

FOGADÓ



1915 február 1.

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 GYÖZŐ.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII., Rákóczi-ut 19. sz.

A fővárosi és vidéki vendéglős urak
figyelmébe.

ÉTLAPOK

Egytálas étlap egyik oldalán a „déli” vagy esti étrenddel s a másikon az ital-árjegyzék elhelyezéssel; nem csak az egyszerű — könnyű — kezeelés miatt, hanem takarékosági szempontból is nagyon célszerű s ajánlatos.

Négy-oldalas étlap, melynél az „étrend” a harmadik oldalra kerül s ugy déli, mint estéli időben alkalmas.

Hat-oldalas étlap, melynél a „déli étrend” beragasztva van s ennek kivételén után a vacsora alkalmával is használható az étlap.

És ezeken kívül bármely formában, szakszerű és legszebb kivitelben készített étlapokat a

Fogadó-nyomda, Bpest, Szentkirályi-u. 34

TARTALOM:

Sorról-sorra.
Bécs városából.

Hivatalos rész: Országos Vendéglős Egyesület közleményei. Szekes. Vendéglősök és Kocsmárosok Partitularata közleményei.

A konyha köréből.

Háború és kaptársi szeretet. (Ásványi)
A mi katonáink.

Különféle közlemények. A mi közönségünk. A sör ára. Apró zömlők. Borvásárlók figyelmébe. Bajban az orosz vendéglősipar. Mundus. Fehér Poldirol. Ezüst és kinaezüst. A sertésus és zsiradék ára. Sipes lenő. Fogadósok a se-

besült katonáknak. Sajtot... Egy kelemetleu cím. Apró hírek. A „bundazsere” vőgnapja. Törköltyből potkavó Gyászrovat. Papirszalvéták.

Bor- és pincégazdaság.

Hasznos tudnivalók.

Nyilt-tér.

Egyről-másról. Háborus világ. (Bambér.) A pacal. A pék.

Szerkesztői üzenetek.

Kortyautó.

Hírjelenek.

:: Törvényismertető ::

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

Utleti berendezéseket, konyhai s egyéb felszereléseket és minden cikkeiket a FOGADÓ-ban hirdető cégeknek 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

serokötőgyárosnái, BUDAPEST, IV.,
Károlyi-kört 25. (Központi udorshás).
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 Kiszállások részére.

“FOGADÓ” KÖNYVNYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT

Vendéglői és kávéházi nyomtatványok nagy raktára.

Elvállalja: Névjegyek, esküivői értesítések, körlevelek, folyóiratok, árjegyzékek, művek, évi jelentések, ipartársulati, ügyvédi, hivatali, ipari, kereskedelmi és az összes **fogadói, vendéglői és kávéházi** nyomtatványok u. m.: étlapok, borjegyzékek, konyha-, sőtés és kávéházi iver, menük, asztalkártyák, bérletfüzetek, szoba-jei entések stb. nyomtatványok kifogástalan elkészítését.

BUDAPEST VIII.
szENTKIRÁLYI-UTCA 34



TELEFON: JÓZSEF 39-70

Vendéglői és kávéházi cikkek olcsó beszerzési helye.

A vállalat szállít, Budapestén házhoz kihordva s vidékre utárvét mellett: **fogvájót, szipkát** (cégyomással is), **hektv graph-ispokat** és **téntát** (minden színben), **kártyatáblát, krétát, szivacsot, dákó-krétát, dákó-bort** s ragasztót; — **papir-szalvétát, szalmaszálakat** (frissítők szárcsoléséhez), mindenféle: sőtés-, konyha- és kávéházi iverket, bon-blokkokat, bélyegzőket, stb. stb.

MEGJELENT AZ 1915-İK ÉVI „VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA”

mely a naptári és a fontos közérdekű cikkeket tartalmazó Általános részen kívül, tartalmazza a — Bor- és pincegazdaságunk, — Konyha, — Hasznos tudnivalók, — Szépirodalmi rész stb. fontos és közérdekű rovatokat. A „Vendéglősök Naptára” ára ezuttal is 2 korona 50 fillér.

Megrendelések

“FOGADÓ” KIADÓHIVATALA

Budapest, Rákóczi-ut 19
intézendők.

Böcögő József Korona-fogadója és
‘Pannonia’ kávéháza, Miskolc. Kávéház,
elsőrendű éttermek, sörcsarnok. Magyar konyha,
kitűnő borok.

Magyar Paizs. Szerkesztőség és kiadóhivatal Zalaegerszeg. *A Magyar Paizs erős szokimondó, független hangja, magyar ípat, hűni terméket véd, magyar szellemet terjeszt minden téren.* — Évi előfizetési ára: 4 korona. (Legolcsóbb lap). Szerkesztők: **Borbély György** és **Horváth Lajos** Zalaegerszeg.

Brunovszky Károly

hygienikus
járdékkártya
tisztító szer
BUDAPEST
Sztveteny-u. 16.

Hektográf-

lapok, ténták, ké-
szülékek stb. az
éltap - sokszorosítá-
shoz való cikkek
legolcsóbban be-
szerezhetők a
Fogadó-nyomdában

Szent Margitszigeti Üdítővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz!

Mint asztali víz nagyon kellemes, jóhatású üdítő ital. A Szt. Margitszigeti üdítő és gyógyvíz kezelősége :: ::

Budapest, V., Nádor-utca 6. — Telefon 36-52.

Bornyilvántartási könyvek (amit vezetni minden vendéglős köteles) s a „**bortörvény fontosabb rendelkezései**” — amit söntésben, pincében, látható helyen szintén kötelessé kifüggeszteni mindenki. — beszerezhetők a **Fogadó-könyvnyomda vállalatnál**, Bpest, VIII., Szentkirályi-utca 34. sz. alatt.

Állandó borvásár. Azon t. kartársaimat, kiknek kitűnő mőri borra van szükségük, ezuton is felkérem, hogy forduljanak hozzám teljes bizalommal. Kollegiális tisztelettel **Mór** (Fejérmege) **Stoffer Mihály** vendéglős.

Balázs Lajos borügynöksége Badaesonytomaj.

Szállít: kitűnő minőségű ó- és új badaesonyi borokat
vevő hordójába töltve.

Fővárosi vendéglősök és kocsmárosok figyelmébe

Bornyilvántartási könyvek
vezetését helyszínén elvállalja
Juszkó Géza, Budapest, VII., Damjanich-u. 30.

Kiss Ernő Korona-fogadója

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



Eredeti emmenthali

továbbá különböző kemény és lágy sajtokat csakis legfinomabb minőségben legolcsóbban szállít ...

a nyugatmagyarországi sajtgyárak és kivitteli vállalat

Stauffer és Fiai Répcelak.

Figyelem!		Figyelem!	
Akinek igen finom természetes és tisztán kezelt uradalmi borokra van szüksége, ne sajnáljon egy levelező-lapot címemre írni — ingyen minta — ingyen árjegyzék! Szállítok 56 litertől kezdve. Bermentve mindenhova.			
10	fokos	1911.	evi zöld szilváni 64 korona
10	"	1911.	" Rizling 64 "
9	"	1913.	" prima kövidinka 48 "
10 1/2	"	1913.	" zöld szilváni 56 "
Beck Mayer borpince via Kecskemet, Kiskunmajsa.			

“MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT
FABUTORGYÁRAK R.T. ::

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

Eladási telep:
Budapest, V., Dorottya-utca 7.
Telefon 89-51.

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

Mindennemű hajlitott fabutor és kertibutor

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.



Papirszalvéták

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

A gyors meggazdagodás titka megtudható

Első Magyar Zeneautomata

kölcsönző és eladási intézet
Budapest, VIII. ker., Rákóczi-ut 14. szám.

Állandóan nagy mintaraktár!

Minden érdeklődőnek vételkötelezettség nélkül bemutatjuk működésben egy vilány, mint sulyra berendezett, tehát üzemi költség nélküli zeneinket a melyekért

5 évi jótállást vállalunk.

Csekély havi részletfizetésekre és hetenkénti hengercsere. Zeneinkben a modern technika minden vimánya, mandolin, xylophon, hegedű, stb. be van építve. Meghívásra az ország bármely részében felkeressük az érdeklődőket.

Pézdobásra jár, tehát önmagát kifizeti.
Nincs kockázat.

Ravibérlet 20 koronától feljebb.
Használt automaták fölárban.



ORSZAGOS
VENDÉGLŐS
SZAKKÖZLÖNY.

FOGADÓ

ORSZAGOS
PINCÉR
SZAKKÖZLÖNY

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

HIVATALOS KÖZLÖNYE

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

a Szabadkai Szállodások, Vendéglősök Képviseleti Irodájának és Kocsmárosok Egyesületének, — Tolnavármegyei Vendéglősök és Kocsmárosok Egyesülete — Veszprémvármegyei Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésók Ipartársulata — Kassai Szállodások, Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésók Ipartársulata, — Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Vendéglősök, Kávésók és Italmérők Ipartársulata, — Brassómegyei Vendéglősök, Kávésók és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csepeli Kocsmárosok Ipartársulata, — Sárospataki Vendéglősök, Kávésók és Italmérők Ipartársulata, — Pécs-Baranya Vendéglősök Ipartársulata, — Zala Megyei Pincér Önszervező és Elhelyező Egyesület, — Nemetvári Vendéglősök Ipartársulata, — Pozsonyi Pincér Önszervező és Mezőgazdasági Egyesület, — Léva-vidéki Szállodások, Vendéglősök és Kávésók Ipartársulata, — Szatmármegyei Fogadósok, Vendéglősök és Kávésók Ipartársulata, — Zombori Fogadósok és Vendéglősök Ipartársulata, — Nemesváradközi Vendéglősök Ipartársulata, — Hanyai-Érdmegyei Fogadósok, Vendéglősök, Kávésók és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csongrádvármegyei Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata, — Sopron Alsóvidéki Vendéglősök Ipartársulata, — Sárosmegyei Vendéglősök Ipartársulata — az Érsekújvári és Vidéki Fogadósok, Vendéglősök és Kávésók Ipartársulata, — a Ceglédi Vendéglősök Ipartársulata, — és a Mezőtur-, Turkeve- és Dóvaványai Vendéglősök Ipartársulatainak

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

Szerkesztő és Ipartársulatosok:
FLÓR GYÖZŐ.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII., Rákóczi-ut 19. sz.

Sorról-sorra.

— Csodabogarak, zöldségek. —

Képtelenségeket, kevésbé hihető dolgokat teremnek túlélnék képzeletű koponyák akkor is, ha nincs háború, hát amikor ilyen idők járnak. Ilyenkor valósággal nekilendülnek a fantáziák és csak úgy ontják a sok csodaszüleményt, amelyek aztán a napi sajtóban látnak napvilágot. A napi sajtóban, amelynek most oly aggasztóan sivár a helyzete. Minthogy a háborús híreknek kívül más sincsen, amivel a hasábot megölthessék. Megáll minden esemény; a politika szünetel, az érdeklődést egyébként izgató és fölcsigázó szenzációs hírek is mind elűltek. Így a lapok kénytelenek megragadni minden alkalmat és közölni olyan híreket, amelyek a komoly szavahihetőség határán jóval kívül esnek, sőt olyanokat is, amelyeket más időben a *csodabogarak, zöldségek*, jelzőkkel szoktak illetni. Természetesen, komoly lap óvakodik ilyesmiktől s ennél vigyázva átnézik s olvassák a beérkezett dolgokat, nehogy valami csodabogár-szerű elszólás lásson napvilágot. Azonban nem mindenik végez ilyen lelkiismeretes munkát. Így az „Esnél” sem igen fektetnek súlyt a komolyságra s a többrendbeli tudósítóiól beérkező dolgokat leközlík úgy, ahogy azok azt leírják és beküldik. Hogy mennyi csodaszüleményt rejthettek az ilyen *tudósítások*; leginkább ennek a lapnak annyiszor őrösen maradt (megcenzurázott) hasábrészeiből lehetett tapasztalni. Mert az ekként kihagyott részek nem voltak egyebek, mint olyan zöldség-szerű közlések, amelyek sem a köznek, sem a közönségnek nem állottak érdekében. Legfeljebb csak árthattak.

Egy ilyen „csodabogár” röppent napfényre ennek a lapnak egyik múlt heti számában is. Valamelyik — Prágába küldött — tudósítója írta meg az ott szerzett élményeit s kapcsolatban a vendéglői étkezést is szóvá tette és pedig ilyenformán:

Az étkezés itt (t. i. Prágában) rendkívül olcsó. Abban a *vendéglőben*, ahol étkeztem, a mellettem lévő asztalnál egy tábornok, egy tisztviselő és egy egyetemi tanár ebédelt. Tehát: *risibisi leves, marhahus lencsefőzelékkel, tormászósszal, sült, vagy helyette kirántott harcsa, almásrétes. Ugye nem rossz? Árja: egy korona ötven fillér.* Prága egyik legjobb polgári vendéglőjében. *Szégyellem magam a drága budapesti vendéglőkért!*

Hát olvassák el e sorokat jól a szakemberek és mondják meg, hogy föl lehet-e

tételezni csak egy szemernyi igazságot is arról, amit azok a sorok állítanak? Igaz lehet-e az, hogy amikor Bécsben is ép olyanok a vendéglői árak, mint Budapesten sőt, aránylag jóval drágábbak mint nálunk, hogy akkor az Ausztria tartozékát képező Csehország fővárosában, 1 korona 50 fillérért adhasson ebédet egy előkelő polgári vendéglő? Hiszen ha csak a marhahust számítjuk 60, a sültet pedig 90 fillérbe, már ez a két tétel is 1 kor. 50 fillér. Ennél olcsóbban pedig még az olcsónak elismert butte-üzletek se dolgoznak. Sőt, ezekben is drágább: 1 korona a sülték átlagos ára. (Hogy másodrendűek és kevésbé se oly jó minőségűek mint a vendéglői sülték, az más kérdés).

De nincs is szükség a kérdésnek ilyen ténnyel való igazolására. Egyszerűen nézzük a budapesti piaci árat. A *marhahus* kilója 2 kor. 60 fillér; a *sertés* húsa: széles karaj 3 kor. és a rövid karaj 2 kor. 80 fillér; *zsiradék* 2 kor. 60 fillér; a *lencse* 2 korona, a liszt 80 fillér (de örülni lehet ha ennél drágábban is adnak) és így tovább. Hát most tessék az ilyen áru cikkek közül négy becsületlen adagot kitévő ebédet adni. Budapesten vagy Prágában. Vagy lehet, de csak olyan porció mennyiségét, hogy arra csupán az „*adag*” szó lehet ráfogni. De felnőtt ember nem lakhatik jól vele. Legfeljebb az olyan újságíró, aki a budapesti meglehetősen kávéházakban két lágy tojást vagy egy tejkrémét eszik vacsorára, az ebédet pedig elalussza. És ebből a fajtából lehet az „*Est*” kiküldött újságírója is, ki midőn a cseh főváros egyik szerény kiltözésében megebédelt, úgy képzelte — bizonyára az itthon megszokott délalatti alvás hatása folytán, hogy Prága egyik előkelő vendéglőjében van és így írta meg a fenti csodabogarat. Hogy ez közölte is lett, azért aztán már nem ő a hibás, hanem lapjának az a felületessége, amely buján tenyészt mindentéle zöldséget, csodabogarat a magyar újságírás és a komoly sajtó rovására.

Bécs városából.

— Saját tudósítónktól. —

A kávéárak fölemelése. A bécsi kávéosok és a közönség meg a kávédrágulás. A budapesti fincskávé és a bécsi pikoló, vagy: hol az olcsó és b. idog kényelem. Záróra, bukidomino, mint a kávédrágulás okai. A pincérek b. remelési mozgalma. Az érdekek kölcsönös kiegyenlítése.

Amíg a budapesti kávéosok az apró és drága péksütemény kérdésével bajlódnak, miközben a hatalmas pékuralakkal jönnek összeütközésbe és mindennek tetéjébe a lapok csipkedő gáncsolódásait kénytelenek zsebrerakni, — ezalatt a szomszéd

császárváros kávéosai szépen megvalósították egy nem épen régi tervüket és négy, illetve két fillérrel fölemelték a kávé árát. Erről a minket is közelről érintő eseményről bécsi tudósítónk a következő érdekes közleményben számol be.

Az itteni kávéosok nem rég elhatározták, hogy a kávé árát fölemelik. És ezt a tervüket simán és minden zökkenés nélkül már keresztül is vitték. A bécsi kávéosok áremelési mozgalmáról különben értesülhettek Budapesten is azok, akik a bécsi lapokat figyelemmel kísérték. Ezekben a lapokban már régebben jelentek meg aféle kommunikációs közlemények, amelyek lassankint és bizonyos tervszerűen előkészítették a közönséget a bekövetkező eseményre. Ezenkívül röpvitákat nyomtattak s azokat megfelelő időközökben kiosztották a kávéházi vendégek közt. Ezeknek a röpvitéknek volt a feladata tájékoztatni a súlyos helyzetről és megértetni a közönséggel, hogy a kávéosok nem szívesen, hanem a viszonyok kényszerítő hatása alatt határozották el magukat erre a kellemetlen lépésre. A közönség pedig megértette a kényszerítő okokat és belenyugodott a változhatatlanságba. De hát mást nem is tehetett.

A kávéárak fölemelését az I. kerületi kávéosok határozták el először, ők is indították a mozgalmat és vonták bele ebbe többi kávéosukat. Az áremelés, a gondos előkészítés dacára nem lett általános; csak a belvárosban és a környéken sikerült keresztül vinni az egyöntetű megállapodást. Az itteni nagyobb kávéházakban most négy fillérrel, a kisebb kávéházakban pedig két fillérrel adják drágábban a kávé. De azért itt is vannak olyanok, bár ha nem is sokan, akik a bőleesebb várakozás álláspontjára helyezkedtek és így figyelik a fejleményeket. Hogy előbb utóbb ezek is, meg a többiek is laképnel hagyják ezt az álláspontot és csatlakozni fognak az áremelő kávéosokhoz — az is bizonyos. Ebből különben csak az tetszik ki, hogy az a bizonyos egység, ami oly ritka helyen van meg, itt is hiányzik. De azért ne féltsük a bécsi kávéosokat; megáldotta ezeket az isten olyan kezes publikummal, amelyhez hasonló, több sincs a világon.

Ezekután pedig vessük föl azt a kérdést, hogy volt-e és mennyiben jogosultsága a kávéárak emelésének. Hát erre valami világos feleletet nem igen lehet adni. Ha a bécsi kávéosoknak ezt az egész áremelési történetét, az itteni közelségből tekintjük, az első pillanatban bizonyos

zavar és indulat fog el bennünket és hamarjában nem tudjuk, hogy minek minősítsük a kávéos eljárást. Vármesebb kávéházi vendégek „közönséges impertinenciá”-nak jellemezték. Ez a jellemzés ugyan kissé túl drasztikus, de nem minden igazság nélkül való, kiváltképen a vendégek közönség szempontjából. Bécsben ugyanis nem úgy van, mint a budapesti kávéházakban, ahol ha meg is fizetted a kávé, de legalább adnak érte egy becsületes findsa kávé, vagyis annyit, hogy némelykor — ketten is jóllaknak vele. No és ez nem is valami tréfa. Akárhány budapesti kávéházban lehet látni, hogy este hét vagy fél nyolc felé a „táti és mámi” (pesti nyelven mondván . . .) lehetőleg egy „jókilátású” asztalhoz telepedve fogyasztanak el vagy egy „edény kávé” — két csészével — vagy két lágytojást. És bármelyik nem kerül többé 70—74 fillérről (a borralvalóval együtt) és ezen összegért 11—12 óráig megszállva tartják azt a helyet. Hát itt ilyen boldog kényelmet nem találhatj jól publikum. Itt a „helypénzt” meg kell fizetned és pedig úgy, hogy a bécsi kávéosok ezidő szerint 27 kemény rézkrajcár, vagyis 54 fillért számitanak egy olyan pohárka fehér kávéért, mint Budapesten a *Jekete-kávé pohár*, amibe azonban, ha a habot is számitjuk, aligba van egy pikoló mennyiségű kávé. Ennél valamivel többet adnak, ha „edény kávé” rendszel, de ez viszont dupla árba: 1 kor. s pár fillérbe kerül. És emellé a drága kávé mellé még egy féllíler értékű papírszalvétát se mellékelnek. — Hát, ha ezt a részét tekintjük a kérdésnek, meg lehet érteni a közönség kifakadását. — Amde hagyjuk csak a bécsi közönséget és kávéosokat, jól ismerik ők egymást s így majd meg is békülnek.

Most nézzük a kávéosok igazát. A bécsi kávéosok a háboru kitérésével sokkal nehezebb helyzetbe jutottak, mint pl. a budapestiek, amennyiben itt éjtél után 2 óra-
kor minden kávéházat be kell zárni. Ezt azonban, úgy ahogy, még csak kiheverték volna, de jött egy másik csapás: a „bukidominó” megszűntetése. Szakkörökben bizonyára ismerik ezt a játékot; majd olyan, sőt még veszedelmesebb rabló-játék, mint a boldogult „*nasivasi*” volt. Budapesten már rég hazárdjátéknak minősítették, itt azonban szabadon üzték és a bécsi kávéházaknak a „boki-dominó” még a drága kávéknál is jobban jövedelmezett. Voltak asztalok, amelyek délutántól éjjeli zárásig 150—200 koronát jövedelmeztek a kávéháznak. Egy ilyen asztal 15 biliárd-asztallal ért föl. Az időt is úgy „markirozták”, mint a biliárdnál. Partijáték 1-ső órától kezdődőleg: 5 kor. És ilyen asztal 10—15, sőt 25 is volt naponta elfoglalva. A játék egyébként nagyon „szamárság”. Magam is kibiceltem egyszer, de cseppet se voltam elragadtatva tőle. Négy ember (sok esetben csupa obszkurus alak) ül az asztalnál, ezek játszanak, a többiek meg „raknak”. Szóval bukidominó és egymást fosztogatják. De most már nem bukidominó — a rendőrség beszüntette örökre a bukidominót. Hogy ez érzékeny csapás volt a kávéosokra, az elképzelhető.

Hát ilyen okok előzték meg a kávéárak emelését és ha ezeket az ugyancsak mélyreható okokat vesszük figyelembe, nem épen lehet elítélni a kávéosok eljárását. Végre hiszen minden drágul, mindennek az ára emelkedik és csak természetes, hogy a kávé ára is fölélik törekszik, még ha az olyan pikolónyi is. No és ehhez egyéb dolgok is járulnak: kényel-

mes kanapék, fotelek, mindentéle ujság és egyebek. Így a sok egyéb közt a kiszolgálás is, ami szintén fontos ok gyanánt szerepel a drágaság kérdésében s aminek az áremelkedése szinte most van készülődben.

A kávéosok sikeres mozgalmata után ugyanis a kávéházi pincérek is mozgólódásba kezdtek és pedig béremelés céljából. Merthogy — mondják — ugyanazok az okok, amelyek a kávéosokat a kávéárak emelésére készítették, náluk is fennállanak. Ők se kerestek semmit az ősz óta s az üzleti csapattanás még ezt a keveset is jóval leszállította. A drágaság egyre fokozódik, a megélhetés pedig mind nehezebbé válik és így valóban rá vannak utalva a fizetésjavításra. — Ebben meg viszont a pincéreknak van igazuk. S ezt az igazságot, amint látszik, a kávéosok elismerni is igyekeznek azzal, hogy a méltányos követelést máris kilátásba helyezték. Amivel aztán az érdekek minden részen megfelelő kiegyenlítést nyerne. A kávéosok érdeke kiegyenlítődt a kávé árának fölemelésével, a pincérek érdeke a fizetésjavítással, míg a közönség az érdekkiegyenlítést abban találhatja, hogy alig pár fillérel fizeti túl azt a pazar fényt és kényelmet, amit nekik a pikoló-lekete vagy fehérvékűk mellé a kávéházak nyújtanak.

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET HIVATALOS KÖZLEMÉNYEI.

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

Asz Elnökésg.

A SZÉKESFŐVÁROSI VENDEGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROK IPARTÁRSULATA HIVATALOS KÖZLEMÉNYEI.

Az ipartársulat hivatalos helyisége:
VIII., Rákóczi-ut 19 sz. Jélemelet (II. udvar).

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

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

Az ipartársulat mindenemű hivatalos közleménye kizárólag a „Fogadó” útján közöltetik.

A KONYHA KÖRÉBŐL.

Aprózóló.

Takarékoskodás a konyhai gazdaságban. — Pazarlás szokásból. — Mindenben van szabály, így a főzésben is. — Ismerjük meg a szabályokat, hogy takarékoskodni tudjunk.

A mazsolaszőlőnek is fölszállott az ára és pedig a legmagasabb fokig. De ez még nem a végső pont az emelkedésben, mert mint a kereskedelmi érteletek hagyják következtetni, még jóval is magasabb lesz az ára ennek a terméknek. Egy szóval a mazsolaszőlő, a vendéglői konyháknak ez a bőségesen használt cikke, drágaság tekintetében lefőzött minden másféle cikket.

A mazsolaszőlő megdrágulását, mint az egyéb áremelkedéseket is, a háboru okozta. Így tudniillik, hogy a görög aprózóló legnagyobbrészt egy külföldiekből, főleg angolokból álló részvénytársaság szokta megvenni és a világ minden részébe elszállítani. A háboru következtében bizonytalanná vált hajóközlekedés miatt azonban

az aprózóló elszállítása szinte lehetetlenné vált s a részvénytársaság csak igen csekély mennyiségű mazsolaszőlőt vett át a görög szőlőtermelőktől. Ami aztán természetszerűleg vonta maga után ennek a cikknek a megdrágulását.

A mazsolaszőlő, mint fennebb is említettük, a vendéglői konyháknak egyik legtöbbit használt cikke s így annak megdrágulása nagyban kihat a konyhai gazdaságunkra, amelyre mind nehezebb és nehezebb idők járnak, a különböző fogyasztási cikkek megdrágulásával. Merthogy drágul napról napra minden és nemcsak az élelmiszerek, hanem azok a fűszer és más izesítőként használt konyhai cikkek is, amelyekre az ételek készítésénél van szükség. Azonban fölmerül a kérdés, hogy ama konyhai fűszertételek egyik s másikára van-e és milyen mértékben szükség? Mert vannak ezekből egyesek, amelyeket épen csak megszokásból használnak és bizony akkor is alkalmaznak, amikor azokat semmi szükség se kívánja.

Igy vagyunk a mazsolaszőlővel is. Főzőnők (és térszakácsnők) ennek a használatát szintén annyira megszokták, hogy derűre-borura alkalmazzák és tele raknak s szórnak vele minden tésztát, még az olyanokat is, amelyeknek természetes ize, de meg készítési módja is, teljesen kizárja a mazsolát. Mert milyen tésztánál is szokás és szükséges alkalmazni a mazsolát? A kalácsfélekénél s más élesztős tésztáknál. De itt se mindenkinél. Csak amelyekbe „beleváló”. S azt, hogy melyikbe és milyenbe való, a csak kissé is tapasztalt magyar főzőnő tudja. Így tudja azt is, minden jóízű szakácsné, hogy rétes- és palacsintalétkébe s kiváltképen túrórétesbe és túrópalacsintába mazsolaszőlőt tenni nem szabad. Minthogy ez, mint előbb is mondtuk, ezeknek a tésztáknak készítmény módjával, valamint természetes jó ízével homlokegyenest ellenkezik.

Erre különben azonban rájövünk, ha a turót, tejtőt és mazsolaszőlőt összegeztetni akarjuk. Hát összehasonlíthatók, egybevezethetők ezek a teljesen különböző izek? A turó és tejtőt igen, de nem a mazsoláé amazokéval. Egészen másként izesít a mazsola és másként a turó vagy tejtőt s ha ezt a kettőt, illetve hármat egybeadjuk oly célból, hogy az a bizonyos ízeztá kelleme, jó ízét éreztesse; hát körülbelül azt nyerjük vele, mint mikor a savanyúkáposzta-főzeléket megcukrozzuk. Ez ugyebár, boldog dolog s nemcsak a jobbízű éteközőközség, hanem a főzőnők maguk is beleszomórnak egy kissé az eléle csokoládés-káposzta gondolatába. De bárha így álljon is a dolog, a sajnos — de inkább szomorú mint sajnos — valóság mégis az, hogy vannak helyek, ahol a savanyú káposztát is megcukrozzák. Ami pedig ha lehetséges, hát mért ne történhetnék az is meg, hogy az itt említett tésztákat mazsolaszőlővel, sőt ezenkívül citrom-, narancshéjszeletekkel s mi egyéb gezemicevel rakják jó bőven tele. Legalább is így gondolják vagy gondolhatják ezt a vendéglői konyhák vezetőnői és főzőnői.

Min alapszik mindez? Azon, amit fennebb is említettünk. Hogy a főzőnők és térszakácsnék nagy része nincs tisztában az egyes ételek készítésével és a készítésnél feltétlen figyelembe veendő és betartandó szabályokkal. Mert szabály, mint mindennél, a főzésnél is van és ha ezt ismeri és betartja a szakácsné, akkor nem történhetik az meg, hogy az egyik vagy másik rossz gyomru és rossz ízű vendég ezt vagy amaz ételt így szereti avagy így szokta enni. „Igy szereti vagy

nem szereti, úgy szokta vagy nem szokta. A jó szakácsné senki emberfia kedvéért sem térhet el a főzési szabálytól.

Már most nézzük ennek az egész kérdésnek a gazdasági oldalát. Az aprószőlő elrontja, vagy kevésbé teszi élvezetessé az ételek ízét akkor, ha olyanoknál alkalmazzuk, amelyekbe az nem való. Ez azonban csak az egyik baj. A másik, amannál is érezhetőbb baj az, hogy a mazsolának ekként való alkalmazása pazarlás és fölösleges kiadások okoz. Ez pedig a konyhai gazdálkodás vagyis a vendéglői konyhák beszerzési költségének rovására megy. Ha még idevesszük azt is, hogy ez a „bőséges alkalmazás“ nemcsak az aprószőlővel, hanem más ilyen konyhai cikkel, pl. cukor, vanília, citrom, narancs, stb. stb. is hasonlóan történik, — arra jövünk rá, hogy konyhai jóvelmünknek egy tekintélyes részét dobjuk ki, vagyis pazaroljuk el.

Egy régi, tapasztalt vendéglősné szavaival zárjuk e sorokat. Ezek a szavak azt tartják, hogy a jó vendéglősné már a beszerzésnél behozni — megkeresni — képes az egész üzlet kiadását, míg az apró cikk-tételekkel való takarékoskodással a legszebben tudja fölelmei és kamatoztatni konyhagazdaságát. Ehhez azonban a maga rendszerében betanított, a dolgát értő és megbízható konyhai jó erő szükséges. Szakácsné, aki tudja, hogy hol és mint lehet takarékoskodni. Nem a zsirnál és tejterméknél, mint ezt olyan rossz lözönők teszik, akik asszonyaiknak ilyen módon akarnak kedveskedni, nem gondolván arra, hogy az étel „kedveskedésel“ a konyha jó hírét és az üzlet menétét tenetik tönkre.

Hát ki ki legyen figyelemmel ezekre a szavakra és fentiekre és takarékoskodjék a mazsolaszőlőhöz hasonló apró anyagoknál, kiváltképpen most, amikor a beszerzési ár ezeknél is a hatszorosra emelkedett. Mindenekelőtt azonban igyekezzünk megismerni és betartani azokat a bizonyos főzési szabályokat, hogy módunkban álljon takarékoskodni. Azután az év vége felé vessen számot ki-ki magával, állítsa össze a gondosan egybegyűjtött jegyzékeket s meg fogja látni, hogy a nyereségi összegben milyen szép summával gyarapodott.

Apró zsömlék.

A valóban apró és amellet alig élvezhető zsömlye, kifli és kenyér miatt támadt zenebona még mindig nem ért véget. De nem is fog véget érni addig, míg a háboru tart, vagy amíg szakkörünk nem lépnek arra az egyedül helyes és természetes álláspontra, hogy saját pékműhelyeket állítsanak föl. Ez ugyan már kifejezésre is jutott némely helyen és a Budapesti kávépartársulat választmánya is megállapodott abban a nézetben, hogy a pesti pékek kapzsiságát csakis hasonló módon lesz lehetséges letörni. És ez a kérdés újból is szóba került a társulat múlt héten tartott gyűlésén, amikor különben amitt jöttek össze, mert a pékpartársulat vezetősége a kávépartársulat vezetőségével létesített megállapodást nem tartotta be. Egy kevésbé férlias és tisztességes eljárásnak lett az a következménye, hogy több kávéházban 5 és 6 fillérért voltak kénytelen számítani az apró zsömlék és kilik árát. Az ipartársulat választmánya azonban ezen az ülésen módját találta, hogy ez a kellemetlen kérdés megoldassék és a kávéházban fogyasztott péksüteményt a régi 4 filléres árnak számítsák.

A péksütemények kérdésén ezután kerítették sorra, erre nézve azonban úgy határoztak,

hogy a háboru lezajlása után fogják azt létesíteni. Érdekes volt ez alkalommal a társulat választmánya egyik tagját, Spolarics Györgyöt hallani, a ki egy személyben pék is és kávé is és mint ilyen, ama lából való vaskarika-fóladat megoldására vállalkozott, hogy kávé-kartársait meggyőzze a pék-kartársai álláspontja helyességéről. Spolarics szerint a pékeket kevésbé se lehet okolni a sütemények drágasága és silánysága miatt, hanem kizárólag a malmokat és lisztkereskedőket. Ugyancsak veszedelmes ügynek minősítette a társulati péksütemény, amelynek föllállításáról mindenkenlen lebeszélni igyekezett a vezetőséget. A pék-kávé oszkodásából pedig tisztán látszott az egyik érdek védelme a másik érdekkel szemben és bizony nem sokon mult, hogy ezuttal is nem a pékek álláspontja győzedelmeskedett.

Amikor pedig mindezekkel foglalkozunk, nem mulaszthatjuk el fölemlíteni egyes lapoknak azt a csunya viselkedését, amit a péksütemény- és kenyérkérdésben juttattak kifejezésre. Némely lap, így a P. H. is, a gyanus csipkedés és gáncsolódás hangján és úgy állították a nyilvánosság elé a vendéglőt, kávést és pincért, mintha a világ valamennyi gyatra és drága péksüteményét ezek — és nem a pékek — csinálnák. Még az ércsürotst is az elnököt, aki azt kapta, is előkapták, mert minden hiábavalóságra csak erre a kérdésre nincs gondjuk. Szóltak a pékekről is, de úgy fölvilágosították mindig hozzátették, hogy a drága kevert lisztet a malom szállítja, tehát végeredményben nem a pék a hibás. De a mi iparunkhoz tartozókat csipkedték, szurkálták, mintha minden malom mohósága és minden pék kapzsisága ezekbe szorult volna. Jó lesz az ilyen gonosz célzata és kevésbé lelküismeretes lapokat emlékre vénsi és majd alkalomadtán megfelelő köszönettel nyugtatni, azt a semmivel se indokolható csunya viselkedésüket.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK

A mi közönségünk. Az életnek sokszorosan nehéz küzdelmeiben egybeforrt ez a kettő: a mi lapunk és a mi közönségünk. Együtt küzd, együtt halad ez a kettő a nagy uton azon cél felé, hogy létezhete, jövedelme mindenkiné, aki csak e szakmához tartozik, szebb és boldogabb legyen. S amint így egybeforrasztják őket a közös célokra való nemestörekvések, ugyancsak ekként éreznek együtt az egyéb esélyekben és osztozik egyik a másiknak bujában és örömeiben. Ennek a kölcsönösen érzett szeretetnek a természetszerű következménye az a megbecsülés és pártolás, amelyben a mi közönségünk az ő lapját részesíti s miként a jobb időkben, a mai nehéz napokban is úgy karolja föl és támogatja.

A Fogadó pedig ezt az odaadó támogatást úgy igyekszik kiérdemelni, hogy a mai zivatáros időkben ugyancsak helytáll és még fokozottabban törekszik eleget tenni annak a kötelességnek, amivel mint szak-sajtó, az ő közönségének tartozik. S hogy ezt a jövőben még inkább tehesse: kéri az ő közönsége szerető pártfogását. Együttal pedig kéri azon tagjait a mi közönségünknek, akik előfizetésüket eddig elmulasztották rendezni, hogy a hátralékot sziveskedjenek kiegyenlíteni és az előzőleg kapott postautalványon beküldeni. — Akiiknek előfizetése most vált esedékessé, az előfizetés beiktatása céljából szintén postautalványt mellékelünk. Ugy ezek mint az egyéb pénzküldemények: *Fogadó kiadóhivatala*, Budapest, VIII., Rákóczi-ut 19. sz. intézendők.

A sör ára — biztos, hogy drágább lesz. Most már ugyanis annyi „komminkét“ adtak le azok a gyárak, amelyek a sörüket drágítani akarják, hogy ha egyéb nem, hát ez is okot képezne a sörárak emelésére. Ezek a több helyütt, vagyis minden sajtóban napvilágra látott közlések, különben sem szolgálnak más cél, mint a *közvélemény megdolgozását*. Vagyis a közönség addig addig olvassa a sör drágaságával kapcsolatos közléseket, hogy végre szinte természetesen fogja venni a drágulást. Hogy pedig ezt ne csak úgy véljék, hanem szentül és komolyan higgyék is, erre nézve a „maszlagolásnak“ még alkalmasabb módját választották a sörösök. Így az osztrák sörparosok vezetősége, több lapban hozott közleményben azt igyekeznek kimutatni, hogy egy hektoliter sör előállításához 18—20 kilogram maláta kell. Az utolsó éveken 100 kgr. maláta átlagos ára 30 koronára tehető, vagyis egy hl. sör maláta alkotórésze 5.40—6 koronába került. A jelenlegi 48—50 koronás malátaár mellett a maláta árdragulása egy hl. sörnél 3.50—4 korona. A számításból nem hiányozhatik ama fontos tényező, hogy a komló 377 koronás állagára ez évben 100 kilogrammonként 137 koronára csökkent. Miután azonban egy hl. sörhöz csak 0.3 kilogram komlót használnak, a megtakarítás itt csak 40 fillérré tehető. Ehhez járul a többi nyersanyag áremelkedése, s az üzemköltségek nagybővödése, mely a fogyasztásnak 25 százalékig terjedő visszaesése következtében legalább 1—1.50 koronával drágítja meg egy hektoliter sör gyártását. — Így dolgozik az osztrák sörkartel (ez is etele, kevésbé tiszteltreméltó testület lesz), így preparálja a közvéleményt és a közönséget, hogy az tényleg valóban is tudja azokat, amik az iménti sorokban foglaltaknak. Ámde, csak amolyan porhintés és nem tiszta valóság az a kimutatás, amely viszont nagy bölcsen elhallgatja az olyan ténykedéseket, amelyek a sörgyártásra nézve hasonló előnyöket jelentenek. Ebben különben nekünk már vannak tapasztalataink és pedig a néhány év előtti sördrágulás idejéből, amidőn a mi derek sörkartelünk emelte a kőbányai sörök árát és akkor szinte hasonló módon adta be a maszlagot a hiszékeny közönségnek. Erről azonban most ne szóljunk, minthogy egyelőre az osztrák sörösök törekednek a sördrágításra, mely témának nemrég a prágai sörgyárosok harangoztak be. — De mozgolódnak a bajor sörfőzdek is; ezek is a sör árának fölemelésére készülnek. Már tárgyalták is Münchenben a kérdést, de eddig még nem döntöttek. Hát csak had mozgolódnak a sörfőzdek; csak aztán úgy csinálják áremelő dolgukat, hogy valamiként rá ne fizessenek.

Borvásárlók figyelmébe. A múlt és az előző évben tudvalevően igen sok helyen nagyon rosszul fizetett a szőlőtermés, ami aztán a jó borok iránti nagyobb keresletet vonta maga után. Az ismert „Visonta és mátrahegyaljai szőlőtelepek borért. r. t. igazgatóságát is ez indította arra, hogy a régi évjáratok feltéve őrzött kincseit forgalomba hozza. A Visontamáttra borteremelő társ. szőlőtelepein különben a múlt évi termés is jól beült, és ezt fentiekkel ezuttal is a t. borvásárló vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

Bajban az orosz vendéglősipar. Oroszországban, mint ezt annak idején mi is jeleztek, a háboru kezdetén betiltották a vutki-féle alkoholfogyasztást és forgalomba hozatalát. Ez aztán, mint az orosz lapok írják, arra vezetett, hogy a vendéglősipar üzők nagy része tönkre ment. Magában Szentpétervárott több mint 70%-a volt kénytelen bezárni az üzletet. Mindebből pedig az is tisztán látszik, hogy a

„vutki“ beszüntetése folytán tönkrement üzletek nagyrésze nem is a vendéglősiparhoz, hanem inkább a pálinkásiparhoz tartoztak.

Mundus, az egyesült hajlított fabutorgyárak rt. a legrégebbi butorgyárak egyike, melynek gyártmányai a fogadás, vendéglős és kávé szakkörökben is igen elterjedtek és kedveltek. A jövővé克 hírre-tesére itt is fölhiujuk t. olvasónk figyelmét.

Fehér Poldirol. Lapunk előző számában megemlékeztünk Fehér Poldi, híres szegedi zenészprimás haláláról. A zenészet e kitűnő művelőjéről azt írtuk, hogy őt inkább csak Szegeden és a tiszai-táji szép alföldön ismerték. Erre aztán lapunk egyik derék barátja (ki azonban nem kívánja nevének kiírását) mintegy kiegészítésként a következőket közli velünk:

Fehér Poldit nemcsak Szegeden, hanem sokkal távolabb: Párisban is jól ismer-tek. Fehér Poldi a most gyászban és rettegésben élő Párisban az 1878. és 1889-iki világiakállítások alkalmával volt s a kiállítási területén lévő „Magyar csárdában játszott bandájával. Hallgatói közt nem kisebb nevek szerepeltek, mint a boldogult VII. Edvárd király (a legvidámabb welszi herceg), Nasar Eddin persa sah, Izabella spanyol királyné, Mac Mahon akkori elnök, Battányi Elemér gróf, Latinovics E., Munkácsy Mihály, majd (1889-ben) Sadi Carnot elnök, Jaques Lebaudi (a későbbi saharai császár), Dreitus Alfréd és más nagy urak, miniszterek és előkelőségek. A legszivesebben hallgatták muzsikáját: a welszi herceg, a gazdag Lebaudi, a magyar előkelőségek, a leghíresebb magyar festőművész: Munkácsy, aki nem egyszer versenyt fűtött Poldi hegédjével (Munkácsy híres „fűtős“ volt) s ha ezt elunta táncra perült és ugyancsak ropta a c-árdást.

— A második — (1889.) kiállítás alkalmá-va érdekes eseménye volt a Magyar csárdának, amelynek jó híre és Poldi primás, a ki akkor már a trocaderói nagy hangverseny első díjnyertes volt, odavonzották Sadi Carnot elnököt, akit Novák Ferenc üzletvezető, egy pohár tokjával, míg Poldi bandája a Marsellaise és a Rákócival fogadták. Azután Carnot is gyakori vendég lett a Magyar csárdában. Érdekesnek tűnik ki e sorokból az is, hogy kik voltak a párisi magyar csárda vendéglősei és egyes alkalmazottai. Így az 1878-iki világiakállításán Illmer Károly, a budapesti Hungária-fogadó bérlője volt a vendéglős. Vele együtt mentek ki: Novák Ferenc (herkulesfürdői fogadós) és Miller Antal (Orsz. kaszinó vendéglőse). Az 1889-iki kiállítás alkalmával a híres szentesi Rambovszky és Schweighofer voltak a vendéglősök. Ugyanakkor üzlet-vezető volt: Novák Ferenc, Maloschik Ferenc, Ehm János és Kloss Lajos. Miredezek szemléző tanúi voltak Poldi zene-művészetének, mely akkor lényegében állott, mely azonban később se homályosult el. Párisból való visszatérése után ugyan fölslazta bandáját s egy másik zenekarban csak második primás lett, de azért ekkor is ebben a minőségben is a kedves magyar muzsikája és régi híres Fehér Poldi maradt.

Ezüst, kínai ezüst evőeszközök és hasonló árut, lehetőleg mindig újat vegyünk, mert a használt csak csekély százalékkal kerül kevesebbe. A legjobb ilyen áruk egyedül Budapesten, a IV. ker. Váci utca 8. sz. alatt létező és előnyösen ismert Hermann J. L. cégnél szerezhetők be.

A sertésűs és zsiradék ára. A sertésűs ára — comb — a múlt héten 2 korona 20 fillér, a hájé pedig 2 korona 24 fillér volt. E hét elején azonban hirtelen megváltozott s előbbi 40, a zsiradék ára pedig 24 fillérről szokott föl, úgy hogy most a fővárosi vásárcsarnokokban a sertésűs kilóját 2 K 50 ft, a háját pedig 2 K 48 ft

adják — Tessék most 70—80 fillérért adni a sertésűs adagját a vendéglősöknek, úgy amint egyes lapoknak meggabalyodott irkászai kívánják.

Sipos Jenő. Vendéglős-társadalmunknak egy fiatal és csupa agilitással és lelkesedéssel teljes tagja hunyt el e hónap 8-án. Elhunyt kártsunk, Sipos Jenő, innen-onnan egy éve, amikor Miskolcon újabb üzletét, a Grand-fogadó éttermét és sörcsarnokát átvette, kezdett el betegkedni s betegeségből sem a szerető hitves ápolása, sem az orvosi tudomány nem tudta kigyógyítani és a lassan öfő köv ledöntötte fiatalon, élete legszebb idején. Amikor végóráját közeléni érezte, haza vágott s neje e hó elejével vitte haza szülővárosába, Zalaegerszegre, ahol süleindé január 8-án szenderült el csendesen. Ott is temették el a hozzátartozók, jóbarátok és ösmer-rosök nagy részével mellet. Utolsó utjára elkísérte barátja és gyermekkori társa: Kocsis Lajos is, aki a sírnál megható szép szavakban búcsuztatta el Sipos Jenőt, akiben a vendéglős-társadalom egy értékes tagját, a plncérség egy régi érdemes harco-sát vesztette el. Elhunyt fiatal hitvese és öreg szülői gyászolják. Béke vele.

Fogadósok játékonysága. Lapunkban több ízben megemlékeztünk azon fogadós kártsársainkról, akik a háboruban megsebesült katonák iránti játékonyságukat akként juttatták kifejezésre, hogy fölslészes szobáikat engedték át azok gyógykezelése céljából. Ujabbban Novák Ferenc, a herkulesfürdői Ferenc József fogadós és az Erzsébet nyaraló kiváló bérlője 40 szobát 3 ágygal vagyis összesen 120 ágyat rendezett be lábadozó sebesülteknek. Eddig ugyan nem vették igénybe, mert kályhák nincsenek, de erre február vége felé szükség sincsen.

Sajtot jót csak az előnyösen ismert Stauffer és Fiai répelaki sajtgyáros cégnél rendelhetünk. Ez a cég saját gyártmányain kívül eredeti emmenthaliban állandóan nagy raktárt tart és úgy gyors kiszállítás mint kiváló minőség szállítás tekintetében a legmesszebbmég igényeket kielégíti.

Egy kellemetlen cím fog megszűnni, a háboru végével valószínűleg. A „Compagnie Internationale des Waggons Lits et des Grands Express Européens“ (mondjátok ezt ki egy szuszra jó magyarok) brüsszeli (most már: német-belga) cég magyarországi osztályát felügyelet alá helyezték. Még ez ugyan nem jelenti ama cég megszűnését, de remélhetőleg fog beállni bizonyos változás, ami a francia nációnk gazdasági és egyéb hatalmát tenni módon hirdető üzleti címet a föld azaz: az étköz kocsik oldal-homlokáról letérülni fogja. Ezzel kapcsolatban az egyik étközko-csin működő főpincér előfizetőnek ezt jegyzi meg nagy ironikusán a hozzánk küldött leveleiben: „Háborúnak kellett lenni, hogy az a krisztustalan rossz cím elpusztuljon.“

APRÓ HIREK. — Elvesztett vendéglős. Tóth Péter budapesti, Elemér-utcai vendéglős az új év elejével elment lakásáról és többet vissza se tért. Eltűt, elveszett. Felesége a főkapitányságon bejelentette férje eltűnését, de még eddig sem került meg. — A zalaegerszegi Korona-fogadónak, melynek derék gazdája, Scheier Károly kártsunk szintén a harctéren van, egy Dávid János nevű mészárossegéd betört s 2800 korona a készpénzt és 1600 korona értékű ékszeret elrabolt. Scheier Károlyné följelentette a betörőt elcsípték, de az ellopott pénz és ékszer még nem került meg, mert a tolvaj állítólag értékesítette és elmulatta. — Ússe kö a péket, mondják az angol hatóságok. Ugyanis egész Albionban kihirdették, hogy amikor a Zeppelinek jönnek, az utcára senki se menjen ki, hanem a pincébe meneküljenek. A pékek azonban bátran kimehetnek. Merthogy azokat érheti Zeppelinbomba és más háborus istennyal, vélik — ha nem is mondják ezt — azok a hatóságí rende-letek

A bundaszesz“ végnapjai. Az alkoholra, vagyis a közönséges pálinkaszeszre határozottan rá jár a rud. Egyik állam a másik után korlátozza és tiltja el árusítását, nem törődve azzal, hogy ez a tilalom millió és millió veszteséget okoz az állam kincstárának. Ujabbban Olaszországban hullák a halálharangot az ész-és népbübitő palizánok. Ugyanis kormányrendelet rendeli el, hogy aféle italt vasár-és ünnepnapon, valamint a választási időszakban egyáltalán nem szabad kiszolgáltatni. Tizenhat éven aluliaknak

ugyancsak tilos alkoholt kiszolgáltatni. De megtiltják a szervezetet elernyesztő abszint fogyasztását is szigoru büntetés terhe mellett; ezt a franciákra hagyják. Ezenkívül az összes italméresi engedélyeket felülvizsgálják és megállapítják, hogy azontul kinek lesz joga aféle italt árusítani.

Törkölyből pótkávé. Sok mindenféléből csináltak már pótkávé, de szőlőtörkölyből még nem. Egy idő óta egy vállalkozó érdekes módon állít elő pótkávé. A szüretelésnél visszamaradó szőlőtörödedeket, a cefrét, illetve a sajtolt szőlőmaradékokat, a szőlő héját, magját, szárát hideg vízben megisztítja és forró víz-vel leforrázza. A leforrázás után a szőlőmagvakat gőz segítségével megszeríti és szép barnásfeketére megpörkölli. Ezután megőrli úgy, mint a kávé szokás. Az így kezelt szőlőtörömedeket érett fügevél keveri össze s az ily módon előállt kocsonyás anyagnak egy részét például összekeveri körülbelül kilenc rész pörkölt és finoman megőrölt szőlőmaggal, ami ezt a mennyiségű anyagot nemcsak összetelja, hanem vele egyesülve kellemes és fölötte olcsó pótkávé nyújt. A szőlőmag pótkávé előállítása ötven százalékkal olcsóbb az eddig meglévő pótkávéknál és valamennyit feltul-mulja táplálóképességben.

GYÁSZROVAT. — Kocsis Lajos turkevei vendéglős e hónap 16-án 55 éves korában elhalálozott. Elhunyt kártsunkat január 18-án temették el az ottani vendéglősok és a közönség nagy részével mellet. Elhunytát neje, sz. Kecskés Erzsébetnek kívül gyermekei, unokái és kiterjedt rokonság gyászolják.

Béke porair!

Papírszalvéta beszerzése végett forduljon kártsársunk a „Fogadó könyvnyomdához“, Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34.

Csak magyarul.

Fogadót, vendéglőt vagy kávéházat ha létesítünk (nyitunk), csak magyaros hangzása címmel lássuk el, vagy a saját nevünk „cimen“ vesessük. Fogadói (szállodai) üzletnél ne a „szálloda“ szót, hanem a „fogadó“ szót alkalmazzuk, mert a „szálloda“ nem magyaros, az „Einkkehrwirtscha“ból származik. — „Beszülő-vendéglős“ helyett a magyar notában is megörökített szép „Vendégfogadó“ szót használjuk.

Étlapírásnál étlapírok és éthordók ne használjanak idegen, pl. francia és angol ételneveket. Csak magyarul írjanak. A magyar becsület és önéret teszi a mai időkben minden magyarnak kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkozzon és cselekedjen.

A magyar nyelv tisztasága szempontjából csak c irandó. Cz (ceze) betűt se névben, se más szóban ne írjon senki.

A mi katonáink.

— Háborus levelek. —

Ennek a lapunknak első háborus posta-tája szomorú, lesújtó hírrel köszöntött be; egy régi jó ismerősünk elestének a híret közölte velünk. A haza nagy és igaz ügyének védelmében hősi halált halt jó ismerős: Demartin Alajos szentgott-hárdi vendéglős, aki az ottani vendéglős-ipartársulatnak is egyik kitűnő vezető tagja, elejétől pénztáros volt. Tehát katoná volt a mi közéletünk terén is: a vendéglős közügyek, az egy és mindnyája érdekében folytatott harcok kitűnő katonája.

Hasonló lájó szomorúság érte a kispesti vendéglősök ipartársulata derék elnökét, Kuzmics Tamás vendéglős kártsársunkat, kinek fia, ifj. Kuzmics Tamás, Galiciában, a Flórinka-hegyi útközvetben esett el és halt hősi halált.

Hősök halnak, hősök teremnek, mondják ezt a harcos eseményekről szóló régi irások, amit különben beigazolva sohase lehetett jobban látni, mint a mai világ-háboruban. És ezeket a hősokeket bőven termi a magyar föld és nagy számmal szolgáltatja a mi foglalkozási águnk is. A hősök, a bátor katonák szelleme pedig

átleni azokat is, akik meg a háboruban sincsenek s ami már nem egy esetben nyert megnyilvánulást. Ez jut kifejezésre Radasztics János, a zágrábi vasuti vendéglő főpincéjének eme sorából is. Szólnak pedig a sorok:

... Én is beváltam katonának és pedig a „pincéországi” hazánk első megyéje (Vas) és első regimentjébe: a 83-ik gyezdrebe vonulok be. Az utóbbi időben azért nem adtam magamról hírt és a szokásos újévi üdvözlést is azért nem tettem közzé lapunkban, mert röstellem nyilvánosságra juttatni, hogy ép erőben s egészségesen itthon vagyok és nem a harcúterem... Radasztics, főpincér.

Hát ilyenek a mi katonáink és — mily nagy számuk az ilyeneknek.

A harcavonulatok közt van régebben: Zámolyi Dénes ismert pápai vendéglős Horváth Géza dunaföldvári vendéglős; míg utóbb Porgesz Mór rózsashegyi vendéglős, Lakatos Antal ratosnyai (erdélyi) fogadós és Gross Ignác petrozsényi főpincér; Frenreisz Antal, a budapesti Brisztol-fogadó ismert nevű igazgatója s Gáspár Kálmán, a Wurglics nagyvendéglő régi főpincére pedig most vonulnak be.

Utóbbi időben előléptettek voltak s úgy a katonatisztek, mint az alisztek közül nagyon sokan kaptak egy, illetve két csillagot. Kiss Ernő barátunk, a nagykanizsai Korona-fogadó derék gazdájának ez alkalommal egyszerre két csillagot vartak a gallérrára.

Mint egy ragyogó gyöngyszemet tapasztjuk mindezekhez az itt következő kis esetet.

Farkas Lajos szakértőnk (Z.-szt.-grót) még az első mozgásitáskor vonult be, magára hagyva ifju nejét. Farkas L.-né, aki egyike azon derék vendéglősnek és főpincérnek, akik Fogadó szaklapjukat még a k. férjekét is meghaladó érdeklődéssel s figyelemmel kísérik, szomorú sorokban hozta tudomásunkra az esetet s hogy emiatt a megszokott s ép esedékessé vált „Fogadó” járatásáról is le kell mondani; egyébként a háború tartamára haza szüleihöz megy. Azonban megnyugtattuk, hogy a lapjártatást nem szükséges beszüntetni; az rendszeres fog tovább is menni s a járandóságot, majd kiegyenlíti k. férje a háború után. Újév táján, amikor újból bejelenteli fizetési szándékát; szinte fentieket juttattuk kifejezésre, mert hátha lehet más előbbre való kötelezettség is, tekintve a magános helyzetet és a háborús állapotot. A mi kitűnő olvasónk azonban megköszönte a Fogadó jóságát és kapcsolathoz ezeket írta:

... Férjem a haza védelmében teljesíti honfiai kötelezettségét, én meg lehetőleg azt teljesítem, ami a férjem kötelessége is és az enyém is. Ezek közt elsőnek tartom a mi szaklapunk ügyét rendezni és nemcsak a hátalékokat, hanem a most esedékes felvételeket is kiegyenlíteni. Ez különben nemcsak a magam megnyugtatósára szolgál, hanem az én jó uramnak is örömet szerzek vele...

Micsoda nemes lélekre valló, micsoda gyöngy szavak. Szaklappártolás, kulturális haladás és hitvesi hűség, szeretet ragyog és sugárik ki azokból. S ahol ez a fény és ragyogás van, ott teremnek a hősök és az olyan derék katonák, mint a mi katonáink.

Hátalékos előfizetőinket

itt is kérjük, hogy esedékes tartozásukat mielőbb beküldeni sziveskedjenek.

Fogadó kiadóhivatala.

LAPZÁRÁS UTAN.

Letartóztatták Katona Gézát.

— Utólért a nemezis. —

Amikor lapunkon a végső kiigazításokat végezzük; halljuk a nagy feltűnést keltő hírt, hogy letartóztatták Katona Gézát, a belvárosi Klottild-kávéház és Klottild étterem tulajdonosát. Letartóztatták könyvelőjét is, Rózsá Odont, akit Katonával együtt szerdán délután detektívek vittek a főkapitányságra, hol egész éjjel őrizet alatt voltak. Közben a lakásán házkutatást tartottak és sok írást foglaltak le. A kihallgatás után, mely egy nap és éjjel tartott, mindkettőjüket előzetes letartóztatásba helyezték. Ok, csakalás volt.

Miután az elkészült lap oldalaira a gép vár, a letartóztatott Katona G. kávéssal (csak később lett vendéglős) nincs módunkban kellően foglalkozni. Így csak annyit említnék meg, hogy Katona Géza híres és nagy szerepvivő ember volt úgy a kávé-sok, miként a másik ipartársulat: a Budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulatához tartozó vendéglősök körében. Ugyancsak nagy szerepet vitt a „Száll., Vend., kávé, pincér stb. című Országos nyugdíjgyűlésben is, amelynek mint vezető vagy igazgatósági tag, szintén az élén állt. Mikor pedig így mindenütt, a fenti ipartársulatnál, nyugdíjgyűlésnél és kávéipartársulatnál az első helyre került, bankok alapításához fogott hozzá. Létesített egy főpincéri óvadékbankot, amelyet munkaadók bankjává alakított át. Azután persze megpróbált minden pincért s főpincért a bankba léptetni, nemkülönben a fenti nyugdíjgyűlést is arra akarta bírni, hogy nagyobb összeget helyezzen ott el. Hogy a Nyugdíjgyűlés nem tette a vagyon nagyobb részét a Katona Géza bankba, ez annak köszönhető, mert a „Fogadó” annak idején állandó harcot folytatott a minden módon és minden cél nélkül előre törő Katona ellen, aki bankjával ugy is számtalan pincérnek és főpincérnek okozott kárt. Merthogy a Katona-bank rövidesen megbukott. Hogy mindezek dacára, mégis mennyire becsülték képességeit; az mutatja, hogy az akkor még Gundel János elnöklele alatt működő ipartársulat, egy nagy „szociális” intézmény (ipartársulati elhelyező intézet) létesítésével és „elnök”-ségével bízta meg. Ez az intézmény, mely a pesti pincérek, de maguk a vezetők is csak „kutyaólnak” neveznek, azokon a „szociális” bajokon, amelyeknek érdekében létesült, szintén nem segített semmit. Ez és a többi szereplései azonban meghozták azt számára, hogy a székesfővárosi törvényhatóság póttagjává választotta. S a még ennél is nagyobbra törtető „vezérember végül elérte azt, hogy: letartóztatták.

Érdekes, hogy szakemberek, kik a nagytrató és önérdékajhász Katona Géza kávé fentit dolgait többé-kevésbé ősmérik, a letartóztatási esetre mit mondanak: — Utólért a nemezis!

BORGZDASÁGUNK.

Borvizsgáló bizottság. A kereskedelemügyi miniszter a borhamisításnak és hamisított bor forgalombahozatalának tilalmazásáról szóló 1908. XLVII. t.-c. végrehajtása tárgyában a m. kir. földmívelésügyi miniszter által 1908. évi dec. 30-án 112.000. sz. alatt kiadott rendelet 97. §-a értelmében a Kolozsvárott szervezett állandó borvizsgáló szakértő bizottság tagjaivá az 1915. évre kinevezte: Nagy Gábor fogadós és

vendéglőst, dr. Baintner Ferenc gazdasági akadémiai tanárt, továbbá Szántó Miklós, Farkas Samu, valamint Takács Józsefet. Ugyancsak a kereskedelemügyi miniszter a titkári teendőket ellátásával a kolozsvári állandó borvizsgáló szakértő bizottságnál dr. Ruzitska Béla nyug. egyetem tanárt bízta meg.

A múlt évi bortermés. A múlt évi (1914.) bortermés gyenge volt, miként előre lehetett látni s mint azt most a statisztikai közlések is igazolják. Így a hiv. statisztikai kimutatás szerint Magyarországon az elmúlt évben 2.296.000 hektoliter volt a musttermelése, az előző évi 3.316.000 hl. szemben.

A háborús esztendő, mint e kimutatásból is látható, a bortermésnek kedvezett legkevésbé. Ilyen silány termés már vagy tíz éve nem volt Magyarországon.

Krónikás versek.

Téli hó.

I.
Tél van, ámde nincsen se hó, se fagy,
De sár, az vagyon irtóztató nagy;
Tengőlyig jár kátyuba szekerünk,
Sóhajt a kocsmáros: mi lesz velünk —
Nem lesz jegünk...

II.

Hogy pedig e sorok meg voltak írva,
Másnap, mikor a hajnal borult pírba;
Eikezött esni és szállt egyre a hó —
S reggelre mindenütt hó volt látható!
No 's ha e vers előbb elkészül vala
Tán már rég leszáll a tél hava s fagya...

Balambér.

HASZNOS TUDNIVALOK.

Hideg májashurka.

Ezt a hurkát, melyet hidegen fogyasztanak és sokan a ludmáj-pástétomnál is finomabbnak tartanak — a következőképen készítik. Szép és egészséges disznómájat nagyon apróra összevágunk, a színtán átnyomjuk s teszünk bele a főtt disznótejből apróra vagdalt szalonnát, kevés párolt hagymát, só, székfűszert, borsot, négy deciliternyi vizet, melyben a máj, fej, stb. főtt; ezt jól elkeverjük és vastag hurkába töltjük s jókás szerint kilőzzük.

Apró tudnivalok.

Az összevagdalt, keményrefőtt tojás fehére, mely sokféleképen használható — saláta, mártás, olajvaj, stb.-hez — ha tovább áll, könnyen megkékül; tiszta marad azonban, ha néhány csepp citromlevet öntünk rá.

Cukormárt, melyet tortákra kennek, csakis hideg vízbe mártott késsel lehet elsímitani.

Nagyon friss — lágy — kenyeret melegebb késsel kell fölívni, hogy sima szeleteket kaphassunk.

Szönyeg tisztítás.

A szönyeg tisztítására igen alkalmas és jó szer a panamagyökér (quillaya gyökér), melyet előbb jól leforrúnk s az így nyert levében egy kefével belemártunk s a szönyegyet mindenütt jól megdörzsöljük, majd hideg vízzel keféljük le és szellős, tiszta helyen, hol nincs por vagy korom, szárítjuk.

Az 1915-ki Vendéglősök Naptára

Az idén is az előzőkhöz hasonló változatos és érdekes tartalommal jelent meg. Sőt, ha az ilyen kiadványokra különösen nehéz viszonyokat tekintjük, ez a naptárunk az előző ilyen kiadványokat is nagyon fölülmulja és a terjedelmhiányt pótolja. Olvasóközönségünk figyelmét azzal

hívjuk föl az érdekes és változatos tartalmu naptári zakkönyvre, hogy azt beszerezni senki se mulassza el. A sok tanulságos és közhasznú dolgot tartalmazó s emellett kellemesen elszórakoztató naptári kiadvány ára: 2 kor. 50 fillér. Megrendelhető lapunk kiadóhivatalában.

Szives figyelem. Szives figyelem.

Vasuti vendéglők, kávéházak, kávéházok kérésre **próbacsomagot** a

„Minuta“ teából.

Pénzt, munkát, időt takarít és vendégeik **kitűnő italhoz** jutnak. Egy liter „MINUTA“ cukor és rum nélkül ad 200 erős teát. Ára K 4.— Egy liter cukorral és rummal elkészítve ötven adagot ad Ára K 6.— Hivatalosan vegyileg megvizsgálva. Kitűnő, elsőrendű **Postai szétküldés:**

Bpest, Andrássy-út 70 „Minuta teagyár“.
Kitűnő! Telefon 49-45. Elsőrendű!

ÜZLETI HIREINK.

Figyelmeztetés. Azon előfizetőinket, kik a „Fogadót“ a megjelenés napján nem kapják meg, kérjük, sziveskedjenek a kiadóhivatalnál egy levelező-lapon értesíteni.

A háború alatt is, úgy mint más időben, teljesítse mindenki kötelességét. A „Fogadót“ azon t. előfizetői, kiknek előfizetése esedékes, szintén küldjék be az esedékes díjakat. És tesszék a „Fogadót“ szakszámot mindenütt. Az előfizetési pénzeket a kiadóhivatalba Budapest, VIII., Rákóczi-út 19. sz. alá kérjük beküldeni.

Jó új-borok. A múlt évi rossz időjárás következtében alig volt viedék, ahol jó bor termelt volna. Kivételt képez a „Visontai és a Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő r-társ.“, melynek új borai minőség tekintetében még az eddigi termés is jóval fölülmúlja.

Olvasóink figyelmét fölhívjuk idei naptárunkra, mely ezuttal is a legérdekesebb és legváltozatosabb tartalommal jelent meg. Az 1915-ki **Vendéglők naptárát**, mely főltötte tanulságos tartalmánál fogva, ugyszólván, nélkülözhetetlen szakkönyve a mi szakmánkhöz tartozóknak. — senki se mulassza el megrendelni. Naptári kiadványunk ára, most is a rendes: 2 korona 50 fillér.

Miskolcon a Grand fogadó vendéglőjét és sörcsarnokát **Siposs Jenő** kartársunk elhalálása folytán ennek özvegye vette át és folytatja tovább.

Budapest a Lónyai-u. és Erkel-utcák sarkán **Feltiek Gyula**, régi ismert lóvárosi főpincér új vendéglőt létesített s azt a mai haladó igényeknek megfelelő szép csinnal és kényelemmel rendezte be. Az ünnepélyes megnyitás e hó 1-én történt. Sok szerencsét!

Kispesten az Üllői-út 166. sz. a **Feldmár Dávid** kartársunk egy modern berendezésű vendéglőt létesített. A szép éttermi üzletet **Feldmár** kartársunk rituális rendszerben vezeti és azt rövidesen jó lendületbe is hozta.

Ujvidéken a „Grand“ fogadót megvették **Talár Gusztáv** kartársunk az ismert kaposvári fogadós **Roos Márton**, volt lóvárosi kávéház egyetemben. A fogadó vételára 210.000 korona. A két agilis szakember az üzletet teljesen újjan berendezni és megfelelően átalakítani fogják. Az átvétel január 21-én történt.

B. U. E. K. A hirtetelen szerzett sérülésem gyógyítása miatt most van módomban, hogy minden ösmerősömmel, jóbarátommal és jókarakomnak öszinte szerencs kívánatomat nyilvánítsam az év fordulójá alkalmán. **Hönig Miklós** éthordó Iglo, Vigadó-nagvföldő.

Hajmáskéren az állomással szemben lévő fogadóját **Tüskés Pál**, előnyösen ismert kartársunk egy nagyszabású és modern berendezésű mozgósínházzal bővítette ki. Ugyanakkor több szobával kibővülést nyert az üzlet, hogy ezuttal 14 szépen és kényelmesen

berendezett vendégszobával várja utazó-vendégeit **Tüskés barátunk** fogadója.

Véghelyi vendéglője. Véghelyi Pál jóhírnevű volt kispesti vendéglős s az ottani vendéglőspartársulatnak hosszabb időn át derék, ügybuzgó pénztárosa, Budapest, a IV., Hájó-utca 12. sz. alatt egy nagyszabású vendéglőt létesített. Véghelyi kartársunk a mai haladó igényeknek megfelelően berendezett szép üzletét ünnepélyesen a múlt hó elejével nyitotta meg.

Schiller és László budapesti tea, rum és cognac nagykereskedők, üzletüket borkereskedéssel is kibővítették és erre a vendéglős és kocsmáros kar ársak figyelmét ezuttal is fölhívják. Minden törekvésük oda irányul, hogy a legjobb minőségű és legtisztábbban kezelt borokkal érdemeljék ki a szakközönségünk támogatását.

Fogadói söntés megnyitása. Budapest, a Kossuth Lajos-utcai Astoria fogadó söntése e hó elejével nyitlik meg. Ugyancsak ezen üzleti esemény kapcsán tette közzé értesítését a nevezett fogadó igazgatósága, hogy az „Astoriapince“ ételei a budapesti átlagos polgári vendéglők áraival egy vonalon állanak.

KERESTETNEK. T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett címek hollétét, kartársi sziveségéből, a megtudni óhajtoókkal egy levelező-lapon közöljék. **Ambrus Gergely** csapós hollétét kéri tudatni **Szilveszter** András főpincér, Szekesfehérvár, vasuti vendéglő (I. II. oszt. étterem).

Veszprémben a Korona-fogadó kitűnő gazdája, **Harangy György** kartársunk a kávéházát teljesen átálakította és azt a mai modern igényeknek megfelelő nagy fényvel rendezte be. A fényes és valóban előkelő színvonalú üzlet teljesen a múlt év utolsó hónapjában nyert befejezést és ünnepélyes megnyitása is ugyanakkor történt.

A „Mundus“ hajlított fabutorgyár Budapest, a Kossuth Lajos-utca 15. sz. alatt volt raktári helyiségét az V. ker. Dorottya-utca 7. sz. alá helyezte át.

HELYVÁLTOZÁSOK. **Kenyeres Gyula** Szegeden a Gottwald-Proféta-fog.szobafőn.állását fogl. el **Nemes Károly** Uvidéken az Erzsébet-fogadót étterem főp. állását töltte be. **Harter Gyula** Győrben a Lloyd-vigadó étterem főp. állását foglalta el. **Groszner Antal** a bosznai Tuzlán a Grand-fogadó főpincéri állását töltötte be. **Szekesfehérvár** az Elite-kávéház főp. állását **Karny Ferenc** foglalta el. Helyét, a vasuti vendéglő I. II. oszt. étterme főp. állását **Szilveszter** András töltötte be. Ugyanott a Magyar Király-fogadót polgári étterme főp. állását **Németh István** foglalta el. **Schmitzer János** N. gysz-benben az „Unikum“-kávéház főp. állását töltötte be. **Hönig Miklós** az iglói Vj. ó nagyfőg. dóban éthordói állást foglalt. **Kolozsva.** **András (Bardi)** Aradon a vasuti vendéglő I. II. osztályú éttermének főpincéri állását tölti be. — **(Blau** N. E.-irodája **Szombathelyi Balla Gyula** Sírvarón a Korona-fogadó f. p. állását s. u. itt az Elite-kávéház főp. állását **Schanthly Gyula** foglalták el. **Berán Ferenc** Zalaezerszegen a Bányász-togadó kávéház főp. állását, **Gráf József** u. itt az étterem főp. állását tölti be. **Fickó József** Szombathelyen a Hungaria kávéház főp. állását töltötte be. U. itt a Kocsács kávéházban **Földes József** a r-fizetőp., **Mig Szivák Pál** hasonló állást az Elite-kávéházban foglalt el. **Csányi Győ** Gy. Zalaibán a Scheier vendéglő főp. állását, **Antinán Konrád** a Szegvári vasuti vendéglő főp. állását és **Kulassy Mihály** Kőrmenden a Kőrsz kávéház főp. állását foglalták el. **Punkán** Kálmán Szekesfehérváron a Magyar király fogadót szobafőnöki állását töltötte be. **Németh** Ferenc Sopronban a Pannonia-kávéházban mint r-fizetőp., **Reiger János** hasonló állást a Royal kávéházban foglalták.

EGYRŐL-MASROL.

A pacal.

— Olvastad Bendi? A pesti magyar háziasszonyok pacalvasorát rendeztek a „Gombház“ vendéglőben oly célból, hogy e fájtonos étkei megszerettségük a körzetükbe tartozó asszonyfélék néppel és becses családjikkal.

— Hallottam ezéről, de hamarosan nem tudom, hogy miként fogják ezt az ételneműt odahaza elfogyasztani: főve-e vagy nyersen? — Nem értem ezt a magyarázatot: főve-e vagy nyersen? — Pedig érthető. Ugyanis ott a „Gombház“ sörödében könnyen állt módjukban öngyáságatnak megvacsorázni azt a pacal-ételt, mert elvölt készítve; de ki fogja ezt

otthon cselekedni, amikor a cseléd-féle fejrénység még hirtől se ösmeri a pacalt, míg a pesti „magyar háziasszonyok“ tudvalóvén annyit se értenek a főzéshez, mint a tyuk az abécéhez — világosította föl társát a Bende boros.

A pék.

— Te Palkó, ha iparos lennél, mi szeretnél lenni? — kérdezi a Kancai bátos a gombaházi nagykosmáros fiától.

— Pék! — mondja határozottan a Palkó.

— Mért éppen pék?!

— Mert ez az egyedüli iparos, akinek nem kell tudni a mesterségét. Ez öszedagaszthat, süfhet bármily korpagombócot, meg mált, nem szól neki senki és így a legvigabban a pék csapatja be a világot.

Schiller és László

Tea, rum és cognac, bel- és külföldi borok és pezsgő-borok nagykereskedése

Budapest: 175-72. Iroda és raktár: Fogadót, VII., Izabella-utca 52. szám.

A vendéglős és kocsmáros ur-aknak ajánljuk termelőlétől vett, tisztán kezelt kitűnő ó- és új borainkat.

SZERKESZTOI ÜZENETEK.

T. V. M.-vár. Az említett három évfolyam példányokat összehálthatjuk és beküldhetjük. A külön-bözetet a beküldési táblánál k. j. 50 fill. díjja fogja képezni. Az elkállódott lap helyett másikat küldtünk; ugyancsak a két darab 1915 k. V. Naptárát is elküldte kiadóhivatalunk. Üdvözet. — **G. D.-né, T.-kutas.** Levélben is megírtuk és itt is megüzenjük, hogy azt az előzőleg hirdettet szakkivadványunk a háború miatt el kellett halasztanunk bizonytalan időre. N-m tudjuk, bár úgy szeretnénk, hogy meg ez év folyamán kiadhassuk. Idei naptárkivadványunkat elküldte kiadóhivatalunk. — **Zsivári.** Szándékát helyeseltük és annakidején készségi rajta leszünk, hogy azt meg is valósíthassuk. A nyelvtudományból egyelőre elég lesz a német, ezt tanujja jól meg; a másik kettőt megismerni és eljáratítani pár év múlva is ráér. A kívánt szakkönyvet megküldtük. Üdv. — **S.-i S. ujhelyi.** Ezen az ügyön miként az ottani hatóság, úgy az itteni sem tud segíteni. Nem pedig azért, mert erre semmi törvény és szabály sincs. Legfeljebb újra kell kezdeni az egészet, persze más címen és más megokollással. A hortórvény kivonatát nyomdánkál elküldtük. Árjegyzék is ment. — **Üreg katoná.** Kérdés-re még Hindenburg marsal és fővezér se tudna bizosítani mondani Legfeljebb ő is azt mondaná, amit mi, hogy türelemmel legyünk és várjuk be a dolgok végét. Ami végre is, nincs más oly mese, mint az eljere. Hogy az idő könnyebben mossaoldjék, elküldtük az idei V. Naptárát. Szives üdv! — **K. J. Pozsony.** Kérdéses hirdetek a Fogadótban mindig rendesen köllődnék. Kiszéje figyelemmel. A szerzett új éves előfizetőnek a múlt évi (1914) naptári kiadványunkat díjlan küldtük meg. A nemes ténykedésért szives köszönet és üdv! — **M. I. Á.-falva.** Lehet, — a folyamodványt ottani jegyzővel megírathatja. A máai ügyben nem szükséges kérésny; szóval is bejelenthető. A rendelt naptárt és lapunkat is elküldtük. — **Penteki** Naptár rögvest küldtetet. Szives üdv! — **Boros.** Az a cég ne n szűnt meg, csak beszűntette működését a háború tartamára. Árjegyzékét a Fogadót-nyomdával küldtetünk. Üdv! — **S. S. Kőszeg.** Valóban örülünk a sikernek, amivel kapcsolatban az a szép mondas is kifejezésre jutott, hogy: Türelem rózsát terem! Naptár ment. Üdvözlötünk. — **B. J. Keszthely.** Ha a háború a tavaszi hónapokban, persze inkább az elején mint később, bevégezhető, úgy kiátunk lehet jó földedényre, amiből ugyan még az is szükséges, hogy az idő is kedvező legyen. De reméljük itt is, ott is a legjobbakat. Naptár ment. Szives üdv! — **V. F. Légrad.** Hogyne küldtünk volna; hisz azért csináltuk, hogy elküdjék a naptárakat. A díjért itt is köszönetnyugtátás és üdv!

Boreladás

Az „Álsómainai“ balatonparti szőlőben tem-mert 1914 évi 270 hektoliter hegyi Rízling borom részletekben vagy egészen eladó. Vasúállomás Balatonkenese és mezőlőhely Füzül. Balasaggyarmat, 1915 január 25.

PARRAGH BÉLA

m. kir. fő erdőmérnök.

Kiváló új fajborok!

Meghívás.

Ó borok nagy választékban!

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek - Borértékesítő - Részvénytársasága

Elnök: Nagyméltóságú Dr. KÁLLAY ZOLTAN v. b. t. t., Hevesvárm főispánja.

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

Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz. Visonta Mátra

Sürgőnycim:

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, Érdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Otello, Oportó, Burgundi, Kabinet.

Zala-, Vas- és Somogy megyei képviselő:

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

Telefon 144—14.

Annak, aki három megrendelést gyűjt az 1915-ki

Vendéglősök Naptára

szakkiadványra, 1 példányt tiszteletből küld a Fogadó kiadóhivatala.

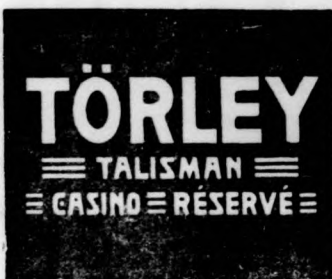
Aldás a szenvedőknek a világhírt városligeti szénsavdus

„ILONA“**Artézia ásványviz.**

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

„ARTÉZIA“ R.-T. BUDAPEST.
TELEFON 60—72.**Borbetegségnél, hordókezelésnél**

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

**Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!**

Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók

ifj. **GRÜNVALD MÓR**üveg- és porcellán nagy raktárában
Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6.

(a Ferenc József-híd közelében.)

KENYÉRZACSKÓ

kenyér, kifli és egyéb száraz sütemény higiénikus megőrzésére. Megvédi a kenyeret stb. a gyors száradástól, portól fozdosástól s ropogtatástól.

Minden vendéglőben nélkülözhetetlen.

Megrendelhetők:

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

**1915-ik évre szóló
Vendéglősök Naptára**

A fogadós és vendéglős-iparhoz tartozóknak ez a fontos szakkönyv, a naptári részen kívül, a legérdekesebb és változatosabb dolgokat tartalmazza. Az 1915-ki „Vendéglősök Naptára”, ugymint az előző évi ilyen kiadványaink is, valóságos halmazát tartalmazza az olyan közleményeknek, amelyek több célszerű tanítással és a mi üzleti életünknek szükséges mindenféle hasznos ismerettel látja el a t. olvasókat. A „Vendéglősök Naptárát” egy vendéglős és kocsmáros se mulassza el megrendelni. Az 1915-ki Vendéglősök Naptára ép úgy, mint az előző ily kiadványok ára 2 korona 50 fillér. Megrendelések: Fogadó kiadóhivatala, Budapest, Rákóczi-ut 19 intézendők