

FOGADÓ



A MAGYAR FOGADÓS, VENDÉGLŐS, KOCSMÁROS ÉS KÁVÉSZIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP

Előfizetési díj: Egész évre 12 kor. Félévre 6 kor. Szerkesztő és lapfajdos: FLÓR GYŐZŐ. Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9. sz.

Papirszalvéták

s a vendéglői és kávéházi üzemenl szükséges minden más cikkek a legjobb minőségben és mérsékelttel beszerezhetők a □

„Fogadó” könyvnyomda vállalatnál
Budapest, VIII., Szentkirályi-u. 34

TARTALOM:

Értesítés.
Sorol-sorra.
Berlini level.
Hivatalos rész: Országos Vendéglős Egyesület közleményei. Székesf. Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata közleményei.
Vendéglői ételek elnevezéséről.
Féltvezetett emberek.
A mi katonáink.
Csak magyarul.
Különféle Közlemények. Majus elsején. A béna vagy súlyosan sérült vendéglős- és pincér-katonakört. A Fogadó új helyisége. Hyman hírek. A berlini keresk. kamara és a söráremelés. Borvárosiak figyelmébe. Bernády házasa.
sága. Mundas. Elitelt borkereskedő. Pozsgódugó és jöteknység. Meg egy számolóóedulás szelhá-mosság. Nem lesz Trappista-sajt. Csenedesebben vigadjanak zsidót, kina zsidót. Jozsef Csereg egy fogadosnak. Apró hírek. Adománymányok Tolvaj közléány. Papirszalvéták. Gyászrovat.
Ket arvaleány keresztetik.
Hosszas tudivalók.
Nyit-tér.
Uzleti híreink.
Egyrül-másról.
Szerkesztői üzenetek.
Hirdetések.

:: Törvényismertető ::

Ki-ki ismerje a saját törvényét! A vendéglős iparral kapcsolatos törvények az 1914-iki „Vendéglősök Naptára” ismerteti úgy, amint azokra mindenkit nek szüksége van. A naptári kiadványnak ez a terjedelmes része ismerteti az engedélyeknél szükséges beadványmin-tákat és eljárásokat, valamint az egyéb törvények megismerésére szükséges részeket. Az 1914-iki „Vendéglősök Naptára”, mely a „Törvényismertető”-t tartalmazza — az ár előleges beküldése mellett — 2 kor. 20 fill.
Megrendelhető a „Fogadó” kiadóhivatalában.

Üzleti berendezéseket, könyhai
és egyéb felszereléseket és minden cikkeit a FOGADÓ-ban hirdető cégéknél vásárolhat.

Pincérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpincérek kiknek *oldal-zsebtárca* (papirpénz), vagy (apró- és ezüstpénz számára) *pincértáskára* van szükségük, amelynek feneke nincs beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült, — a *legjutányosabb árak mellett* — szerezhetik be:

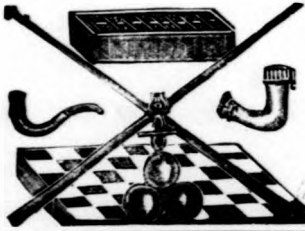
Molnár Vilmos serokbőgyáronái, BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központi városház).
Képes árjegyzék bérmentve

HERRMANN J. L. R.T.

cs. és kir. udvari szállító
1819. évben alapított országos szabad. Alpacca-
Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:
BUDAPEST, IV. KER., VACI-UTCA 8. SZ.
(Raktárak: Bécs, Gráz, Prága és Triestben.)
Nagy választék legszolidabb kivitelű tárgyakból Szállodák, Vendéglők, Kávéházak és háztartások részére.

“FOGADÓ” KÖNYVNYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT

Vendéglői és kávéházi nyomtatványok nagy raktára. BUDAPEST VIII. SZENTKIRÁLYI-UTCA 34
Elvállalja: Névjegyek, esküvői értesítések, körlevelek, folyóiratok, árjegyzékek, művek, évi jelentések, ipartársulati, ügyvédi, hivatali, ipari, kereskedelmi és az össze s fogadói, vendéglői és kávéházi nyomtatványok u. m.: étlapok, borjegyzékek, konyha-, söntés és kávéházi ívek, menük, asztalkártyák, bérletfüzetek, szoba-jelentések stb. nyomtatványok kifogástalan elkészítését.
Vendéglői és kávéházi cikkek olcsó beszerzési-helye. A vállalat szállít, Budapesten házhoz kihordva s vidékre utánvét mellett: **fogvájót, szipkát** (cégnyomással is), **hektograph-lapokat és téntát** (minden színben), **kártyatáblát, krétát, szivacsot, dákó-krétát, dákó-bőrt** s ragasztót; — **papir-szalvétát, szalmazsálakat** (frissítők szűrőcsőléhez), mindenféle: söntés-, konyha- és kávéházi íveket, bon-blokkokat, bélyegzőket, stb. stb.
TELEFON: JÓZSEF 39-70



Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

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

Ajánlja saját készítményű elefántcsont-keke (billiárd) golyók, dákok, sakk, dominó, lignum santum-golyók, bábuk, sétatobok, tajték- és borostyánkő dohánvzö-eszközöket stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók **esztergályozása**, dákok, sakk és dominó javítása **olcsó** árszámitással, pontos határidőre való szállítással — elfogadtnak. □

Schiller és László

Tea, rum és cognac, bel- és külföldi borok és pezsgő-borok nagykereskedése □
 Telefon: 175—72. Iroda és raktár: Budapest, VII., Izabella-utca 52. szám.
 A vendéglos és kocsmáros uraknak ajánljuk termelőkötől vett, tisztán kezelt kítőnő ó- és új borainkat.

Böcögő József Korona-fogadója és 'Pannónia' kávéháza, Miskolc.

Kávéház, elsőrendű étterem, sörcsarnok. Magyar konyha, kítőnő borok.

Szilvapálinka és szilvaiz

Az ősszel főzött igen finom szilvalekvár cca 1000 kiló, azonkívül 170 liter 4 éves kítőnő főt nagyon finom „szilvapálinka” eladó. A lekvárból 4—5 kilós postaküldeményt — mintául — különként 1 koronáért számítva és szilvioromot 2 %, literes demtonokban, literenkint 3 koronáért küldök utánvétellel.

SZALAY OTTÓ postamester (somlyói bortermelő) Devecser (Veszprém m.) 4—4

Állandó borvásár. Azon t. kartársaimat, kiknek kítőnő mőri borra van szükségük, ezuton is felkérem, hogy forduljanak hozzám teljes bizalommal. Kollegiális tisztelettel Mór (Fejérmegye) Stoffer Mihály vendéglos.

Balázs Lajos

borügynöksége

Badaesonytomaj.

Szállit: kítőnő minőségű ó- és új badaesonyi borokat vevő hordójába töltve.

Brunovszky Károly
 higiénikus játékkártya tisztító intézete
BUDAPEST
 Szvetonny-u. 16.

Hektográf-
 lapok, ténák, ké-szülékek stb. az étlap - sokszorosító- táshoz való cikkek legolcsóbbban beszerezhetők a Fogadó-nyomdában

Kiss Ernő Korona-fogadója

Nagykanizsa — a város központján. Étterem, sörcsarnok, kávéház, szép nyári udvar kerü — vendéglo. — Magyar konyha. — Kítőnő fajborok

Erdély egyik

legjobb polgári-vendégloje eladó betegség miatt Kilenc-tizezer kor. szükséges hozzá. Komoly vevővel címet közli a kiadóhivatal. 7—8

Magyar Paizs. Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — A Magyar Paizs erős sokimondó, független héttal, magyar írást, honi terméket véd, magyar szellemet terjeszt minden téren. — Évi előirésztí ára 4 korona. (Legolcsóbb lap). Szerkesztik: Borbély György és Horváth Lajos Zalaegerszegen.

SAJT ::

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

Stauer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak Répcelak.

Papirszalvéták

legjutányosabban csakis a FOGADÓ könyvnyomdában Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34. sz. rendelhetők meg. Vidéki rendelések lehetőleg aznap elintéztetnek.

Az 1915. évre szóló

„Vendéglosok Naptára”

úgy mint az előző évi ilyen szakküldvényök, valóságos halmazát tartalmazza az olyan közleményeknek, amelyek a vendégloszakma minden részére kiterjedő hasznos és tanulságos ismeretekkel látják el a kartársakat. A „Vendéglosok Naptárát” senki se mulassza el megrendelni. Megrendelhető Fogadó kiadóhivatala, Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9.

Figyelem! Akinek igen finom természetes és tisztán kezelt uradalmi borokra van szüksége, ne sajnáljon egy levelező-lapot címre írni — ingyen minta — ingyen árjegyzék! Szállitok 66 litertől kezdve. Bermentve mindenhova.

10 fokos 1911. évi zöld szilváni	64 korona
10 " 1911. " Rizling	64 "
9 " 1913. " prima kövidinka	48 "
10 1/2 " 1913. " zöld szilváni	56 "

Beck Mátyer borpince via Kecskemét, Kiskunmajsa.

“MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T. ::

Központi iroda: Budapest, V., Dorótya-u. 5—7. sz. (Hitelbank-palota.)
 Eladási telep: Budapest, V., Dorótya-utca 7.
 Telefon 89—51.

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

Mindennemű hajlított fabutor és kerti butor

Ajánlja kávéházi és vendéglo berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.

Jótállás!
 az irtás tökéletes eredményéért.

Reitter Oszkár

nagybecskereki főkapitány fajbaromfitenyésztőnek találmánya a

PATKÁNIN

felülmul eddig ismert mindenféle patkányirtó szert (nem mérég), emberre, állatra cseppet sem veszélyes.

1 dohoz ára 2 korona, mely elég körülbelül 120—150 patkány biztos kiirtásához. Ismertető leírást, amely közli, hogy különféle nagyságu gazdaságban és lakásban hány dohoz használandó a teljes kiirtáshoz — kérésre ingyen küld Reitter Oszkár főkapitány PATKÁNIN gyárának vezetősége Nagybecskereken.

Biztos és tökéletes irtásért jótállás.

ORSZAGOS
VENDÉGLŐS
SZAKKÖZLÖNY.

FOGADÓ

ORSZAGOS
PINCÉR
SZAKKÖZLÖNY

A MAGYAR FOGADÓS-, VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉVIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP

HIVATALOS KÖZLÖNYE

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

a szabadtéri Szállodások, Vendéglősök Kévénytulajdonosok és Kocsmárosok Egyesülete, — Tolnavármegyei Vendéglősök és Kocsmárosok Egyesülete — Vasprevármegyei Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulata — Kaszai Szállodások, Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulata — Erzsébetfalvai Vendéglősök, Kávésok és Italtermők Ipartársulata, — Brassómezei Vendéglősök, Kávésok és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csepeli Kocsmárosok Ipartársulata, — Sárvár és Vidéki Vendéglősök, Mészárosok és Hentesek Ipartársulata, — a Pécs-Baranya Vendéglősök Ipartársulata, — Aradi Pincér Önszervező és Elhelyező Egyesület, — Németújvári Vendéglősök Ipartársulata, — Pozsonyi Pincér Önszervező és Menház-Egyesület, — Lévavidéki Szállodások, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — a Szatmármegyei Fogadósok, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — Zombori Fogadósok és Vendéglősök Ipartársulata, — Nemesújszállási Vendéglősök Ipartársulata, — Hanyavármegyei Fogadósok, Vendéglősök, Kávésok és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csongrádvármegyei Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata, — Sopron Alsóvidéki Vendéglősök Ipartársulata, — Sárosmezei Vendéglősök Ipartársulata — az Égysújvár és Vidéki Fogadósok, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — a Ceglédi Vendéglősök Ipartársulata, — és a Mezőtur-, Turkeve- és Déványai Vendéglősök Ipartársulatainak

Előfizetés: Egy évre 12 K. Félévre 6 K.
Megjelenik 1-én és 15-én.Szerkesztő és lapfőigazgató:
FLÓR GYŐZŐ.Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9. sz.

Értesítés T. előfizető és olvasó közönséget értesítjük, hogy a Fogadó szerkesztőségünket és kiadóhivatalát a VIII., Rákóczi-ut 19. szám alá, ugyancsak a VIII. ker. Gyulai Pál-utca 9. szám alá helyeztük át. Ezentúl mindenféle levélbeli megkeresést és postai küldeményt ezen új címünkre szíveskedjenek intézni.

Sorról-sorra.

Az üzleti címek megmagyarosítása hatóságilag.

A háborus idő alatt és azelőtt is több ízben írtunk a fővárosi fogadók és kávéházak magyartalan címeiről. Írásainkban mindannyiszor kifejezésre juttattuk, hogy azok az idegen címek semmi tekintetben sincsenek előnyére az illető üzleteknek, a főváros magyar jellege szempontjából meg egyenesen hátrányos és elítélendő azoknak alkalmazása. Tehát, ne használjuk s dédelgessük azokat a kevésbé előnyös és még kevésbé izléses — idegen elnevezéseket, hanem igyekezzünk a minden idegennél szebb, magyaros jellegű kitéjezni és kidomborítani. Hisz az idegenek, akik Budapesten a legnagyobb számmal fordulnak és fognak megfordulni, legelső sorban is erről ítélik meg azt a magyar nemzetet, amelynek jó és kiváló tulajdonságiról, különösen a mostani időkben hallanak és olvasnak sokat. No és az ilyen külföldies címek kiküszöbölésére nézve a mostaninál kedvezőbb alkalom, még egyszer se fog kínálkozni.

Ennek a hazafias — s a magyar nemzetgazdasági szempontból sem utolsó rendű — törekvésnek, azonban mi sikere se látszik eddig. De hogyan is látszana, mikor ez a józan magyar törekvés, csak egyetlen magyar szaklapé. A többi nagy és kis magyar lap, még arra se tartotta érdemesnek a kérdést, hogy pár sorban megemlítsen vala. Ezt ugyan nem is várhatták azok, kik a pesti sajtó magyaros szellemét (magyar sovínizmusát) ismerik. Mindennek dacára mégis van reményünk arra, hogy az a fontos kérdés megoldáshoz fog jutni. Hogy honnan merítjük ezt? Egy hasonló fontos esetnek az értesüléséből.

A berlini főkapitány a napokban elrendelte az idegen üzleti címek és elnevezések kiküszöbölését. Még a „grand” jelző használatát sem engedi meg a „hotel” és „restaurant” szavak előtt. A német főváros miként szellemében, úgy külsőségeiben is legyen teljesen német! — szól ki ez abból a rendeletből. És a német főváros azzá is lesz. Rövidesen nem lát ott senki franciás, angolos vagy szlávos üzleti címet. Ami igen helyesen is van. Ha a francia, csak francia; az angol! csak angol: miért

ne legyen a német is csupán német és a magyar — magyar!

És a német közvélemény hálásan vette tudomásul ezt az okos hatósági rendeletet. Csak pár fogadós és más üzletember aggályoskodott, de minden ok nélkül. Persze, nem lettek figyelembe véve.

Hát ez a berlini eset képezi okát a mi reményünknek. Tudnillik mi is ily úton várjuk a magyar főváros idegen üzleti címeinek eltűnését. A mi fővárosunknak is van főkapitánya, még pedig izig vérig való jó magyar ember (Vasvármegyéből csakis ilyenek kerülnek ki), ki bizonyára tudomásul veszi s aztán át is ülteti a berlini rendőrhatalomra azt a helyes rendeletet. A mi főkapitányunk különben ösmeretes hasonló tényről. Nem régen a mozik főíraitait s az idegenül gajdácsoló „bretliket” magyarosította meg. Bizton reméljük, hogy ezen a téren is elvégzi az ő gyönyörű munkáját. Majd talál rá módot, hogy a Palace, Astoria, Westend s az ilyen idegen és kevésbé izléses üzleti címek eltűnének Budapestről. Jóakaró figyelmébe ajánljuk a mi főkapitányunknak ezt a kérdést. Neki módjában áll, valósítsa meg úgy, hogy a magyar főváros ha nem is szellemében, de legalább külsejében legyen magyar.

Berlini levél.

Az idegen üzleti főíráások tilalma. — A belga háló- és étkező-kocsik meg egyéb dolgok. — Gyorsvonati III. oszt. kocsik a fürdőkö szolgálatában. — A magyar fürdő- és nyaraló-tulajdonosok téli álma.

A Fogadó utóbbi számában jóleső örömmel olvastam azt az igazi magyar érzéstől sugárzó cikket, mely a budapesti fogadók magyartalan nevéiről szól. Azt vélem látni ebből, hogy szeretett hazánkban, a mi szakmánkhöz tartozók is kezdenek felocsudni ama bizonyos közömbösségből és készséggel ragadják meg az alkalmat, hogy a ráerőltetett (vagy majmolt) külföldieskedést lerázhassák magukról. Mert nézetem szerint ez a közlelemény nemcsak Magyarország első szaklapjának lap- és mondjuk nemzetiségi politikája, (magyar sajtó és nemzetgazdasági politika: Szerk.) hanem a szakkörökben elterjedt föllógásnak — közvéleménynek — is hű kifejezője. Nem akarom azonban hosszan igénybe venni kedves lapunk hasábjait, hanem röviden csak pár olyan dolgot teszek szóvá, amelyek a Fogadó olvasóközönségét is érdekelné fogják.

Hogy a formaszűrést betartsam; mindennek előtt az itteni idegen üzleti-főíráásokat említem meg. Itt is szóba került ez a kérdés, de már el is intéztetett szerencsésen. A berlini hatóság ugyanis számolt a közvéleménynek idevonatkozó kívánal-

maival s egész egyszerűen, rendeleti úton intézkedett, hogy a cégdtábiak idegen főíráásai kicseréltesse. A rendelet indoklása annyira érdekes és a Fogadónak e tekintetben való föllógásával annyira egyezik, hogy ezt nagyjából megismertetni el nem mulasztatom.

„Az angol, francia és orosz üzletlőíráások (címek, elnevezések) miatt a panaszok még mindig nem szűntek meg, — mondja az érdekes hatósági írás. A lakosság széles körei a nemzeti öntudalnak e sajnálatos hiánya által hazafias érzésükben sértve érzik magukat. . . .”

A rendelet következtében aztán kezdetét vette a nyelvtisztítási munkálat és hamarosan eltűntek a — Friseur, — Ladies and Gentleman, — Costumes, — Robes et montaux stb. sok hasonló idegen szavak. A mi iparunknál a *Pensio, Portier* s más ily elnevezések eltűntek, míg a *Cafes, Hotels, Restaurant* szavak előtt a „Grand” szót nem szabad használni. A Cefé-ből „Kafee” lett; a „hotel” és „restaurant” szavak átmentek már a német szókincsbe, de fonetikus írással nem Hotel és nem Restaurant. A városi vasúton az összes külföldi plakátokat el kellett távolítani.

A közönség tán soha, egy rendőrhatalósági intézkedést se fogadott oly nagy meglepéssel és örömmel, mint az idegen főíráásoknak ezt a tiltó rendeletét. Csak egyes fogadósok zúgolódnak kissé és aggályoskodnak az idegenhangzású fogadói elnevezések megváltozása miatt. Ugy vélik, hogy sok áldozatukba került nekik a fogadóik nevét az idegenek köztudatába átvinni s félt, hogy az újabb elkeresztelésnél az „áldozat” meg fog ismétlődni. Ezt viszont a közönség s a hatóság, kicsinyes (s az önzertes németekhez nem illő) föllógásnak tartják s azt vetik ellen: „He az angol és francia üzletemberek nem érzik magukat utalva a német elnevezések használatára, akkor a németeknek se lehet okuk emiatt aggódni.” És ebben igazuk is van utóbbiaknak.

Bizonyára értesültek odahaza, német lapokból, hogy a német vasutak igazgatócsigája a belgák által bírt háló- és étkező-kocsikat át- és a saját kezelésébe vette. Ez éppen nem birna valami különös érdekel. A mi ipari illetve nemzetgazdaságunk érdekeltsége leginkább abban volna, ha ugyan ezt, a magyar államvasutak is megvalósítani igyekezne. Az „Orsz. V. Egyesület”, esetleg a „Balatoni Szövetség” szöbe, vagy figyelembe hozhatnák illetékes helyen ezt a kérdést. Végre is a fölsőbb tényezőknél, pl. a kereskedelemügyi és földművelésügyi kormánynak, valamint a

Máv. igazgatóságának mindenre nem terjedhet ki figyelmük, különösen a mostani zavaros időben. Siker esetén pedig elérnők, hogy a külföldi borok és Gieshübler-féle vizek helyét magyar borok és ásványvizek foglalják el. Következésképpen az államvasutakat megillető és eléggé szép jövedelmen kívül, jutna némi haszon most gazdasági ágazatoknak is. Nem is szólva arról, hogy a házi kezelésbe átvett étkezőkocsikon a pincérek és konyha-vezetők (szakácsok) is jobb elbánásban részesülhetnek. Itt említem meg, hogy ennek a nemzetközi társaságnak alkalmazottai eddig mindenütt *nyugdíj jogosultak*, csak érné nálunk, Magyarországon nem. Erre természetesen a másutt lenálló munkásvédelmi törvények utalták a társaságot.

Még valamiről. Az új nyári vasuti menetrend szerint, az összes *D.-Zugok* (Magyarországon ezek gyorsvonatok) III. oszt. kocsikkal lesznek ellátva. Egyik főcélja ennek, hogy a fürdő- és üdülőhelyek gyorsan és olcsón legyenek megközelíthetőek. Szóval, a III. oszt. kocsikat is a fürdőügyi szolgálatába állítják a gondos gazdasági tényezőék. Ezzel szemben sajnálattal kell megállapítani a magyar fürdők gondozóinak nagy részvéltenségét. Ott siri csönd van ezen a téren. Micsoda óriási ellentét; míg a harc-éren a magyar katonák nagy serényen és a legnehezebb s hősi dolgokat végzik, addig otthon egyes gazdasági ágakban ugyanolyan — isteni lomhaság uralkodik.

Germániában nagyon kedvező most a hangulat irántunk. (Csakis irántunk s nem az osztrákok iránt). Ezt a kedvező körülményt tetszés szerint, kihasználhatták volna s ehhez nem kellett volna más, mint — egy kis „*reklaméozás*.” A balatoni fürdők: Hévíz, Keszthely stb. egy sereg törzs-fürdővédelmet nyerhettek volna a német közönségtől. Nincs csak törzs, hanem nagyon jó *vendégeket*. Hogy miből következtetem ezt? Sok egyénnel beszéltem, kik most a háboru alatt lent jártak Magyarországon, meglátogatván a Kárpátokhoz velünk harcoló hozzátartozóikat. Ezek mind elragadtatással beszéltek hazánkról, népünkről s különösen a szép Budapestről. — „Hát ha még a balatoni vidéket látták volna!” — jegyeztem meg többeknek. Ezt természetesen nem nekem avagy így, szóbelileg kellene terjeszteni, hanem a fürdőinkről és szép Budapestünkről szóló ismertető cikkeiknek és hirdetésményeknek. Ilyenekből azonban még egyet sem láttam az itteni lapokban. Pedig már május van. Május és a magyar fürdősök még mindig egyre alusszák, hosszú téli álmukat.

K. V.

A SZÉKESFŐVÁROSI VENDEGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL.

Hivatali helyeingeink áthelyezése.

Ugy a Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata t. tagjait, valamint az „Országos Vendéglős Egyesület” körébe tartozó t. társulatokat és tagokat értesítjük, hogy hivatali és irodahelyeingeinket VIII., Rákóczi-ut 19. sz. alól ugyan-csak a VIII. ker., Gyulai Pál-utca 9. sz. alá helyeztük át. Mindennemű megkereséseket ezután ezen új címünkre kérünk intézni.

Hajós Károly elnök.

Az ipartársulat mindennemű hivatalos közleménye kizárólag a „Fogadó” utján közölthetik.

Az ipartársulat hivatalos helyisége: VIII., Gyulai Pál-utca 9. sz.

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

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

ORSZÁGOS VENDEGLŐS EGYESÜLET HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL.

Felkérjük a vidéki kartársakat, hogy az Országos Vendéglős Egyesületbe való belépésüket jelentsék meg. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. Beíratási díj 2 kor. Évi tagdíj 4 kor.

Az Elnökéeg.

Pincér-leányok.

Régen kísért ez a kérdés — a női kiszolgálás kérdése. Szeretnék megvalósítani a kérdést, olyanképpen valahogy, mint ahogy ez Svájc, Ausztria és Németország egyes helyein divik. Ott azok az egyszerű, csinos ruházatu és helyes járásu pincérnők, egészen jól betölteni látszanak hivatásukat. Ugyanígy lehetne nálunk is, vagy még jobban, minthogy a magyar leányok még helyesebbek és ügyesebbek, — vélik egyesek. És amikor úgy tavaszra fordul az idő, megindulnak a vágódások és tervezgetések a pincérleányok iránt. De aztán csakhamar meg is szűnnek; mire az első tavaszi napsugarak kiragognak, már elintéződött az ügy, — a női kiszolgálás kérdése már lekerült a közérdeklődés porondjáról. Tárgyalanná vált, mint minden olyan kérdés, amelynek az ideje még nem érkezett el.

A női kiszolgálás kérdése nem időszzerű, de nem is lesz az a jó sokáig — nálunk. A mostani háborus időszak megpláne, nem teszi időszzerűvé (aktuálisá) a kérdést. Igaz, hogy a pincérség munkabiróbb része, a fiatalság színe-java háboruban van, de viszont tény az is, hogy a közönség nagy hányada is harcba vonult, míg akik itthon vannak, azokat egész jól ki fogják elégíteni az idősebb és selejte-sebb erők. Nem olyan fűrgéng, nem olyan gyorsan, de kielégítik. Tehát a háboru nem szól a kérdés időszűrsége mellett. Egészen más idő és más alkalmak kellene ahhoz, hogy a női kiszolgálás meghonosításáról komolyan beszélni lehessen. Mindenekelőtt — érne kell a kérdésnek s hogy ez történhessen: jó időjárásnak kell lenni. Az életviszonyoknak kedvezően való alakulása és a szociális helyzet javulásával következhetik el az a jó időjárás. Ehhez járul aztán még egy fontos kellék: az ember és a munka szeretete. Vagyis az, amelyen az élele és más rendszerek alapulnak és épülnek.

Hogyan is állunk mi ezzel a kérdéssel? Mondhatni, sehogyan sem. Az emberi szeretet és a munkabecsülés nálunk még a legelső foknál van. Ennek a fogalmát még nem igen ismerik, minthogy az általános műveltség is csak kis helyekre tudott eddig beturakodni. A legfőbb hiba azonban a — hiányos nevelés. Ez megállítja mindenütt; a mi iparunkban és a többi társadalmi osztályokban is. És a mindentelje hátrányos oldálnak ez a tulajdonképeni okozója. Csak egy kis dologra kívánunk rámutatni — a pincér-nevelésre.

Hát lehet ennek nevezni a mi pincér-nevelésünket? Ime. Beállítok egy vagy több fiut az étermi üzletembe s megtanítom őket arra, hogy kell a vendéget fogadni, köszönteni, hogy kell meg-

kérdezni és odavinni a rendelt italt; amikor pedig a tányér váltások dolgát begyakorolta, megtanítottam mindenre s most már, hajrá, szabadjára engedem. Szóval, a „nevelési” gondot leráztam magamról. Azaz: még azt a gondot se veszem magamra, hanem egyszerűen alkalmazok olyan borfit, aki már volt valahol. Ezzel nem kell se bajlódnom, se vesződnöm; érti a dolgot. Hogy a fenti dolgokon kívül egybehez sem ért, vagy még azokat se tudja jól, — azzal sem igen törődöm. Legfeljebb elküldöm s küldetek mást. Mire való a helyeszerző? . . .

Hát tanítás, hát nevelés ez? A legszomorubb, hogy ez a hibásnál is hibásabb rendszer általános és hogy: ez nemcsak a szakmában, hanem így van másutt is. Vagyis, lehetőleg még azt a munkát is elkerülni, k. k. szövbőlöni akarják, amit az ilyen nevelési és tanítási kérdés megkíván. Már pedig ha a munkának ezt a részét sem szeretjük; hogy akarjuk vagy tudhatjuk ezen iparágazatnak a fejlődését keresztülvinni s azt naggyá, gazdaggá teremteni? Hogyan érhetjük el így azt a végső célunkat, hogy a legutolsó kisköz-ségben is kellően képzetti, művelt kocsmáros — és ne pálinkás — legyen . . .

Az ilyen — vagy más természetű — nevelési hiány, mint említettük, meg van minden osztályban, de a legtöbb családban is előfordul; s ez a hiba elég nagy — ha nem is a fő — nehézségi okot képezi a pincérnői rendszer bevezetésénél. Ennek a rendszernek a bevezetése különben is csak úgy volna lehetséges, ha a pincérleányok pár évig, vagyis ép úgy gyakorolnák magukat a szakmai téren, mint a pincérek. No és ha ez így volna: melyik főnök vállalná magára az oktatás és nevelés teendőjét, ki gondoskodna bennlakásról és kellő fölügyeletről, ugy amint ennek a pincér-tanoncoknál is lenni kellene s amint ez, külföldön is van? Bár ott az is meg van, (t. i. ahol pincér-nők vannak), hogy a pincérnők úgy vannak tekintve, mint rendes családtagok s a vendégek részéről is úgy kezeltetnek s tiszteltetnek, mint a fogadós és vendéglős családok — vagy más polgári családok — női és leánytagjai. Hát lehetséges volna ez nálunk, a mai félművelt állapotok mellett? Lehetséges volna, hogy a hiányos nevelésű magyar társadalom férfi tagjai a minder-kivel szemben kötelező tisztelet hangján érintkezzenek a pincérleányokkal? Mindez nem lehetséges. Azért tettük azt a megjegyzést soraink elején, hogy ennek a kérdésnek érne kell és sok mindennek meg kell változni addig, amíg megvalósításáról komolyan szólni lehet.

Budapest székesfőváros széleskörű műveltséggel bíró főkapitányának helyettese is ezeket a magasabb szempontokat tekintette bizonyára, amikor elutasította a Budapesti Kávésipartársulatnak azt a kérést, mely a nyári kávéházakban és vendéglőkben a női kiszolgálás megen-gedését kérelmezte. Nem mondta ugyan, hogy a női kiszolgálás bevezetésére még ifjúkoruk vagyunk (csak a szabályrendeletre hivatkozott), de ez kiérthető volt az elutasításból. Kierthető az is, amit ez a közleményünk juttatott kifejezésre, hogy a pincérleányoknak a fenti értelemben való alkalmazása nálunk, a messze jövő távoli lenne.

Vendéglői ételek elnevezéséről.

Egy rövid kis közlemény jelenik meg a Fogadóban, mely arra figyelmezteti a vendéglősöket stb., hogy ne használjanak étlapokon idegen szavakat. A mindössze néhány sor írás bizonyára sok érzékeny

máromi Tromler Miklós vendéglős fivére. Budapesten először is a Fogadó szerkesztőségében járt, átadta Mayer őrmester s a többi ismerős katonakollégák üdvözlését. Elbeszélte, hogy ők a legkisebb aggodalommal sincsenek vagy voltak az iránt, hogy a muszkák tiszteletüket tehesék Magyarországon. Az is igaz, hogy ők is előszedték minden vörösrődögi tudományukat, hogy az ő „vidéükről” mentül távolabb legyenek azok a gonoszok. Azután a Fogadó egyes számain, amelyek pár kolléga lapjaiból hiányoztak, vitte magával a Fogadó szerkesztőségének szeretetteljes üdvözlésével egyetemben.

Jaraszlov tájáról küldte hősi üdvözlését Léránth P. Antal, a Fogadó régi előfizetője. Ezt, hangsúlyozta majd azt írta meg, hogy egy pajtásával kemény *kozák-vágást* kaptak. Ezért a vakmerőségért azonban (hát nem isteni jókedv ez?) nyomban agyonlőtte s a dárdáját elvette s ellette; alkalommal haza fogja küldeni s a pincérekarnak ajándékozva emléklül a kozák-dárdát.

A harcetlen vannak vagy újra bevonultak: Riesz Henrik újverbászi vasuti vendéklős kartársunk, kinek derék neje a mozgósítás óta egyedül látja el a forgalmas üzlet vezetését és a többi családi dolgokat is. Mindezt azonban — írja — örömmel teljesíti és bizakodó reménnyel várja a háboru végét és kedves életépárja hazajövetelét. — A sepsibodoki székely kollégánk, Kapca Balázs vendéglős is a mozgósítás óta küzd a hazáért: *Novolny* Lajos a temesvári Palace-kávéház igazgatója, *Wukits* Ferenc a zilahi Ridvaly-lodagó főpincére és *Lusztig* Albert lupényi vendéglős szintén régebben harcolnak. Ujabbban *Raisz* Sándor, a zombori Színház-lodagó tulajdonosa, *Kocsicska* Ödön, az esztergomi Fürdő-lodagó főpincére vonultak be. *Weber* János nagykanizsai főpincér szintén az új — *hadi* — állásba kérte küldeni Fogadóját. *Schwarz* Frigyes szegedi főpincér szintén több „ambícióval” végzi harci dolgait, ha Fogadóját rendszeren kaphatja.

Kovács János vagy Gábor (a kereszt nevét ennek az ősmérésünknek majd egészen elmosta a kárpáti havaseső) ezt írta egy táborin: „Az otthoniak nem féljenek és reménykedjenek. Ugy nézem én ebből a forogó hadiállásból, hogy a Fogadó péterpáli „moratoriuma” még előbb is megvalósulhat. — Pácell Rezső szakaszvezető a pontosan járó Fogadóért köszönetet s a szerkesztőségnek és az ismerősöknek üdvözlését küldi. Mi is meleg, szerető köszöntésünket küldjük a mi derék katonáink valamennyijének.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK.

Május elején. A himbót lakasztó szép május kezdetével, megint fölkeressük a mi közönségünkét és tisztelettel fölkerjük azokat, akik hátralekés előfizetési dolgaikat az előző időben ellejtették rendezni, hogy eme kötelezettségüknek eleget tenni s lapirtározásukat az előző lappal vett vagy levél útján kapott postautalványon kiegyenlíteni sziveskedjenek. Akiknek előfizetése most vált esedékessé, az előfizetés beküldése céljából a jelen számmal postautalványt mellékelünk. Előfizetési és egyéb pénzek: *Fogadó kiadóhivatala, VIII. ker. Gyulai Pál-utca 9. sz.* küldendők.

A béna vagy súlyosan sérült vendéglős és pincérekatonákért. Száznolc koronával gyarapodott az az összeg, amelyet a mi osztályunk nemesszívú tagjai eddig adakoztak a béna vagy súlyosan sérült *mi katonáink* fölsegélyezésére. A most adakozott összeg nagyrészt az első 10 koro-

nát adományozó *Keszey* Vincéné, fővárosi vendéglősnek gyűjtötte. A mi jótékonykapsági dolgunknak ez a jóságos és aranyos szívű asszonya, ezzel azt a nemes elhatározását valósította meg, amelyről április elsejei számunkban emlékeztünk meg. Ugyanis a Keszey-nagyvendéglővel összeköttetésben lévő kereskedő- és szállító-cégeknek „adózta” meg. S a nemes asszonyi ötlet a legszebb sikert eredményezte: 103 korona folyt be Keszeyné gyűjtőívén. A nagy- és nemeslelkű mi asszonyunknak ez a téve, valamint a kiváló *Frenreisz* István fővárosi vendéglős kartársunknak a multkor gyűjtött hatalmas összege, pedig máris lehetővé tették, hogy az első pincérekatonának elvesztett lába, mulábbal pótolassék. Hálás elismerésünk és mélyeséges köszönetünk a mi társadalmunk igazi nagyjainak és minden nemes szívű adakozónak. — *Keszey* Vincéné urnó gyűjtőívén a következő tiszteletreméltó kereskedők és szállítók adakoztak:

Számó Ferenc sörgyári képviselő 15, Bran Samu mészáros 15, Horváth Nándor (Löwenstein M. utóda) 10, Simon Károly 10, Fischer Miksa 10, Gerbeaud Emil 10, Szécsi gőzmosó 10, Agner Lajosné 5, Steiner Samu 2, Kotányi János 5, Band Zsigmond 5, Reinsch Nándorné 5, András N. 1 korona.

Keintz Sámuel budapesti (Szövetség-utcai) vendéglős kartársunk 5 koronát adományozott. A jelen adományok összege ezzel 108 korona, melyet a multkor kimutatott 260 kor. 20 fillérhez hozzáadva, kitesz összesen: 368 kor. 20 fillért. Ezen összegből *Balla* Gyula mulába készítteti költségéhez, nejeinek 250 koronát adtuk át. *Balla* Gyulané az átvett összeget hálás szavakkal köszönte meg és nyugtatványt adott róla. — Ugyancsak itt nyilváníttja bensői mély és hálás köszönetét mindazon jótévedőknek, akik nemes szívük jóságával, sulyosan sérült férjét ekként segítették. A mindenek Ura áldja, segítse mindnyáját nemes jóságuk és jótékonyaságukért.

Bernády főispán házassága. Érdekes házassági esemény ment végbe a mult heten Budapesten. *Bernády* György, Marostorda vármegye főispánja, nőül vette a székesfővárosi főpolgármestere: *Heltai* Ferenc szépséges özvegyét. A marostordi főispán nem ismeretlen a mi szakkörünk előtt. A legszebb emlékeztetben áll azon vendéglősök előtt, kik a mult év június havában Marosvásárhelyt tartott országos vendéglős kongresszuson résztvette. *Bernády* főispán, mint a kormány egyik képviselője és mint Marostorda megye első embere vett részt a kongresszuson s a kongresszusi tanácskozásban való részvétele és közreműködésével, valamint egyéni szeretelműltóságával a kongresszus tagjait egészen lebilincselte. Az „Országos Vendéglős Egyesület” vezetősége ugyancsak ennek az őszintén érzett rokonszenv és tiszteletnek alapján üdvözölte a népszerű *Bernády* főispánt házassága alkalmából. Mely üdvözlethez a Fogadó őszinte jókívánatát ezuttal csatoljuk.

850/1915.

Árverési hirdetés.

Csurgó (Somogy vármegye) képviselőtestületének 59/915 számu határozata alapján közhírré tessük, hogy a nagyközség tulajdonát képező „Daru” vendéglő telket és épületét, melléképületeit, pincéit, istállóit 1915 évi július 10. napjától, 1918. évi december hó 31. napjáig nyilvános árverés után haszonbérbe adjuk.

Az árverés f. évi május hó 24. napján d. e. 11 órakor *Csurgó* nagyközség jegyzőj iródjában lesz megtartva.

Az árverezni óhajtok tartoznak 1000 K azaz Egyezer korona készpénzt az árverés megkezdése előtt bantpénz fejében letenni.

Az árverést és haszonbéri szerződés feltételek a hivatalos órák alatt bármikor megtekinthetők.

Csurgó, 1915 április hó 28. napján.

Sárközy Andor s. k.

jegyző

Marics János s. k.

bíró

A Fogadó új helyisége. Lapunk szerkesztősége és kiadóhivatala május elsejével helyiségét változtatott. Új irodahelyiségeink az eddigi, Rákóczi-ut 19-től csekély távolságra: *VIII. ker. Gyulai Pál-utca 9. szám* alatt van. A Fogadó t. előfizetői és olvasói ezután ide intézzék levél és egyéb postai küldeményeiket.

HYMEN HIREK. *Szép* József budapesti főpincér e hónap 17 én tartotta esküvőjét *Valentin* Juliska kispapnival Budapesten, a tabáni templomban.

Elítelt borkereskedő. *Frank* Sándor szabadkai borkereskedő, ki a katonáknak romlott bort szállított s ezért hosszabb ideig vizsgálati fogságban ült; a szabadkai törvényszék büntető tanácsa 3 hónapi fogság büntetésre és 60 koronára ítélte. A fogságbüntetés és négyhónapi vizsgálati fogsággal kitöltöttnek vette a bíróság.

A berlini keresk. kamara és a söráremelés. A berlini vendéglősök ipartársulata a katonai parancsnokságtól (a háboru alatt ez a legfőbb közig. hatóság) a sör maximális árának a megállapítását kérte. A berlini parancsnokság pedig fölkererte a kereskedelmi kamarát véleményadásra; egyben fölemlítette, hogy Strassburgban a sörkiskereskedésnél (Bierkleinhandel) ilyen árak már meg lettek állapítva. A kamara tárgyalás alá vette a megkeresést és figyelemmel volt a második söráremelésre is, mely április hó 1-én történt a következőket jelentette: — „Az áremelés előreláthatólag különös nagyobb haszon elérése nélkül a vendéglősökről a fogyasztó közönségre hárulnak át; ellenkező esetben a vendéglősök üzemiüket nem tudnák föntartani. A sörárak kialakulásánál különben általánosságban Berlinben visszaélések nem fordultak elő. A sör maximális árának megállapítása tehát nem látszik időszerűnek. A sör egyébként nem fontos táplálkozási cikk, hanem inkább nélkülözhető élvezeti (luxus) cikk, így ennek a fogyasztását csakis akkor kellene hatósági védelemben részesíteni, ha az áralakulásnál előforduló nagyobb visszaélések ezt kívánatossá tennék.

Pezsgődüög és jótékonyaság. A marosvásárhelyi Stausz-nyakávéház derék főpincére, *Horváth* Lajos írja a következőket:

„Pártoljuk akik hozzánk tartoznak és segítségünk a közülnök valók, akik a csaták kemény tusáiban sérültek meg sulyosan!” — olvasható ez a „Fogadó” írásából. Hát bizony segítségünk; hisz ki tudja, mikor kerül hasonló sorsra s az ilyen segély értékét, becstét valóban csak az tudja fölgonni, ki abban részesül. „En különben egy jó eszmét valószínűleg meg a segélyes érdekében. Ugyanis az elfogyasztott pezsgő dugóit a Törley-gyár 10 fillérével (más gyár 5 fillérével) váltja be. Megmagyarázatom a fiunknak — a velem működő pincérekalkalmazottainak — hogy micsoda nemes célt szolgálunk s az dugókat összegyűjtjük; és nem is kallódott el egy dugó sem. Az eddigi eredmény pedig 40 korona, mely összeget az itteni katonai kórházba került *Földes* Károly pincérnek (pár év elő ttt működött m. r. számoló, mi ugyancsak ekkor tudtuk meg) kinek a kezét fagyatka le a Kárpátokban, — adományoztuk más egyéb dolgokkal együtt. Csak ekkor láttuk, hogy az ilyen segélynek micsoda ereje és hatása van; szegény kartársunk sirva köszönte meg a róla való gondoskodásunkat. — Ajánlom mi-zen kartársainak a pezsgődugók gyűjtését s az különösen, hogy a mihozánt tartozó sulyosan sebesült katonáknak — a mi katonáinkat — segélyezzük. Mi f. lyattjuk tovább a nemes munkát. — *Horváth* Lajos főpincér, Marosvásárhely.

Még egy számolócédulás visszaélés. Egyik előző számunkban megemlékeztünk arról a visszaélésről, amit az „Amke”-vel kapcsolatban követtek el a számolócédulákkal. Az eféle jótékony egyletek emberei ugyanis tíz-huszezrével osztoztatják ki a számolócédulákat a budapesti főpincéreknek, azok pedig nyomban, vagvis előre „leszurkolják” a 200 és 400 koronákat s aztán 2 fillér „hozzáírással” beszedik a vendégektől. Már most az volna a kérdés, hogy mi történik az ilyen temérek

fűlnek tiltakozását — az erőltetett külföldieskedés ellen — juttatja kifejezésre.

A kérdés pedig, hogy vajon egyáltalán szükséges-e az idegen szavak alkalmazása a magyar étlapokon, megérdemli, hogy vele részletesebben foglalkozzunk. Hát először is: *nem szükséges*. Miért menjünk mi idegen országba szavakat keresni, mikor oly gazdag a mi édes anyanyelvünk és miért ne kultiváljuk azt? Miért menjünk, mikor a mondanivalónkat sokkal *jobb* és találóbban fejezhetjük ki *magyarul* az ételek elnevezésénél? *Ist* pedig, amennyire lehet, praktikusan keil lenni. Minden ételnek lehetőleg olyan címet adjunk, hogy az már mintegy *magyarozza* is az anyagot, melyből az készül. Az-étel és cím között bizonyos összefüggésnek kell lenni. Ha ez nincs: bár megrendelem az ételt, mit a cífrán ékeskedő idegen szavak tömkelegéből kiválasztottam, de még fogalmam sincs arról, hogy mit is fogok enni. Rendesen csak homályban tapogatózunk. Tehát már *ezért* is nem helyes, de főként *nem célszerű* ez az okvetetlenkedés *azért*, mert a legtöbb étlappól (nem megrovásképp mondom) — nyelvismeret hiányában — helyesen még leírni sem tudja az egyes szavakat, nem hogy alkalmazni, vagy értelmezni tudni.

De ne csak az legyen a jelszó, hogy használjunk magyar szavakat, hanem mint mondtam: praktikusan használjuk azokat. És főként praktikusan, okkal-móddal kell bánni *itt* a magyar szavakkal is. Egyszerű, keresetlen jelzőkkel magyarozzuk meg, hogy mit főztünk ebédre. Nálunk általában előszeretettel nevezik el konyhai készítményeinket aktuális dolgokról, híres emberekről stb. Az étlap tele van homályos misztikumokkal, csupán arról nem tájékoztat bennünket, ami egyetlen hivatása: *mi van ebédre?*

Azután nézzük csak, micsoda lehetetlen szóösszetételekkel találkozunk a magyar étlapokon: *Stefánia-comb*, vagy ugyan-ételek a történelmi hölgyről elnevezett frikandó, budai sült (hisz ez nem „specialitás”), madártokány (marhabúsból), stb. Kérdéshetné valaki, hogy: de hát mivel cseréljük föl a „Stefánia-t”? A válasz egyszerű. Milyen nevet adott volna a népszerű pecsenyének, ha nem született volna az a bizonyos Stefánia nevű hölgy, vagy ha homályba maradt volna neve, mint annyi Stefániáé?

Ha valaki azt mondja nekem: dióskifli, rögtön tudom, hogy valami patkóalakú tészta-göngyöleglet kapok, amiben dió van. Dió, dió és semmi más. Abban nem lehet kaviár. De amikor azzal jön valaki, hogy egyem Hindenburg — vagy nem tudom mitéle — szelertet, még saját magamtól se tudom megkérdezni, hogy szeretem-e; ki vagyok szolgáltatta a véletlennek.

De ki tudná mind ide irni és fölörölni a sok szörny-szavát, mellyel uton utófélen találkozunk vendéglőinkben. Köteteket lehetne belőlük összeírni, talán ezzel a címmel: *konyhai szamszágok*. Azért kerülje minden magyar ember nem csak az idegen szavak használatát, hanem a fölösleges bőbeszédűséget is, mert legtöbbször ez is a magyarság rovására megy. Szóval: az étlapok írásánál legyünk egyszerűek, puritánok — igazán magyarok.

Marincser Antal.

Félvezetett emberek.

— Társulati pör 12 kocsmáros ellen. —

A mostani háború nagy változásokat idézett elő; megzavart minden gazdasági rendet s a végsőkig megnehezítette a megélhetést. Nehéz az élete mindenkinek,

de különösen azoknak, akik a fentartáshoz szükséges dolgokat azelőtt is a legnehezebb vagy kétesebb körülmények közt teremteték elő. Ilyenek pedig, akiknek se állásuk, se rendes foglalkozásuk nincs, százsámra élnek Budapesten. Hogy ezekből a mi szakmánkba is többen kerültek, az könnyen érthető. Hisz a leg-hiszékenyebb és könnyebben félvezetethető emberek a kocsmárosok közt vannak és ez igen jó, mondhatni biztos alapot nyújt az eféle egzisztenciának. Emitt egy kis esetet ismertetünk, amelyből kitűnik, hogy egyes kocsmárosokat mily könnyen lehet félvezetni.

A mozgósítást követő hetekben, mikor a háborús készülődésen kívül más élet se volt tapasztalható, egy Korom nevű ügynök, — (aki „vendéglős-titkárnak” is szereti magát nevezni), — néhány vendéglőst a „házbéruzsora” hangzatos jel-szavával tüzel föl és gyűlést is tartott velük egy kocsmában. Vagy 10—12-en jelentek meg, s akik ott voltak, tán el is hitték neki azt a naivságot, hogy a háztulajdonosok nyomban le fogják engedni a béreket. A dolog vége persze az lett, hogy bizonyos összeggel mindenki hozzájárult a gyűlési költségekhez.

Hát egyes túlélelmes ügynökök így adóztatják meg az emberi tudatlanságot és így szereznek maguknak *jóbarátokat*, akik persze nem gondolnak arra, hogy az ő hiszékenységüket és tudatlanságukat használták ki. Erre csak akkor jönnek rá, ha az ilyen csalódásból egyéb kelemetlenség is származik rájuk nézve. Hogy pedig már is származott, erre nézve itt áll ez az eset.

Valami tizenkét kocsmáros olyan írás-félt irt alá, melyben a fent nevezett Korom ügynök *barátuknak* bizalmukat fejezik ki és elítélik a Székesf. vendégl. és kocsm. ipartársulata egy előző gyűlését, amelyen Hajós Károly és Ásvány Imre „(Ásványolajnak” nevezik utóbbit) jóakarólag figyelemztették a kocsmárosokat, hogy lelkiösmeretlen s az ő hiszékenységüket kihasználó egyéneknek ne üljenek föl, hanem ha bajos ügyük van, keressék föl a saját társulatukat, amely azért létesült, hogy tagjainak javát szolgálja s őket bajaikban megvédje. Am, az említett ítmérmök nem a saját intézményük iránt vannak bizalommal, hanem büszkén a mellükre csapnak s azt mondják: *Korom, mi a te embereid vagyunk!* S abban az írásban, mely az elemista fiuk íráshibáival van tele, a Székesf. vendégl. és kocsmárosok ipartársulatát „*elősdinek*” nevezik és egyéb sértésekkel illetik s hogy minderről tudomást is vegyen a társulat, az írást posta útján elküldték címére. A sértő iratot több *nem-tag* két három *volt-tag* és egy újtag irták alá. Az aláírók egyebéknél ezek:

Nagy Mihály, Wieder Béla, Zanelli Antal, Somogyi János, Tóth János, Doncsacs Imre, Bán József, Horváth János, Hayer Ferenc, özv. Ehmann Miklósné, Saáry Istvánné, Huszár Bálint.

Hogy az itt közölték föltre lettek vezetve s hogy egyesek (pl. a két özvegy kocsmárosné és Doncsacs I.) azt se nézték hogy mit irtak alá; az tisztán kilátzik. Ezeknek azonban meglehet majd az az elégtételük, hogy a félvezetést bepelelhetik. Most egyelőre azonban a *Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata* fogja a tizenkét aláírót beperelni, rágalmazás vétsége miatt. Ezzel a peres következménnyel, s a kapcsolatos kelemetlenségekkel bizonyára nem számoltak azok a szánandó emberek: Mit tudhatták ők, hogy az ilyen félvezetés-

ből eféle költséges peres ügy is származhatik.

Ámde azért felnőtt valaki, hogy gondolkodjon, hogy ura legyen önmagának és cselekedeteinek és ne hagyja magát félvezetni, elbolondítani senkitől. Ha valaki valamit nem tud, vagy valamiben nem biztos, ne legyen kényelmes, hanem keresse föl utbaigazítás végett, azt akiben meglehet bízni. Ma nem a régi sötét időköt, hanem a fölvilágosodás korszakot éljük; ma minden foglalkozási ágnak van szaklapja, erkölcsi testülete (Budapesten pláne, három kocsmáros-ipartársulat is van,) tehát, mindenkinek könnyen módjában áll, hogy megbízható tájékozást nyerjen. Az emberek azonban többfélék; vannak kényelmesekek, közbűbősök vagy olyan rosszakaratuak önmagukhoz, hogy inkább abba helyeznek bizalmat, aki végre is becsapja őket. S ez különösen áll sok kocsmárosra, akik ügyelogyottságukban mindenkitől befolyásolyni hagyják magukat és *olyanokkal* tartanak *barátságot*, akik hozzájuk nem méltók. Ami persze azért van, mert megfontolatlanul cselekednek. Mint annyi sokszor, most is azt ajánljuk a kocsmárosoknak, hogy a barátokat önmaguk közt keressék; legyenek egymáshoz bizalommal és legyenek mindenkéülött önértetesekek és megfontoltak. Akkor sem a mostanihoz hasonló, sem egyéb kelemetlenség nem érheti őket.

Az egész dologgal nem törődünk volna, ha kocsmárosok nem lennének ebben az esetben a tévedésbe ejtett tényezők. Mert hiszen Korom urnak egyik olyan jó tulajdonságát sem ismerjük, amely érdemessé tenné arra, hogy nevét lapunkban közzé tegyük.

A mi katonáink.

— Háborus levelek. —

Rügyeznek a fák, zöldéinek a lombok s nyílnak, nyiladoznak a Tavasznak ékes virágai. Egy szép és kedves fiatalasszony szívében is kizöldültek a reménység szép zöld lombjai. Remélte, várta, hogy eljön a szép tavasz, melynek bimbóztató sugara elűzi a háború sötét felhőit s hazatér az ő élete lényé — szép virága is. Más jött, mint akit várt: szomorú gyászos hír. Akit mielőbb óhajtott viszontlátni, akit úgy féltett s szeretett: itu je férje a csatáron elesett... Tavasz verőlénye, virágillatos levegője, gyógyítgassátok a mi elesett katonáink özvegyeinek fájdalomtól sajgó szívét...

Tihanyi Erzsébet, a fővárosi Balatonkávéház tulajdonosa: Tihanyi Józsefnek a leánya, akiről ezek a sorok emlékeznek s akinek ifjú férje, Dózsa Jenő tart. honvédhadnagy és századparancsnok e hónap 5-én az Uzsok-szoros körüli harcokban esett el. Dózsa Jenő a szerbiai harcokat is átküzdötte, majd a galíciai harc-térre ment, hol megsebesült s mikor sebéből kigyógyult a Kárpátokba indult, hol az április eleje körül dult nagy harcok egyikében halt hősi halált. Hősi haláláról lapunk más részében emlékezünk meg. A bukovinai nagy csatákban, Szadagoránál halt hősi halált a honvédelmében Galovitz Antal főpincér is, Hengye fogadós gógora.

Bukovina ma már megtisztítva az ellentől, de a kárpátok minden jelentős csúcsa is már rég a mi hadaink kezében van. Egyik ilyen kárpáti csúcson tanyázik Mayer Vilmos honvédhuszár őrmester (a Fogadó Mayer Vilmosa) ezrede is. Ezen ezredtől volt itt a napokban Tromler Károly káplár (civilben főpincér) a ko-

200 és 400 koronákkal? Hát az történet azaz: történt, hogy a mullok az „Amke” hírneves egylet emberei lordítottak jó százezret a maguk céljaira, most meg az „Emke” budapesti válaszmánya, a *Vörös Kereszt* egylet megbízottja emberei kezelték el vagy százezer koronát. Hát ezért ugyancsak nem érdemes főpincéereinknek olyan nagy buzgalmat kifejtetni az eléle számolécédulás jótékonyág érdekében. Egy kissé meg kellene fontolniók a dolgot, mielőtt egyes uraknak emilyen pénzbeszedési szolgálataiba szegődnek. Am ha ezt teszik, akkor legáább kössék ki, hogy a számolécédulás árából 30—40 százalékot a saját jótékonyáguk ügyére fordítanak. A legheylesőbb mindenestre az volna, ha semilyen számolécédula-ügylebbe nem bocsájtkoznának és nem jutatlak minduntalan a közönség észébe a jótékonyág szélhámosainak viselt dolgaikat.

Nem isz trappista-sajt pár évig, mert a banjalukai trappista-kolostor egész esztendei sajtttermékét a bosnyákóváros élelmezési bizottsága megvette. Szóval, sajtihány lesz ebben a fajtaban egyes országokban, kivéve Magyarországot, ahol az ismert répelcái (vasmegey) Stauffer és Fial sajttgyár már évek óta a legjobb, sőt a banjalukai trappista-sajtnál is s-kkal jobb minőségű ilyen sajtjal látja el a fogyasztási piacot. Tudni kell ugyanis, hogy ez a mi gyárunk mindennemű sajtot termel és hoz forgalomba s ezek a sajttmekék, mint a szakkörök is igazolják, egy minőség, mint izetlenség dolgában a legelső helyen állanak. Ezeknek alapján tehát bátran megállapíthatjuk, hogy a trappista-sajt hiánya nálunk nem lesz érezhető.

Csöndesebben vigadjanak... A szegedi éjjeli zenézés egy kis szabályozáson ment keresztül. Ugy volt eddig, hogy a szegedi kávéházakban s éttermekben eddigél éjjeli egy óra után is lehetett zenélni, dacára, hogy a szabályrendelet ott is csak ugy intézkedik e tekintetben, mint Budapesten. De a rendes időn túl való zenélést elnézte a hatóság, mert az éttermek és kávéházak sose éltek vissza a szokású vált kedvezményrel. Most azonban, a harcós időkben, néhol kissé túlhagossá lett a vigalom, ami kevésbé sincsen arányban a háborús közhangulattal s ez okból szeged főkapitánya a nagy költő: „Faluvégi kurtakocsmá” gyönyörű versének szavaival arra intette a polgárságot, hogy — csöndesebben vigadjanak... Elrendelte egyáltalán, hogy egy óran túl sehol sem szabad zenélni s kihágás esetén nemcsak az üzlettulajdonosok és zenészek, hanem a vendégek is meg lesznek büntetve.

Ezüst, kina ezüst evészközt és hasonló árut, lehetőleg mindig újat vegyünk, mert a használt csak csekély százalékát kerül kevesebbe. A legjobb ilyen áruk Budapesten, a IV. ker. Váci-utca 8. sz. alatt létező és előnyösen ismert *Hermann J. L.* cégnél szerezhetőek be.

József főherceg egy fogadósnak. Mint előző számbunk: „Mi hiányzik a harctéren” című közleményében említettük, József főherceg kassai tartózkodása alatt az Otthon fogadóban lakott. Arról a kintünetről, pedig csak most nyertünk tudomást, amelyben az Otthon-fogadó kiváló tulajdonosa, *Hajós Samu* kártársunk ezalkalommal részesült. József főherceg a gyönyörűen berendezett szobákkal s a főhercegi párnák és kíséretének nyújtott nagy kényelemmel, nemkülönben a tanusított figyelmes gondosságával annyira meg volt elégedve, hogy a távozáskor kifejezett köszöneten kívül: ugy József főherceg, mint Auguszta főhercegaszony a saját aláírásával ellátott és béramázott arcképeiket küldték el Hajós fogadósnak. — Itt emlíjük meg, hogy Hajós kártársunk derék neje 5 héten át 300 átvonuló sebesült katonát látott el élellemmel. A hadvezetőség szép köszönet levélben honorálta a nemeslelkületű fogadósné e valóban szép cselekedetét.

APRÓ HIREK. — **HIO kocsmát** és pedig 900 sör-csarnokot, 200 borméret és 10 vendéglőt zártak be újból Pétervártól. A bezárások oka, hogy a nevezett üzlettek tulajdonosai mind a harctérré mentek. — **Tűz a szurkolóban.** A Dreher-sörgyár szurkolójá-

ban a mult napokban tűz támadt; miután azonban csak kisebb mennyiségű szurok volt a műhelyben, a tűznek egy-kettőre vége lett. Ugy a rövidesen oda-érkező tüző főnök mi dolguk sem akadt. — **A drága spirítusz.** A szeszek árának többször való emelkedéséről ugyancsak többször írtunk. Most megint a szeszről kell megemlékeznünk; a szeszről, amelyet a szeszkerlet megint 20 koronával emelt föl. A szesz ára most épen 154 koronával drágább mint volt. A spirítusz ára 26 koronáról szinte 96 koronára emelkedett. Szóval a legeslegdrágább a — spirítusz.

Adományok. Lebeda Ferenc, a miskolci Pannonia-kávéház főpincére a zenekar kíséretével szárnykürt hangversenyt szokott rendezni s az ily alkalmokból befolyt 20 koronát a vak katonák részére adományozta. — A szatmári Pannonia kávéház pincérei egy ottani orvosnövendék mülába költségeihez 20 koronát adományoztak.

Tolvaj kéziéleány. A főváros egyik nagyobb vendéglőjében a nullás-listnél hiányok merültek föl. Pont a nullás-listnél, mely a mai időben oly rémséges drága s am haz má még drága pézen se lehet hozzájutni. M. vendéglős figyelemmel kíséerte a dolgot s amikor rájött, hogy a finom listet az egyik kéziéleány lopdossa, — nem a nyomban való elbocsátást választotta, mint ahogy ezt ilyen esetben mások cselekszik, hanem a rendőrség kezére adta. Igaz, hogy ez neki is kis kellemetlenségébe került, mert egy-kétser őt is kihallgatják ez ügyben, ezt a fáradságot azonban nem sajuálja, mert — mint mondta — közérdekbéli dolgot cselekszik ezzel. Ugyanis az a kéziéleány, akinek egyik éjszakán a rendőrség kemény lóciája képezi nyoszolyáját, nem fog többet éfele tolvajkodásra vetemedni, ami meg a többi vendéglősöknek az érdeke. Ajánlja, hogy hasonló esetben kártársai is így járjanak el.

Papírszalvéta beszerzése végett forduljanak t. kártársaink a „Fogadó könyvnyomdához” (Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34.) mely ezt a cikket a legjobb minőségben és legmérsékeltbb áron szállítja rendelőinek.

GYÁSZROVAT. — *Hósi halál.* Dózsa Jenő, tartalékos honvéddal, a Magyar jelzőlő hitelbank tisztviselője, április 5-én, a kárpáti harcokban elesett. Az elesett hőst megtört özvegye, szbl. Tihanyi Erzsébet, Tihanyi József, a fővárosi Balaton-kávéház tulajdonosa, apósa és családja valamint kiterjedt rokonság gyászolja. Dózsa Jenő, kinek elhunytját a Magyar jelzőlő hitelbank külön gyászjelentést adott ki, a harctéren bajtársai temették el. Tihanyi Józsefnek az előzőlők közönségéből sokan s ezenkívül Riedl Lajos bécsi kávé egy szép levélben fejezték ki részvétüket.

Gesswein Gyula miskolci vasuti vendéglőst és nejét fájdalmas csapás érte Ilonka leányuk elvesztésével, aki fészlő bimbójában, 14 éves korában tört le az enyészet. E hónap 11-én temették el a közönség nagy és megilletődő részvéte mellett.

Aldás és béke poraikra.

Két kis árvaleány-gyermek kerestetik.

— Egy nemesszívű vendéglőső felhívása.

A mai nehéz időkben, amikor a háboru az itthoniakkal is mind nagyobb arányban érezteli súlyos csapásait, valóban el kel minden segítség, de kiváltképen szükség van az olyan jótékonyágra, amely közevelen és azonnal érezteti segítő hatását. A mi iparunkhoz tartozók e tekintetben nem állnak az utolsó helyen. Sok száz azon vendéglős és kocsmárosok száma, kik szegénysorsu gyermekeket és másokat látnak el élellemmel, vagy akik a különböző jótékony intézményeknek adakoznak s kik ezért valóban elismerést érdemelnek. Am, a legnagyobb elismerés, a mi szempontunkból, mégis azokat illeti, akik a hozzájuk tartozók közt keresik a segítségre szorulókat. Az ilyen tettek nemcsak annak a sokat emlegetett összer-tartozandóságának a legszebb kifejezői, de a jótékonyágnak is a legnemesebb tényei. Az ilyen tettet nem lehet eléggé dicsérni és magasztalni.

Szegény pincérek, akiket harcba szólított a kötelesség, s családtagjaik a legnagyobb bizonytalanságban maradtak itthon; ki tudja hányan vannak. Ki tudja hányanak a családja szűkölködik és sanyalódik nyomorúságban. Vajjon kinek a jószágos lelke gondol ezekre a szegényekre. Ki gondolna? Olyan intézményünk, amely

eléle segítőalappal rendelkezne, nincsen. Létező társulataink szintén nem gondoltak ilyen alapok létesítésére, minthogy egyikük se számított erre a nagy fölfordulásra. Pedig áldás volna most egy ilyen intézmény és mily szép dolog volna segíteni azokon, akik hozzánk, a mi foglalkozási körünkbe tartoznak.

De azért vannak, akiknek figyelmük kiterjed a mi szegényebb osztályainkra s akiknek nemes szíve megtalálja a módot arra, hogy egyik-másik súlyos helyzetén némileg segítse legyen. Ezeknek a jó lelkeknek kicsi, de annál tiszteletreméltóbb számát gyarapítja egy derék ceglédi vendéglőső, aki egy szegény pincérnek árvaságra jutott, egy vagy két kicsi leányát kívánja anyai gondozásra elvállalni. Ezt a nemes elhatározását *Nagy Róza* urán, a fenköltlelkű ceglédi vendéglőső, egy szép levélben juttatja kifejezésre és ebben hívja föl az érdekelteket, valamint azoknak figyelmét, akiknek hasonló szép tettet gyakorolni módjukban van. A nemes szívű vendéglősőnek valóban szép levélét szösz szerint itt alább közöljük.

Tisztelt Szerkesztőség!

Nem tudom, elhatározással jó helyre fordulok-e, azonban úgy vélem és úgy tűnik ki a mi szaklapunkból, hogy önök, igazán atyai jószágos gondoskodással, kiterjesztik figyelmüket mindenre és így tán sikerülni fog ez a tervem.

A mai nehéz viszonyok közt, üdvös minden legkisebb áldozathozatal, (ez a kifejezés olyan helytelen, mert áldozatot azok hoznak, akik értünk kiáradnak a harctéren) s azt hiszem, akinek anyagi helyzete engedi, erre mintegy kötelezve is éri magát. Ugy érzem én is és így határoztam el, hogy most, amikor ugyanis igen lanyha az üzletmenet, szerény erőll, höz mértén leróni igyekszem a réam eső kötelességet. Öcsém felesége elhalálózása folytán, árván maradt gyermekeit magaméval tettem és szigoruan családi nevelésben is fogom részesíteni az én árva csöppseimemet; tehát semmi akadályba és nehézségbe nem ütközök, ha egy vagy két kisa gyermekkel többre lesz is gondom. Talán volna vagy lenne olyan jelentkező család pincér, akinek nyomorban, de különösen ha árván maradt gyermeke van, azt szivesen magamhoz veszem anyai gondozásra: a gyermekem tudomás és nevelém, amíg az apa jobb otthonot tud neki nyújtani. Lehet két testvér gyermek is, de csakis leánykák és 3-tól 8 évesig. Föltelem, hogy egyszerű, becsületes s jóvalóval ember legyen a gyermek atya s ne olyan, aki keresztet eldörböl, elkártyázza és már a gyermekben is el csirája a rossznak, a mi aztán a mi gyermekeink nevelésére is ártalmas lenne.

Tehát ha olyan gyermekek apa jelentkezik, akinek be kell vonulni a katonasághoz és gyermekét nem tudja kisse hagyni, esetleg olyan any, akire nagy család maradt, vagy aki betegség miatt nem tudja nevelni gyermekét (a munkát nem szerető, puccos és drágakalapos anya nem jöhet tekintetbe) annak vagyis ilyeneknek két kis leánygyermekét anyai gondozásra készséggel elvállalom. — Tisztelettel

Cegléd, 1915 március hónap.

Nagy Róza, vendéglőső
Polgári borász tulajdonosa.

HASZNOS TUDNIVALOK.

Az olaj színének megóvása.

Ha azt ohajjuk, hogy az asztali olaj tiszta, fényes — aranyárga — színű maradjon; az olajos üvegbe egy evőkanál tiszta konyhasót teszünk. A só azonnal leszáll a fenékre s nem okoz semmiféle megzavarodást, ellenkezőleg tisztítja az olajat. Ugyanezt az eljárást ajánlatos követni az asztalon álló olajos üvegnél is. Ha huzamosabb időn át a só az olajban van, nem rongja el az olaj ízét, mivel a só az olajban lezór zsirtartalom által konzerválva marad.

Mézecet.

Öt liter forralt és lehűtött vízbe egy kiló mézet s ebbe egy marék kenyérmorzst teszünk s ezt erjedés céljából hat hétig meleg helyen tartjuk. Ezután felőröljük, habját leszűrjük s borsot esetleg fahéjat teszünk bele tetszés-szerint.

Régi fehérmű.

Ha rég nem használt, megárdult fehérműnek az eredeti színét akarjuk vissza adni, a következő eljárást alkalmazzuk: Egy kiló szappant melegvízzel péppé zúrdörzsölünk, aztán 35 gramm szalmiakkészet és 17 gr. terpentintolajat keverünk hozzá a ezzel kenjük be a ruát szappanos helyett. Továbbá pedig úgy kezeljük, mind rendszeren. A finom batizs ruhát boraxos vízben áztatjuk (14 deka borax 20 liter vízhez) és aztán ki mossuk forró szappanos lében.

Apró tudnivalók.

Régi burgonya elveszti a rossz ízét, ha a vízbe, melyben forr, egy diónyi meszet dobunk.

Élesztő — jobb fajta — fölsimerhető, ha föloldott állapotban a vízbe csöpögtetünk belőle és azonnal a fölszínre száll.

Szárított gombát és száraz gyümölcsöt az apró férgektől (nyúvektól), „sassafrashéja” védi meg.

Tejodagése megakadályozható, ha az edényt, mielőtt a tejet tüzre tesszük, hideg vízzel kiöblítjük.

NYILT-TER

A rovat alatt közlőtekért nem felelős a szerkesztőség.

Pincértanoncnak

jobb nevelésű fitu, 2-3 éves szerződéssel és teljes ellátással fölvetetik. Keszezy Vince nagyvendéglő Budapest, Rákóczi-ut 44.

Csapláros

fővárosi vendéglőbe, 1000 (ezer) korona óvadékkal fölvetetik. Szívességből fölvilágosítást nyújt Schrantz Mátyas vendéglős, X., Jászberényi-ut 10. sz.

ÜZLETI HIREINK.

A Fogadó szerkesztősége és kiadóhivatala május 1-től kezdve VIII. ker. Gyulai Pál-utca 9. sz. alatt létezik. T. előfizetőink és olvasóink ezentul minden postaküldeményt ezen új címünkre intézzenek.

Figyelemztetés. Azon előfizetőinket, kik a „Fogadót” a megjelenés napján nem kapják meg, kérjük, sziveskedjenek a kiadóhivatallal egy levelező-lapon értesíteni. Jo új-borok. A múlt évi rossz időjárás következtében alig volt idek, ahol jó bor termelt volna. kivétel képez a „Visontai és a Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő r.-társ.”, melynek új bora: minőség tekintetében még az eddigi termést is jóval fölülmúlja.

Árjegyzék. Lapunk mai számában a Fogadó nyomda árjegyzékét mellékelte. A „Fogadó nyomda” ezen újabb „Árjegyzékét” az előző jegyzék egyes sajtóhibái, valamint több cikknek azóta való áremelkedése miatt adta ki. T. előfizetőink figyelmét azzal hívjuk föl a csatolt árjegyzékre, hogy azt vegyék ki a lapból és szükség esetére őrizzék meg.

Üzlet-vétel vagy átvétel alkalmával szokások „vendéglős-átvételi” vagy „vendéglős-nyitási” értesítések és minden egyéb nyomtatványokat t. kartársaink a Fogadó-nyomdában (Budapest, Szentkirályi-utca 34. sz.) rendeljék meg.

Új fogadó Csorbaton. A Tátrák egyik szép kiránduló és üdülőtelepén, Csorbaton, a kincstár egy nagyszabású fogadót, éttermmel ellátva szándékozik építtetni. Az építkezést a háboru után fogják megkezdeni. Az építkezési költségek egymillió koronán fölül fognak rugni.

„Patkánin” név alatt egy új patkányirtószernek forgalomba hozataláról szól egyik hírdetésünk. Ez irtószernek szerencsés feltalálója: Reitter Oszkár nagybecskereki főkapitány, kinek Patkánin-gyára van. Az irtószernek tökéletességéért és teljesen biztos hatásáért föltaláló jóállást vállal. Olvasóinknak áttanulmányozás céljából figyelmébe ajánljuk fenti című hírdetését.

Szamosujváron a Korona-fogadót, melynek volt jónévű tulajdonosa Szilágyi Gyula kartársunk u. ott az ismert Göncy-féle házát (éttermet és cukrászdát) vette meg. — Flórián Jakab vette át. — Ugyancsak ott a Royal-kávéház, Szily Zsigmond, a Göncy-féle üzletet volt bérlője vette meg.

KERESTETNEK. T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett címek holléteit, kartársi sziveségéből, a megadni óhajtottak egy levelező-lapon közöljék.

Kutassy Margit készevény (vagy szakácsné) holléteit kéri tudatni: Vaszchta Győző, Bpest. VIII., József-utca 26. II. 14.

Kovács Kálmán Budapesten a X., Kerepesi ut 146. sz. alatt lévő „Zöldikéhez” címzett vendéglőjét egész újjannan renoválta és rendezte be. Az ismert és jó konyhája s borairól kiváltképpen jó hírnevű kiránduló üzletet. Kovács kartársunk ünnepélyesen a husvétli ünnepekben nyitotta meg.

Vendégloi és kávéházi cikkek beszerzése. Ugy az éttermi, mint a kávéházi főpincérek: fogvájó, kávéházi és éttermi irodai szerek, tábla- és dákorékák, valamint az ételpráshoz szükséges *hektograph-lapok, léta, toll* stb. egyéb szükségleteket a legújtanosabb árak mellett a **Fogadó nyomda vállalat** Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34. rendelhetik meg és szeretik be.

Lugoson az Izabella-téren lévő „Gambrius sörcsarnokot” Weber János, volt gyertyamosi vendéglős megvette. Weber kartárunk új üzletét a haladó kor igényeinek megfelelően és egész újjann rendezte és ünnepélyesen a múlt hónap közepével nyitotta meg.

Vasuti vendéglős urak „papir-szalvéta” szükségleteiket s a szükséges üzleti nyomtatványait a **Fogadó nyomda** vállalatnál, (Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34.) sziveskedjenek megrendelni.

Lakás- és helyváltoztatásukat jelentő tisztelt **pincér-előfizetőinket** kérjük, hogy volt alkalmaztatásuk vagy lakhelyüket szintén sziveskedjenek megírni, Fogadó kiadóhivatala, Budapest, Gyulai Pál-utca 9.

HELYVÁLTOZÁSOK. Budapestben a Bandi-étterem főp. állását *Ruzsicska* Nándor töltötte be. Kassán az Otthon-kávéház főp. állását *Dénes* János foglalta el. Mellette mint fizetőp. *Gross Adolf* működik. Csepelen a vasuti vendéglőben (II. osz. ét.) *Podusil József* éth. állást foglalt. Miskolcon a Pannónia-kávéház főp. állását *Lebeda* Ferenc töltötte be. U. itt a Grand-fogadó főp. állását *Marton* János foglalta el.

EGYRŐL-MASROL.

Megállapítás.

— Visztulai koma, ön okos ember — mondja meg, hogy a sör tulajdonképpen micsoda: fontos közszükségleti cikk-e, vagy csak amolyan élvezeti italtermék?

— Szívesen állok szolgálatára, kedves cimborám, de előbb legyen szives megőlni ezt a kiürült söröskancsot, hogy minden kétségét kizárólag állapíthassam meg a megállapítandókat, — mondja a nyugalmazott kocsmáros.

A háboru vége.

— Papa, meddig tart a háboru?
— Amíg te nagy leány leszel kedves fityfityem!
— Nem a' papa...
— Hanem?
— A békekötésig, — mondja jóízűn kacagva a csintalan Látós Bösike.

Kukorica-sőr.

— Ejnye te gyehennára való gonosz kölyök, micsoda zavaros sőr ez?
— Azt hiszem kérem, ufajta sőr; ugyanis a sörgyárakban minden árpa elvételezés (rekvirálva) lett s most alkalmasint kukoricából főzik a sört, — vágja ki magát a rozscsontu Petti gyerek.

Műfordítások.

Rekvirálás — elvételezés.
Akvirálás — bevételezés.
Bum-bum — ágyudörrenés.

Meghatározás.

— Te Bende, mi az a *bibires*?
— Liszt, amitől a kukorica-kenyér savanyu, az emberek gyomrománya pedig *bibires* lesz, — határozza meg a kérdést nagy hevenyen a Bende boros.

Balatonberény fürdőben

a „Magyar Tenger” szálloda 15 butorozott szobával azonnal kiadó. Fürdő a házban. Felvilágosítással szolgál: Állomásfőnök Balatonszentgyörgyön.

Esztergomban

1000 hektoliter befogadású pince bérbéadó. Ugyanott egy jókarban lévő, fordítható tekeasztal eladó. Bővebbet

4-4 Fürdő-szálló — Esztergom.

SZERKESZTOI ÜZENETEK.

Azon t. előfizetőink, akik a hozánk intézett leveleikre választ nem kaptak, jelen rovatunkban találhatják meg a felelő választ Csakis előfizetőinknek válasszunk

G. F. Surány. Az a fürdő egy kisebb „helyi”-fürdő. Sem az ottani, sem forgalmát nem ősmérjük. Azt persze bizonyosnak lehet venni, hogy az idén ott vajmi kevés forgalomra van kilátás. A különböző rendelkezéseket nyomdánkban átdatuk. Üdvözlés. — **Úr. pincér Bpest.** A jelen számunkban egy hosszabb cikk foglalkozik ezzel a témával. A kérdészettről a háborus idő alatt nem hallottunk. — **M-r. A.** A mondanivalók helyet találtat, de helyet találnak máskor is. Keresse csak az alkalmat — most elég sok és „jó” van — a „hozzászólásokra” és több igyekezettel, mint eddig. Akinek van oka, az mondjon minél többet és szőzjon hozzá mindenhez. Szives üdv! — **R. H.-né Ujverház.** Hálás köszönet és üdvözlés! — **Tolcsvai.** Nem kell elfogadni; főlegbezz meg és kérje lesmállítani az összeget úgy, amint az előző évben volt. Alapos megokolás esetén helyt fognak adni a kérelemnek. Az u'óbbi számokat újból küldetünk. — **T. J. M-Teresa.** Hát azt a tanácsot a Fogadónak előbb is megfogadhatta volna kartársunk. Ne do jobb később, mint soha. Az illeték-kérdésre nézve a székhelyen lévő pénzügyigazgatóságnál megfelelő tájékozásban részesítik. A múlt évi naptárt elküldtük. Üdv. — **D. E. F. Ulvidék.** Nemcsak hektograf lapokból hanem fogvájókból, is a legjobb és megfelelőbbet tartja raktáron a Fogadó-nyomda, (Bpest, Szentkirályi-u. 34.) Árjegyzéket különben küldetünk. Lap is ment. — **B-ke.** Arra a kérdésre nem mi, hanem a legfőbb hadvezetőség illetékes és tudna felelni. Újabb hírt nem kaptunk róla. Az 1911 és 1914-ki naptár-kiadványainkat elküldtük. Üdvözlés. — **V. G. F.-Földvár.** A fehér-répa dunántúli főzék; innen került föl a fővárosba, a tulajdonai vendéglősök és pincérek révén az ország sok különböző részébe, úgy hogy ma már majd mindenütt isme. ik és főzik. A legjobbban azonban, vagyis a valódi készítésű főzék megfelelően csakis Dunánál (és Budapestnek nagyon kevés vendéglői konyháján) állítják elő. Az igazi módon készült savanyu répa ép oly izletes és pompás, mint a legpompásabb *erdélyi* töltőt káposzta. Mindkét naptár elküldetett. — **Győri.** A kérdéses dologban bármelyik műszaki ember tájékoztatja. Az elkallótt lapot pótoljuk. Üdv. — **Mayer őrmester.** Hartéri üdvözlés „átvettük” és hasonló szives köszönetét küldtünk. Itt is üdvözlünk. — **Bosnyák munkatárs.** Szerencséje, hogy a levele lapzártaok jött, mert különben az abban foglaltakat, már most kiserkesztettük volna. A kilendő dolgokat a Fogadó-nyomdára bízunk s már ez eddig el is intézte. Szives üdv.

ÉRTESÍTÉS!

Tisztelettel van szerencsém a tisztelt fogadós, (szállodás) vendéglős és kávév urakat ezuton értesíteni, hogy

pincér elhelyező irodámát

ismét személyesen vezetem. Midőn eddigi szives jóakaró támogatásukért hálás köszönetet mondok, tiszteletteljesen kérem, hogy kibecsűlő pártfogásukat részemre a jövőben is fenntartani kegyeskedjenek. — Szives rendelésüket kérve, vagyok

Sürgőnyeim:

kiváló tisztelettel

Ruif ügynök Szeged.

RUIF JÓZSEF

TELEFON 11-73. Szeged, Orszálan-utca (21.

Vendéglősök figyelmébe!

Kiadó vendéglő

Erzsébetfalván 5 év óta fennálló nagyforgalmu vendéglő, melyhez szép nagy árnyas kert tartozik. több évre berendezéssel vagy anélkül azonnal kiadó. A ház esetleg részletfizetésre is eladó. Bővebbet **Kovácsics Lajos** háztulajdonosnál, **Erzsébetfalva, Zobor-u. 3.** 1-4

ÉDES TORMA kapható a belatinci

szefeben egész éven át igen jutányos árban.

Szives megkeresések intézendők

következé címre: 4-6

Uradaim Kertész, Belatinc (Zala m.)

Jelen „árjegyzékünk“ kiadását részben a multkor kiadott árjegyzékünk egyes sajtóhibái, részben pedig az áraknak azóta való emelkedése tette szükségessé.

ÁRJEGYZÉK

Vendéglői és kávéházi cikkek beszerzése (Fogadó-nyomda)

Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34.

Rendelési szám	Étlapok	100 drb korona	1000 drb korona
1	Reggeli étlap, 15 cm. széles, 23 cm. magas, vonalozva íráshoz	1.—	8.—
2	Déli étlap, mint a fenti	1.—	8.—
3	Esti étlap, " " "	1.—	8.—
4	Egylapos étlap, 19 cm. széles, 27 cm. magas (Ezen étlapnál az ételek nevei: leves, marhahus, főzelék tészta, sülték elő vannak nyomtatva s elegendő vonalzással kiegészítve.)	1.20	10.10
5	Négyoldalas étlap, egy lap 19 cm. széles, 27 cm. magas (Az első oldalon csinos címlírat, a másodikon hideg és rögtönzött ételek, leves, marhahus, tészta stb. beosztással, a harmadik oldalon „Sülték“ cím van a megfelelő vonalakkal, a negyedik oldalon „Italjegyzék“ van.)	2.10	19.60
6	Hatoldalas étlap, 19 cm. széles, 27 cm. magas (Ezen étlap beosztása ugyanolyan, mint a négyoldalasé. csakhogy közepén egy kiszakítható lap van beragasztva „Déli étlap“ felirással s a következő lapon „Esti étlap“ felírás van.)	3.20	28.—

Az összes étlapok finom fehér papíron vannak nyomva! Névbenyomást az étlapoknál 1000 darabig 2.— korona. Ezeket kívül a legolcsóbb áron készülnek bármilyen beküldött minta után esetleg több színben is étlapok.

Söntés- és konyha-könyvek

tartós vászonkötésben.

19¹/₂ cm. széles és 24 cm. magas könyvek:

14	100 oldalas	1.30
15	200 "	1.60
16	300 "	2.30
17	400 "	3.40

22¹/₂ cm. széles és 28¹/₂ cm. magas könyvek:

18	100 oldalas	1.60
19	200 "	2.60
20	300 "	3.40
21	400 "	4.30

Söntés-, konyha- és kávéházi feliró-ívek:

	100 iv
22 Söntés feliró-ív	3.10
23 Konyha feliró-ív	3.10
24 Kávéházi feliró-ív	4.—
25 Kávéházi feliró-ívek bekötve, egyenkint kitéphető lapokkal	1 blokk 3.50

Bon-Block, 10-féle színben

középen lyukgatva és párhuzamosan 100-ig számozva.

Rendelési szám		100 drb
26	5 cm. széles, 9 cm. hosszú	2.40
27	6 " " 15 " "	5.40
28	7 ¹ / ₂ " " 11 ¹ / ₂ " "	6.—
29	7 ¹ / ₂ " " 10 " kemény kötésben	12.—
30	10 " " 16 " " " fehér	24.—

Bon-könyvek

erősen kötve, a legkülönbözőbb színekben.

31	12 cm. széles, 20 cm. hosszú, másolólapal párhuzamosan 1—300-ig számozva	—60
32	23 cm. széles, 29 cm. hosszú, másolópapírral párhuzamosan 1—1680-ig számozva	2.40

Szelvényes ruhatári számok

ötféle színben.

33	12 cm. széles, 20 cm. hosszú 1—300-ig	—60
34	12 " " 20 " " 1—500-ig	1.—
35	Belépő-jegyek, ellenőrzési szelvényvel. fűzve és 500-ig számozva	1.—

Kedvezményes bérletkönyvecskék

7	11 koronás	8.—
8	22 " "	11.50

100 drb vételnél cégnyomásért nem számítunk fel semmit. Ezenkívül készülnek bérletkönyvecskék, melyeknél a név a szelvényeken is rajta van, ily esetekben tessék árajánlatot kérni.

36	Elfoglalva!	10 drb 1.—
36a	Lefoglalva!	
36b	Fenntartva!	

Papirszalvéták

37/37 cm. nagyságban.

Ezen áruból csak négytélét sorolunk fel, melyek a célnak a legjobban megfelelnek.

Rendelési szám		1000 drb korona
37	Finom fehér, kreppes, hajtogatlan	5.—
	Ugyanaz, összehajtv	5.50
39	Finom fehér, csipkészerű, hajtogatlan	6.—
	Ugyanaz, összehajtv	650.
39	Finom fehér, szép dombornyomású kerettel, hajtogatlan	8.—
	Ugyanaz, összehajtv	8.50
40	Szép színes kerettel, hajtogatlan	7.50
	Ugyanaz, összehajtv	8.—

Cégnyomás 1000 darabonként 2 korona.

Papirtányérok

Hosszukás alakok:

	1000 drb korona
120 9 ¹ / ₂ cm. széles, 15 ¹ / ₂ cm. hosszú, 12 mm. mély	11.—
121 10 ¹ / ₂ " " 17 " " 14 " "	11.50
122 13 " " 19 ¹ / ₂ " " 15 " "	14.50
123 17 " " 24 ¹ / ₂ " " 18 " "	23.50

A t. rendelők a rendelésnél mindig a „rendelési számokra“ hivatkozzanak.

Négyszögletes alakúak :

124	12 ¹ / ₂ cm. széles,	15 cm. hosszú,	16 mm. mély	14.50
125	16 " "	18 " "	20 " "	16.—
126	16 ¹ / ₂ " "	19 " "	22 " "	19.—
127	17 " "	20 ¹ / ₂ " "	24 " "	21.50

Kerek alakúak :

128	11 cm. átmérővel,	8 mm. mély	11.50
129	12 " "	12 " "	13.50
130	13 ¹ / ₂ " "	15 " "	16.—
131	15 " "	20 " "	19.50

Kaphatók nagyobb és ovális alaku papírtányérok is.

Kávéházi Domino-játék

Rendelési szám	250	közönséges, egy játék	10.50	fehér vagy fekete egészen galalithból	19.80
	251	" " "	11.50	" "	22.—
	252	" " "	12.80	" "	27.50
	253	" " "	14.—	" "	31.—
	254	" " "	15.—	" "	36.50

Berakott pontokkal minden nagyság 6.— K-val drágább.

Fekete írótablák

az elismert legjobb gyártmány.

			Vörös szélű 12 darab korona	Kék szélű
41	10 ¹ / ₂ cm. széles,	18 cm. hosszú	1.50	2.20
42	13 " "	18 " "	18.0	2.70
43	15 " "	21 " "	2.10	3.40
44	16 ¹ / ₂ " "	24 " "	2.50	4.20
45	18 ¹ / ₂ " "	30 " "	3.20	5.—

Táblatörő szivacsok

2.50, 3.—, 4.—, 5.—, 8.—, 12.— K-ért 100 darabonként.

Táblakréták

77	Színes papírburkolattal 1 doboz,	72 drb	—70
78	" " " 1 faládikó,	72 drb	1.60
79	Faburkolattal 1 faládikó,	72 drb	2.10
80	Staniolburkolattal 1 faládikó,	72 drb	2.20

Dákókréták

70	Fehér színű 1 dobozban,	36 drb	—80
71	Kék " 1 " "	12 " "	—60
72	Kék, jobb minőségű, 1 dobozban	12 drb	—65
73	Zöld színű, 1 dobozban	12 drb	—65
74	Kék színű, legjobb minőségű, 1 dobozban	12 drb	—90

Dákóbőr-ragasztók

259	Gelatin-ragasztószer, 1 doboz	—40
260	Hideg enyv, 1 tubus	—60

Dákóbőrök legfinomabb minőségben

255	Közép magasságú, 1 doboz	4.50
256	Nagyon magas 1 " "	5.—
257	Szegletes mester dákóbőr 1 doboz	7.—
258	Dákóbőr reszelő, 1 drb	1.20

Rizszalmaszál

frissítők szűrőcsövéhez

93	1000 drb	4.50
94	Ugyanaz, higienikus selyempapírba burkolva 1000 drb	8.—

A selyempapíron cégnyomást is lehet alkalmazni, mely esetben 5000 drb rendelésénél 6.— K-t számítunk fel. 10.000 drb rendelésénél a nyomást ingyen végezzük.

Fogvájók

Amerikai fogvájók (az egyik vége gömbölyű, a másik vége hegyes, a legjobb éttermekben használják.)

95	Közép doboz (1000 drb)	—35
96	Nagy " (2500 drb)	—60
97	Ugyanaz, hosszabb	—70

Egyéb fogvájók :

98	Kárpáti fogvájó 1 doboz, 1000 drb	—40
99	Hungária " 1 " 1000 "	—35

Hektográf-lapok

102	23 cm. széles, 28 cm. hosszú, 12 drb a hozzávaló 13 olajlappal együtt	12.—
103	23 cm. széles, 36 cm. hosszú, 12 drb a hozzávaló 13 olajlappal együtt	14.—
103a	36 cm. széles, 46 cm. hosszú, 12 drb a hozzávaló 13 olajlappal együtt	21.20

Rendelhető 3 vagy 6 drb is és kisebb vagy nagyobb alaku is

Hektográf-készülék szép fadobozban

teljes felszereléssel, mely áll: 1 üveg hektográf-tentából, simítóhengerből, szivacsból stb.-ből.

104	52 cm. széles és 33 cm. hosszú nyomófelülettel	30.—
105	35 " " és 48 " " " "	60.—
106	Pottekercek 22 cm.-es	7.50
107	" 35 "	13.—

Hektográf-készülékek cinkpléh dobozban, fedéllel.

109	26/36 " "	7.—
110	27/43 " "	10.—
111	36/39 " "	11.50
112	36/46 " "	15.—

Elsőrendű hektográf-anyag utántöltéshez

113	Sárgás vagy zöldes 1 kg.-os doboz	3.—
-----	-----------------------------------	-----

Hektográf-írógépszalag

114	Viola színű, bádogdobozban	4.—
-----	----------------------------	-----

Hektográf-tenták

Viola vagy kék	—70
Vörös, zöld, sárga vagy barna	—80
Fekete	1.10

Névjegyek finom kartonpapírra nyomva

Az árak 100 darabonként, csinos dobozban 1.60-tól 3.— K-ig Névjegyek rendelésénél kérjük azok árát előre beküldeni mely esetben bérmentve küldjük.

Névjegyek finom kartonpapírra nyomva

Legfinomabb áttetsző pergamentszerű vagy porcellánszerű kartonra nyomva. 100 drb névjegy, 50 drb boritékkal 3.50-től 4.50-ig.

Gyászkeretes névjegyek

100 névjegy és 50 boriték egy dobozban 4.50-től 5.50-ig.

Szives figyelembe !

A rendelések rendszeresen utánvétel mellett küldetnek el, azonban kisebb rendeléseknél célszerű az árúért járó pénzt a postadíjjal együtt előre beküldeni.

Ha bármely üzleti — fogadói, vendéglői, vagy kávéházi **nyomatványra** — étlap, fogadói könyvek, konyha-, söntés- és más beirókönyvek stb. — van szükségük a mi iparunkhoz tartozóknak, szíveskedjenek ilyen rendeléseikkel fölkeresni lapunk nyomdáját (**FOGADÓ-NYOMDA, Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34.**)

Szállodai

emeletes épület, nagy telekkel, 23 berendezett szép szobával, benne **kávéház, vendéglő, téli kert, kaszinó**, magánlakás, melyek régi évtizedes kitűnő üzletek, rendkívüli forgalmas gopontján a fővárosnak, minden felszereléssel, haláleset és szakértelem hiánya miatt igen **kedvező feltételekkel** eladó. A hely és környék, ezen ingatlan tulajdonába jutó üzletembernek aranybányát jelent, miről könnyű meggyőződni. Esetleg **csere**, vagy megfelelő tőkebefektetéssel **társulás** is lehetséges az ingatlanra. **Ritka alkalom tőkének dusan jövedelmező biztos befektetésére!** Részletes feltételek, felvilágosítások Budapest, VI., Bajnok utca 17. sz. I. emelet I. ajtó alatt. Személyesen d. u. 2-3 között. Közvetítőik díjaztatnak. 4-4

Jóforgalmu üzletembe

csapot és mézáróst keresek, óvadékkal azonnali belépésre. Nagyobb családnak is biztos megélhetés. Beszálló vendéglő az országban („tyukász-tanya“) vásár- és hetipiacokkal; háboru végéig nagyobb katonaság fekszik itt. Bővebbet a tulajdonosnál: **Rosenberg Samu** vendéglős. **Kadarkut** (Somogy m.) **Ügynökök** díjaztatnak.

Balatonberényben

Ármuth-fürdőtelep és nagyszálloda, mely áll: **étterem, kávéház, táncsterem és cukrászdából**, valamint **100** modernül berendezett **vendég-szobából**, az idei fürdő évadra **BÉRBEADÓ** egészben, vagy szobák nélkül. — Bővebbet a tulajdonos:

Ármuth Nathán-nál
:: **Nagykanizsán.** ::

Üzletvezetői állást

keres **vendéglői, fogadói (szállodai) és kávéházi szakmában** teljesen jártas és reprezentáló külövel bíró szakember, kinek már saját üzlete volt. Hasonló üzletet esetleg elszámolásra elvállal. Megkeresések e lap kiadóhivatalába intézendők. 2-3

MOZGÓSZÍNHÁZ

tulajdonos, elsőrendű géppel, saját vezetéssel fogadó (szálloda) vagy kávéházatulajdonossal, esetleg olyan vendéglőssel, kinek nagyobb helyisége van, **előadások tartása miatt**, üzleti összeköttetésbe kíván lépni. A mozgószínház-tulajdonos volt vendéglős, gyermektelen, kinek neje elsőrendű főzőnő, s így az üzletben segítségre volnának. Címe a kiadóhivatalban. 2-4

„Visontamátra . . .“

Borszükségletük beszerzése esetén ne felejtsek el a t. vendéglős és kocsmáros urak megkeresni a szakkörökben előnyösen ismert és népszerű: „**Visontai és Mátrahegyaljai szőlőtelepek Borértékesítő r.-t.-ot**“ mely a legjobb borokkal évek óta látja el a t. italmérőket.

Átadó üzlet

Gyönyörű szép **kerthelyiség, étterem, kávéház**, régi hírneves **üzlet, május 1-től** bérbe kiadó. Az üzletbe tartozik: egy nagy étterem, kávéház cukrászattal egybekapcsolva, 1 szép kert, fedett nagy pavilonokkal, nagy udvar melléképületekkel stb. szükséges helyiségekben kívül 1 pince, 2 jégverem megtöltve, melyek a bérletnek birtokába adának. — Értekezhetni a kiadóhivatalban vagy a tulajdonossal:

SZILÁGYI GYULA, Szamosujvárott.

HALLÓ!

Van szerencsém a t. fogadós, vendéglős és kávéos urakat értesíteni, hogy **pincérelhelyező irodámat** ismét személyesen vezetem. Szíves megkeresésüket elvárva, maradtam kiváló tiszteléttel 6-12 **Szeged, Kőlcsey-u. 4. Bors Mihály** Telefon: 827. — Sürgőncim: Borsügynök, Szeged.

Átadó vendéglő, kávéház

Vasuti vendéglő elnyerése és átvétele miatt egy nagy vidéki városban lévő forgalmas, modern **köri-vendéglő**, melyhez: **kávéház**, nyári tágas fedett helyiség, kuglizó és a többi helyiségek tartoznak, **szakembernek** azonnal átadó föl-szereléssel. **Bér 2000 korona. Záróra** nincs. **Az épületben mozgószínház van.** Cím a kiadóhivatalban. 2-3

Üzletvezetőt esetleg társat keresek

alföldi 10.000 lakosu nagyközségben lévő jóforgalmu kocsmá, szatócs- és hentes-üzletembe. Óvadékul 1500—2000 korona kell. Cím a kiadóhivatalban. 3-3

Üzletvezetői- vagy föllróli állást

óhajt elnyerni képzett, intelligens, családós szakember, ki a mozgósítás óta mint őrmester küzdött a haictéren és sebesülés folytán balkarja használhatatlenné vált. Szíves megkeresések **Schubert Imre, Nyiregháza, Kossuth-utca 39.** intézendők. 1-3

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!
Páratlan olcsó ajánlat
vásznon és damaszt árúkbán

	Kor. érték
Lenvásznon lepedő 220 150	drbja 3,50
Kárpáti „ 230 150	4. —
Nehéz damaszt abrosz 150 150	4,50
„ „ 150 180	5,50
„ „ 150 220	6,50
„ „ 150 300	8. —
Kerti abrosz minden színben	3,50
Dupla kerti abrosz 150 200	5. —
Ajour kávé-szalvéta	tuctja 4,80
Nehéz damaszt szalvéta 60 60	8,50
„ „ 65 65	10. —
„ „ 70 70	14. —
Damaszt törülköző 60 120	14. —
Dupla damaszt „ 60 130	18. —
Szegélyes párnahuzat 88 76	drbja 3. —
„ paplanhuzat 130 170	7. —
Nehéz flanel takaró 200 130	8. —
Vásznon pohár és edénytörő	tctja 10. —

DEUTSCH FERENC

„„„ vásznon és damaszt áruháza „„„ szállodások és vendéglősök szállítója
BUDAPEST, VIII., MUZEUM-KÖRUT 10.
ALAPÍTÁSI ÉV 1895. TELEFON JOZSEF 4-60

Herkulesfürdő

Vasutállomás. Világhírű természetes kénés, sós és konyhasós kénés gyógyforrások csusz, kőszvény, csonttörések, női- és idegbetegségekben kitűnő eredménnyel használatnak.

A Ferenc József-udvar és az Erzsébet-nyaraló

120 szép, tágas szobával Szobaárak 2 K-tól 12 K-ig. Villanyvilágítás és kiszolgálással. A szálloda a fürdők és gyógyteremmel fedett folyosóval van összekötve. **Spakmabelieknek** április, május 50, június, szeptember hónapokban 25% kedvezmény Bővebb felvilágosítással szolgál **Nadi rokkantok és lábadozóknak** szállást adók napi 1 koronáért, július augusztusban 2 korona.

Novák Ferenc

Papirszalvéták:

A papirszalvéták használatának bevezetése nemcsak gazdasági, hanem egészségügyi szempontból is ajánlatos. A hadügyi kormány ugyancsak ily célból rendelte el a vasuti vendéglőkben ugy Magyarország, mint Ausztria területén a papirszalvéták használatát.

Papirszalvétákat a legjobb minőségben és legmérsékeltebb árak mellett cégnomással vagy anélkül, gyorsan és csinos kivitelen szállít: a

Fogadó-nyomda, Budapest, Szentkirályi-utca 34

Kiváló új fajborok! **Meghívás.** Ó borok nagy választékban!

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek **Borértékesítő Részvénytársasága**

Elnök: Nagymeltságu Dr. KALLAY ZOLTÁN v. b. t. t., Hevesvárm főispánja.

Sürgönycim:

Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Főtér, Lubyház, Új bankpalota). Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz. Visontai-utca

Ó 1908–1911. évjáratu és új fajborok.
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 árban, idejekorán való biztosítása céljából.

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

Zala-, Vas- és Somogy megyei képviselő:

Polgár Dávid és Tarsa urak, Budapest VII., Aréna-ut 17.

Telefon 144–14.

FOGADÓ szerkesztősége és kiadóhivatala új helyiségei
Budapest, VIII., Gyula Pál-utca 9. szám.

Áldás a szenvedőknek a világhírű városligeti szénsavdus

„ILONA“

Artézia ásványviz.

Bort, étvágyat, kedvet javít. Gyomorrontást, bűt, haragot elhárít. Házhoz szállítja

„ARTÉZIA“ R.-T. BUDAPEST.
TELEFON 50–72.

Borbetegségnél, hordókezelésnél

(és tisztításnál) szükséges eljárásokra nézve teljes ismertetést nyújtanak az 1909. és 1912. évi „VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA”. Ez a kettő együttesen rendelre: 2.50 K, egy pedig 1 K 50 fillérbe kerül.

TÖRLEY
≡ TALISMAN ≡
≡ CASINO ≡ RÉZERVÉ ≡

Vendéglősök, kocsmárosok és
kávésok figyelmébe!

Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók
iff. GRÜN WALD MÖR
üveg- és porcellán nagy raktárban
Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6.
(a Ferenc József-híd közelében.)

KENYÉRZACSKÓ

kenyér, kifli és egyéb száraz sütemény higiénikus megőrzésére. Megvédi a kenyeret stb. a gyors száradástól, portól, ferdesítéstől és rothadtástól.

Minden vendéglőben nélkülözhetetlen.

Megrendelhetők:

Fogadó-nyomda, VIII., Budapest, Szentkirályi-utca 34.

BODROG NAGYFOGADÓ
≡ ÉTTERMEI ≡

Étlap



≡ Táplánfai Miklós fogadótulajdonos ≡

- ÉTLAPOK -

szakszerű és a legszebb kivitelben készülnek a

≡≡≡ **Fogadó-nyomdában.** ≡≡≡



Egylapos étlap; egyik oldalon a „déli” vagy „esti” étrend s a másikon az ital-árjegyzék van elhelyezve; Nemcsak az egyszerű könnyű kezelés miatt, hanem takarékosági szempontból is nagyon célszerű és ajánlatos.

Négyoldalas étlap; melynél az „étrend” (sültek) a harmadik oldalra kerül s ugy a déli, mint az esti időben használható.

Hatoldalas étlap; ennél a „déli étrend” beragasztva van míg az „esti étrend” a következő oldalon jön; a déli lap este kiszakítandó és csak utóbbi marad használatban. Ennek kivétele után a vacsora alkalmával is használható az étlap.

Ezen kívül készítünk bármely alakban és szöveggel étlapokat. Nyomdánk berendezésénél fogva a legkényesebb ízlésnek is a legrövidebb idő alatt és a legmérsékeltőbb árak mellett tud megfelelni. A t. vendéglős és fogadós urak kéretnek megrendeléseiket ezen címre intézni:

Fogadó-nyomda, Budapest, Szentkirályi-utca 34