

FOGADÓ

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY.

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

Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának”, a Szabolcsi, Tolnai, Vármegyei-, Kassai-, Erzsébetfalvai-, Brassómegyei-, Csepeli-, Sárvári-, Pécs-Baranyai-, Kispesztentőlbrincai-, Nemetújvári-, Léva-vidéki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesócsa és vidéke-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronaló-vidéki-, Sárosmegyei-, Budaörsi és környéke-, Écskegyházi és vidéke-, Ceglédi-, Marosvásárhelyi és Marostorda-megyei-, Mezőföld-, Turkeve és Dévaványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsmáros és kávé ipartársulatok illetve egyesületek: az Aradi pincér öns. és eh. egylet és több jótékony pincér-egyesületnek és községi vendéglős-csoportnak.

TARTALOM:

Sorról-sorra.
Bécsi levél.
Társulati élet.
A kenyérgyökér kezelése.
A balatoni fürdők élelmisése.
Buffet tulngetés.
Olcsó táplálkozás és a magyar konyha.
Különféle Közlemények.
Kis-Szótár.
A mi katonáink.
Boldog új évet. — Ualeti híreink. — Egyről-másról.
Szerkesztői üzenetek
Kortyántó — Hirdetések.

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET.

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

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

Főhivás és értesítés. Főhivatnak azon vidéki vendéglősök és kocsmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsek be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. **Bevétási díj:** 2 korona. **Évi tagdíj:** 4 korona. Az „O. V. Egyesület” tagjainak szakügyekben tájékoztatás és esetleg jogtanácsot díjtalan nyújt, ha az iródához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszleveggy mellékelendő.

Az elnöknek.

SZEKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐS ÉS KOCSMÁROSKOK 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 mindenemü hivatalos közleménye kizárólag a „Fogadó” útján közölhetik.

Előfizetés.

A t. előfizetők kérelmek, hogy esedékes előfizetésüket a lejáratkor pontosan utítsák meg. Fogadó kiadóhivatala. Bpest, Gyulai Pál-u. 9.

1916. évre szóló

VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA

megjelent. Az 1916-ki „Vendéglősök Naptára” 3 korona 20 fillérbe kerül. Megrendelések a „Fogadó” kiadóhivatalába,

Bpest, VIII., Gyulai Pál-u. 9. intézendők.

ELŐFIZETÉS: Egy évre 12. félévre 6 K. Szerkesztő és lapkiadó: FLOR GYÓZÓ.

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

Sorról-sorra.

A felelősség kérdése.

Fontos adat az ipartörvény újajánlatához.

Az előző „Fogadó” hosszabb cikkben foglalkoztunk a mármárosi pálinkaméreggel, mely közleményből azonban kimaradt egy kis rész. A véletlenségből kimaradt sorok egy olyan fontos adatot tartalmaznak, amely az igazságügyi hatóságon kívül igen közelről érinti a vendéglősséget és a kereskedelmi miniszteriumnak azon osztályát, amely az ipartörvény újajánlatot (revíziós) munkálataival foglalkozik. Ezért is ezeknek figyelmükbe ajánljuk a kérdést, mielőtt azt szózatesszük.

Ki a felelős a mármárosi „feszesez” ügyben? Ez volna a kérdés és a hatóság tudvalevően most kutat a felelős személy után, de kérdéses, hogy az ügy bonyolultságnál fogva, megtalálja-e a főtettet, vagyis az elsőrendű vádlottat. Másodfokon azonban tisztázva látszik lenni a felelősség kérdése. Az állami italmérségi jövedékről szóló 1899. é. XXV. törvénycikk (15. §.) ugyanis világosan kimondja, hogy **aki az egészségre ártalmas italt mér. attól az italmérségi engedély elvonandó.** Már most, tegyük föl a legkedvezőbb esetet, hogy azok a **pálinkás-kocsmárosok**, akik a faszest kimérték, nem tudták, hogy az annyira ártalmas az egészségre, hogy a fogyasztók bele is halnak, s így a legkisebb büntetésre: a **köteles gondosság elmulasztása** miatt pénzbírságra ítélhetnek és az italmérségi engedélyüket elvonják. Itt azonban önként merül föl az a kérdés, hogy mért nem ösmerik az illetők az általuk kimért italt, hisz az italmérés mesteriségük s továbbá — mért vállalkoznak olyan mesterségre, amihez nem értenek. A másik kérdés pedig, ami előbbi nyomon követi, hogy mért ad a hatóság engedélyt olyan mesterség üzéséhez, amelyet az engedélykérők nem ösmernek. A felelet könnyű: mert a törvény módot nyújt erre. Vagyis törvényben alszik, hogy egyesek tudatlansága miatt sok számtalan emberi egészség pusztuljon el. Mindebből tisztán látható a törvény zava-

rossága és az, hogy a vendéglősséghez és kocsmárosághoz, szükséges valamelyes képzettség. Szükséges, hogy aki iparszerűen foglalkozik főzéssel és italok kiszolgáltatásával, legalább az ilyen fogvasztással kapcsolatos cikkeket ösmerje. Hisz a vendéglőssipar a legfontosabb ügy: a táplálkozással s következésképpen a közegészségügy érdekével kapcsolódik, tehát, igen fontos érdek szól amellett, hogy ezt az ipart avatatlank ne gyakorolhassák. És akkor feltétlenül szükséges az is, hogy az idevonatkozó törvények a képzettség kérdését kifejezésre juttassák.

Az Országos vendéglős-egyesület által rendezett kongresszusok, amelyekben a vendéglősségnek mindig nagy zöme szokott részt venni; határozataikban azt kérték az illetékes kormánytól, hogy az ipari- és italmérségi engedély kiszolgáltatását legalább két évi gyakorlattól tegye függővé. Nem valami nagy kívánság ez, de elég volna arra, hogy az a sok hajótörtött, akik **szerecsét próbálni** a vendéglőssipar terére özőnlének; a képességüknek megfelelően más téren keresnének foglalkozást. Ezt a kívánságot azonban eddig nem vették figyelembe. Pedig nagy szükség van eféle szabály-féltre, mert a Börcsök-féle kifőző-iparosok s a mármárosi „pálinkás-kocsmárosokhoz” hasonló képzetlen egyének, egyre veszélyeztetik embertársaik egészségét és egyre szolgáltatók az anyagot az igazságszolgáltatáshoz.

Bécsi levél.

Bajba jutott fogadók állami támogatása. Egy 125 millió részvénytársaság fogadók összeváltására. Egy táj lence millió vállalatokr.

A háboru magával hozta, hogy sok olyan vállalat, amelyeknek fennállása az idegenforgalomtól függ, válságba került. Az idegenforgalom megszűnt, tehát ezek az üzletek is vagy szűnetelnek, vagy óriási veszteséggel tartatják csak fenn az üzemeiket. Tudott dolog, hogy Ausztriában a legnagyobb idegenforgalom a cseh-fürdőkön kívül Tirol tartományban és az

„FOGADÓ NYOMDÁ ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT”

BUDAPEST, VIII. KERÜLET
SZENTKIRÁLYI-UTCA 34.

Távbeszélő: JÓZSEF 39—70.
(Telefon)

Vendéglői és ávéházi nyomtatványok nagy raktára.

A legszebb és izléeseb kivitelben készülnek: 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 izek, asztalkártyák, bérletfizetések, szobajelentések stb. □ □ □

adriai tengerparton van. Hogy az itteni üzemek, amelyek az osztrák idegenforgalomnak oly fontos tényezői és szervei, tönkre ne menjenek s a háború után ismét teljesíthessék fontos közgazdasági tevékenységüket; az osztrák kormány elhatározta, hogy a válságba került osztrák fogadói üzemek szanálása érdekében egy mentő akciót indít. Az állami támogatás abból fog állni, hogy a pénzügyi zavarban levő fogadók kedvező törlesztési kölesont kapnak, hogy az 1914. év augusztus 1-től 1916. évi augusztus 1-éig előállott üzleti veszteséget (deficitet) fedezhessék. A kölesont hosszabb lejáratú lesz állami szavatolással. Ezen állami támogatás lebonyolítása céljából minden tartományban külön bizottság fog alakulni s a bizottságokban az illetékes szakminiszteriumok, a fogadósipari szervezetek is idegenforgalmi egyesületek és kereskedelmi és iparkamara képviselletei foglalnak helyet. A bizottságok feladata lesz aztán az általánosságban megállapított ségélyösszeg keretén belül, a támogatás mérvére vonatkozólag részletes javaslatot tenni.

A háború kitörése után Tiroiban és az adriai tengerparton az idegenforgalom tetemesen megcsappant, míg az olasz hadüzenet óta teljesen megszűnt, minthogy azok a részek most harctéri területet képeznek. Hogy milyen mérvű a csökkenés, erről meggyőző és elszomorító bizonyítást ezek a számok tesznek. Meránban 1913-ban 18.500 vendég fordult meg, az idén pedig 750-en.

Hogy az osztrák kormány most oly hamarosan megindítja a segély-akciót, annak még egy másik oka is van. Már a német képviselőházban is volt szó róla, hogy az európai háborúban a semleges (?) Amerika „gseftel” és — gazdagodik. De az amerikai tőkepénzes-ek nemcsak otthon, hanem Európában is igyekeznek közgazdasági tevékenységet kifejteni és erre nézve minden alkalmat megragadnak. Így megtudták, hogy a háború következtében a világhírű svájci, tiroli és tengerparti nagy és békeidejében jól jövedelmező fogadók válságba kerültek és erre gondoltak egy merészet és 125 millió frank alaptőkével alakítottak egy *Svájci részvénytársaságot*. A társaság célja az, hogy a válságba került fogadókat és az idegenforgalommal kapcsolatos üzleteket potom pénzért visszavásárolják, rendes adás vétel útján, vagy árverésen. Szóval a „municions” Amerika tőzérei egy tál lencséért akarnak milliionok és olyan vállalatokat megkaparítani, amelyek később, a normális viszonyok helyreállítása után, lényesen jövedelmeznek. Az amerikai svájci társaság útján, természetesen minden üzleti haszon és nyereség Amerikába vándorolna, ami mindenesetre, ellenkezik az ország nemzetgazdasági érdekével. Hogy az amerikaiaknak ez a „rablóhadjárata” ne sikerüljön, ezért kellett a fogadók segélyakcióját megindítani.

Hogy a svájci kormány mint és hogyan védekezik az amerikai dollárfejedelmek ama kulfarkodásával szemben; erről más alkalommal számolok be.

P Gy.

Hátralékok előfizetőinket
itt is kérjük, hogy eszedékes tartozásukat
mieelőbb beküldeni sziveskedjenek.
Fogadó kiadóhivatala.

TÁRSULATI ÉLET

A Budapesti Kávésiptársulat rendkívüli közgyűlése.

A „Budapesti Kávésiptársulat” e hónap 10-én az Andrássy-úti Erdélyi nagyvendéglő pincei éttermében rendkívüli közgyűlést tartott. A közgyűlést Brück Károly helyettes elnök nyitotta meg s miután megállapította, hogy 25-nél több tag jelent meg, a jegyzőkönyv hitelesítését rendelte el. Jelentette azután, hogy a rendkívüli közgyűlés megtartása Weingruber Ignác elnök lemondása folytán vált szükségessé. További rendelkezésére dr. Havas Nándor titkár a volt elnök lemondó levelét felolvasta, s érdemeit jegyzőkönyvbe iktatni határozta el a közgyűlés. Ugyancsak tudomásul vették Szeifert Antal alelnök lemondását s érdemes munkásságáért jegyzőkönyvi köszönetet szavazott a közgyűlés.

Ez után következett az elnökválasztás, ami azonban nem mult el minden kellemességgel. Böhm Mór kávé (Haller kávéház) ugyanis a választást megelőzőleg szóval tette Harsányi Adolfnak elnökké váló jelölését. A „Budapesti Kávésiptársulat” erkölcsi nivója — mondotta — azt kívánja, hogy bárki kerülhet a társulat élére, csak nem Harsányi Adolf. Távollal tőle sérteni akarni Harsányi urat, aki jó „financier” és kereskedő, amit a közelmúlt is bizonyít, amikor Harsányi nevét a bankespanamával hozták kapcsolatba. Minden szatócs és nagykereskedő egyet megválaszthatja elnöknek, de a Kávésiptársulatlal nem. Különbösen sem választható, mert nem kávé. Módfelelt csodálkozik, hogy amikor megüresedik egy elnöki állás, miért jelölnek és választanak olyan urat, aki távol van az ipartól. Kérde tovább, hogy a budapesti kávésoknak nem-e száll a vér az arcukba, amikor egy kereskedőt választanak meg elnöküknek.

A meglepetésszerűen jött szónoklatra Brück K. elnök válaszolt és azt fejtette, hogy Harsányi elnökségének nem akadály az, hogy nem kávé, sőt inkább az előnyös a társulatra nézve, mert a nem „aktív” kávésok mindig többet törődnek a társulat érdekeivel mint a tényleges kávésok. Grosz Bernát és Berger Leó meg azt hangozták, hogy megsértették Harsányi Adolfot, ha nem egyhangulag választották meg. Ezen „alapos” megokolások után Harsányi Adolfot 44 szóval megválasztották elnöknek. Gál Arnold és Reiner Mórt alelnökké választották, Brück Károly pedig pénztáros lett. Elődét, Holstein Zsigmond pénztárost tiszteltbeli alelnökké választották Weingruber, Upor és Szeifert Antal (utóbbiak v. alelnökök) a választmányba kerültek. Kivülök választottak még két választmányi tagot és két póttagot.

A közgyűlésnek ezután köszönetét fejezte ki megválasztásáért Harsányi Adolf s működéséhez a tagok támogatását kérte. Majd indítványára négy különböző állambeli kávésiptársulatnak sürgönyöket küldtek. A rendkívüli közgyűlés ezzel befejeztét nyert. A gyűlésről a jelen voltak az étterembe vonultak társas vacsorára.

A közgyűlésen lapunkat *Fekete Gyula* munkatársunk képviselte.

A kenyérjegyek kezelése.

A Budapest-Székeslőváros központi liszt-hivatala a kenyérjegyek kezeléséről a vendéglők, kilőzők, kávéházak és kávémeréseket megfelelő utasítással látta el. Ezekből a tudnivalókból a következőket ösmertetjük:

Miniszteri rendeletre 1916 január 10-től Budapestben kenyeret csakis a hatóság által kibocsátott jegyek ellenében szabad árusítani. Ezen „Liszt és kenyérjegy”-nek nevezett jegyek ellenében minden állandó budapesti lakos fejenként és naponként 24 dkr.-lisztet, vagy ennek megfelelő 33 34 dkr. kenyeret vásárolhat.

E rendelet következtében vendéglőkben, kifőzökben, kávéházakban, kávémeréseken stb. az étkezéshez szükséges kenyeret csak az kaphat, aki kenyérjegyet tud felmutatni. Nevezett üzletekben az asztalra előzetesen kenyeret tenni tilos. A kiszolgáló pincér csak annak hozhat kenyeret, aki jegyét felmutatja, s erről a kenyérjegyről a pincér levágja a kívánt kenyérmennyiségnek megfelelő szelvényt. A vendéglős, kávé stb. és ezeknek alkalmazottai nem tehetnek az ellen észrevételt, ha a vendég kenyeret hoz magával az étkezőhelyre.

A jelenleg kibocsátott Liszt- és kenyérjegy 3 hétre szól és ennek megfelelőleg 3 szelvény csoportra oszlik. Minden szelvény csakis arra hétére érvényes, amelyek hét a szelvény csoport oldalán fel van tüntetve. A heti szelvénycsoport 28 szelvényt a közönség a héten belül tetszés szerint használhatja fel; ezen szelvények közül 17 szelvényt egyenként 8 dkr. 11 szelvényt pedig egyenként 9 dkg. kenyér vásárlására jogosít.

A szelvényeket a jegyről kizárólag csakis a vendéglős (pincér stb.) vághatja le; nem szabad oly jegy ellenében kenyeret felszolgálni, amelyikről a fél már előzetesen maga vágta le a szelvényt, legkevésbé akkor, ha a vásárló fél csakis levágott szelvényt mutat fel „Liszt- és kenyérjegy” nélkül.

Az egy hétre szóló jegyszelvényeket a vendég azon héten belül tetszés szerint bármelyik napon válthatja be, de a vendéglősnek stb. nem szabad oly jegy ellenében kenyeret adnia amelyikről a hétre szóló szelvénycsoport már hiányzik, vagy amelyikben még az elmult hétről szóló szelvények vannak. Utóbbi esetben ugyanis az elmult heti szelvények érvényüket veszítették s azok ellenében kenyeret kiszolgálni nem szabad.

Addig amíg a hatósági rendelkezés szerint többféle kenyérfaj van forgalomban a vendég Liszt- és kenyérjegye ellenében bármelyik kenyérfajt kérheti tetszése szerint.

Fogadókban az átutazó vendégek a fogadói (szállodai) napi kenyérjegyet kapnak, mely 3 darab 8 dkg-ról szóló szelvényből áll. Ezek a jegyek a vendéglőben, kávéházakban stb. épp úgy kezelendők, mint a rendes Liszt és kenyérjegyek. A pincérnek azonban ügyelnie kell arra, hogy a napi kenyérjegyen rajta van-e a fogadónak a neve (bélyegzője) és a nap kelte; ezek hiányában a kenyérjegy érvénytelen.

A beszédett kenyérjegyszelvények kezelése.

A vendéglős, kávé stb. az eladott kenyér ellenében beszédett jegyszelvényeket gondosan gyűjteni s azokkal annak a péknek tartozik elszámolni, akitől a kenyeret beszerzte; a pék csak az elszámolt mennyiségnek megfelelő kenyérral láthatja el újból a vendéglőt. A vendéglős és a pék közötti elszámolás módzatait a felek maguk közt állapítják meg.

A fenti határozmányok kizárólag csak a vendéglősök, kávéosk stb. kenyérszükségletére vonatkoznak. A vendéglős stb. főzési céljaira szükséges liszt kiutalványozás a ezen is lisztjegyek nélkül történik a tényleges szükséglet szerint. A finom tészta és főzőlisztnek kiutalványozása tehát az eddigi módokat szerint fog történni mindaddig, ameddig a székesfőváros Tanácsa ezeknek megváltoztatását szükségesnek nem tartja.

Csak magyarul.

Fogadót, vendéglőt vagy kávéházat ha létesítünk (nyitunk), csak magyaros hangzású címmel lássuk el, vagy a saját nevünk „cimen” vezessük. Fogadó (szállodai) üzletnél ne a „szálloda” szót, hanem a „fogadó” szót alkalmazzuk, mert a „szálloda” nem magyaros, (az „Einkehrwirtschhaus”-ból származik). „Beszálló-vendéglő” helyett a magyar nótában is megörökített szóp „Vendégfogadó” szót használjuk.

Ételipirásnál ételipirós és éthordók ne használjanak idegen. pl. francia és angol ételneveket! Csak magyarul írjanak. A magyar becsület és önérték teszi a mai időkben minden magyarnak kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkodjon és cselekedjen.

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

A balatoni fürdők élelmezése.

Balatoni élelmező központ.

A Balatoni szövetség egy fontos és hézagpótló intézmény fölállítását vette tervbe. Ugyanis az élelmickek beszerzése a Balaton mentén levő fürdő és nyaraló helyeken mindig nagy nehézségekbe került. Többnyire a fővárosból kellett azt beszerezni vagy ha egyes helyeken a helyi kereskedők raktáron tartottak a kereset cikkekből egyet-mást, azt csak méreg drágán lehetett megvásárolni. Ezen a bajon segítendő, a „Balatoni Szövetség” ezeltől négy évvel, a fürdő évad után, a balatoni vendéglősök bevonásával Balatonfüreden érkezelletet tartott a végből, hogy egy bevásárlási szövetkezet létesítése felől tanácskozzanak. A fürdői érdekeltségek valamint a vendéglősök el is fogadták az akkor hozott határozatot, a közbejött világháború azonban annak az életrevaló eszmének a megvalósítását is elhalasztotta. Várni kellett tehát egy jobb időre.

Jött azonban a második háborús nyár, amikor az élelmszerek beszerzésénél országsterre óriási nehézségek merültek föl s a fürdői vezetőségek a legnagyobb aggodalmakat élték át, hogy miként fogják tudni megoldani az élelmezés kérdését. A „Balatoni Szövetség” vezetőségét szintén nehéz feladat elé állította ez a kérdés; azonban nem lehetett sokat tóváznai, hanem megoldásra kellett azt juttatni minél előbb. S a B. Szövetség nagy tevékenységű vezetősége, hogy a balatoni fürdők gazdasági érdekeit megvédje és az ott üdülő és gyógyulást kereső közönség élelmezését biztosítsa, Siófokom hamarosan — amolyan próbaképpen — egy élelmickek raktárt állított föl, amely minden tekintetben jól bevált. Nemcsak hogy megfelelő áru volt, hanem egyuttal, szabályozta illetve megállapította az élelmszerek rendes árát is. Az intézmény annyira bevállalt, hogy a Balatoni Szövetség most már idejekorán hozzá fog a szükséges többi ilyen élelmezési szövetkezet létesítési munkájához. Hogy ezek főnnakadás nélkül folytathassék működésüket egy

élelmező középpontot állít föl; amelynek szükséges tőkéjét 25 koronás üzletrészekkel kávjánja összehozni. Erre vonatkozólag tagjainak a mult hónap közepével a következő fölhívást illetve köriratot küldte meg.

Felkérés a Balatoni Élelmező szövetkezet tárgyában.

A Balatoni Szövetség közgyűlési utasítás folytán, Balatoni Élelmező Szövetkezet címen élelmszer központot szervez. Az í em közponja a Balaton legforgalmasabb helyen, Siófok fokon lesz de mindenütt fiókiintézmények szerveztetnek ott, a hol a szövetkezet működése iránt az érdeklődés keilő alakban meg nyilvánul. A szövetkezet csak tagoknak fog árusítani, vagyis csak az lesz jogosított a szövetkezet által nyújtott előnyöket, igénybe venni, aki a szövetkezetbe való belépés-sel az intézményt segít megalapozni. A szövetkezet a Hangya országos szövetkezeti központ kötelekben alakul meg, tehát élvezni fogja mindazokat az előnyöket, a miket ez az országos vállalkozás hatalmas összeköttetéseinél és kiváló szakértelménél fogva nyújthat. A szövetkezet minden háztartási cikket árusítani fog. Ha a kellő alapokat sikerül megteremteni hozzá, nagyarányu hűtőberendezést is fog létesíteni.

A szövetkezet Siófokom működő központja egész éven át üzemben lesz. A fiókiintézmények nyilvántartása attól függ, hogy mely időtől meddig igényli ezt a fürdőző közönség érdeke. Miután a szövetkezetnek igen nagy feladatokat kell teljesítenie, szükséges, hogy jelentékeny tőkeerővel induljon utjára. Kivánatos tehát, hogy mindenki, a kit valamely érdekszál fűz a Balatonhoz, részese legyen tevékenységünknek. (A tisztelettel csatolt tag sági ívet azzal vagyunk bátrak ányujtani, méltóztassék minden lehető elkövetni, hogy a szövetkezett létrehozásához szükséges tőkeerő minél előbb rendelkezésre álljon, hogy az üzem a tavaszon megindulhasson.)

Egy-egy üzletrész értéke 25 korona. Méltóztassék minél többet belőle jegyezni és jegyeztetni!

Erre a fontos gazdasági intézményre, amelyet a „Balatoni Szövetség”, az ország ezen első és ősmert idegentoralmi tényezője, létesít, fölhívjuk a vendéglősök figyelmét. Azok az érdekek, amelyek a „B. Sz.” vezetőségét eme szövetkezeti intézmény létesítésére bírták, azonosak a vendéglősiparhoz tartozók érdekeivel, tehát, ezokból is minél többen — és minél több üzletrésszel — vegyenek részt a jegyzésben. Az ekként elhelyezett tőkéje mindenkinek a legszébb hasznót fogja kamatoztatni. De kiváltképpen fölhívjuk figyelmét a Balaton-körli vendéglősöknek, akiket az élelmezési érdekek valósággal utalnak erre a gazdasági intézményre. A „B. Szövetség” vezetősége, mint a fenti fölhívásból látszik a siófoki központon kívül fiókiintézményeket állít föl: Balatonfüred, B. almádi, Balatonbénye, Keszthely, Boglár, Lelle stb. fontos helyeken, s így módjukban lesz nemcsak az itteni hanem a szomszédos községek vendéglősöknek is, hogy a fogyasztásukban szükséges cikkeket mindig megfelelő mennyiségben és olcsón szerezhessek be. Tehát, nemcsak a közvetlen balatonmenti, hanem a Balatontól távolabb eső vendéglősöknek is nagy érdeke fölzúdik ahhoz, hogy a Balatoni élelmező szövetkezet létesítésében, meg-

felelő számu üzletrész jegyzésével részt vegyenek. A jegyzés módjára nézve legcélszerűbb volna, ha egyes vendéglősök a „Balatoni Szövetség” titkári hivatalához (Balatonfüred) — fürdő telep fordulnának jegyzési ívek miatt, s az ismerős illetve az egy községben levő kartássakkal az íveket kitöltve, jelentékeny belépésüket és küldenék be a járuló összeget. A „Balatoni Szövetség” vezetősége a továbbiakra nézve készséggel nyújt fölvilágosítást és utbaigazítást.

Velemény az „ujmódi” vendéglőről.

— „Buffet” tultengés. —

Pár évvel ezelőtt ujdivatu vendéglői üzletek kezdtek keletkezni a fővárosban — az úgynevezett buffet-étermek. Egyszerre négy-öt is létesült a főváros különböző pontjain s azokat az ilyen nagy boltok rendszerében, vagyis úgy rendezték be, hogy az egyik részt önműködő készülékekkel szerelték föl, míg egy tágasabb helyiséget megteltek éteremnek. Ezek az ujmódi üzemek tulajdonképpen vendéglősöknek létesültek, csak más rendszerben és más cím alatt. Az ételárakat pedig olyan hihetetlen olcsón állapították meg, hogy jó néhány százalékkal olcsóbb volt az elkészített étel, mint amennyibe a nyersanyag került. S miután az első időben az ételeknek izletes elkészítésére is több gondot fordítottak; a közönség valósággal el volt ragadtatva és zsuolóság megföltötte az ujmódi üzleteket.

— No lássátok, ti kapzsi vendéglősök, hogy lehetséges adni ételt jót is, sokat is, csak persze nem „muszáj” mindjárt emeletes házakat szerezni! — mondták többen az ujmódi üzletek vendégei közül; akik ugyancsak nagy kárörvendve látták a „buffet-üzletek” közelébe eső vendéglői üzemek vendéglétszámának megsappanását.

Az egyes vendéglők forgalma tényleg alább szállott az első időben, ami a vendéglősök aggodalommal is töltötte el. — „Csak türelem — mondtuk mi — az a nagy és erős üzletmenet nem természetes, tehát nem fog sokáig tartani. A „kevesért sokat is jót adni” elvet, csak addig szorgalmazzák a buffet-üzletek tulajdonosai, míg az ilyen „rátízítésre” szánt tartalék-tőke föl nem emésződik. Mihelyt ez bekövetkezik, a nagy „adagok” kicsinyekké alakulnak, az alacsony árak pedig fölemelkednek. Ez volt az egyik szempont, míg a másik, az ujmódi vendéglők nagyon elegy-belegy közönsége, amire mi föltevésünket alapítottuk. És ez a föltevésünk nagyon, sőt számításom fölül vált be. A „buffet-étermek” ételadagai nem hogy csak a felére apadtak, hanem annyira meg is rosszabbodtak, hogy azok, akik eleinte a valódi vendéglőket kapzsiknak nevezték s kissé megsappant üzletmenetüket nagy kárörvömmel nézték, most az „ujmódi” vendéglőket ócsárolták és kezdtek visszazalngózni régi vendéglőikbe. Volt ezenkívül valami, amit mi azonnal észrevettünk, míg tényként a rendőrség köréből állapították meg.

Nem régen a „Rendőrségi Lapok” egyik száma jutott a kezünkbe. A nevezett lap jótolu írja, egy magasabb rangu rendőrségi tisztviselő, amolyan szemle-félt írt

a főváros rejtettebb helyeiről és rámutatott azon okokra, amelyek a félvilági erkölcsöket és más bajokat elősegítik. A szemecikk „Buffet túltengés” címen foglalkozott azzal a kérdéssel érdekesen és jellemzőn. A közleményből a következő sorokat vesszük át és ösmertetjük.

A sok újonnan berendezett „buffet” intézménynél nagyobb széledéget nem is lehet képzelni — írja a nevezett lap. — Itt is, mint minden étkezőhelyen, a főszűl az italfogyasztásra helyezik és erős a gyanu, hogy a sok hangzatos nevű buffét a sörgyárak alapítják, hogy ily módon adjanak túl uszorásan magas söráraikkal agyonnyomorított gyártmányaikon. A leghangzatosabb ételrészegyek áll szemkiszorán a buffé bejáratánál és ha a tudatlan idegen megrendel egyet belőlük, akkor látja, hogy az oly kevés és annyira silány, hogy a legelső étteremben, a háborus drágaságra való tekintettel megszabott árakért felszolgált hasonló nevű ételek, valóságos aranykorbeli olcsóságok a bufféárakhoz viszonyítva.

Ezért hiszem azt, hogy a buffék nem az élelmészeti zavarok enyhítésére alapítják, hanem kizárólag a drága sörgyári termékeknek tetszetős formában való eladására. A buffék ellen még az a kifogásom is van, hogy könnyű megközelíthetőségük és túlságos nyíltságuknál fogva a rendőri felügyelet alatt álló nők rendes találkozó helyeivé váltak úgy, hogy a forgalmasabb utvonalak mentén elhelyezett buffékban grasszáló félvilági nők miatt a városunkban időző nagyszámu német katonaság utján, igen rossz hirt fog kapni városunk...

A sok újan alakult buffé látogatói között a prostituáltak ríkiót csoportján kívül láthatunk néhány olyan alakot, amelyről első tekintetre nem tudja az ember megállapítani, hogy ingoknitóban utazó nagyságok-e, vagy pedig az életnek jó gunyába bujtatott hajó töröttjei. Ezek az alakok a buffékon kívül a nyilvános helyeken mindenütt ott vannak. Láthatjuk őket a közutak padjain sub titulo: elfáradás-jóüzüen hortyogni éjnek évadján, a kávéházak félreeső sarkaiban gubbasztani, no meg a mostanság sürün előforduló csődületekben a lázasan érdeklődőt adni. Ezek a nagyváros bujdosói, akik mindenféle lehető és lehetetlen foglalkozásba dolgozva, nem tudnak annyit keresni, hogy jóra való helyen hajthassák le a fejüket s ezért — hogysem rossz helyen aludják át az éjet — inkább alakoskodnak és az éjet átnyomorogva várják a hajnalt, amikor újból rákezdik a tegnapi félbenhagyott munkát.

A „R. L.”-nak ezek a sorai mindennél jobban mutatják azt az alapot, amelyen azok az újmódi vendéglők létesültek. Az ilyen alapon, mint azt mi annak idején megállapítottuk, csak ideig-óráig, vagyis addig élhetnek és virulhatnak az eljatta üzemek, amíg azok a bizonyos „kényszerítő” módok, csődöt nem mondanak. Ez pedig, mint a hivatkozott cikk is megjósolja, előbb utóbb bekövetkezik.

A fennebbi sorok azon kitételét, mely a félvilági hölgyeknek a buffet-üzletekben való tartózkodásától a főváros jó hírnevét félti, azonban nem hagyhatjuk szó nélkül s azzal szembe nem tartjuk érdektelennek fölvetni azt a kérdést, hogy: miért nem küszöböl ki azt a hibát a rendőrség? Ha a félvilági és rendőri ellenőrzés alatt álló nők tartózkodása, mondjuk hosszabb tartózkodása, egy nyilvános üz-

letben amolyan kihágás, akkor nem látjuk be, hogy miért tűri azt a rendőrség és miért engedélyez a buffet-üzleteknek záróra hosszabbítást? Ott vannak a közegészségügyi és közbiztonsági törvények és szabályrendeletek, továbbá a közveszélyes munkakerülőkről szóló törvény; tessék ezeket az ott lődörgő alakokra alkalmazni. De abban a percben, mikor a rendőrség megengedi, hogy a buffék egész éjjel, vagy hajnalig nyitva lehetnek, már azt is tudja, hogy ezekben az üzletekben milyen keéss lények fognak megfordulni. Tisztességes családok, nyárspolgárok és más rendes foglalkozásból élő egyének éjféltán nem kószálnak; ebben az időtájjban csak a „lumpok” és azok a félvilági nők forgolódnak az utcán, a mulatókban, no és a buffet-üzletekben. Ha tehát tilos az, hogy a szerelem papnői a buffet-termekben üssék föl a főhadiszállást; tessék szigoruan ügyelni arra, hogy ez a tilalom be is tartassék.

A rendőrség földadata — többek közt — fővárosunk erkölcsi hírnevére is vigyázní. Ez okból a fentiekhez hasonló ügyeknél a magasabb szempontokat tekintse mindig irányadónak és a közérdeket. Ha aztán egyes vállalatok a közti tisztesség vagy a közérkölciség ellen vétének, mindig módjában áll rendőri beavatkozással az ilyen üzletnek a folytatását lehetlenné tenni. A tisztességes vendéglősök azért nem fognak neheztelni s az ilyen rendőri intézkedést nem fogják ipari sérelemnek tekinteni; míg az itt nagyszámmal megforduló német katonák nem fognak azután rossz hirt terjeszteni fővárosunkról. Csak ily módon, de félrendsabályokkal ezeket az állapotokat nem lehet megszüntetni.

Olcsó táplálkozás és a magyar-konyha.

Tanuljunk magyarul főzni és étkezni.

Írta: Minden Tamás.

— Ez t. uram, a pesti közönség. Hogy ez az izlés és az étkezés művészetéhez vajmi keveset ért, az tény. Azonban ez nekünk vendéglősöknek inkább előnyös, mert nem ösmervén az evés mesterségével kapcsolatos kérdéseket, különösbbsé igényeket sem támasztanak és semmit se kifogásolnak. Amint tapasztalni is méltóztatt: ama kis barna üvegesék folyadékjával telecsolják és agyon cukrozzák ételeiket és — meglegedetten fizetik ki kontójukat. Ezt a szokást különben némely vendéglős kartársam már annyira idomította. Így a savanyukáposztát, répát, babot, cukorédesen készítik és egyes tésztaikat is az edes és illatos fűszereknek minden kigondolható fajtájával ellátják. Hogy ez nem éppen egyezik a magyar-konyha főzési rendszerével s a magyar-konyha ételeihez szokott közönség izlésével, az bizonyos. Azonban mi nem változtathatunk a dolgon, de nem is törekszünk erre, mert az igény, igény és nekünk az a kötelességünk, hogy az igényeket bármily formában és módon is, kielégítsük.

A vendéglős alig hogy befejezi szavait, nyílik az ajtó s egy botos és kalap nélkül járó fiatal ur jön be. Leül és ilyen étrendben ebédezik. Gyümölcsíz kenyérszeletre kenve, sajt, gyümölcs, tészta, sült salátával, főzelék és végül levest. Figyelőársam nem állhatja szónéklul:

— Ez a bolond is a pestiek közül való?

— Igen, mondja a vendéglős, ez visszafelé akarja fordítani a világ rendjét.

A negyedik szomszédaszatnál egy ur és két hölgy ül. Az ur gondolatokba van mélyedve; az egyik asszony szivarkázik és bodor füst közt így beszélget a másikkal:

— Már meguntam azt a sok liba és kacsahúst, ma egy darab bélszinsültet ettem; elég jó volt. Hanem az ára — éppen elég. De az otthoni háztartás is olyan rémdrága. Képzeld, nálunk már hónapok óta tengeri hal, virsli meg szárnyas-aprólék képezi a vacsorát s mindössze hárman vagyunk hozzá, meg a cseléd és még így is alig elég tíz korona.

— Hát biz az elég és „unalmas” is; mért nem főztek néha jó főzeléket, tündöt, pacalt és eféléit, ami mindjárt olcsóbbá és változatosabbá tenné az esti kosztolást.

— Hja, mondja rá a szivarkázó hölgy, azokat nem igen szeretjük; de meg nem is valami jól érti ezeknek a készítését a szakácsné.

Figyelőtársam már nem tudja tovább figyelni a dolgokat. Amit látott és hallott eddig, összefoly, összezavarodik s mint valami sötét füstfelhőt látja előtte karikázní, gomolyogni. — Cukrozott savanyukáposzta, tengeri hal és szárnyasaprólék vacsora, lekváros kenyér, sajt és utoljára leves, — mondogatja magában. De mielőtt távoznék, figyelemmel meghallgatja a vidéki urnak ezt a megjegyzését.

— Ezt a népet csak sajnálni lehet. Ez sohasem evett még igazi jó főzetet. Ez csak bust étkezik. Kacsa, liba, borjú, marha és sertéshúst, no meg cukros főzeléket és cukros gombócot. A magyar-konyhának annyi sok jó étele közül ez a nép egyet sem ösmer, egyet se élvezett és fog élvezni. Miért? Mert sem a szülő és nevelő, sem ösanýáik nem tudták főzni. Ha pedig a főzés terén ösmeretlen valaki, akkor az étkezni sem tud. Csak esznek — hogy a táplálkozás követelményének eleget tegyenek. Mindez azonban még a kisebbik baj. A nagyobbik az, hogy ez az össe-vissza étkezés és evés nem-tudás megmételjezi a vendéglői konyhát, amelyek tapasztalván a nyakatekert állapotot, nem törekednek a valódi főzési rendszerben való jobbat és még jobbat készíteni. Persze, van valami — bár igen csekély — igaza a vendéglősnek, mikor azt mondja, hogy — minek főzzenek jobbat, mikor a kevésbé jóval is meg van a közönség elégedve.

Jól főzni és jól étkezni, ezek azok a bizonyos sarkkövek, amelyek a konyha művészeté alapjai. Ez azonban csak ott lehet és fejlődhetik, ahol az étkezési igények is fejlettek, vagyis ahol az emberek étkezni tudnak. Ahol ez nincs meg, ott a főzőművészetnek nem igen van talaja, de ok sincs, ami a konyha mivelőjét a haladásra serkentene.

A csallag előtti sorok különben való tényeket ösmertetnek. Ez az ösmertetés hűven jellemzi a helyzetet és tisztán mutatja azt az okot, amelyet nem láttak — vagy nem tudtak meglátni — egyessek akkor, amikor a vendéglői konyhák elmaradottságát pellengéreték ki. Hogy a főzőtudás hanyatlott s hogy a vendéglői konyhák

sok tekintetben eltértek a jó magyar-konyha főzési rendszerétől; ennek nem csupán a főzők hiányos képzettsége, hanem még inkább előidézője volt a közönségnek a táplálkozás és étkezés terén való nagy visszamaradottsága. Mindez tisztán kitűnik a fenti sorok foglalatjából. Ennélfogva nem elég csak arra inteni, hogy tanuljunk főzni, hanem figyelmeztetni kell arra is, hogy ki-ki étkezni tudjon.

A közönség igénytelensége és a táplálkozás terén való elmaradottsága nem lehet ok vagy támpont a vendéglői konyháknak arra, hogy a főzés terén ők is visszamaradjanak. Ellenkezőleg. Nekik hivatásuk a főzés és ez kötelességüké teszi, hogy haladjanak, hogy mindig jobban és izletesebben készítsék az ételeket. Aki pedig, amiben mester, annak azon a téren fejlesztés és tanító hatással is kell lenni. Az a főladat tehát, hogy a közönség a jó ételeket megismerje és a jól való étkezéshez hozzá szokjon; a vendéglői konyhákra hárul. És ez a főladat nem nehéz. Előbbi cselekedet mutatják, hogy a közönségnek a kevésbé jól készített ételek ellen alig van kifogása, sőt, gyakran megelégedését nyilvánítja azokkal szemben. Mindebből tisztán következik, hogy a jóra is épen csak ugyrá lehet szoktatni s a jobb és izesebb falatok még inkább ki fogják elégteleni étkezési igényét.

A jó táplálkozás az élet fontos célja.

Az élet fontos célja a jó táplálkozás. A jó táplálkozás, amely az erőt és egészséget adja s a mely mindenek közt a legtöbb és legkellemesebb jókat nyújtja. És ezt a fontos kérdést a közeljövőben, amikor a változott viszonyok a tisztultabb életfelfogást és az általános járódot is magukhoz hozzák, mind többen és többen igyekeznek megismerni és érvényre juttatni. És ez a megismerés lesz bevezetője a jól étkezés és a jó konyha kérdésének. A haladás szellemével a javak megbecsülése és az okos takarékoság is együtt jár, ami viszont arra indítja az embereket, hogy a jó mellett az olcsót is keresni fogják. És ezekre a szempontokra figyelemmel kell lenni mindazoknak, akik a táplálkozás kérdéséhez közel állnak s így mindenekelőtt a vendéglői konyháknak, amelyeknek hivatásuknál fogva is nagy érdekük ama kérdéssel töltödni. És ezek a sorok kiváltkedjenek az elközzák és arra intik s figyelmeztetik a vendéglői konyhákat, hogy előzzék meg a kort és foglalkozzanak a kérdéssel olyképen, hogy már most helyezkedjenek a jó magyar-konyha főzési rendszerének alapjára. Mert a jó és olcsó táplálkozás kérdésében sikert elérni és az érdekeket legjobban biztosítani csakis hasonló módon — a magyar-konyha főzési módjának alkalmazásával lehetséges.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK

Az esztendő küszöbén. A mi t. közönségünkhez, mint minden év elején, most is tisztelettel bekopogtatunk és hálásan megköszönjük azon jóakaratu támogatását, melyben eddig lapunkat részesítette és amelyet ezután úgy kérünk tentartani, hogy a Fogadó még nagyobb és szélesebb körökben terjessze. És kérjük pártfogását lehetőleg még fokozottabban, amire a jelen időben még inkább van szüksége

lapunknak. Együttal tisztelettel fölkérjük azon előfizetőinket is, akik előfizetésüket eddigelé elmulasztották rendezni, hogy laptartozásukat szíveskedjenek az év első napjaiban kiegyenlíteni, úgy amint cselekszik ezt más üzletemberek is, akik a mult évről főmaradt tartozásukat szintén az esztendő első napjaiban igyekeznek rendbehozni. T. hátralekös előfizetőinknek ismételtén is jóakaró figyelmébe ajánljuk és kérjük, hogy az előzőleg vett vagy a jelen számhoz csatolt postautalványon az eszedékes összeget ne mulaszták el beküldeni. Az előfizetési és minden egyéb pénzek a „Fogadó” kiadóhivatalának, Budapest, VIII. ker. Gyulai Pál-utca 9. küldendő be.

Karácsonyi jótékonyág. A „Marosvásárhelyi vendéglősök ipartársulata” kezdeményezésére az ottani vendéglősök elhatározták, hogy a szegénysorsu és jóelőmeneteli tanulókat a mostani karácsony alkalmával is fölruhazza. A társulat elnöke: Schweitzer Adolf kartársunk által ezirányban indított és vezetett, gyűjtés 630 kor. 80 fillér eredményezett, mely összegből 21 szegény gyermeket láttak el jól, meleg téli ruhával. A ruhakiosztás hivatalosan, Deák Lajos kir. tanfelügyelő jelenlétében történt meg. Deák tanfelügyelő az emberbaráti ténnyért Schweitzer elnöknek és a többi nemes adakozónak hálás köszönetét fejezte ki.

Borvásárlók figyelmébe. A mult 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 „Visontai és mátrahegyaljai szőlőtelepek borért. r. t. igazgatóságát is ez indította arra, hogy a régi évjáratok feltűzőtörzött kincseit forgalomba hozza. A Visontamátá bortermelő társ. szőlőtelepein különben a mult évi termés is jól beütött, és ezt fentiekkel ezuttal is a t. borvásárló vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

A béna vagy súlyosan sebesült vendéglős és pincér katonák segélyzése céljára. Böhm Lajos kartársunk, a hatvani Vasuti fogadó tulajdonosa 10 koronát küldött be szerkesztőségünknek. Az összeget az adományokat kezelő „Orsz. Vendéglős Egyesületnek” szolgáltattuk át. A kezelésben levő összeg ezzel 95 koronát tesz ki. A jószívű kartársak jóakaró figyelmébe ajánljuk ezen igazi jótékony célú segély-összeg gyarapítását. A nemes adakozónak pedig az arra szoruló nevében hálás köszönetünket nyilvánítjuk.

Itt említjük meg, hogy az adományokat kezelő „Orsz. Vendéglős Egyesület” vezetősége Farkas Miklós pincérnek (Gyulafehérvár, Ompoly ut 17) 15 korona segélyt utalt ki.

Mundus, az egyesült hajított fabutorgyarak rt. z. egrégibb butorgyarak egyike, melynek gyártmánya a fogadós, vendéglős és kávé s szakkörökben is igen elterjedtek és kedveltek. A jövővü cég hírdetésére itt is felhívjuk az olvasók figyelmét.

Sörhiány Budapesten. A fővárosi sörgyárak körlevélben értesítették a fővárosi vendéglősöket, hogy a gyártási anyag csökkenése folytán a sörgyárak is kénytelenek az eddig szállított sörmennyiséget csökkenteni. Így a vendéglősök ezenüztal 40%-kevesebb sört kapnak. A vendéglősök a létezőket veszélyeztető ezen újabb csapást zugolódva fogadták és többen, társulataik után, lépéseket szándékoznak tenni a kérdésnek valamiként való megoldására nézve.

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

Kocsmáros erkölcsök, kocsmáros nevelés. A „Budapesti Hírlap” újví száma egy

tanítási ügygyel foglalkozott. Azt írta, hogy a bács megyei Terézhalom községben a gyerekek tanításával a kocsmárosnét biztáék meg. S az esethez ilyen véleményyt fűzött: „Elképzelhető, hogy kicsoda erkölcsök elvek érvényesülnek ebben a nevelésben!” — Hát, ebben a mondatban igen súlyos leszólás, vagy helyesebben: megrovás van bejuttatva és mi igen csodálkozunk, hogy éppen a „B. H.” illeti etele sorokközti oldalba legyintéssel azt a testületet, amely ezt semmiképen sem érdemli meg. Az eset miatt különben föl-szóllalt a nevezett lap egy kocsmáros elő-fizetőjének a felesége is, akinek azonban csak olyan válasz, illetve „elégítélet” adódhatott, mint a milyen szellem abban a furán megszerkesztett mondatban megnyilvánult. — „A tisztesség és becsület azt illeti, aki a maga hivatását tisztességgel és becsülettel tölti be, ha tanító, ha kocsmáros” — mondja „helyreigazító” sor-raiban a B. H. — Ez nagyon helyes, azonban szerintünk még nagyobb tisztesség illeti meg azt a kocsmárosnét, aki eleget tud és kíván tenni emberársai óhajának azzal, hogy a maga hivatásán kívül a tanító nélkül maradt gyermekek oktatását is elvállalja. Ebből a szakmából (vendéglősök, kocsmárosok és pincérek) 70%-nál több hadba van vonulva s könnyen lehet, hogy annak a terezhalmi kocsmárosnénak a férje is a harcosok közt van; tehát ezért is több az érdeme. A fentebb idézett és nagy hibázan megszerkesztett mondatban kifejezetten véleményét a „B. H.”-nak, pedig maguk a tények igazítják ki. S a tiszta tény az, hogy igen sok teljes nevelést nyert nő, s ezek közt több képzett tanítónő vagy tisztviselőnő, leti vendéglősnő és kocsmárosné, s viszont a kocsmáros nevelésből (vendéglősök és kocsmárosok fia) láthatunk a pápi és tanítói pályán, s a miniszteri hivataloktól kezdve minden ilyen pályán. Vannak közülük katonatisztek, (akárhány vendéglős katonatiszt teljesíti most is háborus kötelességét) ügyvédek, sőt írók és költők is; a legnagyobb magyar költő: Petőfi is kocsmáros fia volt (Ády és Babics költő-teleket azonban nem nevelnek ezek a családok). De a legtöbbet, igen helyesen, a maguk mesterségére, intelligens vendéglősöknék és kocsmárosoknak nevelik. Mindez azt látszik igazolni, hogy ez az ipari osztály megfelelő értelmi lokon áll, már pedig ahol értelem van, ott a nevelési erkölcsök is épen csak úgy nyerhetnek érvényesítést, mint az értelmi osztályoknál általában.

Vizsgálat a vendéglőkben. A fővárosi vendéglőkben vizsgálatot tartottak a karácsonyi megelőző napokban. A vizsgáló bizottság a nagyobb vendéglőket rendben találta és csak pár olyan üzemenél, ahol főlhuzó (lift) van alkalmazásban, talált tisztatlanságot. De a kisebb üzletek közt már több akadt kifogásolni való és többet azonnal tisztításra utaltak, míg egy-nél a rögtön való bezárást rendelték el. Így közelíték ezt a napilapok. — Nagyon kellemetlenül hat az ilyen értesítés, amely megint csak azt látszik igazolni, hogy egyes üzletemberek a legelembb követelményeket sem tartják be s ezzel újabb tápot adnak a közönségnek a vendéglősiparhoz tartozókkal szembeni bizalmatlanságra. A vendéglősipari gyakorlatban

legelső és legfontosabb föltétel a tisztaság és rend. Tisztaság és rend a helyiségekben, sőtésben, konyhában, pincében és mindenütt. Ahol ez nincs meg, ott a holdogulásnak, az üzleti érvényesülésnek az alapja is hiányos. Ezt tehát be kell tartani szigorúan mindenkinek és minden körülmények közt, mert aki ezt nem teszi, az a saját megélhetését kockáztatja. De kockázatát mást is, amint a jelen eset igazolja: az üzlet bezárását és végeredményben az engedély elvonását.

APRÓ ESEMÉNYEK Zágráb után Bécsben is megszüntették a kávéházi uzsonnakávékat. Déltől esti hétig itt se fogyasztják senki tejeskávét. Végeredménye pedig mindennek az lesz, hogy Bécs után Budapest fog következni, ha csak közben meg nem szűnik a háború. — **Be nem vallott tartozás-csalás.** Jurekai János 1912-ben eladta vendéglőjét Moser Antalnak s az eladásnál azt mondta, hogy az üzletre nincs teher; kéőbb pedig kiderült, hogy 1900 kor. adósság terheli a vendéglőt. Följelentés folytán a budapesti törvényszék csalásért elítélte hat hónapi börtönrre. — **Mint a fűszál** annyi az ügynök Budapestben, mondta nemrég a képviselőházban Serényi L. gróf, volt földm. miniszter. Az ügynöki nagy számmal fogva pedig csak természetes, hogy a hadsereg részére s állított berok nagy részét is ügynökök közvejtették. A hadvezetőség utóbb úgy határozott, hogy a szükséges bort ezentul közvetlen a bortermelőktől szerzi be. — **Sok a hal,** írták a lapok Szerbia h tárn, a Duna, Száva és Drínában csak úgy hemzsegnék, de az ország tavai és folyóiiban is sok van belőlük Kecsege, csuka, potyka, pisztráng, sőt kék is roppant mennyiségben van és nagyon olcsó. A szomoró mindebben az, hogy halat csak keveset s azt is méreg drágán tudnak a vendéglők beszerezni.

Csodaszőlő, csodabogár. Ezt a csodaszőlő terméket egy pppai ur találta ki azaz: terjeszti, minthogy csak ő tudja, hogy mi fán és hogyan terem. De miután az a csodaszőlő-gazda élelmes ember is, termékét nem rejti véka alá, hanem ajánlja mindenkinek hogy szeressék be. Azok a „reklámos” közlemények azonban, amelyek a terméket ajánlják, annyira amerikaiosan hangzanak, hogy egyes lapok egyszerűen nem közlik. Így tett a kecskeméti „Szőlészeti és Borászati Lap” is, amely azonkívül véleményét is mondott arról a csodaszőlőről és ezt a „Szerk Üzenetek” rovatban juttatta el a lippai urhoz. Ilyformán ni:

Csodabogarakat nem közölhetünk a lapban. Szőlőművelés ellen, mióta a Városov-féle eljárás ösmeretes, minden más szer háttérbe szorult, ajrészgáliccos odat is, különösen akkor, amidőn — nincs! A hirdetés felvettük, de arra kérjük, hogy *olvassintak ne szapja be*, mert beületbeli dolog, hogy amit igéünk, az be is vál n. Annak a „Csodaszőlőnek” mely fajta az apja is melyik az anyja!

Ez aztán meg van „izenve” annak a csodaszőlő s urnak. H gy mit felelt rá, illetve hogy elárt te-e a csodatermékének apját s anyját; erről még nem zólott — a keveset beszélő te sokat mondó — kecskeméti laptársunk

Szükkeblűség Sanyi boros csettent egyet ollójával és azt mondja:

— Ilyen szükkeblű főváros talán még Amerikában sincs, mint a mi fővárosunk.
— Már aztán miért te, — szól rá Kisgömöri. ker. elüljárósági főosztályos.

— Azért kérem, mert a kenyérgyegyek kibocsátásával minket is eláthatott volna ilyen apró ólók, hogy ez a kiadás ne képezze a mi terhünket. A fővárosnál azonban a pincérfiúk gazdasági ügyével nem igen törődnek — végezte szavait a Sanyi boros.

A jó zivékhez fordulunk ismét eme sorainkban. — Karikás Mihályné, a ceglédi Népkör volt vendéglősenek özvegye, hat kis gyermekkel maradt szegénységben. Hogy árvaét eltarthassa s nevelhesse, kifőzésbe kezdett, de a nagy drágasság miatt még a saját ételmüket sem tudja beszerezni. Nagy nyomorában a jobbmódu és jószívű vendéglősökhöz fordul, hogy részesítsék némi

segélyben a sok nélkülözést látott családját. A nemes zivék, adományukat küldjék ezen címre: **Ozv. Karikás Mihályné, kifőzőnő, Cegléd, Páva-utca sarok.**

Farkas Miklós pincér, (lakik: *Gyulafehérvár, Ompoly-ut 17.*) ki a harctéren nehéz tüdőbajt szerzett és munkaképtelen lett, értesít bennünket, hogy a Fogadó mátkori főlvővő soraira két nemes szívv adakozó: Schlesinger Jakabué. Resicabánya, 5 és Kenyeres Gyula főpincér, Szeged, Próféta-étterem, 4 koronát küldött számára. Mások, akiknek a segítém módjában van, rem gondoltak arra, hogy egy szegény beteg pincér, akinek felesége is beteg, hogy tudja keresztül élni éhezve és fáva, fütetlen hónapok szobában a kemény telet. A fenti nemes adakozóknak ezuttal is hálás köszönetét fejezi ki.

A mi szegényeinket ezuttal is a jószívű fogadósok, vendéglősök, kávéosok és pincérek figyelmébe s pártfogásába ajánljuk. Akik meg vannak kímélve a háború kellemetlenségeitől és anyagi módjuk engedi, gyámolítsák és segítsék az arra szoruló szegény kártársakat. A jószívűk nemes tettét isten áldása fogja kisérni.

GYÁSZROVAT *Nádai István* fővárosi — Ilka-utcai — vendéglős elhalálozott 39 éves korában. Élete délen elhunyt kártársunkat a közönség és kártársai nagy részete mellett temették el. Elhunytát özvegye sz. Porkoláb Mária és kiterjedt rokonság gyászolja. *Ozv. Hajós Józsefné sz. Burglhauser Józsefné,* volt fővárosi vendéglősné, január 13-án 76 éves korában elhalálozott. Az elhunyt urnó temetése e hónap 15-én történik a farkasréti temetőben. Elhunytban Hajós Károly fővárosi vendéglős, a Székesf. vend. és kocsm. ipartársulata elnöke édesanyját gyászolja. Áldás és béke hamvaikra.

Papírszalvéta beszerzése végett forduljanak t. kártársaink a „Fogadó könyvnyomdához” Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34.)

Budapest,

a Váci-uton, gyárak között, régi jófogalmu vendéglőshelyiség, május 1-re kiadó. Bővebbet V ker. Csáklya-utca 6. sz. vendéglőben. 1-3

Kis-Szótár.

Használatonkívül helyezett idegen szavak.

A fogadó, vendéglős és kávéházi üzemmél előforduló idegen-szavakat szótárszerűen összeállították, megfelelő szavakkal helyettesítették s a gyakorlatból kikészítöbötök a berlini és a bécsi vendéglős-ipartársulatok kezésébe. Magyarra átdolgozta és magyarázatokkal ellátta a „Fogadó” szerkesztősege.

Konyhai elnevezések.

Blanchieren — Abrühen, überkochen —
Leforrázni.
Braisieren — Dämpfen — Párolni.
Chemisieren — Mit Sosz überziehen — Már-
tással izesíteni.
Couleur — Farbe — Szén.
Dekorieren — Ausschmücken — Diszíteni.
Demi glace — Eingedichter Fleischhaft —
Sűrű húsle.
Dressieren — Zurichten, formen — Formálni.
Faschieren (farbieren) — Zerreiben, zermahlen —
Vagdalni.
Garnieren — Umlegen, belegen, bekränzen —
Körözni.
Glassieren — Überglänzen, beisein, vorzuckern —
Fényezni, (húsna) bevonni (tortánál)
kukrozni, cukorral bevonni (gyümölcsnél).
Grillieren — Auf dem Rost braten — Ros-
télyon sütni.
Kaschieren — Fein hacken — Finoman vag-
dálni.
Jus — Fleischsaft, Fruchtsaft — Hus és gyü-
mölcsle.
Legieren — Mit Ei abrühen, verbinden —
Tojással habarni, süriteni.
Marinieren — Einsäuten — Ecetbe tenni (pl.
halat).
Passieren — Durchstreichen, durchpressen,
durchdrücken — Szítán átszürni

Servieren — Auftragen, bedienen — Fel-
szolgálni.

Franchieren — Zerlegen, vorschneiden —
Főlszerelni, vágni, aprítani.

Kávéházi nevek.

Anisette — Anis-Süsssahnaps — Anizos pá-
linka (édes)

Amerikan — Amerik. Eisgetränk — Amerikai
jeges-ital.

Arac — Reisschnaps — Rozspálinka.

Bavaroise — Würntee — Fűszertea.

Biscuit — Zwieback — Kétszersült.

Café á la glace — Eiskaffee — Jegeskávé.

Café au lait — Milchkaffee — Fehér kávé.

Café separé — Kaffee in Kannen — Edény-
kávé.

Café á la turc — Türkischer Kaffee —
Török kávé.

Cafétier — Kaffeesieder — Kávé.

Caloric — Schwedischer Punsch — Svéd-
puncs.

Caramel — Gebratener Zucker — Égetett
cukor.

Champagner — Schaumwein — Pezsgő.

Chartreuse — Kartanser — Kartáuzi pálinka.

Chaudaue — Weinschaum — Borhab.

Chery brandy — Kirschgeist — Cseresnye-
pálinka.

Cognac*) — Weinschnaps — Borpárlat.

Crème de monthe — Minzen-Feinschnaps —
Pemeté pálinka.

Frappée — Eiskühlt — Jégbe hűtött.

Crème facée — Obersgefrorenes — Tejszin
fagylat.

Curaçao — Pámeranzen-Süssschnaps — Na-
rancspálinka (édes)

Granadiene — Granat (apfel) wasser — Grá-
nátalmalé.

Hot giu — Heiser Wachboldgergeist — Me-
leg flinka.

Likör (Liqueur) — Süss-Schnaps — Édes
pálinka.

Limonado — Zitronenwasser — Citromlé.

Mélange — Milchkaffee — Tejeskávé.

Milk-punch — Milch Punsch — Tejes puncs.

Orangeade — Pomeranzenwasser — Narancslé.

Ponche á la romaine — Römischer Eispunch —
Római jeges puncs.

Whisky — Kornbranweint — Rozspálinka.

A mi katonáink.

— Háborus levelek. —

Messze napkeletről, a mindig napsütöses Japánországból kaptunk háborus levelet. Freih Gyula tengerész (körmendi főpincér s egyideig a Lukácsfördőnek is volt vendéglőse) küldte és köszönti abban az ösmerős kártársakat. Az üdvözlő sorokat má lapunk „Buké” rovatában közöljük. Freih Gyula még a békés 1913 évben vonult be s haditengerészetünk Pekingi különítményénél — a kínai vizeken — teljesített szolgálatot. A japánoknak a német Csingtau ellen folytatott harca öket is háboruba sodorta s a mi katonánk ez alkalommal került hadilogságba. Most Aonogahara nevű városban várja többbedmagával a béke szépséges napjának kísértését.

Várjuk mi is, várják mások is azt a nevezet napot de még inkább várjuk visszatérését a mi katonáinknak. Haza jönnek-e és mikor? — Glück Erősnek, a Pannónia fogadó étterme és a Keleti-pályaudvar ismert vendéglősenek egyetlen fia: ifj Glück Frigyes is ott van a

harcosok közt. Az orosz hadszíntéren most folyó nagy harcokban teljesíti honvédelmi teendőit.

Brassóból egyszerre három önálló kartársunk: *Ambrus S.* vasuti vendéglős, *Schuszer* Márton sétaterikioszk-vendéglős és *Mock János*, az Elite kávéház tulajdonosa vonultak harcba. *Portshy* Tóbiás szombathelyi fogadós, *Kiss Kálmán* marosvásárhelyi fogadós kartársaink is bevonultak katonai szolgálatra. A győri *Váradt* Ármán kávéháztulajdonosnak mind a három fia: Géza, Pál és Lajos be van vonulva és a különböző harctereken teljesítik honvédelmi kötelességüket. *Gerő* Sándor trencsényi főpincér is bevonult a 15 hnv. gy.-ezredhez katonai szolgálatra.

Halálozás és sebesülés is történt. *Bihari* Endre hadnagy Tolmannál hősi halált halt s fivére, *Bihari* László zászlós megsebesült. Mind a két hős Silbermann Ignác, nagyvárad elhelyező iroda-tulajdonosnak a fia. *Ily. Koller* György hadapród, *Koller* György, a nagyvárad vasuti vendéglős, főpincérének fia Vorhiunál (Orosz Lengyelország) szintén megsebesült.

Meixner Mihály és *Meixner* Ferenc, a győri Royal-fogadó tulajdonosai, mindketten tüzérszázalósok, az Isonzó-fronton szintén megsebesültek.

Ottenvald József őrmester és *Grészl* Ferenc szakaszvezető budafoki vendéglősök a karácsonyi ünnepekre örvendeztettek meg feleségüket és családjaikat soraikkal, hogy egészségesek és semmi bajuk sincs. Ilyen megnyugtató sorokat kapott *Rada-ztics* Jánosné is honvédszázár lérvétől, aki már régebben nem irt s már-már aggodás fogta el az ő derék katonája miatt.

Szoldársik János, messze idegen országból küld értesítést. Ágyszó és reptelgők berregő morgása mellett főzi tisztjének a jó magyaros tokányt és turós csuszát. Hasonló jókat és egyéb szerencsét kíván ösmerőseinek. — *Rösler* József szolnoki főpincér, valamelyik lövészárkból küldött értesítést, hogy a Fogadó járandósága fejében tíz koronát utalt ki. Másutt is kellemes, de itt különösen jól esik a mi lapunkat böngészgetni a pihe-nés óráiban. — írja a mi katonánk. — *Pácell* Rezső már a Rokitnói mocsarakig jutott el. Oda várta és várja karácsonyi és újévi szabadságolását. — *Braun* Mór őrzető (volt szászvárosi főpincér és üzletvezető) a csehországi Bausovicon állomásozik. Innen írta eme sorokat: — Épen egy éve, hogy nélkülöztem kedvenc lapomat, amelyet több példányban — s ugy szintén a naptárt is, — megkaptam. Utóbbiaknak az ismerősökhöz intézett üdvözlét, „*Buék*” rovatunk tartalmazza.

Az öreg *Haubitok* derék mestere, *Tenyér* Péter fogadós barátunk már megint az „olasz-fronton” áll. Onnan írta, hogy a 28-sok között egy kis rendet csinált és egyuttal a „Fogadó” anyagi dolgát is elintéztette. És én, írja soraiban, még mindig itt állok az arcvonalon, várva leve az azt a pillanatot, amikor ezeken a csömetélt („makaroni”) evőkön alaposan megoszulhatom magamat. Ugy értem, hogy ez a pillanat már nem messze van. S aztán, ha isten is úgy akarja, jöhet a béke... Bárcsak úgy akarná isten, hogy igaza lenne a mi katonáknak.

B. U. É. K.

A Fogadó szerkesztőségének és minden ismerősömnök ezton kívánok boldog karácsonyi ünnepeket és ujesztendőt.

Aonogahara (bei Kobe)
Japan (fogolytábor)

Freih Gyula

Az év változása alkalmával t. barátainak és az ismerős kartársaknak ezton fejezem ki szerencsekívánataimat.

Budapest
Aradi-utca

Seidl István
vendéglős

Újévi szerencsekívánatainkat ezton nyilvánítjuk minden jó barátunknak és ösmerősünknek.

Newyork
Amerika

Heib Vince és neje
főpincér

T. üzlettár aimnak, jóbarátainak és ösmerőseimnek ezton kívánok boldog újévet.

Sárvár

Strohoffer Viktor
vendéglős fogadós tulajdonos

B. U. É. K.

Szombathely
88-as gyalogezred

Mörizt Mihály
főpincér

T. barátainak és ismerős pályatársaimnak ezton kívánok boldog újévet

Budapest
X. Úteg-utca

Frick Adám
vendéglős

A háborut okozta súlyos helyzetet teljesen átérve, kívánom, hogy a sok veszre, bajra, egy szebb és boldogabb esztendő napja derüljön. — Jóbarátainkat és ismerőseinket üdvözljük az évfordulón.

Rábahídvég

Kamondy József
vendéglős és családja

Az esztendő változásával ezton üdvözlöm t. barátaimat és az ismerős pályatársakat.

Budapest
X., Kobány

Krizmanits János
vendéglős

B. U. É. K.

Jolsva
Gömör m.

Strkula György
fogadós

Jóbarátainak és ismerős pályatársaimnak b. újévi kívánataimat ezton fejezem ki.

Órihodos
Vas m.

Jandresits István
vendéglős

Boldog újévet kívánok minden ösmerős kartársamnak a lövészárkból.

Harctér

Rösler József
főpincér

B. U. É. K.

Budapest
V., Csaklya-utca

Kirchenknopf Imre
vendéglős

Barátainak és ösmerős kartársaimnak b. újévi üdvözlétemet küldöm a Rokitnói mocsarak mellől.

18./III. hadip. zlj.
Ettapep 148.

Pácell Rezső
szakaszvezető

Az év fordultával kívánok sok szerencsét és kitartást minden ösmerősömnök és jó barátomnak. Testvénes üdv.!

Feldhaubit Batt. 7/34
Táborip. 603.

Tenyér Péter
üzemester

Az év változása alkalmával ezton üdvözlöm t. barátaimat és ösmerős kartársaimat.

Erzsébetfalva
Szediák-vendéglős

Rozits Lajos
vendéglős

B. U. É. K.

Sarajevo
K. u. k. Verpflog. Mag.

Szentmiklósi Gábor

T. barátainak, ösmerőseinknek és jóakaróinknak ezton kívánok b. újévet.

Gyula

„Ujvárosi olvasóköri”
vendéglős és neje

Az ösmerős pályatársaknak és jó barátainak ezton kívánok boldog újévet.

Bousovic (Csehország)
IX. őrz. tiszt. ezkerde

Braun Mór
örvezető

B. U. É. K.

Harctér
Tábori posta 56.

Hornyák Mihály
1916 január 6.

B. Idog újévet kívánok t. kartársaimnak, kedves barátaimnak, jó ismerőseimnek és mindazon üzleti felemnek, akik 1910 év óta fennálló Fogadó vendéglős és kocsmá üzlet adás-vétel ügyrőkségemet egy a fővárosban mint a v. déken szerencsétlenül voltak szivesek. Midőn továbbra is kérem szíves bizalmukat, maradok tisztelettel

Eger, 1916 január hó

Bary József

A „Központi” fogadó étterem és vendéglős tulajdonosa (vasuti nagyalállomásnál)

T. rendelőinknek és üzletleinknek az esztendő változása alkalmával ezton fejezzük ki üdvözlétnket és szerencsekívánatainkat.

Budapest

Fogadó-nyomda

VIII., Szentkirályi-u. 34.

(Vendéglős és lövészai cikkek beszerzési váll.)

ÜZLETI HIREINK.

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

Jó új-borok. A mult 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.

Balatonszentgyörgyön a vasuti vendéglős bérletét *Koroncy* Sándor, volt balatonygyöröki vendéglős nyerte el. *Koroncy* kartársunk új bérletét január 1-én vette át a saját kezelésébe.

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

Vendéglői- és kávéházi cikkek olcsó beszerzése

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

Telefon szám: 39-70.

Sz. it vidékre utárvét mellett: „papírszalvétát“, — fogvájót, — hektograph-lapokat és téntát, kártyatáblát, krétát, szivacsot, dákó-krétát, dákó-bort s igazságot: szalonnaszeleteket, sóntés-, konyha- és kávéházi íveket, bon-blokkokat és minden szükséges üzleti cikket.

A budapesti Orient-kávéház gazdát cserélt. Az új tulajdonos *Böhm Miksa*, szakavatott férfit, akinek Mosztárban volt hasonló üzlete, hosszú évek óta és kitűnő kávéja miatt nemcsak a mosztáriak, hanem a környékbeli előkelőség is nagy kedvvel látogatta kávéházát. Ezt a híres és jó mosztári kávé igyekszik bevezetni új üzletében is, tekintettel a szakbeli vendégekre, akik az Orientet látogatják. Az Orientet új tulajdonosa január elsejével vette át saját kezelésébe.

Schranzt János ismert fővárosi vendéglős a X., Fűzer-ú. és Jászberényi-ú. sarkán levő vendéglőjét kibővítette és ez alkalommal egész újat rendezte be.

Magyar fogadós Szófiában. A szófia „Bal-kán“ fogadót megvette *Fülöp János* fővárosi vendéglős és azt saját kezelésébe május 1-én fogja átvenni. Fülöp kártársunkkal nemcsak az első magyar fogadós, hanem a jó magyar vendéglős is bevonul a bolgár fővárosba, ahol nem a budapesti Astoria, Astor s más ily keverék jellegű „hotel“-esek zagyva idegen szellemét, hanem az igazi magyaros rendszert fogja meghonosítani úgy a fogadói, mint a vendéglői üzem vezetésében. Hogy az okos és a fajlag különben is rokon bolgárok szívesen — és nem idegenkedve — fogják ezt a törekvést látni és támogatni Szófia első magyar fogadósát; arról meg van győződve Fülöp kártársunk, akinek vállalkozásához eleve is sikert kívánunk.

KERESTETNEK. T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett címek hűlletét, kártársi szíveségből, a megadtnál óhajjokkal egy levelezőapon közöljék. *Mészáros Lajos* főpincér hűlletét kéri tudatni *Hönig Antal* főpincér S.-a-ujhely Molnár Ist. ut. 15.

Vendéglő Gundel bácsihoz. Gundel Károly hadnagy, fővárosi vendéglős, 10,000 koronát adott át az Estnek azzal, hogy az újra épülő kárpáti falvak egyikében vendéglő épüljön és azt így címezzék: Vendéglő Gundel bácsihoz. A kárpáti vendéglőt az elhunyt Gundel János emlékére emelteti családja.

Vendéglői és kávéházi cikkek beszerzése. Ugy az éttermi, mint a kávéházi főpincér urak fogvájó, bon-blokk, tábla- és dákókréta és minden más cikket, valamint az éltető urak hektograf stb. szükségletüket a legutányosabbban a *Fogadó-nyomda* utján Bpest, VIII., Szentkirályi-ú. 34. szereshetik be.

Szombathelyen a Hungária kávéházat tulajdonosaik: Haász Testvérek kártársaink egész újan tatarozták és rendezték be. Az ünnepélyes megnyitás december 31-én történt.

Családi öröm. Kamondy József, rábahidvégi vendéglős kártársunkat neje egy új derék katonával ajándékozta meg. Az újszülöttet József és Ottóra keresztelték.

Lakás- és helyváltozásukat jelentő t. pincér-előfizetőink az új címmel kapcsolatban volt *lakhelyüket* (hogy előbb hol voltak?) szintén szíveskedjenek megírni. Fogadókiadóhivatala, Bpest, Gyulai Pál-ú. 9.

HELYVÁLTOZÁSOK. *Győről* a Royal nagyfogadószoftafonőki állását *Gócin Béla* foglalta el. A vasúti vendéglős (III. oszt. étt.) főp. állását *Tóth János* tölti pe. A fehér-hajó fogadó főp. állását *Hujber Vince*

foglalta el. Celdmőlkön a Korona fogadó főp. állását *Vadássy József* tölti be; u. itt az Újkávéház főp. állását *Seregély Ároly* foglalta el. *Mannás* János Vinkovcén a Vasuti-vendéglő főp. állását tölti be.

Szálloda, vendéglő és étterem.

Eger városában (a Vasúti állománál), rengeteg katonaság géppontján, órási idegenforgalommal, 1000 koroná ha onkénti tiszta haszonnal 10 éves szerződés-el, 5000 korona lakbérrel, 20,000 koronáért eladó. Keresztény szakember felével marhadat. Értekezhet *Bary József* Központi-szállodánál Egerben.

Mészáros és pincér

mesterséget tanult s a vendéglői térer nagy gyakorlati bír szakember, elsősorára keres jobb vendéglőt, esetleg konyhamészárosi, fogadó portási vagy felügyelői állást is elfogad. S íves megkeresések ezen a címen kértetnek: *Kocsis György* rzsébetfalva, Uri-utca 3. sz.) 1-2

Pályázati hirdetésny.

A *Mán.* aradi üzletvezetősége versenyátgyalást hirdet a Belényes állomáson levő pályavonaleglio bletére. A bérlet 1916. évi február hó 1-ével kezdődik és tart 5 éven át. A pályázati feltételek az aradi üzletvezetőség általános osztályában (I. oszt.) a hivatalos órak alatt bármikor beszerezhetők vagy irásbeli megkeresés mellett a megfelelő bélyegjegyek előzetes megküldése után postán is megkaphatók. Ajánlatok 1 koronás okmányblyeggel ellátva lepecsételt borítékban a következő círral: „Ajánlat a 1/1916. számú versenyátgyalási nirdetés alapján a Magyar Királyi Államvasútat Belényes állomáson levő pályavendéglő bérletére“ nyújthatók be legkésőbb 1916. január hó 25-én déli 12 óráig az aradi üzletvezetőség általános osztályában (I. osztály) főnökhöz, Vilms cs. zá-tér 3. sz. I. emelet 15 ajtó. — *Bánatpénz* 200 (k-tól szá) korona. Ajánlatok közt a választás a felajánlott bérösszegre való tekintet nélkül szabadon történik.

Arad, 1916. január hó 3-án.

Az üzletvezetőség.

Schiller és László

Tea, rum és cognac, bel- és külföldi borok és pezsgő-borok nagykereskedése 4-3 □

Telefon: 175-72.

Iroda és raktár:

Budapest, VII., Izabella-utca 52. szám.

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

Zenekarok ügynöksége.

Cigány-, szalon-, női-, schrammel és más zenekarokat Budapestre és vidékre kávéosk 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.

SZERKESZTOI ÜZENETEK.

Azon t. előfizetőink, akik a hozánk intézett leveleikre választ nem kaptak, jelen rovatunkban társajutják meg a felőlő választ. Csakis előfizetőinknek válaszolunk.

Varasdi É. A V. naptárban megjelent Fogadói és vendéglői idegenzavak gyűjteménye csakis az ideartozó idegenzavakat tartalmazza, míg a konyhai zavak (ételek zsvat) az 1912 és 1913 é. naptárainkban megjelent „Ételszótárban vannak összegyűjtve. Ezt különben abban a közleményben szintén megemlítettük. A kért régebbi lapok elküldettek Üdvözlét. — R. J. Harcter. Lap küldtetet, buék közöltetett. A harctéri koronákat itt is köszönettel nyugtatjuk. Hasonló szíves üdv. — M-ý J-né Baranya. Az izlés t. Asszonyunk sokféle és ha mind kielégíteni akaránk, akkor a főzésben semmiféle rendet nem lehetne betartani. Már pedig erre — rendre szabályra, — kiváltképen a főzésnél, kell figyelemmel lenni és azt betartani csakis úgy lehetséges, ha az ételek a valódi készítési módok — s nem kinek-kinek a gustusa — szerint — készítettnek el. Tehát nagyon is helyes az eljárása, amikor nem veszi figyelembe a hangoztatott különböző kívánságokat, hanem úgy főz és tálal, amint azt a jó magyar konyha főzési szabályai előírják. A kérdezett — V. szakácskönyv csak a háború után fog megjelenni, de egy kisebb ilyen munkának a közlését közelebbi lapunk már megkezdi. Naptár elküldtetet. Üdvözlét. — Sárreiti. A kérdéses bor-ügyben forduljon a „Vésontai és mátrahegyaljai szőlőtelepek borért. r. t.“ igazgatóságához, esetleg kéjjen mintát. Ugy az újvi lap, mint az 1916 V. Naptára elküldtetett. — T. Gy. Fiume. Másik lapot nyomban megküldtetünk; előbbi bizonyára elküldött a nagy újvi „forgalomban.“ Hasonló sok és szíves üdv. — G. M. Zenta. A munkát átadtuk nyomdánk és az el is fogja megfelelően intézni. A támogatásért ezúttal is hálás köszönet és szíves köszönetünk. — R. J-né Kecskeméti. Lám hogy bevalt a jóslás; a megnyugtató levél máris megérkezett. Ez is azt mutatja, hogy félni, csüggedni nem szabad és mindig csak a jobbat higgyük és reméljük; a bizakodókat nem hagyja el Isten. Lapot küldtetünk. Szíves üdvözlétünk. — M. V. Harcter. Az üdvözlétet és a lapot is rendeltetési helyre juttattak. Hasonló szíves üdv. — Kenyery Vi. Lehetséges, hogy a nagybogyó vidéki városokban is bevezetik a „kenyeres“ állapotot s akkor önként is elátják ama kedves „biletákkal“, melyek azonban csakis ott lesznek érvényesíthetők. Így Budapestben is, ha a vidékiek főlvándorolnak és nem mennek fogadóba, csak úgy juthatnak kenyérhez, ha azt magukkal hozzák. Azt hisszük, ez az a lényeges, amit az ön gyakran utazó vendéglői tudni óhajtanak. A naptár még az ünnepek előtt elküldtetett Lap újból ment. — B. M. Bausovic. Itt van. Buék közlés jönetett. Üdv.

Elszámolásra keres

1500 korona ovadékkal megfelelő és csakis biztos meneteli vendéglőt 33 éves képzett szakember, — hadmentes — kinek jó gazdasszony felesége a főzésben s az egyéb konyhai d lgoiban teljesen jártas. Megkeresések kértnek ezen címre: *Szabó Pál* Korona-fogadó vendéglős Tenke (Bihar m.).

Kantin-vendéglő

mészáros és hentesüzlettel egybekötve, házzal együtt, szénbányatelepen, ahol jelenleg reageteg munkás dolgozik és sok katonaság van; kimutatathó 1000 kor, havonkénti tiszta haszonnal, vezetés-hiánya miatt 25,000 (huszonezter) koronáért eladó s kedvező föltételekkel átvehető. Keresztény családnak vagyonszerzést biztosít. Értekezhetni: *Bary József* kereskedelmi ügynökségénél Egerben (Központi fogadó, vasuti állomásnál).

Polenai gyógyforrás.

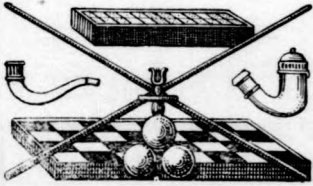
Borral a legjobb fröccs!

Kitűnő ízű, igen üdítő ásványviz. Bor, cognac vagy citromsavval vegyítve.

Orvosi szaktekintélvekből melegen ajánlvá gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, vérszegénység, tüdőbaj és vérköpések eseteiben.

Megrendelhető

Schönborn Buchheim gróf urad. ásványvizeinek bérletőségénél, Szolyva.



Novágh Károly mű- és diszmű-eszieryályos

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

Ajánlja saját készítményű **elefántcsont-teke (billiárd) golyók, dákok, sakk, domino, lignum santum-golyók, bábuk, sétatokok, tajték- és borostyánkő dohányzó-eszközöket** stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók **eszieryályozása, dákok, sakk és domino javítása olcsó árszámitással, pontos határidőre való szállítással** — elfogadtatnak. **D**

Kortyantó.

Hé titvöz.

Egy rábaközi kocsmában a háborúról beszélget a kocsmárosal egy Sopron-környéki „poncikter”, aki egy távolabbi községbe néhány hordó „meszes” bort szállított.

— Hát bizony, mondja az öreg sváb, én már kiöregedtem és nem mehetek a többivel, de elmentek helyettem a fiam, — hárman vannak a csatában.

— Ugy, hát három fia van?
— Három? mit három! — hét fiam van. Hét szép fiu, hét vitvöz és mindegyiknek igazi magyar nevet adtam.

— Nagyszerű — és hogy hívják őket?
— Hogy? — abeceben jönnek egymásután, Ehol ni: Atto, Bétter, Coltán, Dihamér, Eten, Fendel, Kábor.

— Hé, Bendegusz, adj még egy kortyantót, hisz nem sokára ugys vége van a háborúnak.

— Hát ezt meg miből következteti olyan határozottan Visztulai bátyánk? — kérdi elámulva a zónaregeliző szomszédja.

— Biztos jelek mutatják ezt Blumbergii öcsém. Valaha, egy évvel ezelőtt mindenki arról beszélt, hogy hamar vége lesz a háborúnak — és nem lett vége; most pedig mind azt tartják, hogy évekig is eltart a nagy zenebona, vagyis senkise se hisz a hamarosan való befejezésében és hát, ezért szűnik meg a háború nem sokára. Hát aztán te gyehénára való — csördít rá a Bende gyereke — mi van azzal a sörös kupával!

Átadó szálloda.

Keszthelyen a „Bronner-szálloda, vendéglő és kávéház” azonnal kiadó. Az üzlethez 23 szállószoba, konyha, étterem, kávéház, nyári kerthelyiség és összes helyiségek tartoznak. Az összes helyiségek a mai kor igényeinek megfelelően vannak felszerelve. Bővebb értesítést ad a tulajdonos: **Loász József, Keszthely.** 3-3

Brunovszky Károly



hygienikus játékkártya tisztító intézete.
Budapest,
Szvetenay-u. 18.

Deák Ödönné

elsörangu női ruhaterme

Bpest, Rákóczi-ut 19. sz. félem. 16

elvállal minden e szakmába vágó munkákat a leggyorsrúbbtól a legfényesebb kivitelig. A szakmánkhöz tartozó urnóknak és urleányoknak — **árkedvezmény.**

Tisztelettel

Deákné.

Hektográf-

lapok, ténák, készülékek stb. az étlapsokszorosításához való cikkek legolcsóbban beszerezhetők a Fogadó-nyemdárv, VIII., Szentkirályi-utca 34.

Szállodások és vendéglős urak figyelembe!

Páratlan olcsó ajánlat vászon és damaszt árúknban

	Kor. érték
Lenvászon lepedő 220 150	— drbja 4,50
Kárpáti > 230 150	— > 5.—
Nehéz damaszt abrosz 150 150	— > 5.—
> > 150 180	— > 6.—
> > 150 220	— > 7.—
> > 150 300	— > 8.—
Kerti abrosz minden színben	— > 3,50
Dupla kerti abrosz 150-200	— > 5.—
Ajour kavés szalvéta	— tuctja 4,80
Nehéz damaszt szalvetta 60 60	— > 9.—
> > 65 65	— > 10.—
> > 70 70	— > 14.—
Damaszt törülkőző 60 120	— > 14.—
Dupla damaszt > 60 130	— > 18.—
Szegélyes párnahuzat 88 76	— drbja 3.—
> > paplanhuzat 130 170	— > 7,50
Nehéz flanel takaró 200 130	— > 8.—
Vászon pohár és edénytörő	— tuctja 12.—

DEUTSCH FERENC

**** vászon és damaszt árúháza ****
szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Muzeum-körut 10.

Alapítási év 1895.

Telefon József 4-60.

SAJT ::

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

Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak Répcelak.

Aldás a szenvedőknek a világhírű városligeti szüsavdus

„LONA“

Artézia ásványviz.

Bort, étvágyat, kedvet javít. Gyomororotást, bűt, haragot elhárít. Házhoz szállít.

„ARTÉZIA“ R.-T. BUDAPEST.

TELEFON 50-72.

Állandó borvásár.

Azon t. vendéglős kartársak, kiknek mőri borra van szükségük, forduljanak hozzám teljes bizalommal.
Stoffer Mihály vendéglős Mór.

Böcögő József Korona-fogadója és

„Pannónia” kávéháza, Miskolc. Kávéház, elsörendő étterem, sörcsarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

Magyar Paizs.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — A Magyar Paizs erős sztokimondó, független hűlelmet, magyar ipart, honi terméket véd magyar szellemet terjeszt minden téren. — Évi előfizetési ára 4 korona. (Legolcsóbb lap). Szerkesztők: Borbély György és Horváth Lajos Zalaegerszegen.

Kiss Ernő Korona-fogadója

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

Eladó vendéglő.

Egy te jesen berendezett vendéglő házzal együtt, közel a hajóállomáshoz, 12 000 (tizenkettő ezer) koronáért — nagyobb üzlet átvétele miatt — eladó. Az üzlethez 2 vendéglő helyiség, egy nagy táncterem, 2 lakás, konyha, szép pince, jégverem, istálló stb. Bővebbet: **Kurin Elek** „Tisza vendéglős” Ada. 2-3



Törvényes védjegy szabadalom.

Jótállás!

az irtás tökéletes eredményéért.

Reitner Oszkár

nagybecskereki főkapitány fajbaromfitenyészőnek találmanya a

PATKÁNING

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

1 dohoz ára 2 korona, biztos kiirtásához. Ismertető leírást, amely közli, hogy különböz. n. gysűgő gazdarágtan és lakásban hány dohoz használandó a teljes kiirtás — kérsre ingyen küld Reitner Oszkár főkapitány PATKÁNING gyárának vezetője 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, Új bankpalota).Sürgőnycim:
Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz. Visonta-Mátra

Ó 1908—1911. évjáratu és új fajborok.
Pecsénye, 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.

1916-ra szóló

Vendéglősök Naptára

megjelent. A fogadós és vendéglősiparhoz fartszók ne mulasszák el ezt a fontos szakkönyvet megrendelni. A „Vendéglősök Naptára” ára — **3 korona 20 fillér.**

Megrendelhető:

Fogadó kiadóhivatala:

Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9. sz.



Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!

Üveg és porcellán árak nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók
ifj. **GRÜNWALD MÓR**
üveg- és porcellán nagy raktárában
Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6.
(a Ferenc József-tér közepén.)

KENYÉRCZACSKÓ

kenyér, kifli és egyéb száraz sütemény higienikus 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 hirdetési rovatokat is

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 *legjutányosabb árak mellett* — szerezhetik be:

Molnár Vilmos

szerszámgyárosnád, **BUDAPEST, IV., Károly-kört 23. (Központi városház).**
Képes árjegyzék bérmentve

HERRMANN J. L. R.T.

cs. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpacca-

Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

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

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

Nagy választék legcsodálatosabb kivitelű tárgyakból **Szállodák, Vendéglők, Kávéházak és háziartások részére.****„MUNDUS“**

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT
FABUTORGYÁRAK R.T.

Központi iroda:

Budapest, V., Dorottyá-u. 5 7. sz.
(Hitelbank-palota.)

Eladási telep:

Budapest, V., Dorottyá-utca 7.

Telefon 89—51.

GYÁRAK: Besztercebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd.
Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan k ilított 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