovok és tanárok által minden-kei a legmelegebben ajánlja és így bátran nevezheti a „sörök királyának.”

Palackokban pasteurizálva is árusítatik.

Alkopszeleket min-denütt leteletünk.

Reflektánsok küldjek be ajánlatunkat: Ifj. LÓWY ADOLF és TÁRSA Céhvez. L. Lőpörtár-utca 13. sz.

Tábeszedt: 144-00 és 79-87.

Papirszalvéta

1000 dróbnékt 4.— Szállítja a Fogadót kóny-nyomda Budapest Szentkirályi-utca 34.

Egy vasdát vendéglő

épületekkel együtt örök áron eladó. Komoly szándékú vevőknek a címet megadja a kiadóhivatal. 4-4

Torma némes édes, hosszú vastag gyökér-kben 100 kg. 25 kor., 50 kg. 20 kor., 25 kg. 6 kor. 40-45 kényre álló mastra szállítva, zsák-jamban. **Kemény Miklós, Garbóc-Bogdány.** 2-3

Eladó vagy bérelhető fogadó (szálloda).

Dunántúl egyik élénk és nagyforgalmú városában egy modern nagy fogadót üzlet szakdekből örökön eladó vagy hosszabb időre bérelhető. Berlet ezennel a berendezés, — mely u és modern — becsész szerinti ártán átvéendő. A nagykiterjedésű üzlethez tartozóknak egy polgári töltő, — éttérben-kávéház, — iparoskör, melynek 300, az „Othon” kör, melynek 200 tagja van; — nagyszobás szaleit, földöt tekeplálya s a szaleitből kiindulva egy nagy és gyönyörű befásított kertelkység; nagy konyha — mosókonyha — kamra, jégverem, 3 szobás vendéglős-lakás, 2 szemelety-zsoba, faház, vésztőlak, majorszángudvár és 2, holk konyhakert. A hátsó udvarra és beüleikre külön kocsijárók van. A fogadó (szálloda) berendezése, — mely a legújabb és legkényesebb — 2 kivelétele mind 2 ajgás, — fűrdőszobák, vilányos vízvezeték felhajással — a közönség részére egész nap használhatlan. (A városban egyéb gőz- és kádifűrdő nincsen). Az egész ház vízvezetékkel és fényes világítással van ellátva. Az üzlet a hazsiartany és a gazdasági akadémiá közeleiben van. — Vételre teljes fol-szereléssel együtt: százhavanczer korona, melynek fele takaré- és sörgyári költségen, mely a vételkor átvéhető.

Magyar Paizs. Szerkesztésbe és kiadálásra táll Zsigmond, ügyvezető helyettes *Magyar Paizs* névvel szerkesztendő, ügyvezető helyettes magyar írást, honi termelésű vagy szellemű terjeszt minden érem. — Ból mindenképp az a kiadó, aki a Paizsot kiadja. Szerkesztők: *Borbély György* és *Horsáth Lajos Zsigmond.*

Szombathelyi Ujság. Póllitást sajnálunk. Vas- és rézütopergy Alapítattott: 1886. Gyár, iroda és eladási hely: BUDAPEST, V., Lipót-körút 8-10. Telefon 34-98.

Állandó borászár. Azon t, a tartar-sámal, kik a kónyos ürti mári borra van szüküségük, ezuton is felkér-ünk, hogy fo-duljanak hozám t-jeles bizal-mommal. Kollektív is tsz telettel Mór (Fejér-megye) **Stoffer Mihály** vendéglős.

Páratlan olcsó ajánlat vászon és damaszt áruknban

Szallodások és vendéglős körk figyelmébe!

1000 dróbnékt lepedő 230 150	—	—	Kor. érték
2000	Kárpát	230 150	—
3000	nehéz damaszt ábrós	1 0 150	—
4000	—	180 150	—
1500	—	2 0 150	—
3000	—	12 szem-éven	800 150
3000	tet. egész neho-	damaszt szaleitva	60 60 tet
2000	—	—	70 20
60 0 dróbnékt	abros minden számban	—	3 —
3000 dróbnékt	dupa damaszt törökűző	60 120 tetja	12 —
6000 dróbnékt	szegélyes nagy párnázhat	—	2 50
3500	—	—	1 50
2500	—	—	6 —
6500 dróbnékt	vászon pohár és edénytörő	tucaja	6 —
1500 dróbnékt	angol famell takaró	200 130	—

DEUTSCH FERENC

vászon és damaszt áruháza szállodások és vendéglősök szállítója

BUDAPEST, VIII., MUZEUM-KÖRÚT 10. SZ.

ALAPITÁSI ÉV 1895. TELEFON 145-92.

Felsőmagyarország egyik legszebb

és forgalmasabb városának konkurrencia nélküli fogadója (megyei székhely) első és a városból való elköltözés miatt azonnal eladható. **erős ital- és konyhaforgalma** van, nyáron pedig a Tártrát látogató közönség majd mind megfordul benne. A fogadó 30 szobája stb. helyiségei nemrég egész koronázott konyhával bővítve. **Vételhez 25 ezer** forint szükséges Cím a kiadványban. 1-2

Eladó vendéglő

Szombathelyen egy igen **jóforgalmu beszállító-vendéglő** körbejött betegségek miatt szabad kézből eladó. — A vendéglő áll: 1 nagy vendégszoba, 1 étterem, 1 konyha, 2 lakosztály, kocsiház, 2 vendég-istálló, 2 kapu bejárattal, vízvezetékkel, továbbá jól jövedelmező mérárszék stb. szükséges hozzátartozóval. — Az üzlet a város legforgalmasabb helyén van. — **Kormányok** bővebb felvilágosítást nyerhetnek: **Szieber Jenő** vendéglősnél, **Zalabér.** 2 6

Vendéglő

Budapest egyik legforgalmasabb helyén, kimutathatóan csakis elutasítás miatt **azonnal olesón eladó.**

Cím a kiadványban. 2-2

Eladó egy jömeneteli

vendéglő — egészségi okok miatt. A vendéglőhöz fűszer- és gabonakereskedés, dohány- és só-eladás és egy mérárszék is tartozik. Az üzletet egy család harmadik generációja bírta eddig. Az üzletet tartozik még egy gazdaság, de enélkül is eladó. Bővebbet **Krausz Mór** vendéglősnél **Mútna, Arvamegye.**

Eladó üzletberendezés.

Gyón a Magyar király szálloda, vendéglő és kávéház berendezése, teljesen új (1913 szeptemberben lett az üzlet felszerelve) u. m. szállásosbortok, érzégyak, mosdók, sifonok stb., továbbá éttermi asztalok, székek stb. és ezenkívül kávéházi márvány asztalok, modern, szép kassza, csinos és tartós pamlagok, székek, billárd, dákó, stb. stb. eladó. Olyan hitelképes egyéneknek, ki az egészet megveszi, a berendezés jutányos részletfizetésre is eladó. — Értekezni lehet

Bekésgyula, Magyar király szálloda.

Kortyantó.

A költöző madarak — s a pesti háziaszonyok. —

Leng a szél, sít a nap,
Fecske, g lva szárnya kap,
Elváltának messzire,
A föld tulsó felire.

Megkértem a madarat:
„Mert hogy itten nem marad?”
Szól csendgeden a madár:
„Mert itt vár ránk bus halál!”

„Házinyul nincs vajmi sok,
S ha az mind megfól 5 kifogy,
Mi rák kerítik a sort,
S megcseszlek” j mitket is a —
Pesti háziaszonyok Balamber.

* A pesti háziaszonyok egyesítése elhatározta, hogy a szögök és csodafalk minden másnap háziállatot varasztanak (a 40 fill.). Mostan pedig a háziállatok létszáma az országban el a feneke s gönye madarak egész legiónusa fogják föl, hogy pár hét múlva szökj le az országról.

Új pesti háziaszonyok.

— Nem tudom föl fogni lelkem feleségem, hogy összevissza 10—11 napja vagyunk együtt és te kilenc nap egymástól mindig becsinált húst készítesz.

— Édes szívem, én magam sem tudom megértetni a dolgot, mert én mindig más akartok főzni, de mire kész akar lenni, mindig becsinált hús válik belőle.

ILONA ARTÉZI ÁSVÁNYVIZ

!!! LEGJOBB — LEGOLCSÓBB !!!

A Balaton partján

lévő **nyári vendéglő** részére óvadékképe, más csapárvost keresek. Bővebbet a tulajdonos: 2 1

Fürst Lajos, Balatonkeresztúrfürdő

Eladó vendéglő.

Egy 3000 lakossal bíró nagyközségben (Dunántúli) mely járási székhely is, egy

jóforgalmu vendéglő,

minden felszereléssel, családi okok miatt szabadkézből eladó. Évi fogyasztása 300 hltr. Cím a kiadványban. 4-4

Borvásárlók figyelmébe

Ma már minden vendéglősnök

alkalma nyílik közvetlenül a bormerlektől beszerezni a **borvásárlókat**, mert nagyobb borvidéken **egész éven át** rendelkezésre áll a **vevőknek**, minden mennyiségű és minőségű **bor**. Kérem tehát, próbálja meg és rendeljen **átalám, már 300 fillerről** kezdve szállítok közvetlen a **termelőktől áruházzal**

kiváló minőségű vörös bort k 75.—
fehér bort vagy siller „ „ 30.—
faj fehér bort vagy vörös „ „ 50.—

Tauszig Ignác

4-6 borbizományos Szekszárdon.

Vendéglői és kávéházi cikkek beszerzési és szállítási vállalat

Budapest, Szentkirályi-u. 34. (Fogadó-nyomda)

Olcsó beszerzési forrás!

Pontos és gyors szállítás!

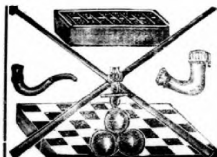
Étlapok. Raktári étlapok és bármely más minta szerinti étlapok egy vagy több színben.
Menu-kártyák egyszerű és díszes kivitelben, bankettek és lakomákhoz.
Palackcímkék. A legkülönbözőbb kivitelben.
Szentes-, konyha- és kávéházi belvő levelek előírás vagy saját mintánk szerint.
Betétlapok szelvényei 1—500-ig számozva.

Nektograph-lapok, tényleg a legjobb minőségben.
Pecsetnyomok, tomor rézbe vesve.
Ruggyanta-bolygók és festékpárnák.
Étel- és italjegyzőkönyvek gyufatartókra alkalmazhatók, egy vagy több színben érős, finom kartonpapírra nyomva.
Szalvény-berletűzetőket 11 és 22 koronás beosztással.
Ezenkívül az összes vendéglői cikkek és felszerelések dús raktára.

Papírszalvétákban rendkívül nagy választék.

Őszibarackfát,
mindenféle
gyümölcsfa
vadonczot,
akáczcsemetét,
2 éves
gyökerez
szőlővesszőt

igen olcsón ad **Unghváry László**
faiskolája Czepléd. Tessék árjegyzéket kérni.



Novágh Károly mű- és disz-mű-esztergályos

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

Ajánlja saját készítményű **elefantcsont-teke (billiárd) golyók, dakók, sakk, domino, lignum santum-golyók, babuk, sétatokok, tatpéc- és borostyánkő dobány-és-ekőkőket stb. nagy választékban.** — Billiárd-golyók **esztergályozása, dakók, sakk és domino javítása olcsó árszámítással, pontos határidőre való szállítással** — elfogadtnak. □

Emmentháli

vagy különböző **csemegesajtokat** rendeljen csakis ...
a nyugatmagyarországi sajtógyárak és kivitteli vállalatok!

Stauffer és Fiai Répcelak.

Eladó üzletek.

Zalaszentivánon, két vasutalomás között, az ország egyik legnagyobb csoportján és pedig a belső üzlet, mely áll: **két nagyterem**, (egyik mint ivó, a másik étterem) **2 fogadó (szálló) szoba**, 2 lakószoba, konyha, 2 pince, 2 istálló, 40 dró marhára, falaz, kocsiszin, igen szép gyümölcsös nagy kerttel; — az italmérés engedély ki van terjesztve a **Kisfaludy-állomásra**, hol naponta 42 vonat közlekedik. (Tehat két helyen van italmérés). Ezenkívül 57 hól 25 éves igen szép erdő, gyönyörű egyesek talajjal, a vasuti állomás mellett, a lakások egy kinti tavóvárára. (Tökéletesen eladom összesen 70000 (hetvenezer) koronáért. Átvételnél 60 ezer korona lefedtetendő, mely összeg nagy vállalatához szükséges, Bővebbet **Kugler József Zalaszentivánon.** 4-6

Hirdetmény.

A felséges uralkodó család ráckevei uradalom tulajdonát képező ugynevezett **budafoki iskolapince**, mely a **budafoki rom. kath. iskola** épület alatt van és melynek hosszúsága 15 és 117 öl szélessége pedig 15 öl. **1914 április 1-től** hat évre bérbe adatik. A bérleti szándékozik felszólíthatnak, hogy bérleti ajánlatukat a **cs. és kir. Főtisztviselés Ráckevére 1914 évi március hó végéig** nyújtsák be.

A pincét **Weiss Sámuel és Fia budafoki fakereskedő** ur az érdekelteknek be fogja mutatni. Ráckeve. 1914. évi február hó 6-án

A felséges uralkodó család alapítványa ráckevei uradalmának **cs. és kir. Főtisztviselés**

Viniconservator

mely minden államban szabadalmazva van, védi a bort a megecsetesedés, virágosodás, barnulás s egyéb ily bajoktól.

A „Viniconservator” használatát a horvát-szlavon tartományi kormány helyiégi osztálya 923 III. sz. a. 1912 november 5-én kelt levelében legjobban ajánlja és ugyancsak ismerte el használatosságát a zágrábi Horvát ország. vegyvizsgálati intézet és számos szaktekintély.

Főltalálói szavattal azért, hogy a „Viniconservator” használatánál a legnagyobb hordobón is, ha megecsetapottat, a bor az utolsó csöppig tiszta és kifogástalan állapotban marad meg.

Ártpot és használati utastájt küld a „Viniconservator” feltalálója: „**Viniconservator Betéti Társaság**” 82szek.

HIRDETMÉNY.

A Magyarországi Építőmunkások Országos Szövetségének központi vezetősége a szövetség székhelyében az **Áréna-ut** (Városliget alatt lévő) és **Dembinszky-utca**ra nyíló **sarok vendéglőhelyiség** bérletére ezemmel

nyilvános pályázatot

hirdet

A vendéglőhelyiséghez tartozik a székház Áréna-ut oldalán 50 m. hosszú és 3 m. széles terras, vízelvő ponyvával ellátva.

A vendéglő helyiségei, melyek a bérlet tárgyát teszik: a **nagy étterem**, söntés magában foglaló **előterem, teljes inventárral**, ezen helyiségek alatt lévő **pincék, konyha** és annak **melékhelyiségei**.

A bérítő vendégfős lakása a bérlethez nem tartozik. bérbeadó szövetség azonban lehetővé teszi, hogy a házban lévő lakások egyikét a vendégfős ólaja szerinti nagyságban a lakbérleti szabályzat függelyembe vételével külön fizetendő hár ellenében megkapja.

A bérítő vendégfős a szövetség székházának termeliben megtartandó **tánc- és egyéb ünnepélyek** alkalmával a vendégeket étellel és itallal a **vendégő rendes napi árain** kiszolgálani köteles.

A bérbevevő vendégfős köteles a bérleti szerződésben megállapított évi bérösszeg felét az esedékes lakbérben kívül készpénzben a szerződés aláírásakor biztosítékul a tulajdonos szövetségénel letétebe helyezni.

A bérleti szándékozik felolvatnak, hogy **írásban megteendő ajánlataikat** folyó év április hó 10-ig a szövetség gondnok hivatalához (VII. Áréna-ut 68.) nyújtsák be.

A szövetség központi vezetősége minden ajánlattevővel szemben lentartja magának a szabad tárgyalás s választás jogát.

A bérleti szándékozik részletes felvilágosítást kaphatnak

Handler József házgondnoknál, a helyszínén.

Telefon: József 10-71.

Vendéglő mézárszékkel

egyebköve házzal együtt **eladó** Pest legközelebbi eső közegében. Vételhez 15.000 korona szükséges. Közelebbi cím a kiadóhivatalban.

Modern konyhagépek, tűzhelyek, vörösréz edények,

hűtő és fagyasztó készülékek, valamint teljes **konyhaberendezések kávéház, vendéglő, szálloda és intézetek részére.**

Mayer Hermann és Hirschler

Budapest, VI., Teréz-körút 48 és Gyár-utca 23.

Telefon 187-66.

Állandó reaktár.

Saját gyártmány.

Kiváló új faborok!

Meghívás.

Ó borok nagy választékban!

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek - Borértékesítő - Részvénytársasága

Elnök: Nagyméltóság Dr. KALLAY ZOLTAN v. b. t. t., Hevesvárm főispánja.

Sürgőnycim:

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

Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz.

Visontamátra

Ó 1908-1911. évjáratú és új faborok.
Pecsenye, csemege, szamorodni és asszu-borok.

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

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

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelű, Muskát-Otonell, Chasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madeleine, Kadarka, Oteleo, Oporto, Burgundi, Kábernet.

Budapesti képviselet:

Zala- Vas-és Somogy megyei képviselet:

Ersébetfalvai képviselet:

X., **Bánya-utca 12. Polgár Dávid és Társa urak, Budapest I., Fehérvári-ut 39.****Lauer József ur**

Telefon 122-41.

Telefon 144-14.

Ersébetfalva, Alkotmány-u. 4.

Ezenről több kiadó orvosi és tanári ajánlón!

szag: **ST. LOUIS GRAND PRIX.**

Külföldi utazások körében mindenütt Szőlőtelepeink

KRISTÁLY-ÁSVÁNYVÍZ!**Kristály**

forrás szűzvízzel telítet ásványvíz hasznos ital **étvágyazótartalommal és emésztési nehézségeknél.** A legistább és legegészségesebb asztali és borvíz. — Határozott **szomjcsillapító.** — Vidékre és külföldre **fuvarajánlatot** vállalunk. — Kérjen árajánlatot. Szemrevételező-képesítés és rendelhető, mely hasonló **enyhédsége** folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket. Szt. Lukács-fürdő Kútvalókat Budán.



Borbetegségnél, hordókezelésnél (és tisztításnál) szükséges eldárásokra névresz teljes ismeretét nyújt a **„VENDEGLŐSÖK NAPTÁRA”** mely a „Fogadó” előfuttatók (kor. 2.5.).

**Triumph Írógép**

a legújabb, legjobb és legalkalmasabb írógép, melyet kitűnő praktikus volta és könnyű kezelése miatt alkalmaznak ugy a külföldi, mint a hazai

fogadókban és éttermekben.

A fogadók, vendéglők és kávéházak írógépe a **Triumph írógép.**

Megrendelések intézendők:

Írógépeket terjesztő és kölcsönző vállalat**Löwinger és Lentos**

Budapest, V. ker., Teréz-körút 29. sz.

Étlaprasra (nagyobb éttermek) és minden üzleti levelezésre a „Triumph” írógépek használják.

Pincérek figyelmébe!

Fő- és fízetőpincérek, kiknek **oldal-zseblárcs** (papírpénz), vagy (apró- és ezüstpénz számára) **pincértáskára** van szükségük, amelynek feneke nincs beillesztve, hanem a felsőszeg az aljával egy darabból készült. — a **legújánosabb árak mellett** — szerezhetik be:

Molnár Vilmos *székhelygyárosnál, BUDAPEST, IV. kerület-körút 28. Központi városház.* — *Képes árjegyzék bérmentve*

Fogadó-nyomdávállalat

Budapest VIII., Szentkirályi-u. 34. szám. ::

Közérdeklő figyelemre

A fogadók, vendéglős és kávéiparhoz tartozóknak (vendéglős, kávé, fogász, fűzetőpincer és étterem uraknak) bármely az üzleti kapcsolatukra szükséges cikkekre van szükségük ne rendeljenek ilyesmit másho, mint a fenti című vállalatnál, amely a rendelt tárgyakat nemcsak jobb minőségben, hanem olcsóbban is szállítja.

Vendéglősök Naptára

mely a naptári részen és a fontos közérdeklő cikkeket tartalmazó **általános részben** kívül tartalmazza fogda, vendéglős és kávéiparral kapcsolatos

törvények ismeretét, Bor- és pincégazdaságunk „Könyha” — Reszmos tudnivalóit, Szépirodalmi rész — stb. fontos és közérdeklő rovatait.

A „Vendéglősök Naptára” díszesen bekötve jelenik meg és ára: **2 kor. 50 Hltr.** Megrendelések

Fogadó kiadóhivatal Budapest, Rákóczi-ut 13. intézendők.

ERRMANN J. L. R.T.

es, és kir. udvari szállító

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

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

Nagy választék legszabadabb kivitelű tárgyakból **Szállított; Vendéglők, Kávéházak és hírtartások részére.**