



FOGADÓ

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY.

A MAGYAR FOGADÓS-, VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉESIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKI, a. r.

Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai, Tolnai, vármegyei, Kassai, Érsebetfalvai, Brassómezei, Csepeli-Sárvári és vidékei, Pécs-Baranyai, Kispesztenlőrinci, Nemetsőljárói, Léva-vidéki, Szamármezei, Zombori, Nemesócsa és vidékei, Hanyavármegyei, Csongrádvármegyei, Soproni alsó-vidékei, Hanyavármegyei, Budapest és környéke, Érsekújvári és vidékei, Ceglédi, Marosvásárhelyi és Marosturda-megyei, Mezőtúr-, Turkeve és Deványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsmáros és kávéipartársulatok illetve egyesületeknek; az Aradi pincészségnek és eh. egylet és több jótékony pincésztársulásnak és közéleti vendéglős-csoportoknak.

ELŐFIZETÉS: Egy évre 12. féltévre 6 K.
LAPMEGJELENÉS: 1-én és 15-én.

Szerkesztő és lapkiadó: FLÓR GYÖZÖ.

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

Egy elintéztett ügyről.

A vasuti vendéglősök és a vasutasok olcsó étkezése

A Fogadónak a vasuti vendéglősök érdekében indított akciója teljes sikerrel végződött. Az egész vonalon, minden üzletvezetőség területén engedélyezve lett a vendéglősöknek, hogy az ételek árát, amelyek még a békés világban lettek megállapítva, a mai drágasági viszonyoknak megfelelően fölemeljék. Az üzletvezetőségek ezenkívül újolag és magasabban állapították meg a vasuti tiszták és egyéb alkalmazottak havi ebéd- és vacsora-bérletének (abonnuma) az árát is. Szóval, elértünk mindent, amit kívántunk. A „Fogadó” cikkei nem hiába íródtak. A vendéglősök ügye, amely mellett hónapokon át, nem eszéggedő buzgalommal kitartottunk, érvényre jutott — elintéztett.

Pedig nem épen volt könnyű ez a dolgunk. Nem volt könnyű, mert a főbizonylatokkal, amelyek a tények valódiságát tanúsították s az ügy elintézését gyorsíthatták volna (a vasuti vendéglősöknek ez ügyben hozzánk intézett levelei), nem állhattunk elő. Ezeket, igen érthető okból el kellett hallgatnunk s legfőképpen csak egyes az árviszonyokkal kapcsolatos részeket közölhettünk. Ennek dacára pillanatig se kételkedtünk dolgunk sikerében. Tudtuk, hogy az a nagylátókörü, nagymiveltű és igazságos férfi, a magyar államvasutak legfőbb vezetője: Tolnay Kornél elnök-igazgató, akihez a vendéglősök ügyében fordultunk, igazságos jóakarattal fogja elbírálni a kérdést és meg fogja védelmezni a sértett érdekeket. És amint vártuk és amint ennek előző közleményeinkben kifejezték is aztunk: a sérelmes kérdés közmegelegedésre és mindenütt orvoslást nyert. Köszönet érte a kiváló *főlényezőnek*, a mindenki által nagyrabecsült Elnök-igazgatónak és mindazoknak, akik ennél az ügynél közre dolgoztak.

A vasuti vendéglősök ezen ügyét tárgyaló közleményeink során, vagy párszor, kissé keményebb hangot használtunk egyes üzletve-

zetőségekkel szemben. Ez valójában ránk nézve volt kellemetlen, mert lapunk még gondolatban sem szándékozott bántólag érinteni azokat, akikkel évek hosszu sora óta közeli, mondhatni baráti összeköttetésben állott, s akikről ép ez okból tudta, hogy a vendéglősök iránt nincsenek rossz indulattal. Mentő körülmény azonban, hogy a szóban forgó ügy életkérdéses ügyet képezte azoknak, akiknek érdekét ez a lap képviseli és a sajnálatos tény ezen ügynek a harca hevében, az esetek sodródása közepett történt. Ennek dacára, hogy cikkeinket minden bántó szándék nélkül írtuk és adtuk közre: sajnálatunkat fejezzük ki és elnézését kérjük mindazoknak, akik lapunk szokatlan hangjától, netán érintve érezték magukat.

Még itt-ott, hallatszanak hangok, hogy a vasutasok havi ebéd és vacsora kosztja árát az újabb emelésnél is akként állapították meg, hogy arra a vendéglősök ráfizetnek. Hát, ez most már ne képezzen panasztárgyat. Ezek a kartársak vegyék figyelembe a vasúthoz tartozók nehéz helyzetét és ha az étkezés ügye bizonyos ráfizetéssel is jár, tekintsenek el ettől. Hogy azonban mégis kárpótolva legyenek, azt ajánljuk, hogy ilyen esetben kérelmezék az illetékes üzletvezetőségtől, hogy egyes ételek árát néhány fillérrel fölemelni engedélyezék. Ezt a kéreimüket bizonyára méltányolni is fogják.

Eme közleményünk kapcsán nem mulaszt-hatjuk el megemlékezni az „Országos Vendéglős Egyesület”-ről, amely a Fogadóban is ösmertett beadvány-iratával, szintén igen nagy segítségre volt abban, hogy ezt az ügyet sikeresen érvényre juttathattak. A vasuti vendéglősök ne feledkezzenek el viszont támogatni ezt az egyesületet. Támogassák, mint olyan szervet, amely a Fogadóval egyetemben tisztán csak azért van és arra törekszik, hogy a vendéglősiiparhoz tartozók jogos érdekei minden esetben és minden körülmények közt a legjobban megvédve legyenek. Úgy, amint történt ez a jelen esetben is.

TARTALOM:

Egy elintéztett ügyről.
A francia pezsgő, krumdrier, ziesahübler.
Kis-Szótár.
A mi katonáink.
Csak magyarul.
Különféle Közlemények.
Hasznos Tudnivalók. Nyílt tér.
Utleti híreink. — Egyről-másról. — Szerkesztői üzenetek.
Kortyánok. — Hirdetések.

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET.

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

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

Főhívas és értesítés. Főhívának azon vidéki vendéglősök és kocsmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsék be. Bejelenésük után megküldjük az alapszabályokat. *Beiratási díj:* 2 korona. *Résztagdíj:* 4 korona. Az „O. V. Egyesület” tagjainak szakügyekben tájékoztatást és esetleg jogtanácsot díjtalanul nyújt, ha az iródához fordul. Ilyen esetekben a levelel valaszbélyeg mellékelendő. *Az elnökség.*

SZÉKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA.

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

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

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

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

ELŐFIZETÉSEK.

A „Fogadó”-ra előfizethető a kiadóhivatalban vagy postai úton. *Előfizetési díj: egy évre 12 korona, félre 6 korona.* Az előfizetést lehetőleg évre vagy félre eszközöljék a t. kartársak.

Új előfizetők, akik önként jelentkeznek és legalább egy évi előfizetési díjat, vagyis 12 koronát küldenek be, a „Vendéglősök Naptárá”-nak (fontos szakkönyv) két régebbi és különböző évfolyamát kapják díjtalanul és portómentesen.

A régi előfizetők közül azok, akik az előfizetéssel hátralékban vannak, kéretnek, hogy az elmaradt díjakat egyenlítsék ki, illetve küldjék be a kiadóhivatalnak.

„Fogadó” kiadóhivatala, Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9.

„FOGADÓ NYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT”

BUDAPEST, VIII. KERÜLET
SZENTKIRÁLYI-UTCA 34.

Távbeszélő: JOZSEF 39 70.
(Telefon)

Vendéglői és kávéházi nyomtatványok nagy raktára.

A legszebb és izlesebb kivételben készülnék: folyóiratok, árjegyzékek, társulati és egyleti évi jelentések, közgyűlési meghívók és az összes fogadói, vendéglői és kávéházi nyomtatványok u. m.: étlapok, borjegyzékek, konyha-, söntés és kávéházi ívek, asztalkártyák, bérletfizetések, szobajelentések stb. □ □ □

A francia pezsgő. krondorfer, giesshübler.

Mióta a világháború kitört és a pezsgős Champagne vidékét német hadak járják, beakonyodott az illatos Veuve Cliquotnak és a többi francia pezsgőtermékeknek. A felbuzduló hazafias lelkesedés nem tér francia pezsgőt a kávéház és az étterem asztalán, sőt még a gyorsvonalat élkező kocsjaiából is egymásután tűntek el az addig roppant előszeretettel fogyasztott idegen márkák. Nem volt „előkelő” dolog magyar pezsgőt inni. Azóta azonban nagyot fordult a világ. A franciákkal ma vereksznék és az addig lenézett közönséges magyar pezsgő egyszerre piacra talált a belföldön is. Mert tudni kell, hogy a külföldön a magyar pezsgő már régen elismert nemzetközi tiszteletnek és jó hírnévnek örvendő árucikk volt. akárcsak nálunk a Moët & Chandon, vagy Veuve Cliquot mámorító italai. És ez így van helyesen s bár megmaradna ez az üdvös állapot a háború végéig.

Ha azonban következtetéseket akarunk maradni és visszautasítjuk a „grande nation” pezsgőit, ne csak a pezsgővel tegyük ezt. Ma, a világháború tizenegyedik hónapjában még mindig ott tartunk, hogy az idegen, a külföldi áruk nem tudták egészen elveszteni varázserejüket. A magyar pezsgőhöz ma is idegen, külföldi vizeket adnak a kávéosok és a vendéglősök, de leginkább a fővárosi kávéosok. A „krondorfer”, a „giesshübler” egészen kiszorítják a forgalomból a világszerte elismert, kitűnő magyar ásványvizeket. Ez szegyenletes állapot, amely ellen tiltakozni kell mindnyájunknak, akik magyaroknak, jó hazafiainak érezzük magunkat.

Eddig a hazafi beszélt belőlem, most azonban mint pincérnek volna egy-két megszívlelendő szavam pincértársaimhoz, de főként a t. gazdákhöz, a kávéosokhoz és vendéglősökhöz. A vendégnek a kiszolgáló pincér mikor a pezsgőjéhez ásványvizet kér, *kénytelen, mindig krondorfit vagy giesshübilt* hozni, egyszerűen azért, mert a gazda csak ezt tartja rakatáron. A szemrehányást, amellyel a vendég a kiszolgáló pincért sújtja, el kell hárítanunk magunktól, mert az nem minket, hanem a gazdát illet meg, aki a pincéjét idegen márkájú ásványvizekkel tölti meg, a magyar, jó vizet pedig mellőzi. Az, hogy adott esetben gazdáinkat figyelmeztetjük erre az anomáliára, nem sokat ér, mert csak kevesen hallgatják meg az ilyen felszólalást. Egyöntetű elhatározásra és főleg cselekvésre van itt szükség. Arra, hogy a kávéosok és vendéglősök ipartársulati határozatilag mondják ki, hogy minden kávéos és vendéglős csakis kizárólag magyar ásványvizet fog rakatáron tartani a magyar pezsgő mellett. Meg vagyok róla győződve, hogy ezt a társulatok, amelyek már a múltban is oly sokszor adták tanúságát hazafias gondolkodásuknak, szívesen és haladéktalanul meg fogják tenni. Ezzel nemcsak a magyar ásványvizet elterjedését segítjük elő, hanem nagy megkönnyebülésére fog szolgálni a változott állapot a pincérnek is, akiket a vendégek máskülönbben jogos felháborodása teljesen illetéktelenül és ártatlanul sújt.

Csak hazai cikket pártoljunk, áruljunk és fogyasszunk! — ezt mondjuk ki és

tűzzük ki célul. A „*Krondorfer*” meg a „*Giesshübler*” vizek fogyasztását hagyjuk a kedves csehekre, no meg az általuk kedvelt — oroszokra. A magyar pincérek, kávéosok és vendéglősök urak pedig tegyék *magyar-kötelességüké*, hogy idegen terméket nem ajánlanak, nem adnak el a hazai termékek rovására. *Legalább akik itthon vagyunk*, így tegyünk szolgálatot annak a jó hazának, amely bennünket éltet és eltart s amelyért testvéreink és fiaink véreznek, szenvednek és életüket áldozzák a háborúban.

Molnár Sándor,
a „Balaton”-kávéház főpincére.

Csak magyarul.

Fogadót, vendéglőt vagy kávéházat ha létesítünk (nyitunk), csak magyaros hangzású címmel lássuk el, vagy a saját nevünk „cimen” vezessük. Fogadói (szállodai) üzletnél ne a „szálloda” szót, hanem a „fogadó” szót alkalmazzuk, mert a „szálloda” nem magyaros, (az „Einkehrwirthshaus”-ból származik) — „Beszálló-vendéglő” helyett a magyar notationban is megörökített szóp „Vendéglőfogadó” szót használjuk. *Étlápirásnál* étlápirók és éthordók ne használjanak idegen, pl. francia és angol ételneveket. Csak magyarul írjanak. A magyar becsület és önéretet teszi a mai időkben minden magyarnak kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkozzon és cselekedjen.

A magyar nyelv tisztasága szempontjából csak a *írandó, űz* (ceze) betűt se névben, se más szóban ne írjon senki.

Kis-Szótár.

Használatonkívül helyezett idegen szavak.

A fogadó, vendéglő és kávéház üzemmel előforduló idegen-szavakat szótárszerint összeállították, megfelelő szavakkal helyettesítették a gyakorlatból kiküszöböltek a berlini és a beszi vendéglős-ipartársulatok vezetői. Magyarra átdolgozta és magyarosították ellátta a „Fogadó” szerkesztősege.

3. Helyiségek.

Fumoir — Rauchzimmer — Dohányzószoba, d.-terem.
Garderobe Kleideraum — Ruharár.
Garde manger — Speisnkammer — Elő-kamara.
Grillroom — Frühstüczkzimmer — Reggeli-zószoba, r.-helyiség.
Hall — Vorhalle — Előcsarnok, fogadói csarnok.
Hotel¹⁾ — Gasthof, Hof — Fogadó.²⁾

¹⁾ A „*hotel*” francia eredetű és szinte zavaros, kétértelmű szó, amennyiben nemcsak ennek — fogadónak, — hanem jelzője az egyes családok (vagy egyén) számára épült háznak és más középületeknek is. Így *hotel* a kórház, (Hotel Dien), a városház (Hotel de ville) stb. stb. Kétevezésképpen a franciának sincsen eredeti „fogadó” elnevezése, vagyis a szókincsben elsőnek és leggazdagabbnak híresztelt francianyelvű ebben a tekintetben is szegényebb a magyar nyelvű, mely ilyen elnevezéssel, ugyszólván egyedül rendelkezik. Hogy a „*hotel*” elnevezést mégis sok nemzet³⁾átvette, ennek az a magyarázata, hogy az idegenforgalom először a franciáknál lendült föl és így a letelektek ott először a nagy fogadók (Grand Hotel — Hotel commerce) s amikor hasonló viszonyok más nemzeteknél is szükségessé tették a fogadók létesítését, azokat egyszerűen a franciák után, „*hotel*” nek nevezték el. Bár ugyan ezt inkább kényszer-szükségégből cselekedték, minthogy ilyen elnevezést az ő szókincsük se tartalmazott. Ezt igazolja a németek „*Gasthof*”-ja, mely szintén nem valami helyes kifejezés a fogadói jelzésnek. Ennek dacára a német-nyelv tisztasága érdekében most folyó mozgalom vezetői mégis a „*Hof*”, „*Gasthof*” (Bayerische Hof, Germanische Hof, Budapest-hof) elnevezésben állapodtak meg és a francia „*hotel*”-nek hosszú-hosszu uralmát a német fogadók homlokán, rövidesen és mindenütt ez fogja fölvaltani.

²⁾ A „*fogadó*” eredeti, ősi magyar szó, amelyet nem kellett fordítani, átvenni vagy kölcsönvenni más idegen-nyelvből. Ellenkezőleg a „*szálloda*” [száll] elnevezéssel, amely az „*Einkehrwirthshaus*” fordításából: a „*beszálló kocsmá*” — „*beszálló-vendéglő*”-ből alakult ki. A „*szálloda*” szó tehát, nem

Hotelzimmer — Fremdenzimmer — Fogadói-szoba, vendégszoba.
Hotelbureau — Kanzelei — Iroda.
Hotel-Café — Kaffeehaus — Fogadói kávéház.
Hotel garni — Absteighaus — Fogadói ahol csak lakni, megszállni lehet.
Hotel-Pension — Fremdenheim — Fogadói, ahol a vendég teljes ellátást nyer. „Vendéglőthton”.
Hotel-Restaurant — Speisesaal — Fogadói étterem.
Kabinett — Kleines Zimmer — Kis-szoba, külön szoba.
Kantine⁴⁾ — Schenke — Katonai (laktanyai) vagy gyári-vendéglő, kocsmá.
Kassa — Zahlsteile, Kasse — Pénztár.
Komptoir — Kanzelei — Iroda.
Konditorei — Zuckerbäckerei — Cukrászda.
Korridor — Gang — Folyosó.
Lift — Aufzug — Felvonó.
Lügerie — Wäschezimmer — Mosoda, mosószoza.
Loge — Nische — Fülke, páholy.
Logis — Wohnraum — Lakóhelyiség.
Magazin — Lagerraum — Raktár.
Mansarde — Dachzimmer — Padlásszoba.
Mezzanin — Halbstock — Félémelet.
Parloir — Sitz-, Empfangs-, Sprechzimmer — Társalgó-terem.
Parterre — Ebenerdig — Földszint.
Passagierzimmer — Fremdenzimmer — Fogadói-szoba, vendégszoba.
Pavillon — Einzelbau — Magánépület.
Musikpavillon — Musikhalle — Zeneépület.
Pension⁵⁾ — Fremdenheim — Vendéglőthton.

egyéb, mint az „*Einkehrwirthshaus*”-nak rossz, szolgál fordítása. És az ilyen hibásan és rosszul alkotott szavak teszik azt, hogy sokan, akik a szavak származása, fejlődése és értelmével nincsenek tisztában, a magyar nyelvet, szókincsben és kifejezésben hiányosnak mondják. Hogy ez a fölfogás mennyire téves, ezt mindennél ékebben bizonyítja a *fogadó* szó, amelyhez hasonló eredeti — másra nem ért-hető és alkalmazható, — elnevezéssel talán egy nyelv se rendelkezik. A magyar nyelv szókincsben gazdag s szavai helyes értelmezésben és kifejezésben a legzisztábbak és jobbak; csak ismerni és megérteni kell őket s ami a legfő: becsülni és szeretni kell tudni ezt a szép magyarnyelvet. A magyartalan „*szálloda*” (szálló) sok különben, már szinte haldoklóban s itt-ott huzzák is neki a lélekharangot. Csak had' haladjon; fattyuhajtás, rossz alkotás, nincs ok sajnálkozni fölötte.

³⁾ *Kantine*, francia szó, amelyre nincs se nekünk, se a németnek jó elnevezése. A németek újabban a „*Schänke*” („söntés”) szóval pótolták, ami azonban nem kifejező, mert a „*Schänke*” (söntés) azt a helyet jelzi, ahol a bor és sör kimerésre kerül. A kantine-vendéglő pedig nemcsak italmérését folytatnak, hanem az étellezéssel és ruházattal kapcsolatos cikkeket is árusítanak. Ehelyett tehát egy megfelelő, jó elnevezést kell alkotni — kitalálni.

⁴⁾ *Pension*. Fz a „*lehetetlen*” szó is francia származású és annyira kétértelmű, hogy még a saját hazájában is mást jelent, mint aminek értik. A „*pension*” szó latinul fizetést, franciául többféle s e többek közt a lakótárs „*kosztpénzét*” v. *lakásdíjat* jelenti. A „*pension*” szónak ez a kifejezéstelensége teszi aztán lehetetlenné, hogy akár nálunk, akár másutt alkalmazhassák és — fordíthassák. Így legfőlebb csak átlítható, vagy hejyette új szó alkalmazható. A magyarban a „*pension*” szó jelentősége és értelmezésének legjobban a „*Vendéglőthton*” felel meg. A németek „*Fremdenheim*”-ra ültették át, ami viszont az ő értelmezésüknek felel meg jobban, míg annak szószertint való fordítása (idegenothton — idegenek otthona) a magyarban kissé két

Pissoir — Anstandsort — Illemlhely.
 Portierloge — Torwart — Portás-lakás.
 Quartier — Wohnung — Lakás.
 Reservierte Räume — Vorbehaltene Reume
 — Fentartott hely.
 Restaurant, Restauration — Gastwirtschaft —
 Vendéglő, étterem.
 Réunion — Gesellschaftsabend — Társas-
 tétel, t.-lakoma.
 Salettl — Gartenhäuschen — Födött udvari
 v. kerti étterem, lugas.
 Salle à manger, Dining room — Speise-
 saal — ebédlő, étterem.
 Salon — Zimmer, Raum, Saal — Társalgó
 külön-terem, nagyterem.
 Souterrain — Kellergeschoss — Pincehe-
 lysiség.
 Toilette — Waschraum — Mosdóhelyiség.
 Retirade, W. C. Water Closet — Abort,
 Hier — Illemlhely, „Itt”.
 Veranda — Gartenhalle, offener anbau — Nyílt
 folyosó, csarnok (házhoz, vendéglőhöz építve)
 kerti csarnok, lombsátor.
 Vestibül — Hauseingang — Bejárat, előcsarnok.

értelmű, vagyis nem kifejező. Énnélfogva a magyar-
 nyelv szerint egyedül helyes: „Vendégothon” alkal-
 malmazása ajánlatos a zagyva értelmű „pension” szó
 helyett.

A mi katonáink.

— Háborus levelek. —

Hervadnak már és hulldogálnak a fa-
 levelek. Ahány levél lepörög, annyi kér-
 dés, vágy és sóhaj keletkezik, hogy: mikor
 lesz vége a háborúnak? A sok kér-
 désre azonban nincsen válasz, nincs biz-
 tos felelet. Hogyan is lehetne, mikor azt
 senkire tudja. Tehát, csak türelem és a
 türelemben kitartás, majd csak elkövet-
 kezik az a várva várt béke. Addig azon-
 ban, még kissé csak háboruskodjunk.

És mennek, egyre mennek a háborúba.
 Szatmárról a múlt hónap közepén vo-
 nultak be: *Noódk* István, az Európa ká-
 véház tulajdonosa. *Máté* Lajos és *Havas*
Ernő főpincérek, *Kertész* Armin és *Ty-
 tyusán* Mihály pincérek. *Krug* Ferenc
 fiatal pincér e hó elején önként vonult
 be a 7-ik tüzérezredhez. *Bánhegyi* József,
 az ottani Pannonia-kávéház volt segéd-
 pincére szintén 18 éves korában a múlt
 évi novemberben vonult be önként s végig-
 küzdte a gorlicei áttöréstől a Lembergig
 tartó harcokat s Lemberg alatt tejlővést
 és lágyék-szurát kapott. Ma már jobban
 van és mint őrmester az I. oszt. vitézségi
 érem tulajdonosa. *Kozumca* Péter szintén
 ifjan a „Pannoniából” a fenti időben vo-
 nult be s végigküzdte a kárpáti nagy-
 csatákat és Strynél bokalővést kapott.
 Őt hétig fektüdt Szatmáron, de már meg-
 int a harctéren van. Breszlitovszk alól
 üdvözlő az itthoni „alkalmatlan” kar-
 társakat.

A múlt hónapokban vonultak be: *Hor-
 vát* Károly nagyatádi, *Zemek* József
 tolnai, *Taub* Samu biai, *Bárcy* Pál nagy-
 kaposi. *Szedlak* István erszébtfalvai, *Tö-
 rök* József ihárosi és *Dankovics* Antal
 vepsi vendéglősök. Ugyancsak a harctéren
 teljesítik kötelességüket: *Prückler* Károly
 csáktornyai Zrinyi-logadós, *Porgesz* Mór
 rózsahegy vendéglős és az ottani ipar-
 társulat titkára, *Vermes* Béla miskolci
 kávé, *Hurth* Pál ugyancsak miskolci
 főpincér, *Szilárd* Kálmán főpincér, *Bucsi*

János pincér és *Móza* József nagyszabeni
 kávé. *Marier* Mihály gyomai Pavillon-
 vendéglős a múlt hónapban vonult be és
 az ösmerősöket ezuton üdvözlö. *Davidovics*
 Emil kassai Bristol-logadós is a múlt
 hó elejével vonult be, míg *Tornyossy* Jö-
 zsef bátorkeszi vendéglős már egy év óta
 van bevonulva.

Friedländer Bernát iglói vendéglős,
Grünberger Dániel poprádi kávé, *Schil-
 ler* Gyula nyitrai logadós még a múlt
 évben vonultak be és orosz fogságba ju-
 tottak. *Roth* István leányfalui vendéglős
 is most értesítette szüleit, hogy orosz
 fogságba esett: Skobelovban van és jól
 érzi magát. — *Benkő* Pált, a lővárosi
 Berlin kávéház ösmert üzletvezetőjét szo-
 moru erstről értesítették: fia, *Benkő* Pál
 az orosz-nyelországi harcokban hősi
 halált halt.

Előléptetés is történt. A mi derék b-
 rántunkat és katonánkat „tenyeresi” *Tenyér*
Pétert, aki most nem a főlöcsés Petár
 druszájának, hanem a „makaronistáknak”
 küldi *Haubitz*-üdvölvégeit. — tüzmasterre
 léptették elő.

Kadaszics János honvédhuzár egy kis
 kiigazítást eszközöl az augusztusi „Fogadó”
 eme rovatának rá vonatkozó közlésében.
 Eszerint ő augusztusban nem hogy csak
 utban volt, hanem nehéz harcokat vívott
 már, sőt abban a „szerenesében” is része-
 sült, hogy beosztva volt azon járőrbe,
 amelyet Lublin elfoglalására küldtek ki.

Sugár Sándor már 14-ik hónapja vagyis
 a mozgósítás óta van mozgásban. Hál
 isten eddig jól van és néha csak a hosszú
 évek óta megszokott „Fogadó” elmar-
 adását érzi, amelynek egyes példányai
 gyakran másfelé tévednek el. — *Hrusz*
Ádám kerepesi vendéglős szintén hasonló
 értelemben ír. Ő is a mozgósítás óta
 „dolgozik” a harctéren, de most egy kis
 pihenőhöz jutottak, ami igen alkalmas
 újságolvasásra is. Így írja ezt sorai-
 ban:

„Többen vagyunk itt szakmabeliek s most
 egy kis pihenők van és igen vagyunk a mi
 kedves lapunkból megtudni, hogy mi történik
 otthon, a mi iparunkban, amelyet oly régen
 gyakoroltunk. Vajjon, mikor folytathajuk
 megint foglalkozásunkat s a megszokott életet?
 De még ezekre ne gondoljunk, mert vannak
 itt még dolgok, amiket a mi szép Magyaror-
 szágnak érdekében el kell végeznünk. —
 Kérjük a „Fogadó”-t. — Üdvözlötünk minden
 ösmerősnek.”

A „Fogadó”-kat persze nyomban me-
 nesztettük és mi is üdvözlötünket küld-
 tük *Hrusz* Ádámnak, pihenő társainak is
 az összes mi katonáinknak.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK.

A háboru után . . . A háboru eseményei
 legbénítőbban ugyszólván az ipari társula-
 tokra és egyesületeire hatottak. Ezeknél az élet
 majd egészen megállt. Az évi közgyűléseken
 és a fővárosi társulatok — s különösen az
 Orsz. V. Egyesület és a Székesf. V. és Kocsm.
 Ipartársulata — zavartalan működésén kívül,
 alig tapasztalhatni valami mozgást, ami ter-
 mészetesen érhető is, minthogy a vezető ta-
 gok legtöbbje szintén háborus kötelességét
 teljesíti. „De majd a háboru után!” — írja
 ezt hozzánk intézeti levelében *Diósi* Henrik,
 sóvári vendéglős a „Sárosmezei vendéglő-
 sők ipartársulata” ügybuzgó alelnöke, aki

szintén a mozgósítás óta van bevonulva és
 idejének egy nagy részét a harctéren töltötte,
 mig aztán egészségi okokból, félig rokkant áll-
 apotban a megye székhelyén lévő csapatáll-
 mányhoz vezényelték. Innen intézett leveléből
 közöljük az alábbi sorokat:

„Örömmel értesültem feleségemtől, hogy a
 Fogadót rendesen küldik (dacára, hogy az
 anyagi rész rendezve sincs) és jólesően ol-
 vastam az augusztus 1-ői s az előző szá-
 mokból a sörárak emelésével kapcsolatos
 fejtegetéseit. Lapunknak ebben a kérdésben
 való álláspontját, ugyszintén az „Orsz. v.
 egyesület”, illetve a „Székesfővárosi vendégl.
 és kocsm. ipartársulata” vezetőinek erre vo-
 natkozó nézetét: szívesen a magamévá teszem,
 és majd a háboru után, amikor remélhető-
 leg újra és még erősebb életre élednek a mi
 ipari szervezeteink is, ismét örömmel leszek
 katonája a mi iparunk közérdekű ügyeinek és
 azoknak az eszméknek, amiket a múlt évi
 marosvásárhelyi országos vendéglős kongres-
 szuson megvalósítás céljából magunkévá tet-
 tünk. Addig is, míg a mindnyájunk által hön-
 óhajtott béke szép napsugarai kísütnék, ve-
 ggezze a teendőjét ki-ki a maga helyén oly
 lelkesen és oly kötelességgérzettel, mint ahogy
 mi teljesítjük háborus kötelességünket, hogy
 aztán közérvel és minél szebb sikerekkel
 folytathassuk az egy és mindnyája dolgait. —
 Kartársi üdvözléssel

1915. aug. — *Diósi* Henrik, tüzmaster.

Kimaradtak. Mai számunkból térszűke miatt ki-
 maradtak: *Szarajevói* lenél. — „Ölcső táplálkozás
 és a magyar konyha” és több e rovatba tartozó
 közlemény. A kimaradt közléseket a következő szá-
 muk fogja hozni.

Előfizetőink közül azokat, akik régebben
 vannak hátralekban és azokat is, akiknek
 előfizetése most lett esedékes, kérjük, hogy
 az esedékes díjakat a kapott utalványon
 küldjék be. Előfizetési s más pénzke és ci-
 men küldendő: *Fogadó kiadóhivatala*,
Budapest, VIII. ker. Gyulai Pál-utca 9.

**A béna vagy súlyosan sebesült vendéglős
 és pincér katonák** segélyezésére céljából
 gyűjtött és adakozott összegből *Bajáky*
Rikárd főpincér, nehezen sebesült kato-
 nának 30 koronát utalt ki az összeget
 kezelő „Országos Vendéglős Egyesület”.
 — A segélyért *Bajáky* Rikárd ezuton is
 hálás köszönetet fejezi ki.

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 „Visonai” és
 mátrahegyaljai szőlőtelepek borért. r. t. igazgatóság-
 gát is ez indította arra, hogy a régi évjáratok feltéve
 őrzött kincseit forgalomba hozza. A Visontamára
 bortermelelő társ. szőlőtelepein különben a múlt évi
 termés is jól beült, és ezt fentiekkel ezutal is a
 t. borvásárló vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

A sörgyártás korlátozása Ausztriában. Pár
 héttel ezelőtt hangok hallatszottak, hogy az
 osztrák sörgyárak emelni fogják a sör árát.
 Okot pedig erre a híresztelésre az szolgálta-
 tott, hogy az osztrák kormány rendeletet adott
 ki, mely szerint a folyó évi szeptember-de-
 cember időszakában legfeljebb 90%-a állit-
 ható elő annak a kvantumnak, mely az
 1912/13-iki kampány hasonló időszakában
 termeltetett.

Mundus, az egyesült hajított fabutorgyárak rt. a
 legrégibb butorgyárak egyike, melynek gyártmányai
 a fogadós, vendéglős és kávé s zakkörökben is
 igen elterjedtek és kedveltek. A jónévlévi cég hird-
 tetésére itt is fölhivívük az olvasók figyelmét.

Magyar vendéglős Muszkaországban. Már
 régebben megirtuk, hogy *Arany* János, volt
 Podmanicky-utcai vendéglős, még a múlt évi
 gácsországi nagy csatákban orosz fogságba
 került és a jó pár ezer kilométernyi távolság-

ban lévő Berozovkán eszi többedmagával a foglyok izetlen, soványkenyerét. A napokban pedig olyan hír jött Aranyról, mely az ő fogságos helyzetét, a körülményekhez képest, eléggé kedvezően mutatja be. Egy főhadnagy ugyanis levelet írt feleségének, (aki oly szerencsés volt, hogy a levelet meg is kapta) és közölte vele, hogy ötszázán vannak tiszték Berozovkán és kázinó-vendéglőjük: Arany János, volt Podmanický-utcai vendéglős is így ami annyira lényeges kérdés, étkezési ellátással nagyon meg vannak elégedve. Arany János neje, aki Nagytétényen várja haza az ő kedves katonaférfjét, a főhadnagyné közlése folytán tudta meg a hirt s természetesen nagy örömmel fogadta. Nem épen annak örült, hogy férjének Oroszországban is módjában áll gyakorolni vendéglős-mesterségét, hanem az a tudat okozott neki jólesést, hogy férje nincs kiteve nélkülözésnek. Ami persze — ebben az esetben lehetetlen, minthogy ötszáz „törzsvendég” mellett — még Muszkaországban sem nélkülöz a vendéglős.

Ezüst, kínai ezüst evőeszközök és hasonló árú lehetőleg mindig újat vegyünk, mert a használt csak csekély százzalakkal kerül kevesebbe. A legjobb ilyen árú Budapest, a IV. ker. Váci-utca 8. sz. alatt létező és előnyösen ismert *Hermann J. L.*, cégnél szerezhetők be.

Borbélyok, pincérek, lecsuszott urak . . .

Miat minden komoly és tisztességes irányzatú sajtó, a „Fogadó” is nem egyszer írt a minden losztogatójátéknál csunyhább és hazárdabb játékról, a *lóversenyről* és azokról, akik ennek a komoly és művelt egyenetek lealázó „játékszenvedély”-nek hódolnak. Sajnos, az ilyen kevésbé komoly nép közt nem épen kis számmal vannak a pincérek, de kiváltképen a fővárosi pincérek, kik közül igen sokan majd minden gondjukat és kerestüket ezen ostoba játékra fordítják. A turlós, tippelés, halmozás és egyéb „bukizás” képezi legfőbb gondját sok meglett, család főpincérnek, éthordónak, kávéházi főszolgálatosnak, de még inkább azon pincéreknek, akik állásba ritkán vannak, vagy csak kisegítésből élnek és az ilyenek, ha jönnek azok a bizonyos verseny napok, tömegesen töltik meg az *áldozatok tribünjéit*, vagyis azt a helyet, ahol a *lecsuszott urak* és a társadalomnak mindenféle kétes eleme szokott megjelenni. Akik pedig elfoglaltság miatt nem mehetnek a versenyre, az üzletben, foglalkozásokkal kapcsolatban tanulmányozzák a „lóverseny-szaklapokat” és *tippelnek* nagy ügybuzgalommal. Saját szaklapjaikat, vagy más lapokat nem igen olvasnak az ilyen pincérek, de a turló- és más verseny lapokból a legtöbb példányt ők veszik meg. Pedig, ha tudnák, hogy a lapok mint irnak róluk és a művelt közönség mint vélekedik felőlük, vagy ha ezt a róluk táplált véleményét föllogni tudnák, hát a legtöbbben nagyon elégszegtlenül hagynák oda azt a teret és mindörökre bucsut mondanának annak a csunya játékszenvedélynek.

Mindezeknek az elmondására a „Pesti Napló”-nak egy a háborús lóversenyről írott tanulságos cikke készített bennünket. A cikk írója ugyanis kíváncsi volt, hogy a mostani komoly időkben vajon kik lehetnek azok, akik a komoly és tisztés egyént annyira megszegényítő lóverseny-játék *hadszinterén* csatáznak? Ime, úgy mutatja be a cikk az ilyeneket:

„Nem mentem az áldozatok tribünjére, a bor-

bélyok, pincérek, kishivatalnokok, lecsuszott urak helyeire, csak a tisztornás helyen sétálgattam, de hát, ugyancsak *csunya társadalom volt ott együtt. A férjak a harctéren vannak. Azok a férjak, akik nincsenek ott, mert otthon teljesítik kötelességeiket, azok sem voltak ott. Képzeltetni tehát, hogy kikből állt a verseny himnemi közönsége? A nőneműről pedig szólni sem szabadna. Urihölgy, urikisasszony a kórházban ápol, a jótékony intézmények szolgálatában dolgozik és hozzátartozóiért szorong és imádkozik otthon. Akik női ruhákban a versenyterén sétálgattak, bizony tulnyomólag az üzleti szerelem és a szerelmi üzlet nőnagyjából kerültek ki és ezeket csak akkor lehet nappali világításban nézni, ha a mondain-hölgyközönség tisztelőtremítő sorában elvegyülve, vagy e sorokba feltolakovda jelentkeznek.”*

Igy szólnak ezek a sorok, amelyeket azért ismertettünk, hogy a pincérségnek a „lóverseny-szenvedélyes” tagjai okuljanak és tanuljanak belőlük. Akik magukra és foglalkozásukra csak valamit is adnak, vonják le a tenti sorokból s a művelt közönségnek róluk táplált véleményéből a szükséges tanulságot és álljanak azok közé, akik a bünt és léhaságot leginkább terjesztő eféle játékokat elítélik.

APRÓ ESEMÉNYEK. — A legmagasabb ár. A fohagyama „makszimális” árát a főváros 2 kor. 30 fill. állapította meg. Ezzel szemben meg van állapítva, hogy a vidéken 50-60, míg a legmagasabb ára 70 fillér a fohagyárnak. Szóval a legmagasabb árát ennek a terméknek is a magas árak fővárosában fizetetti meg a spekuláció.

Pécs le 13 Mars 1915. Ilyen keltezésű és inkább franciás mint magyar szövegű „Menu” nyomtatványt küldött be egy pécsi olvasónk, *K. Gy.* éthordó — „Nem ártana — értelmezi a beküldő — a nyilvánosság elé állítani ezt az embert, aki a mai háborús időben, amikor a franciának a leghívtányabb néphez hasonló viselkedését mindenki ösmeri, az értelmes szakembereket megszegényítő olyan eset elkövetésével akar kérkedni vagy feltűnni, hogy franciás étrendet nyomat és alkalmaz s hozzá — a magyar államvasutak pályaudvari vendéglőjében.” — Pécsi olvasónknak ezt a jogos fölháborodását méltányoljuk és a beküldött zagya szövegű étrendet (Menu lapot) emitt ösmertetjük:

Pécs le 13 Mars, 1915.

Menu

Oeufs à la Reine
Filet boeuf à la Wellington
Tournedos en Crepmet Parisienne
Poulet Frits Nouveaux
Salade de Saison — Compot
Bombe Marie Louise
Káposztás rétes — Fromage assorties
Fruit — Caffé — Sherry — Biere
Siklósi Vörös — Badacsonyi Rizling — Little Grand Marinez, Csorics Ernő vasuti vendéglős.

Amint e Menu-lapból látszik, azzal E. Csorics pécsi vasuti vendéglős igazolta be az ő francia tudományát vagy helyesebben — nagy ügyfogyottságát. Ő persze azt hitte, hogy nagy dolgot követ el azzal, ha a kaszinó-pincér korában gyűjtött ezen étrendhez hasonló állat azon magasabb rangú urak elé, akik nála ezt a „menüt” megrendelték. Szegény feje, mit tudhatta, hogy azzal tudatlanságot vagy tapintatlanságot követ el, hisz ő nem hallotta, hogy a németországi és ausztriai vendéglőkből már a háboru elején kiküszöbölték a francia és angol ételneveket s hogy ezeket a magyar éttermekben sem szivelik meg. Amde, ha tudta volna is, fölérni akkor sem lett volna képes. Az olyanok, akik egy-két hónapig pesti kaszinó pincéreskedni s idejük nagy részét kávéházakban, lóver-

senyterén és hasonló helyeken szokták eltölteni, komolyabb dolgot megérteni és követni nem tudnak, következőképpen hasonló hivatás betöltésére sem alkalmassak. Hogy az a pécsi E. Csorics se alkalmas jó-vendéglősnek, illetve, hogy belőle még 50 év múlva is kilátszik a komoly szaktudás híjjával levő pesti kaszinó-pincér, azt ez a ténye bizonyítja.

Vélemény a női kiszolgálásról. Az egyik fővárosi napilap nem régen egy bécsi levelet közölt és a bécsi pincérnői kiszolgálásról elmélkedett. A pincérnök — mondja a közlemény — a bécsi kávéházakban együtt szolgálnak ki a férfiakkal, de már a vendéglőkben is szívesen alkalmazzzák őket. Majd így folytatja vélekedését:

A férfi-közönségnek, de még inkább az aglegényuraknak igen jól esik, ha egy csinos pincériánka hozza asztalához az ebédet. Sőt mi több, a női szolgálat nevelőleg is hat az emberekre, mert a nőpincérekkel szemben nem olyan udvariatlanok és gorombák. Növel szemben, azért, mert a marhahus kemény, mégse illik gorombáskodni. Ha már mindenáron gorombáskodni akar, hát a fizetőt hívja. De amig az eljön, elpárolog a harag és elmarad a gorombáskodás.

Hát mi nem vagyunk rossz érzületűek, de azért nagyon szeretnénk és hajtánók, hogy a tenti sorok írójának, bárcsak egy hétig lenne része vendéglői pincérnői kiszolgálásban.

NYILT-TÉR.

Rovat alatt közliütekert nem felelős a szerkesztőség.

Vendéglő-hérbeadás.

Hévízfürdőn a nagy-
vendéglő 1915 november 1-től három esetleg több évre hérbeadtak.
Feltételek Reischl Vencel
fürdőberlőnél megtudhatók

Hasznos tudnivalók.

A burgonya kezeléséről.

A burgonya ellatása.

Ha jó, lisztes burgonyát akarunk télire, azt éppen úgy kell utána érlelni, mint a gyümölcsöt, tudniillik mielőtt használjuk vagy a pincébe rakjuk, előbb száraz helyen ki kell teríteniük, hol belőle a fölösleges nedvesség kiszárad és a keményítő liszt jól kifejlődik benne. Így kezelése sokkal egészségesebben tartható el a burgonya és sokkal nehezebben rothad meg és csirázik ki, mintha rögtön a nedves, dohos pincébe kerül.

A burgonya megvédése a csirázás ellen.

A burgonyát 10—15 percre forró vízbe tesszük; a forró vízbe előzetesen kevés szén-savat vagy nátriumot öntünk. A vízből való kivétel után a burgonyát megszáritjuk s a pincében úgy helyezzük el, hogy legalul és legfelül egy-egy oltott mérszrétet jusson. Ha sok az elteendő burgonya, akkor nemcsak az alján meg a tetején, hanem a közepén is tanácsos egy apró oltott mérszarabkákból készített réteget elhelyezni. A forró víz, melybe a burgonyát tesszük, elpusztítja mindazokat a gombákat, melyek a burgonya héján tanyát

ütöttek s később annak megromlását idézik elő. A forró víz azonkívül a burgonya keményítőjét liszté alakítja át és tönreteszi csirázó képességét. A mérszrétegeknek az a feladatuk, hogy a nedvességet magukba szívják s így a burgonyát szárazon tartásák. Mikor a méz jól teleszívta magát nedvességgel, teljesen elzárja a krumpfitól a levegőt, áthatolhatlan védőréteggel veszi körül a felhalmozott burgonyát.

A fagyott burgonya javítása.

A fagyott burgonyát élvezhetővé tehetjük, ha néhány nappal a főzés előtt hideg vízben áztatjuk. Azután meg lehet főzni a burgonyát, még pedig jócskán sós vízben, hogy jó ízű visszanyerje.

ÜZLETI HIREINK.

Figyelmeztetés. Azon t. előfizetőink, kik a „Fogadót“ a megjelenés napján nem kapják meg, a kiadóhivatalt sziveskedjenek erről egy levelező-lapon értesíteni.

Sámsony vendéglője. Előző számunkban említettük, hogy Sámsony János, tátravirágölgyi fűrődéből és vendéglős Kassán a pilseni-éttermet átveszi. Ám az ügylet, az átvétel előtt visszament, és pedig Littman pilseni „sördepós“ és szakbecslője mesterkedése folytán, akik ugyan azzal, hogy Sámsony ne legyen kassai vendéglős — verembe estek. Ugyanis Sámsony barátunk ezt követően Imrédy Rezsőtől, ugyancsak ismert szaktársunktól, megvette a színházzal szemben lévő Royal-éttermet és azt e hónap 15-én át is vette.

Jó új-borok. A mult évi rossz időjárás következtében alig volt vidék, ahol jó bor termett volna. kivetelt képez a „Visontai és a Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő r.-társ.“, melynek új borai minőség tekintetében még az eddigi termés is jóval föllmulják.

A Fogadó szerkesztősége és kiadóhivatala május 1-től kezdve VIII. ker. Gyulai Pál-utca 9. sz. alatt létezik.

Kassán a Lőcsei-ház vendéglőt nem Németh István, hanem Szigovényi János főpincér. Sámsony kartársunk sógora bérelte ki. Az átvétel november 1-én történtik.

Waschatta Győző, mint nem rég közöltük, Budapesten, a VIII. ker. Baross-utca 7. szám alatt egy nagyszabású vendéglői üzletet létesít. Az új üzlet átalakítási munkálatai már e hónap elejével bevégeződtek s most a berendezésnél tartanak és ezt a teendőt pár nap múlva fejezik be. Waschatta kartársunk új éttermei, amelyeknek jóhírt, jömenetelt az ismert nevű gazdának e téren való nagy gyakorlata és szakavatottsága biztosítanak. — e hónap 20-án nyílik meg ünnepélyesen.

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

A debreceni Arany-bika. Az ország legnagyobb fogadója a debreceni új „Arany-bika“-fogadó, e hónap 4-én megnyílt. A megnyitásnak ugyan, már előbb meg kellett volna történni, azonban egyes berendezési tárgyak, így a nagyméretű tükörüvegek is, a háborus közlekedés miatt a rendes időn jóval túl érkezettek meg. De most már teljesen készen és berendezve áll az új Arany-bika, amely nagyméretűségben föllumulja nemcsak a budapesti, hanem az osztrák főváros fogadóit is. A fővárosi fogadók közt aránylag a legnagyobb területet foglalja el az erszébet-körtü Royal-fogadó, ám, jó felényivel ez is kisebb a debreceni „Bika“-fogadó területénél. Az új „Arany bika“-nak — mint annak idején megírtuk — közel háromszáz szobája, nagyszabású kávéháza, éttermei és sörháza, míg ezeken kívül, nagy színház- és hangverseny-terme és egyéb vigalmak, pl. lakodalmi alkalomra, disztribúció és estélyi lakomák céljára több különböző terme van és ugye ezek mint az előbb említett helyiségek a mai fejlett igényeknek megfelelő nagy kényelemmel vannak berendezve. A debreceni „Arany bika“-fogadó gazdái és egyszersmint igazgatói: **Németh András** és **Kováts Árpád** elsőrendű és kiváló szakemberek, akik a roppant nagyméretű üzletnek hasonló lendülettel biztosítani fogják. A szelenszerű üzletvezetést a könyvelési és hasonló — s nem éppen könnyű — teendőket pedig **Németh**

Aladár intézi. A tulajdonosok és minden munkatársuk teendőihez sok szerencsét kívánunk!

Vendéglői reggelik alkalmával és ugyancsak kávéházi reggeli és uzsonna-kávékhoz, papírszalvétát használjunk. **Papírszalvéták** legjobb minőségűt és jutányosan szállít a **Fogadó-nyomda**, Bpest, VIII., Szentkirályi utca 34.

Pörzse Ferenc ismert fővárosi főpincér, ugyancsak itt, a II., Krisztina-körút 11. szám alatt Gaiter Jánosné-féle vendéglőt átvette. Új vendéglős kartársunk üzletét a mai igényeknek megfelelően átalakította, egész ujan berendezte s kitünő jó magyar konyhájával és italaival rövidesen föllendítette. Vállalkozásához sikert kívánunk.

Vasuti vendéglős urak „papír-szalvétá“ szükségletüket s a szükséges üzleti nyomtatványaikat a **Fogadó-nyomda** vállalatnál, (Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34) sziveskedjenek megrendelni.

Budapesten a VII. Dembinszky-utca 16. sz. alatti jó hírnevű vendéglő vezetését **Suchy Károly**, a régi gárdából való ismert vendéglős vette át. Suchy kartársunk jó magyaros konyhájá és tisztán kezelt italai az üzlet jömenetét biztosítják.

KERESTETNEK. T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett címek hollétét, kartársi sziveségéből, a megtudni óhajtókkal egy levelező-lapon közöljék.

Szeder János főpincér hollétét kéri egy lev.-lapon tudatni **Grosz Ödön**, Berlin-kávés, Bpest, Rákóczi-ut.

Szatmáron az Ötvös-utca 1. sz. alatti Korona-sörcafnokot szakavatott kezű gazdája, a régiek sorából való ismert **Schneider Adolf**, a mult hónap elejével átalakította és egész ujan tatarozta és berendezte. Schneider kartársunk izetle szép látogatottságnak örvend.

Vendéglős és kávéházi cikkeket beszerzése. Ugy az éttermi, mint a kávéházi főpincér urak fogvájó, bon-block, tábla- és dákkókretá és minden más cikket, valamint az **Éthordó urak** hektograf stb. szükségletüket a legjutányosabban a **Fogadó-nyomda** útján Bpest, VIII., Szentkirályi-utca 34. szereshetik be.

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

HELYVÁLTOZÁSOK. Érsekujváron a Smkó nagy-vendéglő főpincéri állását **Eöördögh János**, a széles-körben előnyösen ismert **Muki bácsi** töltötte be. **Grozner Antal** Losoncon az Emke-kávéház r.-fizetőp.-állását foglalta el.

Jömeneteli vendéglő

nagy mezővárosban, hentes- és mézárós-üzlettel egybekötve, házzal együtt — eladó. Cim a kiadóhivatalban. 1—3

Hirdetés.

Egy nagyon jó forgalmu vasuti vendéglő ez évi november 1-től üzletvezető vendéglősnek bérbé kiadó illetve átadó. A bérlet 6 vagy 10 évre szól. A vendéglőnek erős reggeli és uzsonna forgalma és nagy talfc gyszatása van. (Pálínka fogyszatás 50—60 hl. körül van). A vendéglőhöz 4 kiadó szoba — 2 a vasutasok részére — tartozik s a vendéglősnek megfelelő lakása az en életen van. Érkező és induló vonatok száma: a háboru előtt 18, most 12. — Cim megtudható a Fogadó kiadóhivatalában. 1—3

Pincértanoncnak

1—3 jó házból való csinos külseju fiu, kellemes feltételek mellett felvétetik. **Muszár László** fogadós **Bicske**.

Gyógyfürdő és vendéglő

316 holdas birtokkal, gőzmalommal, egyéb üzletágakkal, berendezések és felszerelésekkel jutányos árban eladó. — Felvilágosítással szolgál a tulajdonos **Kováts Péter**, Zálnok (Szlágy megye).



Levesek	Suppe
Martonyus	Rindfleisch
Főzelék	Gemüse
SALTEK	BRATEN
Sallata	Salat
Teszták	Mehlsuppen
Sajtka	Kise
Gyümölcs	Öst

Egylapos étlapok

(Raktári étlapok.)

Egylapos déli- és esti étlapok, 29 1/2 cm. magasság és 21 cm. széles nagyságban. Első oldalon étel-rendek beosztása, a mások oldalán van az **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.

Vendéglői- és kávéházi cikkek olcsó beszerzése

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

Szállítunk — Budapesten házhoz kihordva s vidékre utánvét mellett: „papírszalvétát“, — fogvájót, — hektograph-lapokat és ténstát (minden színben), — kártyatáblát, krétát, szivacsot, dákó-krétát, dákó-bort s ragasztót; szalmaszalvékat — (frissítők szűrcsőléséhez), söntés-, konyha- és kávéházi íveket, bon-blokkokat és minden szükséges üzleti cikket. Rendeléseknél mindig kérjük pontosan kiírni a rendelő címét. Papírszalvétákra külön árjegyzék. — Telefon szám: 39-70.

EGYRŐL-MASROL.

Öreg katonák.

Öreg njonc dala.

Ötven esztendő katona vagyok,
Kabátomon szép ólomgomb ragyog;
A fejem tündöklök mint holdvilág,
Megállj muszka, ez nagy gyászt hoz reád.

... Mikor először katona lettem,
Kedves szeretőmet elvesztettem;
Más babája lett míg oda voltam ...
Hej, miatta de sokat busultam.

Hát ha lenne most is ily esetem,
Hogy elszeretnék a — feleségem;
Bezzeg most nem ölné meg a bánat —
Vigan összeintném a bokámat.

Balambér.

Palkó a kocsmáros.

— No Palkó, mi lesz akkor, ha az édesapádat is beveszik katonának?
— Hat az nagy baj lenne a tanító urra.
— Már aztán mért lenne baj, te nyilhegyre való?
— Azért, mert akkor a kocsmát én vezetem és nem adok hitelt senkinek, még a tanító urnak se!
— tájékoztatja Harapi kántort a gombaházi nagy kocsmáros gonosz Palkó fia.

Lázás állapotban ...

Pántlikásan és borókásan mennek haza a budatétényi öreg újoncok. Danolásznak is és ahogy a nótát abbagyják, így sóhajt nagy hangosan az egyik „alkalmas“ öreg:
— Száznyolcvan fok lázám van és mégis bevettek katonának!

PAPÍRSZALVÉTA különböző minőségben és jutányos áron szerezhető be: „Fogadó-nyomda“-ban, Budapest, VIII., Szentkirályi utca 34.

Eladó vagy bérbeadó üzlet

7000 lakosú, nagy katonasággal bíró délvidéki városban a piac mellett, újonnan létesített **elsőrendű sörcsarnok és étterem**, mellékhelyiség és négyszobás lakás, személyzet-lakás, bor-pincék, italmérési joggal és 15 éves betáblázott szerződéssel **családi okok miatt** eladó vagy bérbeadó. — Sürfogyasztás 500 hektó. — Cím a kiadóhivatalban.

Eladó üzlet.

Nagy utazó-forgalmu és élénk kereskedelmi városban a megye székhelyén — **szálloda, kávéház, étterem** — „mozgósízház“ állandó színpaddal, ezenkívül két nyári helyiség teljes felszereléssel — nagyobb üzlet átvetele miatt eladó. Szükséges tőke: 20 ezer korona. Cím a „Fogadó“ kiadóhivatalában. 1-5

HIRDETMÉNY.

Virágzó ipari és kereskedelmi városban egy nagyon jóforgalmu vendéglő kerttel, — hol gyári zenenarok hangversenyeznek, — betegség miatt eladó. — Cím megtudható a „Fogadó“ lap kiadóhivatalában. 4-5

Eladó kávéház.

Tuladonai (Zalamegyei) nagy kereskedelmi és forgalmas városban, hol állandóan sok katonaság van, egy jömeneteli és hat éves szerződéssel rendelkező **kávéház-helyiség** betegség miatt eladó. **Évi bér** mindössze 3600 korona. Kimutatható évi forgalom 50.000 korona. Cím a kiadóhivatalban. 3-4

ÉRTESÍTÉS!

Tisztelettel van szerencsém a tisztelt fogadós, (szállodás) vendéglős és kávév urakat ezúton értesíteni, hogy 3-3

pincér elhelyező irodám

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

Sürgöncim:

kiváló tisztelettel

Ruif ügynök Szeged.

RUIF JÓZSEF

TELEFON 11-73.

Szeged, Oroszlán-utca 21.

SZERKESZTOI ÜZENETEK.

B. L. Bpest, Üllői-ut. Lehetséges, hogy a jelzett egyén nézeteit illetőleg tévedtünk, de történetesen, még ez a tévedés is a Fogadó igazságát bizonyítja. Egyébként üdv és béke velünk.

Temesi Nagyon igazza van abban, hogy a helyes értelemben veit pincérnevelés is ama kérdések közé tartozik, amelyeket a haladottabb kor lesz hivatva megoldani. S jnos, ennek az időnek ugyszólván még a legelején állunk, vagyis ott tartunk még, hogy ennek az ipari kérdésnek a fontos jelentőségét a tizedik sem tudja megérteni és fölfogni, míg aki megérti, az nem tartja érdemesnek vele törődni, foglalkozni. De legyünk csak türelemmel és várjuk be az alkalmas és jobb időt, ami, ha előbb nem, a háboru után föltétlen el fog jönni. — Közleményét, ugy amint soraiiban említi, szintén jobb időre tettük el. Üdvözet. — F. Déva. A Déli vasutnál a pálya-vendéglősöknek annyival jobb, hogy bérleti viszonyuk végeles és nem 5 évre szóló, mint a „Máv“-nál. A másik hasonló kérdésre csak az igazgatóság nyújthat megfelelő tájékoztatást. Utóbbi lap küldet. — Gy. vára. Ha csak pár koronát tesz ki a bírság, egyszerűen rója le, mert az utána való járás — az a bizonyos igazságkeresés — még kétszernél is többe kerül. Üdvözet. — N. S. Deáki. Volt már az az eljárás nálunk gyakorlatban, csak hogy a mi t. kartársaink legnagyobb részint nem vették figyelembe és azért szüntették meg az alkalmazását. Talán a háboru után érdemes lesz vele újból próbálkozni. A díjért itt is köszönetnyújtás és szives közönytésünk. — T. P. Sztármár. Előf. ügy. írás szerint rendezve, egyéb dolgok közölve. Szives üdv. — B. I. N. várad. Kérdezettek hollétéről nincs tudomásunk. — B. J. K. kut. Ügyében az illetékes — megye székhelyén lévő — pénzügyigazgatóság intézkedik, forduljon oda. Másik ügyét elintéztük. Fogadó-nyomda a hirdetett étlapokból kívánt mennyiséget küldött. Naptár is elment — H. L. Bicske. A hirdetést a mai és két következő számunk fogja közölni. Üdv. — V. E. Szeged. Azokat a dolgokat a Fogadó nyomdánál (Bpest, VIII., Szentkirályi-ut. 34.) mind beszerezheti. Utóbbi lapot pótolta a kiadóhivatal és az előfizetést ezuttal is köszönettel nyugtatja.

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 termelőkötől vett, tisztán kezelt kitünő ó-és új borainkat.

Valódi

málnaszörp

cukorral főzve, befőtt vörös és fekete áfonya valamint szárított gombát szállít:

2-4

Hexner Artur
Liptószentmiklós

Kérem a pontos címre ügyelni.

Borkezelő kádármester

ki a borkezelési és az összes pincei teendőket tökéletesen jártas, kinek pincék berendezése és tisztántartása, valamint borok — szüreti szőlők — vásárlásában nagy gyakorlata van, **ajánlkozik vendéglős, kocsmáros urakhoz és más pincetulajdonosokhoz.** Megkeresések ezen címre intézendők: **Száj József** volt pincemester és kádármester **Pestszentlőrinc, (Szeremtelep).** 2-2

„Alhambra“ nagy-mulató

megnyílt szeptember hónap 4-én

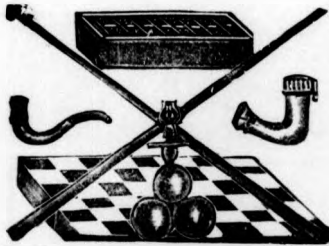
VIII., József-körut 70. szám

alatt, **Pollák Károly** tulajdonos, volt budapesti kávé és vendéglős vezetése mellett. A legkellemesb szórakozást és időöltést a mulató elsőrangú erői és szolid családi műsora biztosítja. **Mérsékelt árak.** — Számos látogatást kér: 2-2

Budapest,
József-körut 70.

Pollák Károly

tulajdonos.



Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

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

Ajánlja saját készítményű **elefántcsont-teke (billiárd) golyók, dákók, sakk, dominó, lignum santum-golyók, bábuk, sétatotok, tajték- és borostyánkő dohányszívó-eszközöket** stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók **esztergályozása, dákók, sakk és dominó javítása olcsó árszámitással, pontos határidőre való szállítással** — elfogadtatnak. □

Deák Ödönné

elsőrangú női ruhaterme

Bpest, Rákóczi-ut 19. sz. felem. 16

elvéllal minden e szakmába vágó munkákat a legegyszerűbbtől a legfényesebb kivitelig. A szakmáinkhoz tartozó urnóknak és uralányoknak — **árkedvezmény.**

Tisztelettel
Deákné.

Eladó üzleti berendezés.

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

Aldás a szenvedőknek a világhírű városligeti szénsavdus

„ILONA“

Artézia ásványvíz.

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

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

Kortyantó.

A háboru vége.

— Már aztán mondják meg az urak, mikor lesz vége ennek a háborúnak? — kérdezi a második „tréfát“ rendelő Keseri ur! — Később! — mondja zordonul szomszédja, Pöngölei.

Kénszeletek.

Makacs adós szavára alapítani, asszonyi ígéretet komolyan venni, éppen annyi, mint a mai háboru végére „biztosan“ következtetni.

Miben hasonlít egymásra a kánikula és a csécsap szerető? Pontatlan mindkettő.

Zenekarok ügynöksége.

Cigány-, szalon-, női-, schrammel és más zenekarokat Budapestre és vidékre kávécsok és vendéglősök részére díjmentesen közvetít.

„Zenekarok ügynöksége“

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 55. szám.

Interurban telefon: József 32—82.

Kovács Sándor
impreszárió.

Weisz Nándor
Orient-kávés.

Balázs Lajos

borügynöksége

Badaesonytomaj.

Szállit: kitünő minőségű ó- és új

badaesonyi borokat

vevő hordójába töltve.

Böcögő József Korona-fogadója és

„Pannónia“ kávéháza, Miskolc. Kávéház, elsőrendű étterem, sörcsarnok. Magyar konyha, kitünő borok.

Magyar Paizs.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. A Magyar Paizs első sokimondó, független hetilap, magyar írást, honi termékeket, magyar szellemet terjeszt minden téren. — Évi előfizetési ára 4 korona. (Legelőször lap). Szerkesztő: Borbély György és Horváth Lajos Zalaegerszegen.

Kiss Ernő Korona-fogadója

Magykanizsa — a város központján. Étterem, sörcsarnok, kávéház, szép nyári udvar kerti — vendéglő. — Magyar konyha. — Kitünő 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, —
Ajour 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	— tctja 10, —

DEUTSCH FERENC

..... vászon és damaszt áruháza

szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Muzeum-körut 10.

Alapítási év 1895. Telefon József 4—60.

Állandó borvásár.

Azon t. vendéglős kártszak, kiknek mőri borra van szükségük, forduljanak hozzám teljes bizalommal.

Stoffer Mihály
vendéglős Mor.

Hektográf-

lapok, ténták, ké-szülékek stb. az étlap - sokszorosításhoz való cikkek legolcsóbban beszerezhetők a

Fogadó-nyomdában



Brunovszky Károly

hygienikus já-tékkártya tisztító intézete.

Budapest, Szvetenay-u. 16.

Ha valakinek

bármely vendéglő vagy kávéházi üzleti cikkre 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 eredményeért.

Reitter Oszkár

nagybecskereki főkapitány faj-boromfitenyésztőnek találmánya a

PATKÁNIN

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

1 doboz ára 2 korona, mely elég körülbelül 120—150 patkány használandó a teljes kiirtáshoz — kérésre 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. KALLAY ZOLTÁN v. b. t. l., Hovegyvári főispánja.
Igazgatószék helye: **GYÖNGYÖS** (Főtér, Lubyház, Új bankpalota).Sürgöncyim: **Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz. Visontan a tra**

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-iki „Vendéglősök Naptára” ismerteti úgy, amint azokra mindenkinek szüksége van. A naptári kiadványnak ez a terjedelmes része ismerteti az engedélyeknél szükséges beadványmin-tákat és eljárásokat, valamint az egyéb törvények megismerésére szükséges részeket. Az 1914-iki „Vendéglősök Naptára”, mely a „Törvényismertető”-t tartalmazza — az ár előleges beklüldése mellett — 2 kor. 20 fill.

Megrendelhető a „Fogadó” kiadóhivatalában.

**Vendéglősök, kocsárosok és kávéosok figyelmébe!**

Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók
ifj. GRÜNWARD 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.**

Megrendelhetők: **Fogadó-nyomda, VIII., Budapest, Szentkirályi-u. 34.**

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

Utolsó berendezéseket, konyhai s egyéb felszereléseket és minden cikkeit a **FOGADO**-ban hirdető cégekkel vásároljuk

Pincérek figyelmébe!

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

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

„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 kerti butor

Ajánlja kávéházi s vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.

**HERRMANN J. L. R.T.**

es. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpacca-

Chinaezüst- és fémáru-gyárának ióraktára:

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

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

Nagy választék legszolidabb kivitelű tárgyakból **Szállodák, Vendéglők, Kávéházak és háztartások részére****= Papírszalvéták =**

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

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

Fogadó-nyomda, Bpest, Szentkirályi-u. 34