

FOGADÓ

ORSZÁGOS VENDEGLŐSZAKKÖZLÖNY.

A MAGYAR FOGADÓS-, VENDEGLŐS- ÉS KÁVÉSZIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELO SZAKLAP

Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai, Tolnai, Vármegyei, Kassai-, Erzsébetfalvai, Brassói, Csepeli-, Sárvár és vidéke-, Pécs-Baranyai, Kispetszentlőrinci-, Németújvári-, Léva-vidéki-, Sztármegyei-, Zombori-, Nemescsés és vidéke-, Hunyadvármegyei-, Csongrád- és Sopronaloldali-, Sárosmegyei-, Budalok és környéke-, Érsekújvári és vidéke-, Ceglédi-, Marosvásárhelyi és Marosorda-megyei-, Mezőtur-, Turkeve és Dévanyári fogadós (szállodások) vendéglős, kocsáros és kávéipartársulatok illetve egyesületek: az Aradi pincér öns. és eh. egylet és több jótékony pincér-asztaltársaságnak és községi vendéglős-csoportnak.

ELŐFIZETÉS: Egy évre 12, félévre 6 K.
LAPMEGJELENÉS: 1-on és 15 -on.

Szerkesztő és lapfajdos: FLOR GYÓZÓ.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: BUDAPEST, VIII., GYULAI PÁL-Ú. 9.

Sorról-sorra.

Idegenforgalom a romok helyén.
„Pension-Budapest”.

Az oroszok járta Kárpát-vidékeken, csupa romhalmaz látszik; a vadhorndak mindent elpusztítottak, ami utjukba esett. Számos község és falu, szegény emberek viskói, fakalyibái megsemmisültek úgy, hogy soknak a helyét se lehet kivenni. Az elpusztult községek azonban fölfognak épülni. A háború viharától érintetlen gazdagabb városok s a társadalom tehetősebb tagjai összefogtak, hogy a legtöbb szenvedést és nélkülözést kiállott határszéli nép hajlékhoz jusson. Az új falvakat rövidesen fölépítik s a nemes áldozatkészség eddig nem élvezett jókhoz: szép, takaros lakóhelyekhez juttat igen sok szegény családot.

A háború által sújtottak nagyobbik baján tehát segítve lesz, s most már csak az van hátra, hogy egyébként is gondoskodás történjen róluk. Hát, az is meg lesz. A háború által földult falvak fölépítésére „országos bizottság” alakult, melynek élén mint elnök Hédeváry Károly gróf, volt miniszterelnök áll s tagjai a többek közt: Rákosi Jenő fő-szerkesztő, (a legszebb magyarsággal írni tudó író és hírlapíró) és ami kitűnő ismerőünk, Sipos Aladár dr. a Felsőmagyarországi idegenforgalmi szövetség” titkára. Ennek a bizottságnak a tagjai, kiket az előkelőségek és a külfönböző társadalmi állású egyének sorából választottak; a tulajdonképeni célok megvalósításán kívül, bizonyára figyelemmel lesznek arra is, hogy azokban az új házakban a kultúra mécsé is világítson. Mert azt a kárpátvidéki népet, kiváltképen a ruténeket és a tótság egy részét, először ki kell emelni az ő nagy elmaradottságukból és csak úgy lehet őket a rendes emberi életre rászoktatni. A legelső és legfontosabb szükség: azonban leszoktatni őket a pálinkáról. Az országos bizottság vigye keresztül, hogy azokban az új községekben és falvakban, ne nyithassanak pálinkamércéket. Am, ha az engedély kiadását nem volna módja megakadályozni, ak-

kor a közigazgatásnál keressen ki olyan férfiakat, mint a vágsellyei Thurócy főszolgabíró, aki a pálinkaivás terén, fél Nyitra megyében rendet tudott csinálni. Bizonyos szórakozásra természetesen szükség van s így, ahol az igények megkivánják és egyes központokon, az egészségügyi szempontoknak megfelelő és magyaros motívumokban rendes vendéglődök és vendéglőket kell létesíteni, de ezeket is — a „közönséges” pálinka kikapcsolásával.

Azok a helyek, ahol az oroszokkal vívott híres csaták folytak, látogatottak lesznek; a háború után turisták, nyaralók, kéjturizók és mások igen nagy számmal fognak jönni, különösen Németországból. A kárpáthegységek vadregényes zerguzái, sziklái megtelnek idegenekkel s amiből ez a szépséges ország oly keveset látott — idegenforgalom lesz a romokon. Hogy azonban az a nagy „idegenvendorlás” ne csak egyes helyeknek és ne csak pár napra szőljön, hanem az egész Kárpátvidéknek; már most ajánlatos kijelölni olyan alkalmas nyugvó- és kiinduló-pontokat, ahol az idegenek pár napig vagy hétig megállapodhatnak, pihenhetnek és újból nekiindulhatnak a környék beköborlásának. Ehhez persze, úgy mint Svájcban is van, megfelelő kényelmes fogadókra lesz szükség. Így, egy 40—50 szobás fogadó lehetne Laborcson — a háború nagyjaira emlékeztetőn — „Szurmay”-hoz, Alsópagyonyban a „Szövetségsek”-hez s Uzsonon „Csermák ezredes”-hez címezve. S így kellene kiválasztani a többi alkalmas helyeket is és beépíteni hasonló fogadókkal, továbbá üdülésre vagy gyógyulásra alkalmas egyéb intézményekkel. A fogadók és vendéglők magyaros elnevezését, természetesen mindenütt kötelezővé kellene tenni.

Az egész kérdés dolgát kőtömben Sipos doktor figyelmébe ajánljuk. A Kassán székelő „Felsőmagyarországi idegenforgalmi szövetség” titkára, elsőrendű szaktekinély, kiváló erő ezen a téren, emellett ösméri annak a szépséges hegyvidéknek majd minden zegét-

TARTALOM:

Sorról-sorra. (Idegenforgalom a romok helyén. Pension-Budapest). Az a helytelen borgezdasági politika. Csak magyarul.

A régi Lengyelország fővárosából. (P. Gy.) Oleso tépálakozás és a magyar könyha. (Minden T.) A bécsi vendéglősök új gazdasági intézménye.

Különféle Közlemények. A hoteltől a barig. Üzenet Balaton-földvár. Előzető közönségközhöz. Hazasági hírek. Följelentés a magas sörárak miatt. Halmtér és hadászati területen. A magyar asványvízforrás-tulajdonosok éhletelensége. A Kron-dorfier-víz és a zemes kávéházak. Gyímenel-egyszerűsítés a „Máv”-nál. A kassai számozott poharak. Borvasárlók figyelmebe. Mégis muszka a muszka. A citrom ára. A bécsi kávéházak söraraja. Üzleti fehéremű. Kislőstök lefoglalása. Apró események. Megtiltottak a bajor sör kivitelét. Gyászrovat. Papírszalvétak.

Kis- és nagy. Hasznos Tudnivalók. — Nyílt-ter. Ueleti híreink. Egyről-másról. Mifordítások. Torpedó. Új versenytársak. Szerkesztői üzenetek. — Hirdetések.

ORSZÁGOS VENDEGLŐS ÉS KOCSÁROSOK EGYESÜLET.

Hivatalos helyiség: VIII. ker., Gyulai Pál-utca 9. sz.

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

Főhívas és értesítés. Főhívatlan azon vidéki vendéglősök és kocsárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelenték be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. Beiratási díj: 2 korona. Évi tagdíj: 4 korona. Az „O. V. Egyesület” tagjainak számkönyvekben tájékoztatás és esetleg jogtanácsot díjtalan nyújt, ha az irrodához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbelvagy melléklendő. Az elnökség.

SZEKESFŐVÁROSI VENDEGLŐSÖK ÉS KOCSÁROSOK IPARTÁRSULATA.

Hivatalos helyisége: VIII., Gyulai Pál-utca 9. sz.

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

Jogitanácsot az iptársulat minden tagja ingyen kaphat, ha az iránt az iptársulat irrodájához fordul.

Az iptársulat mindennemű hivatalos közlemény kizárólag a „Fogadó” útján közölhetik.

„FOGADÓ KÖNYVNYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT”

Vendéglői és kávéházi nyomtatványok nagy raktára. A legszebb és izléeses kivitelben készülnek: folyóiratok, árjegyzékek, társulati és egyleti évi jelentések, közgyűlési meghívók és az összes fogadói, vendéglői és kávéházi nyomtatványok u. m.: étlapok, borjegyzékek, könyha-, söntés és kávéházi ívek, asztalkártyák, bérletfüzetek, szobajelentések stb. □ □ □

BUDAPEST VIII. Szentkirályi-utca 34

TELEFON: JÓZSEF 39-70

Vendéglői és kávéházi cikkek olcsó beszerzési helye. Szállít, Budapestben házhoz kthordva s vidékre utánvét mellett: „papírszalvétát”, hektograph-lapokat és tentát (minden színben), karttyatáblát, krétát, szivacsot, dákö-krétát, dákö-bórt s ragasztót; szalmaszálakat — (fűsítőstök szűrcsőléshöz), söntés-, könyha- s kávéházi íveket, bon-blokkokat stb. cikket.

kantilisták sem az agráriusok érdekére, amikor a borgazdasági érdekekről ír, vagy szól, hanem áll egyenesen és erősen az ő régi álláspontján, azon az alapon, ami egyedüli helyes és erős alapja annak a gazdasági politikának is, amelynek alkalmazásával: *a magyar borgazdaságot naggyá fejleszteni és fölbiragoztatni lehet.* A „Fogadó” mindig csak ezt az egyet: *a magyar borgazdaság érdekét* tartja szem előtt. Azt az érdeket, amelyet nem sajátíthat ki magának sem a termelés, sem a kereskedelem, mert abban egyformán kell osztoznia mindazoknak, akiknek foglalkozási köre a borgazdasággal kapcsolatban van. Hogy ehhez a kapcsolathoz sokkal közelebb esik a vendéglősipar, mint a borkereskedelem, az ugye bár, elvitathatatlan. Már most aztán, nem-e tisztán következik ebből, hogy elsősorban a közelebb esőknek: *a vendéglősöknek és a termelőknek kell érvényesülni.* (A „B. L.” magyarázó közleményében ez az „érvényesülni” szó „egyesülni” szóra van lefordítva; furcsa „műfordítás”). Ezek után önként merül föl ez a kérdés:

— *Lehet-e az, aki a borgazdaságra vonatkozólag hasonló följogást táplál, a borkereskedelem ellenségének nevezni?*

Mint a jelen eset mutatja, lehet — a „Borászati Lapok”-nál. Vagyis ott, ahol a közgazdasági kérdéseket a divatját multá, ősi elvek szerint akarják irányítani és érvényre juttatni. Miben is áll ez az ődság? Abban, hogy a termelés is csak a maga hasznát nézi, meg a kereskedelem is és egyik sem gondol a közbeeső a földolgozó ipar, valamint a fogyasztó közönség érdekével. Azért is lehet aztán látni a termelést és kereskedelmet örökös harcban állni egymással. És ez tapasztalható, és ez van meg a mi közgazdaságunkban is — a borgazdaságban.

Hivatkozik a B. L. azokra az évtizedes küzdelmekre, amiket a szőlősgazdák a nélkülözhetők közvetítők és arra az irtó hadjáratra, amiket a merkantilisták visszélései ellen folytattak, s hogy erről és a többiről, mit se tud vagy hallott a „Fogadó” ismeretlen nevű cikkírója.

Hogy mennyire van tudomásunk minderről, de nemcsak erről, hanem arról is, hogy a termelők vezetői az említett vendéglős kongresszuson s a vendéglősökkel vagy ezek „társulatai”-val („grémium”) egyéb uton is kerestek *üzleti és barátkozási* kapcsolatot, — ez a további sorokból tűnik majd ki. Mielőtt azonban ezeket a sorokat folytatnánk, tartozunk annak megállapításával, hogy azok a küzdelmes törekvések, miként a borászok egylete vezetőinek eddigi egyéb ténykedései, mindig csak amaz egyoldalú: a termelői érdeket és sohasem a borgazdaság javát szolgálták.

(Befejező közlemény következik.)

A régi Lengyelország fővárosából.

Varsói fogadókról és vendéglőről.

A világtörténelem legnagyobb mozzanatának, a mostani világháborúnak két olyan eseményét értük meg eddig, amelyek messze látszólag kimagaslanak a hadiesemények közül. Ez a két kimagasló esemény: Hindenburgnak a mazzuri tavaknál vívott legendás csatája és a két ősi lengyel-város eleste. Lublin és

Varsó, amelyeket a múlt héten foglaltak el a magyar és német hadak. A két fontos város közül természetesen a sokkalta nagyobb Varsó, a régi Lengyelország fő- és királyi székvárosa válik ki. Varsó képezi ma az események központját és az egész világ érdeklődésének ugyszólván egyedüli tárgyát. A volt Orosz-Lengyelországnak erről a legfontosabb hadászati pontjáról írnak és cikkeznek a lapok, erről beszélnek a népek, nemcsak nálunk s a szövetségeseink országában, hanem a világon mindenütt. Emlékezzünk meg hát mi is róla. Ugy és olyan értelemben természetesen, amint az a mi közönségünket érdekelni fogja.

A lengyelek és ezeknek régi országa, amelynek pár jó uralkodót a mi nemzetünk is adott, nem épen közömböse a magyarság előtt. Régi történelmi kapcsolatok és a szenvedések egyformasága tették testvériessé a két szomszéd nemzet közt való viszonyt, amely a mostani nagy események és a közel jövő új alakulásai következtében talán még bensőbbé fog válni. Tehát, annál kevésbé lehet közömbös előttünk a régi lengyel főváros, amelyet a mindent eloroszosítani akaró orosz kormányzat a hosszú százados „oroszuralkodás” alatt se tudott nemzeti vonatkozásaiból kivetkőztetni.

Varsó majd akkora mint Budapest. 850.000 lakója s mint ipari és kereskedelmi központnak, óriási forgalma van. Három elsőrendű nagy fogadóval rendelkezik, amelyek pazarul, a haladó kor minden kényelmével vannak berendezve. Ez a három előkelő fogadó: „Polonia” — ez a legújabb — „Európa” és „Bristol” a legelkényeztetettebb „nyugati” idegen igényét is a legmesszebbmenőleg képes kielégíteni.

Varsót a kelet Párizsának is szokták nevezni, mert nagy és forgalmas éjjeli élete s tele van, éjjeli mulatóhelyekkel.

Varsó a mi iparunk terén, csupa különlegességekkel dicsekedhetik. Különlegesei pedig a külvárosi nagyon előkelő éttermei (Sielanki) sok külön szobákkal („szeparé” és lengyelül: *gabinety*). Ennek a „specialitásnak” (különlegesség) azonban meg van az oka. Ugyanis Varsó, mint minden orosz és kevésbé orosz város, tele van besugókkal s a hirhedt nevű „Ochraha” kémjeivel, akik nemcsak a vendég-közönségnek, hanem a vendéglősöknek a biztonságát is nagyban veszélyeztették. A jó vendéglős azonban nem azért van megáldva élelmességgel és a „diplomata” jó tulajdonságával, hogy az ilyen „kis” nehézségen ki ne fogjon. Varsó jobb vendéglősei azért telepedtek ki a város központi részéből és azért látták el éttermeiket a színházi páholyokra emlékeztető külön-helyiségekkel, hogy vendégeiket az említett orosz „atyai” gondoskodástól megkíméljék. Az ilyen „gabinetyk” téglafalakkal és ajtókkal vannak ellátva, hogy a vendégek teljesen megvédve legyenek a kíváncsi „kémzsemek”-től. És a vendégek nagy része: asztaltársaságok, törzsvendégek (s ezek közt nem egy pár szerelmes vagy új házaspár) óvatosságból az éttermeket körüljáró eme „gabinetykban” szoktak elhelyezkedni és elkölteni estebédjüket vagy vacsorájukat. Hogy az ilyen külön szobák egyik-másika persze, igen gyakran a legnagyobb — és nem épen szalonképes — dárudoknak volt a szemtanuja, azt mondani sem kell.

A varsói vendéglői konyha jobbára francia

és csak csekély lengyel sajátossággal van keverve. A fogadói és más nagyobb éttermekben az ebédidő, délután 5—6 óra közt van. Ekezni azonban csak teríték-rendszerben (menü) ékezknek, minthogy étlap szerint ropant sokba kerül. A finomabb éttermekben, mint pl. a budapesti Pannonia vagy Hungaria fogadók éttermeiben, egy 6—7 fogásos ebéd ára 1 rubel 50 kopektől 2 rubelig, jobb polgári éttermekben 80 kopektől 1 rubelig, míg a jobb diák-vendéglőkben 50—60 kopek az ebédek ára.

Az élelmiszerek aránylag olcsók. Egy font legjobb minőségű marhahús 25—30 kopek és ugyanennyibe kerülnek a halak is.

Az italok annál inkább drágábbak. A legjutányosabb ára még a krimi bornak van s ennek egyes fajtái nem is épp a legrosszabbak; a közönség azonban, mert orosz *termés*, nem igen fogyasztja. A középosztály kedvenc itala a *magyar bor*, amiből meg viszont azért nem íhatnak kedvükre a jó bort szerető lengyel testvéreink, mert a ropant magas vám miatt, méreg drága. Utóbbi időben mind erősebben kezdtek fogyasztani a sört és pedig a münchenit és a pflzenit, amelyeknek az ára szintén nem valami alacsony. De egyéb olcsó, hön sörök sincs. Rigában gyártanak ugyan jó orosz sört, de az előbbieknel ez sem olcsóbb. Ezenkívül nagy fogyasztásnak örvend a pezsgő. Ha a mi Törley-pezsőgyárunknak eszébe jutna, hogy pezsgőgyártmányait ott bevezesse, hát ezzel óriási kelendőséget érhetne el. Nemcsak azért, mert a Törley a „testvér-nemzet” terméke hanem, mint már említetttem, erős éjjeli élete miatt. A lengyelek egyébként abban is hasonlítanak a magyarokra, hogy a jó boritál szeretik, de nem iszákosak. Ellenétben az oroszokkal; ez viszont a vitkítól a pezsgőig összezsírik mindent és lehetőleg addig nem hagyja abba, amíg holtrezegre le nem itta magát.

A kiszolgálás a nagyobb üzletekben az „egy pincér”, vagy „egy asztal” rendszer mellett történik. Borraoltól azonban a kiszolgáló pincérnek szokás sokat adni.

Különös nevezetessége Varsónak egy háromszáz évesnél idősebb *boros pince*. Ez a pince egy Fukiér nevű család tulajdona és a néhai mazovi herceg kastélyában van. A pincé több emeletet foglalnak el és hordói között nem épen kis számmal akad, amelyeknek drága, aranyzínű nektárját száz évvel ezelőtt magyar szőlőhegyeken szürették.

Ipari szervezetük a vendéglősöknek, legálabb európai fogalmak szerint, Varsóban nincsen; ilyent az orosz uralom nem tűrt meg. Ha az iparhoz tartozók ennek dacára egyszerű-mászor össze is jöttek, hogy szakmai dolgaikat megbeszéljék, a *tschinownikok* — rendőri kémek — azonnal beárulták őket. Ez is mutatja, hogy mily rettenetes békóba sanyalódik minden, ami csak él a szent Oroszországban.

Az oroszuralom alól való fölszabadulásnak, bizonyára a vendéglősök örülnek legjobban. De örülhetnek is. Az iparnak és egyáltalán minden gazdasági ágnak oly óriási lendületében és ennek előnyében, kevés főváros vendéglőseinek lesz olyan hasznos rögöse, mint nekik. De nem sajnáljuk tőlük, elég sokáig nyögtek a kancsukások elnyomatását; most tehát, minden jót megérdemelnek.

P. Gy.

Hátralékos előfizetőinket

itt is kérjük, hogy esedékes tartozásukat mielőbb beküldeni sziveskedjenek.

Fogadó kiadóhivatala.

Olcsó táplálkozás és a magyar konyha.

Tanuljunk magyarul főzni és étkezni.

Irtá: Minden Tamás.

Háborus lecke — huskurlátóság.

Amíg ez a közleményünk a magyar konyha hanyatlásáról és a magyar főzőtudás fogyatékosságáról elmélkedik, a nagy tanítómester, a háboru, új földadatot ír föl a lecketáblára: — Tessék a husevéssel takarékoskodni! Próbáljátok meg — mondja a nagy mester — úgy élni vele, mint a lisztel, melynek mértékét ugyancsak szűkösre szabták, sőt eléggé „érezhetően” veyítették is. A husnál ez nem történik, mert csak egyesekre lesz néminemű korlátozás, míg a többi huslélben szabadon válogathat a fogyasztás.

— Boldog isten! — riadtak meg az első pillanatban azok, akik husevés nélkül el se tudják képzelni az életet, — hogy lehet ezt a földadatot megoldani. Igaz, hogy csak hetenkint kétszer s ekkor is csak a marha, sertés és borjú-félére szól a korlátozás, de mikor mi csakis ilyen husokat szoktuk fogyasztani. Hogy a többi husból szabad a fogyasztás, elhiszük: de kinek van krózsusi vagyona, megfizetni a drága libát, kacsát és más hasonlót!

De nem lett belőle baj. A huskurlátózást éppen csak úgy megszokták, mint az egyéb háborus tilalmakat. De megszokták ezt másutt is; Németországban, ahol sokkal több a gazdag ember, már jóval előbb behozták a husszüneti napokat. És zokszó se volt. Pedig ott inkább lehetett volna ok a panaszra, mert ott a tilalmazott hus csak ilyenell és mással sem igen pótolható. Nem úgy, mint nálunk: itt a különböző és jobbnál jobb főzelékek, a tőd, vese és egyéb aprólékokból készített pörkölt, gulyás, savanyu és más leveses (becsinált-szerű) ételek egész pompásan pótolják az eféle hiányt. A német-konyhának, mint már említettük, ilyen ételei nincsenek; ha vannak is, pl. főzelékfélék, azokat inkább csak húslelékkel, de tisztán magukban nem igen lehet élvezni. A sós vízben főtt vagy párolt — és se rántott, se habart — német-főzelék még a kevésbé nyenc ember igényét sem elégítheti ki. A magyaros készítési mód szerint előállított főzelékeknél, bátran mellőzhető a hus, minthogy azok anélkül is étvágyal és „jóízűen” elfogyaszthatók. Ugyanez áll az imént említett, aprólék-félékből készült ételekre is, amelyeknek meg a magyar-konyha, igazi ezermestere.

Aprólékok — veyesek . . . Hogy az ilyen — némelyek részéről egészen megvetett és használaton kívül helyezett — anyagból micsoda pompás, jóízű ételek készíthetők és hogy az ilyen ételek mily vonzósággal bírnak és micsoda hírnevet biztosítanak, — erre nézve egy-két példát mondok el.

Bessédes példák.

Valahol Tápánfa körül, Vas megyében, ugy 35—40 évvel ezelőtt volt egy Bugi nevű kocsmáros. A valódi neve ugyan nem ez volt, hanem Purgl vagy Burger, de annak a magyar vidéknek a népe a felsőőri jó hientzvidékről lekerült kocsmarost, Buginak keresztelte el. Hát, ez a Bugi kocsmáros híres volt arról, hogy savanyutüdőt (pájsliit), borjufodort

(krézlit), gulyást és más efélet kevés helyen lehetett kapni oly jól, mint nála. Pedig azon a vidéken, — miként Tuladunán, igen sok vendéglőben s kocsmában, még ma is — másutt is jól készítették az eféle ételeket. Bugi bácsi kocsmája a faluból valamennyire ki és az országot szélére esett. És ennek a faluvegi vendéglőnek vadszólós „születli”-jában akárhány városi urat lehetett látni, akik a legtávolabb vidékekről, mind a Bugi kocsmáros „savanyujára” jöttek el. Stírria (Steierország) jó néhány kilométernyire esik a Bugi-kocsmától, de onnan is gyakran rándultak át aféle „vadász” uriemberek és fogyasztották jóízűen az izletes jó „gulyást” vagy „krézlit” s persze, itt rá jó nagyokat a finom „szalai” pirosból; (aminek ugyan „siller” a becsületese neve). Pedig hát, azok az ételek nem is voltak valami különlegesek, sőt, a gulyás-féle, nagyon is egyszerű husanyagból volt összeállítva. Volt ugyanis abban borjú- és marhakaróm közti hus, a fül és orr-részekből és egyéb porcogó-féle, csak éppen a gulyásnak való finomabb marhahusból volt a legkevésbé. De a leve fölséges volt. Nem olyan mint a valódi szegedi vagy a többi magyar gulyáshusé, hanem egész ellentétben, savanykásan volt készítve, s hozzá minő savanykásan. A leghíresebb francia — és más nemzetiségű — szakácsoknak a legművészből összetételű és históriai nevezetességű mártásait, százfélékpen kivonhatod és százfélékpen összekotyvaszthatod, de a Bugi-féle gulyáslevesnek kellemes, pikáns ízét még sem vagy képes megadni. A savanyutüdőt tejfőls hig lével, a krézlit (borjufodor) kevésbé tejfőlösen, de szinte hig lével és mindkettőt a fentiekhez hasonló kellemes savanykás ízzel készítették Bugi bácsi kocsmájában.

Ez ugyan régi és távoli példa, de van ennél közelebb eső is.

Még vannak bizonyára, akik a régi, Rákóczi-uti (akkor Kerepesi-ut) Bányai vendéglőre emlékeznek, akik ott egy-egy „tizórait” elköltötték. Az az alacsony — és kevésbé nagy ablakos — Bányai-sörccsarnok ugy féltiz, tizóra felé már jóformán tömve volt s a savanyutüdő, székegyfőls, pörkölt és más hasonló reggeli-ételekből, temérdek mennyiséget fogyasztottak el. Idegenek, ezt látván, azt hitették volna, hogy Budapesten több ilyen rangu vendéglő sincs. Pedig hát, volt elég. Csak-hogy olyan valódi jól, sehol se készítették az eféle ételeket.

Még ennél is közelebb eső példa, mindössze 8—10 éves, az „Ehm” (volt Szikszay) vendéglő. Amikor ugyanis ezt a vendéglőt Ehm János átvette, az első három négy évben valóságos aranybánya-módra ment a „vendégszoba”. De hasonló fogalma volt az étteremnek is, ahol a „tizórazó” vendégek szintén napról-napra ellepték az asztalokat. Helybeli és vidéki közönség csak az „Ehmbe” (volt „Szikszayba”) ment, mert olyan kitünő izletesen, igen kevés vendéglőben készítették a reggeli-ételeket. Mikor azonban a vendéglő urának kissé fejébe szállt a jó üzletmenetel s a konyha dolgokkal és az emilyen ételek készítésével mind kevesebbet kezdett törődni, a vendégek is mindinkább kezdtek kimaradozni. Vagyis teljesen ugy történt, mint az a derék Szegedi vendéglősné irta nem régen a „Fogadó”-ban. Lassan-lassan elmaradoztak a vendégek. Az utolsó 3—4 esztendőben az Ehm-vendéglő „vendégszobája” majd teljesen üres volt és ugyanigy nem járt reggellő vendég az étterembe sem. A „jó konyha”

elhanyagolása a jó üzletmenetelnek teljes megcsappanását vonta maga után.

Ezek a beszédes példák minden bizonyító érvelésnél jobban bizonyítják a magyar konyha fontosságát és azt a nagy fölényt, amivel a mi konyhánk a többi nemzetek konyhájával szemben rendelkezik. Mert egyedül csak a magyar-konyha főzési rendszere alkalmas arra, hogy a legegyszerűbb főzőanyagból is az izletesnél izletesb ételeket a legnagyobb változatban lehessen előállítani. A német, vagy akár a francia és angol-konyhák kevésbé alkalmasak erre. Ezek a legértékesebb színhusokból sem képesek annyi különleges és oly jóízű étkeket készíteni, mint a mi az egyszerű, aprólék-husokból.

És a magyar-konyhának ez a nagy változatossága hozta magával, hogy a jelen fejezetünk elején említett „huskurlátóság” nem okozott — vagy okozhatott — fönnakadást a vendéglői konyhákban. Bizonyos aggodalommal legfőljebb az olyan vendéglők néztek a husszüneti napok elé, amelyek a fősulyt inkább a pecsenye-félékre fektették. A legnagyobb mester, a háboru tanítása azonban az ilyeneket is más belátásra bírta és bizonyára arra ösztönözte, hogy a magyar-konyha legfontosabb részére, az előbb említett ételekre, valamint a főzelék-félékre több gondtal és figyelemmel legyenek. A háborus lecke tehát, mint fentiekből is látszik, mit se rontott, hanem inkább a magyar-konyhának s következőképpen a mi konyhái gazdaságunk érdekében egyenesen javára volt.

Olcsó táplálkozás . . . Ez nem a távoli, hanem a közeli jövőnek a zenéje. Annak a közel-jövőnek, amely a háboru után következik s amely az eddigi rendszerekben nagy változásokat fog előidézni. Változás lesz a mi ipari rendszerünkben is, de még inkább a vendéglőket látogató közönség föllogásában, amely mind jobban s jobban az olcsó táplálkozás felé fog hajlani. **Olcsót és jót** kíván majd annak a jövőnek népe és aki ennek a kívánalomnak nem tud eleget tenni, az csak nehezen vagy sehogy se boldogul. Már most, mi helyzet vár a vendéglősökre? Az itálnak, bornak és sörnek, már ma is tulnagy a beszerzési ára, s ez előreláthatólag, jó időn belül nem is igen fog csappani. Így ennél a résznél legfőljebb csak **jót**, de **olcsót** nem fog tudni nyújtani. Marad tehát a konyhai rész, amelyet akarva nem akarva, ugy kell vezetni, hogy a közönség „olcsó” igényét is kielégítse és a másik részen megcsappant hasznót is biztosítsa. Hogy pedig ezt lehessen tenni, erre jó előre és máris készülni kell. Az előkészület nem sokból, csupán csak abból áll, hogy a magyar-konyha főzési rendszerét s az olcsó és jó ételek valódi készítési módját ki-ki több jóakarattal tanulmányozza.

(Folytatása következik.)

A bécsi vendéglősök új gazdasági intézménye.

(P.) A bécsi vendéglősök ipartársulata, már hónapokkal ezelőtt, egy új gazdasági intézményt létesített. Egy „élelmiszer beszerző és ellátó intézmény”-lélet, amely-

Pindinger Lajos, ugyanott megvette a Korona-nagyfogadót. Pindinger barátunk új nagyszabású üzletét megfelelő ujan rendezi s tatarozza és ünnepélyesen e hónap 19-én nyitja meg.

Jó új-borok. A múlt évi rossz időjárás következtében alig volt vidék, ahol jó bor termelt volna. kivétel képez a „Visontai és a Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő r.társ.", melynek új borai minőség tekintetében még az eddigi termést is jóval föltülműlják.

A fővárosi Pavillon bérlete nem 20, hanem csak 16 ezer korona s az éttermi részekért N-i vendéglős nem az egész bérleti összegért, hanem csak 8000 koronát fizet Weingruber I. kávésnak, — állapítja meg a Székesf. Közlöny. Tizenhat vagy husz, egyre megy: bizonyos azonban az, hogy a főváros tanácsa, ha nyilvános árjelést írat ki, még egyszer annyi bért is fizettek volna.

Az Andrássy-kávéház új kezekben. Budapest az Aréna-ut 78. sz. és Damjanich-utca sarkán lévő Andrássy-nagykávéházat megvette Rooz Márton az Otthon-írók körének 14 éven át volt jóhírnevű vendéglőse. Rooz kartársunk a nagyszabású üzletet egész ujan rendezte be és ünnepélyesen e hónap elejével nyitotta meg.

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

Bayer Jenő, volt szentgotthárdi vendéglős, Németújváron a Wolf-féle vendéglőt megvette. Bayer kartársunk új üzletét a mai haladó igényeknek megfelelően és egész ujan fogja berendezni. Az átvétel most, 15-én történik.

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

Sátoraljujhelyen Moziget József kartársunk „Fiume”-vendéglőjét megvette Deutsch Mihály., aki az üzletet megfelelően tatarozta és ujan rendezte. Az átvétel augusztus elsőjével történt.

Üzleti fehéremű. Fogadói és vendéglői vászonfeléket a mi iparunkhoz tartozók a mindenkori legjobb minőségűt szállító és ismert **Deutsch Ferencnél** (Bpest, VIII., Múzeum-körút 10. sz.) szerezzenek be.

Uj Imperial-fogadó. Budapestén egy új fogadó részv. társaság alakult, mely a Rákóczi-úton tervez egy nagyszabású fogadót építtetni. A neve „Imperial” lesz. Pont „Imperial” — és mért nem „Emmentáli” azaz „Répcelaki” — ha mindenáron a sajtók között keresgél új címet az a részv. társaság. Ebből a fura címből különben régebbi multu társának a Nyár-utcai „Imperial”-fogadónak lesz haszna, ahol inkább olyan „turbékoló” vendégek szoknak beszállni s hova nem egy esetben tévednek majd be az új „Imperial” vendégei is. Erre persze az az „idegen-majmoló” fogadóstársaság nem gondolt.

Vendéglői és kávéházi cikkek beszerzése. Ugy az éttermi, mint a kávéházi főpincér urak fogvájó, bon-block, tábla- és dákókréta és minden más cikket, valamint az éthordó urak hektograf stb. szükségleteiket a legutányosabban a **Fogadó-nyomda** utján Bpest, VIII., Szentkirályi-u. 34. szerezhetik be.

Érsekújváron a Sugár-ut 7. sz. alatti házat örökáron megvette Simkó Vilmos ottani ismert vendéglős. Simkó kartársunk a házat egy nagyszabású vendéglőnek alakította át és azt a mai igényeknek megfelelő ujan berendezéssel látja el. Az ünnepélyes megnyitás szeptember 1-én lesz.

Sajtót jót csakis az előnyösen ismert **Stauffer és Fiai** répcelaki sajtógyáros cégnél rendelhetünk. Ez a cég saját gyártmányain kívül eredeti emmentáliiban. Állandóan nagy raktárt tart és ugy gyors kiszolgálás mint kiváló minőség szállítás tekintetében a legmesszebbmenő igényeket kielégíti.

Kürtü Mihály fővárosi vendéglős a VIII. ker. Főherceg Sándor-utca és Szentkirályi-utca sarkán lévő Tökés-féle vendéglőt megvette. Kürtü kartársunk egész ujan tatarozta és rendezte be új üzletét, amelynek jó hírét s menetét ismert jó konyhájával és italával rövidesen biztosította.

A Ritz-fogadó vendéglője A dunaparti Ritz-fogadó vendéglői részét a fogadót kezelő csodtömegbizottság, egyik-másik tagja bérbé akarta adni Neményi B.-nak, a szintén ajánlattevő Acél Miksa és Arturral szemben. A csodtömeg nagyobbik része azonban nem ment bele. oly érveléssel, hogy a vendéglő a mostani házi kezelés mellett sokkal több jövődelmet biztosít. Szóval nem kellett Neményi.

Nyitrén Hauser Ferenc volt fogadós, mint egy mult évi számunkban említettük, „Otthon” címen egy új nagyszabású vendéglőt létesített. Ezt az üzletét most Hauser kartársunk egy gyönyörű kerthelyiséggel bővítette ki, mely közvetlen az étteremből nyílik. A szép éttermi üzlet nagy látogatottságnak örvend.

KERESTETNEK. T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett címek holéit, kartársi sziveségéből, a megtudni óhajtokkal egy levelezőlapon közöljék.

Wever József, a mult évben volt bártfai vendéglős holéit kéri egy l-lapon tudatni **Kováts Sándor,** Szeged, Pincér-egyleti iroda.

Radasztics János honvédhuzár (zágábi főpincér) kéri a harctéren, vagy az itthon működő azon kartársakat, kik **Tóth Imre** és **Antanc Károly** (szintén katonák) holéitől tudnak, tudassák a „Fogadó” kiadóhivatalával.

Kováts Pál Budapestén, a VII., István-ut 10. sz. alatti Trautmann-féle vendéglőt megvette. Az új tulajdonos egész ujan tatarozta s rendezte az új üzletet és azt a napokban nyitotta meg.

Zeneszék, zenekarok. Nehéz kérdést oldottak meg Weisz Nándor, fővárosi Orient-kávés és Kovács Sándor. Az illetők ugyanis „Zenekarok ügynöksége” vállalatot létesítettek és ezáltal nagyban megkönnyítették a zenés üzletlajdosoknak azt a nehéz helyzetét, ami a zenekarok főlváltása, illetve szerződötése alkalmával szokott előállni. Hogy a vállalat meg fog felelni céljának, ezt Kovács Sándornak az e téren való nagy gyakorlati igazollja. Az érdekeltek tehát bizalommal fordulhatnak a „Zenekarok ügynökségé”-hez, melynek irodai helyisége VIII., Rákóczi-ut 55. sz. alatt létezik.

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

HELYVÁLTOZÁSOK. Trencsénepic-fürdőn a Teplic-fogadó főp. állását Varró Kálmán foglalta el. Mellette me. éthordók: **Takáts Antal,** **Tóth Károly,** **Papp Ferenc,** **Szaller Rezső** (étlapíró) **Kohn Oszkár** és **Németh Ferenc** működnek. A Gyógyterem főp. állását **Varró József** tölti be. Nagyszombaton az Otthon-kávéház főp. állását **Borbély Imre** foglalta el. Lipótváron a vasuti vendéglő főp. állását **Csathó Sándor** tölti be. **Szemes Kálmán** Gyöngyösön a Bruckner-fogadó főp. állását foglalta el. **Harler Gyula** Sopronban a Pannonia-fogadó étterem főpincéri állását foglalta el.

Eladó kávéház.

Tuladonai (Zalamegyei) nagy kereskedelmi és forgalmas városban, hol állandóan sok katona-ság van, egy jömeneteli és hat éves szerződés-sel rendelkező **kávéház-helyiség** betegség miatt eladó. **Évi bér** mindössze 3600 korona. Kimutatható évi forgalom 50.000 korona. Cím a kiadóhivatalban. 1—4

PAPIRSZALVÉTÁK

különböző nagyság, minőség és árak szerint kaphatók a **FOGADÓ-nyomdában** Budapest, VIII. kerület, Szentkirály-utca 34. sz.

Eladó ingatlan

egy jó vendéglővel.

A háborúviszonyok miatt sürgősen, örökre eladó **Szombathelyen** a vasuti teherállomás mellett 3 utcára nyíló 1800 negyszögöl területű ingatlan (telep) egészben vagy csoportban, melynél egy rész **vendéglő, kerthelyiség és tekepálya,** egy rész **ipartelep, műhely, raktár és lakásokkal,** egy rész **bekertített nyitott raktártelep.** Az eladás sürgőssége végett a vételárból **20% engedmény.** Ertekezhetni lehet ugyanott: **Pártli** teherpályaudvari **vendéglősnél.**



Levesek	Suppe
Marhanus	Rindfleisch
Fozetek	Gemise
SÜLTET	BRATEN
Saítas	Saít
Tesztak	Mehagsen
Sajt	Kise
Gyümölcs	Diet

Egylapos étlapok

[Raktári étlapok.]

Egylapos déli- és esti étlapok, 29¹/₂ cm. magasság és 21 cm. széles nagyságban. Első oldalon étel-rendek beosztása, a mások oldalon van *Italok árjegyzéke.*

Az étlap

gyönyörű formában

két — kék és citromsárga — színben van kiállítva.

Kapható százankint, 2 K 20 fill. (1000 drb 20 K) bármily nagy mennyiségben.

Megrendelhető (kapható) a

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

EGYRŐL-MASRÓL.

Műfordítások.

Pension — Kiadósobák zagyvasága.

Staggione — Bárcy kora vagy — Bárcy-rendszer.

Churchil. Kiejteni ilyen csámcsogós módon ejtik ki: „Csöresi”. Magyarul pedig — úgy amint írják — *Templomos*.

(És sok idegen-majmoló mégis azt állítja, hogy az „angol” egy előkelő, míg a „magyar” egy ősi „paraszt” nyelv).

Cercle — Királyi körültekintés, társalgás vagy leereszkedés; különben — *lefordíthatatlan*.

Torpedó.

— Borzasztó, hogy mire képesek az emberek, — monója fölhörödvén a már harmadik »tréfa«-nál tartó Garaboly; egy fővárosi bizottsági tag kétségbe méréselte vonni Bárcynak a magyarságát. De megfelelt neki ami polgármesterünk; azt mondta, hogy tudatában van ő a magyarság értékének.

— Hát iszen, »értéki« tudata csak van, de a magyaros »érzéke« vajmi kevés! — dönginti oda asztalszomszédjának az öreg Pattanyus.

Új versenytársak.

— A régi idők kedves maradványai, a faluvégi kurtakocsmaik mindinkább kivészében vannak és ugyancsak ilyen sorsra jutnak Budapest kurtafogadói is, az úgynevezett »találka«-fogadók.

— Hogy-hogy. Visztluai koma?

— Hát csak úgy, hogy kiszorítják őket az új versenytársak, Blumbergfi szomszéd szerint az új konkurencsek: a »pension«-ok! — tájékoztat az öreg nyugalmas kocsmáros.

Két használt biliárd

jókarban levő és kávéházi berendezés jutányos árban eladó. Bővebbet **Schön Márkusz Székesfehérvár, Báthori-utca.**

4-4

SZERKESZTOI ÜZENETEK.

Azon t. előfizetőink, akik a hónapok intézett levelükre választ nem kaptak, jelen rovatunkban tájékoztatjuk meg a felelő választ. Csakis előfizetőinknek válaszolunk.

Ny. kocsmáros. Egyéb baj nincs, csakhogy kissé hátra vagyunk. De a mostani viharos időknek vérvörös lánggal süttő napja érleli a kort, amelynek haladói szellemét lehetséges, hogy amilyen életravaló nép mi magyarok vagyunk, sokkal, hamarabb meg fogjuk tudni érteni a félszázados elmaradáson jórézint túltesztek magunkat. Minderre persze, csak a háború vihar lecsöndesedése után lehet számítani. És akkor ennek a gazdasági ágnak a fejlődése is rohamos lépésekkel fog előre jutni, minthogy az idetartozók is egyszerre meg fogják érteni mindazt, amire ez a szaklap és az egyes ipari tényezőknek közérdekű törekvései eddig intettek és tanítottak. Tehát annak a bizonyos »csüggedésnek« már ez okból sincsen helye. Kitarás és türelem, minden és így a mi ipari helyzetünk is, jóra fordul. Üdvözlünk! — D. előfizető. A zöldbabfőzeléknél helyes az ecettel főzés, de a tököt — nemkülönben a »tarlórépát« — tétessé »savanyított«-ba és úgy főzesse. A főzelék »savanya«-ig sokkal izesebb és kellemesebb. — M. I. S.-újhely. Értesítéséért szíves köszönet. Lapügyben óhaja szerint intézkedtünk. Üdvölet. — Marosmenti. Csak »arról« a politikáról nem tétessék említés t. kartársunk. A mostani nagy idők tükrében tisztán láthatni, hogy milyenek, kívül és belül azok a nagyhang, ellenzéki politikai lapok. Tapasztalta-e kartársunk csak egyszer is, hogy a magyarságnak nem éppen kis fontosságú dolgát, a magyarnyelv ügyét, csak pár sorban is védelembe vették volna? Hát aztán ne lelkesedjen senki az ilyen politikáért se, amit az ilyen lapok csinálnak. Mi pedig maradjunk csak a gazdasági politikánál s ezt folytassuk, úgy ipari mint nemzeti gazdaságunk javára. Üdv. — M. V. Harcér. Elküldött lapok az

új tábori címre mentek. Hasonló szíves üdvözlünk. — T. Nyárád. Csak türelem Kartársunk, erről még beszélni korai dolog, noha több mint bizonyos, hogy a dolgok az ön jósása szerint fognak megvalósulni. Előf. pénzek beértek. Naptár ment. Üdv. — B. J. M.-ludas. Lapot kívánt módon küldtünk. Üdvölet. — B. J. Harcér. A jelzett 3 példány pótolatott. Úgy látszik az előzőleg küldött lapok az oroszkot kergető seregek után mentek. Üdv.! — V. L.-né. Nemcsak nálunk, de más kiadó-vállalatoknál is szünetelnek az ilyen kiadói munkálatok. Így a „V. sz.” — mint már többször is ízentük — majd csak a háború után fog megjelenni. Említett naptárból néhány példánnyal még rendelkezünk. Üdvölet. — F.-i K.-vár. Még egy kis türelem t. Kartársunk, nemsokára mindent megtudunk. Utolsó »Fogadó« lett küldve. Üdv. — Lontay, G. V. Volt már erről szó a Fogadóban és lesz is, de mi azt hisszük, hogy amint eddig nem talált megszívlelésre, ezután se részesítik valami nagy figyelembe az okos tanácsot a mi t. kartársaink. Ennek eredményét inkább majd csak a háború után várhatjuk, amikor a viszonyok arra a másik cselekményre, a szervezkedési dolgokban való részletre is hathatósabban fogják kényszeríteni az érdekelteket. — Az »utóirat« ügyet nyomdunkal elintéztük. Üdv.! — R. L. Kassa. A »megszólítás« egyik szavát nem lehetett kibetűzni, de azért a rendelést elintéztük. Azt hisszük, ami kurucvárosi jóbarátunk nagy meglepődésére. Szíves üdv.! — Rábaközi. K. »Denaturált szesz« hordóba fejteni bort nagy elővigyázatlanlanság és ugyszólván, pótolhatatlan hibát jelent. Az ilyen hordóban nyert kellemetlen illata a bornak csak többszöri fejtesselel se teljesen csak hosszú évek múltán szűnik meg. Így olvasható ez az egyik régebbi »Vendéglősök Naptára«-ban, amit szorgalmasan forgatni, az ilyen tudnivalók miatt is ajánlatos. — K. S. Hátszeg. A kiadóhivatal a díjért szíves köszönet-nyugtatót, mi pedig hasonló köszöntést küldtünk. — Kis V-a. Csak üdv és semmi más, — hát az ősi erkölcsök, illetve kötelességek hol maradnak? Egyébként hasonló köszöntésünk. — F. A. R.-kethely. Szíves köszönet és üdv.!

Eladó kocsik.

Egy fiaker, egy vízvai-kocsi és egy omnibusz, mérsékelt árban eladók. Ezek a járóművek mind jókarban levők és fogadók, vendéglősök vagy bár-5-6 kinek nagyon alkalmasok. Bővebbet:

Balázs Antal nagyvendéglős **Budapest, I.** (Hüvösvölgy) Hidegkúti-ut 131.

Képzett és ügyes szakember

fogadói, kávéházi vagy nagyobb értemi üzletvezető állást óhajt elnyerni. Fízetésigény — kölcsönös megállapodás szerint. Szíves megkeresések: **H. L.** üzletvezető címen a kiadóhivatalba intézendők. 2-2

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 vendéglős és kocsmáros uraknak ajánljuk termelőktől vett, tisztán kezelt kítő- és új borainkat.

Üzletvezetőnek

ajánlkozik intelligens szakértő reprezentáló egyén, aki bármily nagyszabású kávéházat, vendéglőt vagy szállodát vezetni képes. Ajánlatok **R. K.** üzletvezető alatt a „Fogadó” kiadóhivatalába intézendők. 2-2

- Méz. -

Szavatolt, elsőrendű méz. 5 kilogrammos postadobozzal utánvétellel 10 korona. **Földes Dezső** plébános Várdomb (Tolna m.)

4-4

Erdély egyik leg-

hirnevesebb vendéglője, a kolozsvári volt **Rátz-féle étterem** — Mátyás király-tér 24. sz. — hadbavonulás miatt bérbeadó. Értekezhetni: **Budapesten, I., Verpeléti-ut 5. (Paál Árpádnénál)** vagy **Kolozsváron, Monostori-ut 51. sz.** — **Jönvő, szakavatott egyéneknek kiváltképen ajánlható a nevezett vendéglő.**

3-3

Szálloda-üzletvezető

35 éves, jól reprezentáló, nős, gyermektelen, hadmentes, ezidőszertint elsőrangú vidéki fogadóban működik, szeretne helyet változtatni. Csakis nagybelső vidéki városban, elsőrangú házban, teljes önálló működési hatáskörrel bíró állásra reflektál. Szíves megkeresések kéretnek, **„Önálló vezető 35”** jelige alatt e lap kiadójába küldeni. 2-3

Vendéglő-bérbeadás.

Sümegeen a „**Kisfaludy kaszinó**” tulajdonát képező

téli és nyári vendéglő

1915. október hó 1-től két, esetleg több évre bérbe adatik. Zárt ajánlatok a kaszinó elnökéhez adandók, kinél a feltételek megtekinthetők.

ÉRTESETÉS!

Tisztelettel van szerencsém a tisztelt fogadók, (szállodás) vendéglős és kávév urakat ezúton értesíteni, hogy

11-12

pincér elhelyező irodámat

ismét személyesen vezetem. Midőn eddigi szíves jóakaró támogatásukért hálás köszönetet mondok, tiszteltellegesen kérem, hogy nagybecsű pártfogásukat részemre a jövőben is fenntartani kegyeskedjenek. — Szíves rendelésüket kérve, vagyok

Sürgönyeim:

kiváló tiszteltelt

Ruif ügynök Szeged.

RUIF JÓZSEF

TELEFON 11-73. Szeged, Orszlán-utca 21.

HIRDETMÉNY.

Virágzó ipari és kereskedelmi városban egy nagyon jóforgalmu vendéglő kerttel, — hol gyári zenenak hangversenyek, — betegség miatt eladó. — Cim megtudható a „Fogadó” lap kiadóhivatalában. 1-5

Zenekarok ügynöksége.

Cigány-, szalon-, női-, schrammel és más zenekarokat Budapestre és vidékre kávékés és vendéglősök részére díjmentesen közvetít:

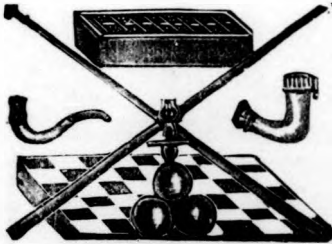
„Zenekarok ügynöksége”

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 55. szám.

Interurban telefon: József 32-82.

Kovács Sándor
impresszárió.

Weisz Nándor
Orient-kávés.



Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

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

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

Deák Ödönné

elsőrangú női ruhaterme

Bpest, Rákóczi-ut 19. sz. félem. 16

Elvállal minden e szakmába vágó munkákat a legegyszerűbbtől a legfényesebb kivitelig. A szakmához tartozó urnóknak és urleányoknak — **árkedvezmény.**

Tisztelettel
Deákné.

Eladó üzleti berendezés.

Vendéglői összes berendezés, u. m. pult, jég-szekrény, söraparatus, asztalok, székek, gáz-csillogók stb. és ezeken kívül több pincefőszereles tárgy eladó — darabonként is, üzletátadás miatt. Bővebbet: **Miklós Mihály** vendéglős, Budapest, VII., Huszár-utca 7.

Áldás a szenvedőknek a világhírű városligeti szénsavdus

„ILONA“

Artézia ásványvíz.

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

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

Kortyantó.

Ami nem látható.

— Hát kérem Ferenc ur, az argyilusat neki, mondja meg, hol van a törpörtü erről a metéltről?
— Rajta van, kérem alázattal, rajta van, csakhogy a fehérsége miatt nem lehet látni a törpörtüt! — okadatolta meg az éthordó az ügyet.

Kénszeletek.

A »béke« olyan mint egy gyönyörű, kacér nő: nagy hódításokat végezve lehet csak a magunkévá tenni.

Melyik tudomány áll legközelebb a jó hadvezér tudományához? A jó főzelékszakácsné tudománya. Amazzal az egész világot legyőzni, emezzel pedig az egész közönséget meghódítani lehet.

Egy picike rántásnak majd olyan veszedelmes a hatása, mint a srapel-golyóé; még a legbátrabb szakácsnéit is a tűzhely sarkába bujtatja.

Amiért kár.

— Hála a magas menyélinek, elmúlt a kukoricakenyér.

— Kár...

— Ejnye Levendalási bácsi, aztán hogy mondhat ilyet?!

— Hát csak azért szépséges öcsém, mert ennek a keverék szellemű magyartalan magyar fővárosnak a népe nem érdemel mást, mint kukorica-kenyeret!

Balázs Lajos

borügynöksége

Badaesonytomaj.

Szállit: kitűnő minőségű ó- és új badacsonyi borokat
vevő hordójába töltve.

Böccögő József Korona-fogadója és

„Pannónia“ kávéháza, Miskolc. Kávéház, elsőrendű éttermek, sörcsarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

Magyar Paizs.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — A Magyar Paizs erős szokimondó, független hitilap, magyar írat, hűni terméket véd, magyar szellemet terjeszt minden téren. — Fvői előzetesi árs 4 korona. (Legelőszöb lap). Szerkesztő: Borbély György és Horvath Lajos Zalaegerszegen.

Kiss Ernő Korona-fogadója

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

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Páratlan olcsó ajánlat

vászon és damaszt árukban

	Kor. érték
Lenvászon lepedő 220 150	— drbja 4.—
Kárpáti > 230 150	— > 4.50
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.—
Ajourn kávé szalvéta	— tuctja 4.80
Nehéz damaszt szalvéta 60 60	— > 9.—
> > 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.—
Vászon pohár és edénytörő	— tectja 10.—

DEUTSCH FERENC

..... vászon és damaszt áruháza
szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Múzeum-körút 10.

Alapítási év 1895. Telefon József 4 - 60.

Állandó borvásár.

Azon t. vendéglős kartársak, kiknek méri borra van szükségük, forduljanak hozzám teljes bizalommal.

Stoffer Mihály
vendéglős Mór.

Hektográf-

lapok, ténták, készülékek stb. az étlap-sokszorosításhoz való cikkek legelőszöbben beszerezhetők a

Fogadó-nyomdában



Brunovszky Károly

hygienikus játékkártya tisztító intézete.

Budapest, Szvetenay-u. 16.

Ha valakinek

bármely vendéglői vagy kávéházi üzleti cikke van szüksége, forduljon a Fogadó-nyomdához, Bpest, Szentkirályi-u. 34.

SAJT ::

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

Stauer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak Répcelak.



Jótállás!

az irtás tökéletes eredményéért.

Reitter Oszkár

nagybecskerekai főkapitány fajaromfityényszőnek találmánya a



Törvényes védjegy

szabadalom.

PATKÁNIN

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

1 doboz ára 2 korona, biztos kiirtáshoz. Ismertető leírás, amely közli, hogy különféle nagyságu gazdaságban — keresre ingyen küld Reitter Oszkár főkapitány PATKÁNIN gyárának vezetősége Nagybecskereken.

Biztos és tökéletes irtásért jótállás.

Kiváló új fajborok!

Meghívás.

Ó borok nagy választékban!

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek - Borértékesítő - RészvénytársaságaElnök: Nagyméltóságú Dr. KÁLLAY ZOLTÁN v. b. t. t., Hevesvárm főispánja.
Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Főtér, Lubyház, Uj bankpalota).Sürgönycim: **Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz. Visontana ttra**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, Kabernet.

:: Törvényismertető ::

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

Üzleti berendezéseket, konyhai és egyéb felszeréseket és minden cikkeinket a FOGADÓ-ban hirdető cégünkél vásároljuk

**Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!**Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók
ifj. GRÜN WALD 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. Minden vendéglőben nélkülözhetetlen. Megrendelhető:
Fogadó-nyomda, VIII., Budapest, Szentkirályi-u. 34.

Figyelmeztetés! T. olvasóink ne csak a „vezércikket” és egyéb közleményeket olvassák el hanem figyelemmel böngésszék a hirdetési rovatokat is.

Pincérek figyelmébe!Fő- és fizetőpincérek, kiknek *oldal-zsebtárca* (papirpézn), vagy (apró- és ezüstpézn számára) *pincértáskára* van szükségük, amelynek feleke nincs beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült, — a *legjutányosabb árak mellett* — szerezhetik be:**Molnár Vilmos** *serovkötőgyárosnái, BUDAPEST, IV., Károly-körut 28. (Központi vásárház).*
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 legszilárdabb kivitelű tárgyakból Szállodák, Vendéglők, Kávéházak és háztartások részére.

„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 hajlított
fabutor és kerti butor

Ajánlja kávéházi vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.

**= Papírszalvéták =**

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

Papírszalvétákat a legjobb minőségben és legmérsékeltőbb árak mellett cégnyomással vagy anélkül, gyorsan és csinos kivitelben szállít: a

Fogadó-nyomda, Bpest, Szentkirályi-u. 34