

FOGADÓ



ORSZÁGOS VENDEGLŐS
SZAKKÖZLÖNY
VOLT
SZEGEDI „ÚJKOR”

1915 április 15.

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

Előfizetési díj:
Egész évre 12 kor Félévre 6 kor.

Szerkesztő és lapfajlagos:
FLÓR GYŐZŐ.

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

Papírszalvéták

s a vendéglői és kávéházi üzennél szükséges minden más cikk a legjobb minőségben és mérsékelt beszerzhetők a □

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

TARTALOM:

Sorról-sorra.

Az idegenforgalom és főv. fogadók.
Az italmérsélt illetékek fölemelése.
Idegen pincérek Londonban.
Kávéházi dolgok.

Híatalos rész: Országos Vendéglős Egyesület közleményei. Szókef. Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata közleményei.

Különféle Közlemények. Tavasz elején. Kimaradtak. Harsányi is eszimat arult? Vendégstrájk. Mi hiányzik a haretéren. A berlini sör-áremelés. Borvászárók figyelmebe. A „Vendéglősök Naptára” egy köz-

gyülemen. A pesti sajtó magyarsága. Az üveg is drágább lett. Mundus. Tilalom a vanília-fagyaltalra. Sajtot jól, fűrekes döntvény kártya-nyíben. Patkánin. Bohozatali kivitel. Gyászrolat.

A béna vagy súlyosan sérült vendéglős- és pincér-katonákort.

Hasznos tudnivalók.

Uletli hírek.

Egyről-másról. Új vendéglős. Kénezes. Új fogadói cím. Muszka etetés. Kavé áremelés.

Kortantó.

Szerkesztői üzenetek.
Hirdetések.

:: Törvényismertető ::

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

Uletli berendezéseket, konyhai s egyéb felszereléseket és minden cikkeket a FOGADÓ-ban hirdető cégeknél vásárolhat.

Pincérek figyelmébe!

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

Molnár Vilmos

serokdtőgyárosnái, BUDAPEST, IV.,
Károly-körút 28. (Kőzponti városnán).
Képes árjegyzék bérmentve

HERRMANN J. L. R.T.

cs. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpacca-,

Chinaezüst- és fémáru-gyárának lőraktára:

BUDAPEST, IV. KER., VACI-UTCA 3. SZ.

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

Nagy választék legszőlőbb kivitelű tárgyakból Szállodák, Vendéglősök Kávéházak és Naptársók részére.

“FOGADÓ” KÖNYVNYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT

Vendéglői és kávéházi nyomtatványok nagy raktára.

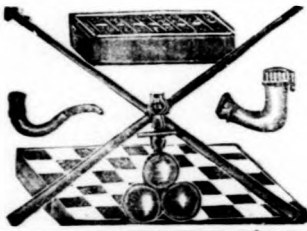
Elvállalja: Névjegyek, esküvői értesítések, körlevelek, folyóiratok, árjegyzékek, művek, évi jelentések, ipartársulati, ügyvédi, hivatali, ipari, kereskedelmi és az összes **fogadói, vendéglői és kávéházi** nyomtatványok u. m.: étlapok, borjegyzékek, konyha-, sőtés és kávéházi ivék, menük, asztalkártyák,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

**BUDAPEST VIII.
SZENTKIRÁLYI-UTCA 34**

◆ ◆
TELEFON: JÓZSEF 39-70

Vendéglői és kávéházi cikkek olcsó beszerzési helye.

A vállalat szállít, Budapesten házhoz kihordva s vidékre utánvét mellett: **fogvájót, szipkát** (cégnomással is), **hektograph-lapokat és ténitát** (minden színben), kártyatáblát, krétát, szivacsot, dáko-krétát, dáko-bórt s ragasztót; — **papírszalvétát, szálmazalakat** (frissítők szűrőüléséhez), mindenféle: **salmás-, konyha- és kávéházi iveket, bon-blokkokat, bélyegzőket, stb. stb.**



Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

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

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

Schiller és László

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

Böcögő József Korona-fogadója és **'Pannonia' kávéháza, Miskolc.** Kávéház elsőrendű étterme, sörcsarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

Állando borvásár. Azon t. kartársaimat, kiknek kitűnő mőri borra van szükségük, ezúton is felkérem, hogy forduljanak hozzám teljes bizalommal Kollegiális tisztelttel **Mór (Fejérmegye) Stoffer Mihály** vendéglős.

Brunovszky Károly
 higiénikus jáékkártya tisztító intézete
BUDAPEST
 Szvetevay-u. 16.

Hektograf-
 lapok, ténták, készülékek stb. az étlap - sokszorosításhoz való cikkek legelőszöbban beszereshetők a Fogadó-nyomdában

Szilvapálinka és szilvaiz

Az ősszel főzött igen **finom szilvalekvár** cca 1000 kiló, azonkívül **170 liter 4 éves kizsűstön fött nagyon finom „szilvapálinka”** eladó. A lekvárból 4-5 kilós postaküldeményt — mintául — klónként 1 koronáért számítva és **szilvóriumot** 2 1/2 literes dem-onokban, literenkint 3 koronáért küldök utánvételrel.

SZALAY OTTÓ postamester (somlyó) 3 4
 bortermelő **Devecser** (Veszprém m.)

Balázs Lajos
 borügynöksége
Badaesonytomaj.
 Szállít: kitűnő minőségű ó- és új badaesonyi borokat vevő hordójába töltve.

Kiss Ernő Korona-fogadója

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

Erdély egyik legjobb polgári-vendéglője eladó betegség miatt **Kilenc-tízezer kor** szükséges hozzá. Komoly vevővel címzet közli a kiadóhivatal. 6-8

Magyar Paizs. Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — **A Magyar Paizs** erős szakimondó, tuggenten héttal, magyar írást, hűni terméket vevő magyar szállítmányt **terjeszt minden tereen** — Évi előfizetési ára 4 korona. (Legelőszöb lap). Szerkesztő **Borbély György** és **Horváth Lajos** Zalaegerszegen.

SAJT ::

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

Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak Répcelak.

Papirszalvéták

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

Az 1915. évre szóló

„Vendéglősök Naptára”

úgy mint az előző évi ilyen szakkiadványok, valóságos halmazát tartalmazza az olyan közleményeknek, amelyek a vendéglőszakma minden részére kiterjedő hasznos és tanulságos ismeretekkel látják el a kartársakat. A „Vendéglősök Naptárát” senki se mulassza el megrendelni. Megrendelhető Fogadó kiadóhivatala, Budapest, VIII., Rákóczi-ut 19.

Figyelem! Akinek igen finom természetű és tisztán kezelt uradalmi borokra van szüksége, ne szájáljon egy levelű-ő lapot címzet írni — ingyen minta — ingyen árjegyzék! Szállítók 56 litertől kezdve. Bermentve mindenhova.

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

Beck Mayer borpince VII. K. eskerm. 1. Kiskunmajsa.

“MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT
 :: **FABUTORGÁRAK R-T.** ::
 Központi iroda:
 Budapest, V., Dorottya-u. 5-7. sz. (Hételbark-palota.)
 Eladási telep:
 Budapest, V., Dorottya-utca 7.
 Telefon 89-51.
GYÁRAK: Besztercebánya, Kassa, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindennemű hajlított fabutor és kerti butor.
 Ajánlja kávéházi vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.

Jótállás!
 az irtás tökéletes eredményéért.

Reitter Oszkár

nagybecskereki főkapitány fajaromfitenyésztőnek találmánya a

PATKÁNING

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

1 dohoz ára 2 korona, mely elég körülbelül 120-150 patkány kiirtásához. Ismertető leírást, amely közli hogy a glöntele n-gyságu gazdaságban és lakásban hány dohoz baszr álandó a teljes ki-tá hoz — kéresem ingyen küld **Reitter Oszkár** főkapitány **PATKÁNING** gyárának vezetősége **Nagybecskereken.**

Biztos és tökéletes irtásért jótállás.

ORSZAGOS
VENDÉGLŐS
SZAKKÖZLÖNY.

FOGADÓ

ORSZAGOS
PINCÉR
SZAKKÖZLÖNY

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

HIVATALOS KÖZLÖNYE

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

a Szabadkai Szállodások, Vendéglősök Kérvétárlajdonosok és Kocsmárosok Egyesülete, — Tolnávármegyei Vendéglősök és Kocsmárosok Egyesülete — Veszprémvármegyei Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulata — Kassai Szállodások, Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulata — Érsektelvisi Vendéglősök, Kávésok és Italmérők Ipartársulata, — Brassóvármegyei Vendéglősök, Kávésok és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csepeli Kocsmárosok Ipartársulata, — Sárvár és Vidéke Vendéglősök, Mészárosok és Hentesek Ipartársulata, — a Pécs-Baranya Vendéglősök Ipartársulata, — Anadi Pincér Öngyógyító és Elhelyező Egylet, — Németújvári Vendéglősök Ipartársulata, — Pozsonyi Pincér Öngyógyító és Menház-Egylet, — Léva vidéki Szállodások, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — a Szatmárnémetyi Fogadósok, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — Zombori Fogadósok és Vendéglősök Ipartársulata, — Nemesborsodközi Vendéglősök Ipartársulata, — Hunyadvármegyei Fogadósok, Vendéglősök, Kávésok és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csongrádvármegyei Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata, — Sopron Alvérdéki Vendéglősök Ipartársulata, — Sárosmegyei Vendéglősök Ipartársulata — az Érsekújvár és Vidéki Fogadósok, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — a Ceglédi Vendéglősök Ipartársulata, — és a Mezőtur-, Turkeve- és Dórványai Vendéglősök Ipartársulatainak

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

Szerkesztő és laptulajdonos:
FLÓR GYÓZÓ.

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

Sorról-sorra.

Lehetetlen állapotok. — A fűzöliszt, a vendéglők és a cukrászák.

Az italmérési illetékek kiszabása volt soron. Ki is szabták, hogy kinek mit kell ezen a címen fizetni. De hogy szabták ki? Ugy, hogy akinek eddig 100 vagy 200 korona volt az illetéke, arra három, négy vagy ötszáz koronát róttak ki. Az ennél több illetéket fizetőknel szintén ily arányban emelkedtek az illetékdíjak. Szóval, két illetve négyszáz százalékkal szállított föl az italmérési illetékek ára. Hát kérjük, ez lehetetlen állapot. Lehetetlenség az, hogy azok az italmérők, akik a mostani időkben a szokott bevételüknek tizedrészét se csinálják meg, az ilyen adónak két vagy háromszorosát tudják fizetni. Hisz már az előbbi, vagyis a békés időben kirótt illetékdíjuk is oly nagy volt, hogy annak is alig tudtak eleget tenni. Tehát ne kívánjon a magas pénzügyi kormány lehetetlenséget. Ám, ha ezt a lehetetlenséget mégis keresztül akarja vinni, akkor nyújtson módot arra, hogy azt a nagy teherterületet bevételezni is tudják a kocsmárosok. Ejtse módját a pénzügyi kormány, hogy az élelmiszer- és italüzem-ségeknek a háború előtti olcsó árakon legyenek beszerezhetők, hogy megfelelő és élvezhető liszt álljon rendelkezésre és mindezen kívül, járjon közre, hogy kellő számú fogyasztó (vendég) jusson minden vendéglőbe. Mert épen az utóbbiból van legkevesebb mindenütt. Ez azonban olyan óhaj, amelyet még a kormány se képes teljesíteni a — jelen időben. Vagyis olyan lehetetlenség, mint az italmérési illetékeknek fenti módon való fölemelése; ennek se képesek eleget tenni a vendéglősök.

Ezt az ügyet is a magasabb körök jóakaró figyelmébe ajánljuk.

Más városokban megadott a mód, hogy a vendéglősök annyi finom (nullás) lisztet szerezhessenek be, amennyi a főtt- és egyéb tésztafélékhez szükséges. Részesültek ebben a bécsi vendéglősök is, akiknek ily célból szinte megfelelő fehér liszt állt és áll ma is rendelkezésükre. Az is igaz, hogy azoknak a városoknak polgármesterei, kötelességüknek tartották gondoskodni a városaik polgárságairól és kiváltképpen a vendéglősökről, akik végre is nem csupán magukat, hanem a közönséget igyekeznek ellátni és kiszolgálni az egészséges táplálkozásnak megfelelő, ehető ételkkel. Az egyetlen város a háborús országokban Budapest, ahol a polgármesteri hatóság nem tartotta föladatának a fenti módon való gondoskodást. Éljen ki ahogyan tud, szerezzen ki ahol tud. Így,

amíg Székesfehérvár, Gödöllő, Szentés, Szabadka, Szeged, Nagykőrös stb. városokban becsületes sütésű zsömlét és kilfit lehet látni vendéglői kosarakban, addig a magyar székesfehérváros vendéglőiben az ugynevezett „tözlisztből” főznek: turós, darás, mákos, diós, káposztás és krumplis metéltet vagy kockát. Ennek a „tözlisztnek” azonban bizonyos szaga van s ez a nevezett tészták fogyasztásánál, mint a legkellemetlenebb íz jut kifejezésre és ilyenkor akárhányan, mintegy megcsömörösödve dobják el az evőeszközt. Egy berlini német polgár a mult hónapban Budapest egyik nagyobb éttermében csodálkozva csapta össze a kezét: — Je, — mondta — Berlinben a háború elejétől kenyér- és lisztutalvány járja, de ilyen egészsgtelen kenyeret és tésztafélét, mint Budapesten kénytelenek enni — mi nem ösmerünk!... Azonban a cukrászdáknak jut hellő mennyiségű fehér liszt. Sőt, ezek csakis ilyent kapnak. Hát kegyeskedjenek megmondani szépséges fővárosunknak nagyérdemű vezetői: hogy közlemezésre nézve a cukrászdák fontosabbak-e, vagy pedig a vendéglők? Mi azt hinnők, az utóbbiak, mert vendéglőkben a táplálkozási igényeit elégíti ki a közönség, míg a cukrászdákban legfőképpen nyalánkodnak. Már pedig a mostanihoz hasonló nehéz időkben, aféle nyalánkodás nélkül is meglehet lenni.

Az idegenforgalom és a fővárosi fogadók.

Még egyszer a magyartalan fogadói nevekről.

A háború előtt se valami nagyon özönlöttek Budapestre az idegenek, de a háború alatt még úgy sem, avagy egész hűen kifejezve — sehogyan sem. Mindez igen ékesen a m. kir. központi statisztikai hivatalnak utóbbi hivatalos följegyzéseiből tűnik ki. Ezen hivatalos följegyzések szerint mindössze nyolcvanhat azon külföldieknek a száma, kik a háború kitörése óta a magyar fővárosban megfordultak és az itteni fogadóknak megszálltak. Hogy az idegeneknek ez az itt való megállapodása vagy megszállása, bizonyos kényszerítő vagy más ok miatt történt, az persze, más lapra tartozik. Azonban érdekes annak megállapítása, hogy a nyugat, (a budapesti irodalomban és némely társadalmi rétegben annyira divatosá lett „nyugat”) az említett számban mindössze tizenkilencel van képviselve. És pedig 7 angol, 3 belga és 9 franciával. A summát 65-tel, az oroszok teszik.

Már most, ha ezt a csekély és mint tettebb említettük, a békés viszonyok között sem valami sokkal nagyobb számát tekintjük a külföldieknek; nem-e tisztán látszik a

Fogadónak az a többször hangoztatott igazsága, mely a nyugati külföldi fogadói nevek alkalmazásának céltalanságát mutatja ki. A ilyen külföldies neveknek az alkalmazása, magyarul szólva: utánzása, (majmlása) teljesen indokolatlan s annak sem erkölcsi, sem anyagi haszna nincsen és abból legföljebb az ilyen fogadósok vagy fogadós-részvénytársaságoknak a magyarsággal szembeni közömbössége tűnik ki. Erre nézve pedig a legérdekesebb bizonylat az lenne, ha megkérdeznék a Palace, Excelsior, Astoria, Britannia stb. ily címekkel „külföldieskedő” fogadók alapítójától, hogy mi célból is választották ezeket a kevésbé jómagyaros címeket és mi hasznát, előnyét látták azoknak? Ez a kérdés természetesen válasz nélkül maradna, mint hogy egyik se tudná igazolni, hogy azon idegen fogadói neveknek a kibigyesztése, csak kis mértékben is maga után vont az idegenek forgalmát. Sőt, annyira nem vonzanak az ilyen idegen — a magyarság szempontjából izléstelen — címek, hogy akár éhen halhatnának a külföldiek az ilyen fogadók alapítói, illetve tulajdonosai.

A tiszta valóság tehát az, hogy fővárosi fogadók vendégei a magyar közönségből kerülnek ki, hogy megélhetést és megfelelő jövedelmet ez a közönség biztosít, így ha nem is taji és más szempontból, de csupán „udvariasságból” is tartoznak a magyar közönségnek azzal, hogy a magyart helyezték az izléstelen „külföldieskedésnek” elébe. A magyar fogadósoknak nemcsak mesterségében, hanem természetében, vérében van az udvariasság. Nem udvariatlan, nem tiszteletlen senkivel szemben, de kiváltképpen megadja a tisztelet vendégeinek. Ami ugyan természetese is, minthogy azt foglalkozása is magával hozza. Az igazi, szakavatott fogadósoknak eme szép és természetes tulajdonságát azonban teljesen lerontják a fentiekhez hasonló tények, merthogy ép azokkal szemben követ el udvariatlanságot, akik iránt minden tisztelettel tartozik.

Amíg a háború tart, nemcsak a hozzánk gyéren látogatott idegenek maradtak el, hanem hazai forgalmunk is nagyon megfogyatkozott. A sok idegen és más vendégeink miatt tehát, van elég időnk gondolkodni a kérdésem. De gondolkozunk is és igyekezzünk a bevett rossz szokásokat kiküszöbölni és azokat olyanokkal fölesérlni, amelyek a magyarság és a mi ipargazdaságunk szempontjából megfelelnek. Az idegen — külföldies — fogadói címek használata se más, mint egy igen rossz szokás, amelyet mikor meghonosítottak egyesek; elfelejtették, hogy azzal nem csak saját nemzetüket, hanem

a maguk képességét is lebecsülik. Már pedig a mostani nagy háború egészen más bizonyít. Mindenekelőtt azt, hogy *senki-nek sincs oka pirulni vagy szégyenkezni magyar mivolta miatt.* A magyarság hadi- és minden más képesség dolgában egy sorban van a nagy némettel, míg az összes többi nemzetet nagyban fölülmulja. Tehát, bátran s büszkén fitogtathatja magyarságát minden budapesti fogadós kint, az üzleti cégéren is. Büszke lehet minden magyar arra, hogy magyarnak született. Mindez beigazolódtott a „nagy háború” hosszu folyamatain. Beigazolódtott, hogy a magyarság harci és egyéb erőiben a földkerekség egyik első és olyan nemzete, hogy az minden tiszteletré és dicséretre érdemes. Így méltó arra is, hogy íranta még azok az idegenes „külsője” és „szellemü” fővárosi fogadósok is tisztelettel viseltessenek.

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL.

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

Az Elnökség.

A SZÉKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL.

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

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

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

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

Idegen pincérek Londonban.

Pincérek internálása és az angol gazdasági politika.

A mult hónap elején olyan értelmű távirati jelentéseket lehetett olvasni a lapokban, hogy Londonban nagy fölzudulások voltak a német és magyar-osztrák hadakozó felekezhez tartozó pincérek miatt, akiket előzőleg hadifogságba vetettek és azután, megint szabadon bocsájtottak. A „szenzációnak” jelzett esemény miatt „parlamentari” (képviselőházi) vihar is volt kitörőben. Így szóltak a hírek. Hogy volt-e aztán ilyen eset és hogy a szabadon bocsájtott német pincérek újból hadifoglyoknak lettek-e nyilvánítva; erről a további távirati krónikák nem szóltak. Mi azonban úgy véljük, hogy az utóbbi eset nem következett be és pedig azon egyszerű okból, mert az a szabadonbocsájtási tény, érdekében állott az angoloknak. Ez különben az alábbiakból is kiviláglik.

Mindenekelőtt állapítsuk meg, hogy Londonban és Angliának majd minden nagyobb városában, igen sok idegen pincér tartózkodik és van alkalmazásban. Az idegen pincérek között nagy számmal vannak németek, azonban ezek nem mind németországiak, mint ezt a fentebbi távirati jelentésből lehetett érteni, sőt a tíz-tizen német, aránylag kevés s a nagyobb szám az osztráknémet pincérekre esik. Legalább 14—17 évvel ezelőtt ilyen volt az állapot, ami valami nagyon azóta se változhatott.

Az idegen pincérek közt volt majd

minden világrész- és nemzetbeli s így voltak magyar pincérek is. Hogy ezek nem épen a legkisebb számmal voltak képviselve, ez abból látszik, hogy eléggé tekintélyes szervezeti intézményük is volt az angol fővárosban. Az a „Londoni Magyar Pincér-Kör” volt ez, amelyet előző lapunk, az 1898 év elején indult szegedi „Ujkor” buzdítására, Dénes Miklós több kartársával létesített. A londoni magy. pincérkörnek pedig az volt a célja, hogy az angol földön működő magyar pincéreket összeharisa, szorultságuk esetén anyagilag támogassa s úgy az ottlevőket, mint a külföldre menő többi magyar kartársakat állásba segítse. A londoni magyar pincérkör, amelynek Frenreisz István, a mostani József-köruti nagyvendéglős is tovább volt elnöke, ma már nem létezik; de magyar pincérek a kör megszűnése után is szép számmal voltak kint s közülök többben az első és jobb állásokat töltötték be. Így magyar fogadó-igazgatót, vendéglői üzletvezetőt és szakácsot ma is lehet találni nagy és elsőrangú üzletekben. Ugyancsak magyar szakember London egyik tekintélyesebb és nagyobb fogadójának („Karlton”) a tulajdonosa is. Mindez természetesen, a magyar fajnak a többi nemzeteket fölülmuló kiváló képességét, vagyis a magyar pincéreknek képzettségét és nagy hasznavehetőségét tanúsítja s dicséri.

Mint előbb is említettük, a londoni idegenpincérek nagy hányada Auszriából való. Az osztrák pincérek azonban koránt sem állíthatók egy sorba a mieinkkel, képzettség, munkabírás és szorgalom tekintetében. Egyben tesznek csak tul ezeken: a megalkuvásban. Ugyanis könnyen megalkudnak mindennel s nem törődnek azzal, hogy a vállalt dolgok mennyire alacsonyítják le a foglalkozást, s hogy a szolgáltság mily nagy mértékben kerekedik felül azon a bizonyos önérteten. Ezt a kevésbé nemes tulajdonságukat pedig úgy szokták kifejezésre juttatni, hogy képesek voltak elvállalni bármely alkalmazást s teendőit, minden díjazás nélkül és csupán csak azért, hogy — alkalmazásban legyenek. Ezzel nemcsak a magyar és más nemzetbeli pincérek állásbajlását nehezítették meg, hanem veszedelmes versenytársai lettek az angol pincéreknek is, ugyanynyira, hogy ezek majdnem kisebb számban voltak alkalmazásban London fogadói és vendéglőiben, mint az idegen pincérek. Az angol pincérek persze, módított haragudtak emiatt a veszedelmes versenytársakra, viszont a magyar pincéreket becsülték, mint nyílt és önértetes kartársakat, kik holmi szolgai vagy ingyenes munkára nem voltak kaphatók.

Mindezt 14—17 éves adatainkból idézzük. Az adatokat az akkori években, London és más angol városokban működő Dénes Miklós (1897—98-ban Dreiszker M.) továbbá a világ minden jelentős helyét bejáró Vásárhelyi Károly, a két Frenreisz (az időtájbán kint volt: István és Antal is) s a szorgalmasan irogató Kiss István pincérkörti titkár levelei szolgáltaták. Ezekből az adatokból, fentieknek kívül, kitéünk az is, amire itt rámutatni akarunk.

A „nagyuzsorás” nemzet, ezen jelzőnek megfelelő és egészen más gazdasági politikát követ, mint más nemzetek. Ennek az éléslátásu gazdasági politikának a célja: mindenkit magába forrasztani és alkalmazni minden jó és olecsó erőt, különösen ha ezek az erők a külső megerősödés célját is szolgálják. Hogy ezáltal sok esetben a saját fiai érdekei szorulnak hát-

térbe; jól tudja ezt, de nem törődik vele. Hisz Anglia nagy, a gyarmatországi határok a szigetországi határainál is kiterjedtebbek, s ama tartományokban meg viszont a született angolok tartózkodását és működését kívánják meg az érdekek. Tehát, menjenek oda azok az angol honfiak, akiket helyükből idegen pincérek és más ilyen jobb gazdasági erők kiszorítanak.

Az angol gazdasági politikának sokféle célja közt nem a legutolsó az idegen erőknek ily módon való fölhasználása, s aki a „nagyuzsorás” nemzetet némileg erről az oldaláról is ösmeri, az megtudja érteni, hogy mért bocsájtották szabadon az idegen pincérek, akiket különben is csak látszathál és azért internáltak, hogy félbehagyott munkájukat rövidesen ismét folytathassák. És mi ezért véljük és hiszszük, hogy sem az a bizonyos „parlamentari-vihar” és sem az idegen pincéreknek újból való internálása nem fog következni. Vagy ha be is következne, ez legfőképpen akkor történik meg, amikor a nagy vihar elült s a háborus szabályokkal ez úgy is hatályon kívül helyeztetik.

Csak magyarul.

Fogadót, vendéglőt vagy kávéházat ha létesítünk (nyitunk), csak magyaros hangzsu címmel lássuk el, vagy a saját nevünk „cimen” vesszük. Fogadói (szállodai) üzletnél ne a „szálloda” szót, hanem a „fogadó” szót alkalmazzuk, mert a „szalloda” nem magyaros, (az „Finkehrwirtschaus”-ból származik). — „Beszülő-vendéglő” helyett a magyar névből is megörökített szóp, „Vendéglőfogadó” szót használjunk. Étlápirásnál étlápirók és éthordók ne használjanak idegen. pl. francia és angol ételneveket. Csak magyarul írjanak. A magyar becsült és önértet teszi a mai időben minden magyarnak kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkozzon és cselekedjen.

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

Kávéházi dolgok.

Az uszonnakévé megszüntetése. A kávéár emelése. Különböző vélemények. „Visszaredukált” fiúetés.

A budapesti kávéházak fölé megint fekte fölleg toltult. És pedig az uszonnakévé megszüntetésének veszes föllege. Úgy volt ugyanis, hogy a hatóság be akarta szüntetni a kávéházi uszonna-kévékat, a tejhiányra való tekintettel. Hát, mi sejtettük, hogy ilyesvalami lesz a dolog vége. A fővárosi hatóság ugyanis ahelyett, hogy a lelegején szétszapott volna a tej- és lisztuzsorársok között; hagyta a dolgokat a maguk utján fejlődni, aminek természetes következményként előállott a liszt, majd meg a tej hiánya. No és erre mit lehet tenni? Be kell szüntetni a kávéházi uszonna-kévékat. Hát ez nem valami fényes megoldása a kérdésnek s tán ezért nem is fog az ilyen sorsra jutni. Ilyesmibe reménykednek a kávéosok is.

S eme fenyegető vések, valamint az egyre növekedő drágaság hatása alatt a mult pénteken ülést tartott a kávéipartársulat és három fokozatba osztva, elhatározta a kávéárak fölemelését. Így e hónap 11-től kezdve a budapesti kávéházakban 2, 4 és 6 fillérrel számítják többbe a fehér- és feketékét. A sajtó persze nem valami jó szívvel fogadta az eseményt és nemetszésének kiliejzést is adott. Tihanyi József, a Rákóczi-úti Balaton-kávéház tulajdonosa, erre nevezte ezt a véleményt fejtezte ki:

„Csak itt kell valaminek történni a kávéiparban, akkor mindjárt fölzudul mindenki, de leginkább a sajtó. Bezzeg ha pékek, lisztesek, kereskedők, mézarsók, likőrösök stb. emelik az árakat, akkor épen csak „elrefeladják” az esetet. Ez is, az is fölemelte az árakat; de a kávéosok?! — hisz azok százezreket

keresnek, házakat építenek és vesznek egymásra; vélik és mondják. Hát keresnek, hát szereznek *becsületes munkával* a mostani nehéz világban, amikor minden cikknek az ára tízszeres s mikor a sok rossz barátan kívül a legnagyobb ellenségeik a kávéosoknak maguk — a kávéosok?! Ezek maguk rontják meg a helyzetet. Ime: egyik vajat, a másik mézet, a harmadik más hozzávalót ad a kávéhoz, akárcsak a vendéglőben a sült-höz burgonyát, rizset, parajt stb. adnak. A bécsi kávéházakban jó 20 százalékkal drágább a kávé s alig adnak valamit hozzá még „szalvétát” se mellékelnek, de azért szniki se kiált halált reájuk. Az is igaz, hogy a bécsi kávéosok legnagyobb része tanult szakemberekből áll.

N—gy kávéház tulajdonos csak annyit nyilatkozott: — Az uzsonna-kávé megszüntetése, miként a meleg vacsorák kérése és minden más kellemetlenségünk, az oktagon-téri Abbazia, az Edison és még pár Andrassy-és körüti kávéházak „konknrenciája” miatt történik. A tájadalomdíjat pedig mi, többi kávéosok fizetjük.

Egy kávéházi vendég véleményét is hallottuk. Ez ugyan kissé fölindult állapotban fejezte ki szavait, de érdemes meghallgatni, mert jellemzik a mai helyzetet. Ezeket mondta:

„Erre az eljárásra fele vendég ki fog maradni. Ha nem most, később. Megjósolom, hogy 3—4 év után a kávéházak kongani fognak az ürességtől. De meg is érdemli ez az üzletág. Hogy miért? Mert a pesti kávé az egyedüli, (tisztelt a nagyon kevés kivételnek) akinek a „bevétele” és „áremelés” kívül másra sincs gondja. Ime, bizonyítok. Minden „kávécsarnokban” kapni becsületes tejes (vagy éféle) kényeret a kávéhoz. A kávéosok olyan *zömlye-félt* adnak, ami a gyomrot és a kávéit is tönkretesz. Pedig kapnak ők is fehér lisztet, tehát módjukban áll e hiányról gondoskodni. Hát, ha még ezt a legegyszerűbb kötelességüket se teljesítik, akkor nem is érdemli meg, hogy boldoguljanak. Az Angol-kávéházban, hol 30 évig napivendég voltam, a kávé előtől földhöz vágtam azt a gyilkos, 3—4 napos „zömlye-bombát” és egyelőre — kévémerésbe járok.

A pincérek inkább jövedvvel fogadták a hirt és így beszéltek:

„Hiszen már itt is, amott is redukálták a fizetésünket a kávéosok. A 15 korona helyett adnak 12 és 10 koronát. Legalább most lesz alkalmunk „visszaredukálni” és lehetőleg még valamit rá, az elvont fizetésre. Mert hiszen, nekünk is élnünk kell s az élelmet mi se kapjuk olcsóbban, mint mások. Reméljük a kávéosok szó nélkül fogják teljesíteni ezt a jogos óhajunkat. Az *áremelést különben is mi fogjuk megérezni, mert a mi borralból keresetünk fog apadni ezáltal.*

A kávéáremelésnek ezeknél fogva jó hatása fog lenni. Előszörban a kávéosokra, azután a vendégekre (akikről bizonyára jobban fognak gondoskodni a „kényelmesebb” kávéosok) azután a pincérekre, akiknek nehéz megélhetésükön a tervezett fizetésemelés szinte fog valamicskét könnyíteni.

Az italmérési illetékek fölemelése.

A székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata az italmérési illetékek rendszeres fölemelése tárgyában, következő beadványt terjesztette a pénzügyigazgatóság elé:

Tekintetes Pénzügyigazgatóság!

Az italmérési illeték ezidő szerint három évre kivétel alatt állván, kötelességünknek tartjuk a tekintetes Pénzügyigazgatóságot és általa a t. felszólamlási bizottságot arra kérni, hogy most ne emeljék az illetéket,

hanem hagyják meg legalább azt addig, illetve az utóbbi három évre kivettelt összegekben.

Ugyanis meggyőződünk arról, hogy a tek. igazgatóság még a legkisebb jellegű kocsmák és vendéglők után is 100%-kal emeli az illetéket, de vannak üzletek, melyek illetékét még ennél is magasabbra emeli.

A mostani állapot szerint, mikor a kocsmák s vendéglők vendégei vagy a harc-téren, vagy más katonai szolgálatban vannak és másrészt mikor a polgári lakosság élelméze a nagy drágaság miatt a lehetetlenségig határos színvonalra süllyedt alá és ezáltal a kocsmák és vendéglők üzletforgalma majdnem teljesen megszűnt, — az italmérési illetékek felemelése most a legszerencsétlenebb időszak választatot.

A tek. Pénzügyigazgatóság előtt ezt a ténykörülményt nem kell sokat bizonyítgatnunk. Hiszen legjobban ismeri a kocsmák és vendéglők mai helyzetét és azok teljesítőkéességét. Legjobban tudja, hány italmérési üzlet szűnt meg már eddig és hány fog ezután megszűnni, annak perspektíváját mi, mint vendéglős-ipartársulat látjuk, de tudjuk azt is, hogy a mostani újabb engedélyezések, amelyek új emberek, kezdők folyamodnak, igen problematikus értékűek. Szerencsepróbálgatás és nem más és olyan természetű dolog, mikor az embernek veszteni valója amugy sincs. Az ilyen engedélyezésekkel, t. i. új emberek, kezdők részére, a kincstárnak semmi haszna nincsen, mert az ilyen üzletnyitást tulnyomó többségében már magánhordja az enyészett bélyegét. Nem csodálkozhatunk azon, ha a nemszakértő közönség az italmérési üzlettel is próbál szerencsét, mert hiszen a nagyon súlyos megélhetési viszonyok mellett az ember kapkod, nekimegy nemcsak a teljes bizonytalanságnak, hanem a tájékozatlanságnak is leplezi önmaga előtt azon reménnyel indokolva, hátha valahogy mégis csak sikerül keresethez, kenyérhez jutnia.

Az italmérési üzletnek hanyatlása azonban nem újabb keletű. A mostani állapot csak lehetősége az eddigi gazdaságilag igen kedvező állapotoknak. Az élelmiszerek árának részint természetes drágulása és részint mesterséges drágítása első sorban a vendéglőt sújtja, mert az ételek árát nem emelheti abban az arányban, amilyen árban kénytelen a nyersanyagokat beszerezni. A vendéglősnek mindig szem előtt kell tartania, hogy lehetőleg kevés pénzért annyit tálaljon vendégeinek, hogy jó és izletes ételből jól is lakkasson. A vendéglőt az adag méreteiből nem vonhatunk el semmit, mert másképp csak egyszer keresi fel a vendéglőt és megrovidítve érzi magát. Ezt pedig a vendéglősnek még a saját kára árán is ki kell kerülnie.

Mindehhez hozzájárult a legújabb *sör-drágítás*. Néhány évvel ezelőtől a sörgyárak 2 K 40 fillérrel emelték a sör árát. Ez évi március 1-től pedig újabb 8 K val hektoliterenként. Rövid egymásután tehát a sördrágítás 10 kor. 40 fill. hl.-ként. A fogyasztó közönségre nem lehet az egész áremelést hárítani, mert megcsappanna általában a sörfogyasztás és a vendéglő forgalma még kisebb lenne, mint amilyen. Másrészt a sok *korlátolt* italmérés is óriási konkurrenciát csinál a vendéglősnek, mert a szatócs, fűszeres, sajtos stb. *mellékfoglalkozás* (jövdelempótlék) gyanánt gyakorolja az italmérést, alig fizet utána illetéket, tehát olcsóbban adhatja az italt mint a vendéglős, kitől a fogyasztók nagy részét elvonják.

Ezek olyan régi bajok, olyan közismert

igazságok, hogy fölösleges is volna, azokra hivatkozni.

Ehhez járul, hogy sok vendéglős hadbavonult és családja vezető az üzletet, úgy, ahogy tudja, ha nem találja előnyösebbnek az üzlet bezárását, amint sokan meg is tették.

Olyan szomorú viszonyok közt, méltóztatik belátni, hogy a mostani illetékemelésnek nagyon problematikus értéke lehet. A vendéglősök védekeznek az emelés ellen és ha a védekezés sikertelen marad, akkor igen sokan be fogják zárni az üzletüket és nem fogják érdemesnek tartani, hogy csak a lakbér, adó és illeték megszerzésért dolgozzanak kora reggeltől késő estig családjukkal együtt.

Egy percre sem tévesztjük szem elől, hogy az államkincstárnak minél nagyobb jövedelmekre szüksége van, de nem tartjuk mégsem helyes pénzügyi politikának, ha az adóalany hurjait annyira megfeszítik, hogy azoknak okvetlenül patnaniok kell.

Méltóztassék a mai nehéz viszonyokkal hivatalból is számolni és figyelembe venni, hogy ez az időpont nem alkalmas a vendéglősöket telemelt italmérési illetékekkel tülterhelni, hanem ezt a szándékot kedvezőbb gazdasági viszonyok kialakulásáig félretenni. Manapság az ilyenfajta kérészer nem vezethet célra.

Kérjük az italmérési illeték telemelését most mellőzni.

Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK

Tavaszi elején. A rügyeket lakasztó szép tavasznak kezdetén, amikor reményeink kikelte is újra zöldlil: tisztelettel bekopogtatunk a mi közönségünkhöz és föl-kérjük azokat, akik előfizetési dolgaikat a most elmúlt télen és az előző időben elfelejtették rendezni, hogy ezen kötelezettségüknek eleget tenni s lapirtározásukat az előző lappal veit vagy levél útján kapott postautalványon kiegészíteni szíveskedjenek. Akiknek előfizetése most vált esedékessé, az előfizetés beküldése céljából a jelen számmal postautalványt mellékelünk.

Harsányi is csizmát árult? A budapesti „Alkotmány” című napilap a múlt héten a hadsergyszállítókkal dolgoval foglalkozó: s egyik ilyen cikkében (ápr. 8 án) egy *fővárosi ismert vendéglősről* emlelt ezelt meg, aki vendéglős (nem inkább kávé?) létere igazolványt nyert annak bizonyítására, hogy ő milyen kiváló *lővepec*. Közvetlen ezután pedig eme néhány sor közölte:

„Egy másik kávéház tulajdonos (hát akkor az előbbi mégis kávé és nem vendéglős: Szerk. fővárosi bizottsági tag urról pedig *közutadomást*, hogy tulbuzalmában és *afelületi örömeiben*, hogy kávé létere *csizmákat szállít*hat a hadsergenny, azt strgette, hogy az elemi iskolában is tanitassék a német nyelv...”

Nini, hiszen ez Harsányi, — mondtuk a cikk olvasása közben. Hát Harsányi is csizmát árult? Harsányi Adolt, az ex-kántor, aki tudvalévően kántor volt a budapesti hitközségnél, mielőtt kávé lett s amikor kissé belemelegedett a kávévágyba a „Newyorkban” (ahol az időben naponta kellett fizetni a házbért), azt a merész kijelentést tette, hogy igazi jó kávé, pincérek vagyis szakemberek közül nem kerülhet ki. Nézzék és bámulják őt, hát volt ő szakember! Ő csak kántor volt s mégis megtollasodott, közben „lőpincérek és kávéos bankjára” is csinált, majd fővárosi bizottsági tag lett, sőt háza is lett, azt a ráncocsizmáját ennek a keverék

muszka világnak! Szóval, így tudtuk meg, egész véletlenül az „A—ny” cikkéből, hogy Harsányi csiznákat árult. *Tanulj rá*, hogy ő volt az *volt* kávé és főv. biz. tag, aki németül szeretett volna taníttatni a fővárosi elemi iskolákban. Alótti örömeiben, hogy csizmát árulhatott...

Vendég-sztrájk. A drágaságok érzik az egész világot mindentől, így Zárában is, ahol a tej, kávé, cukor stb. kávéházi cikkek ára szinte jó magára főlzállt s így az ottani kávéosok is kénytelenek voltak az áremelés terére lépni. Csakhogy ezt a dolgot nagyon ügyetlenül csinálták, mert rövid időközben többször is emelték a kávé árát. A gyakori emelések aztán az lett a következménye, hogy a vendégek sztrájkba léptek, vagyis elmaradtak minden kávéházból és pedig minden zaj és föltűnés nélkül. A zárai kártársak mit tehettek egyebet; először az utolsó, azután meg az előző áremeléseket jelentették ki — tárgyalatlanoknak.

Mi hiányzik a harctéren. József főherceg, a gáncországi harctéren küzdő egyik hadtest parancsnoka, nem rég Kassán tartózkodott három napig, mely alkalommal az Oththon-fogadóban lakott és a Schalkház-fogadó vendéglőjében étkezett. Utóbbi fogadó vendéglőse tudvalevően Reigl László, aki amolyan ezermester, ugy bent az üzletben, mint a pincében és a konyhában. De kiváltképpen a konyhában, ahol szakács, főzőnő, főzelékes és tészta-szakácsné, mindaddig nem állandósul, amíg az ő rendszerét nem fogadja el. Az ő főzési rendszere pedig kitűnő — a magyar főzési rendszer. A „ragadós” (tele rántásos) főzeléket, az oknélküli agyonmazzolozott, vaníliázott és „citromsavazott” tésztákat, vagy a félíg sült és teljesen kiszáradt sültkeket készítő szakács és szakácsnőnek persze, ez a rendszer eleinte nem tetszik. De meg kell nekik szokni vagy pedig — megszökhetnek. Az is igaz, hogy felesége (a konyhájáról országhíres, néhai Koller Ferencné, löcsei fogadósné leánya) maga is kiváló képesség és így könnyű Reigl barátunknak a valódi jó konyha szabályait betartani. — Hát, itt étkezett József főherceg, aki főzgyökeres magyar származása és nevelésénél fogva a magyaros konyha és étkezés rendszerébe (mely tudvalevően a jó leves és főzelékféléken alapszik) éppen csak úgy bele van illeszkedve, mint akármelyik tulajdonai magyar polgári család tagja és csak természetes, hogy a leves után a főzelékek sorát nézte át. És a mi magyar királyi hercegnünk, az egy adag husétele mellé, rendelt háromszor főzeléket. Először fehér-répat, aztán parajt és harmadiknak megint fehér-répat és mind a hármat jóízűen — igazi élvezettel — fogyasztotta el. Hogy mennyire izlett a főzelékek, vagyis hogy azok mily jól voltak elkészítve; ezt mindennél jobban azok a szavai igazolják, amelyeket az illó távolságból figyelő Reigl vendéglős néma kérdésére mondott. Így szóltak ezek a sokatmondó szavak: „Csak ez hiányzik a harctéren, ez a kitűnő főzelék!”

A berlini söráremelés. Mint egyik előző számunknak a söráremelésről szóló cikkében említettük, a berlini sörgyárosok 2 márkával emelték föl a sör árát, ami azonban csak olyan kezdet-féle, mert rövidesen jóval többel fogják emelni az árakat. És ez alig egy hónap múlva bekövetkezett. A berlini sörfőzők ugyanis e hónap elejével újabb 5 márkával emelték az árakat, ami, tekintve a márkának a koronával szembeni mostani értékét, még a mi 8 koronás áremelésünket is túlhaladta.

A Vendéglősök Naptára egy közgyűlésen. A Fogadó szerkesztője kiadásában megjelenő „Vendéglősök Naptára” megfizetlő, mondhatnánk: kitűnő szerepléshez jutott egy vendéglős közgyűlésen. A dolog úgy történt, hogy a budai vendéglősök ipartársulata, március 18-ki évi közgyűlésén az elnök Ú. Kunze Ö. szóváltette egy kocsmáros esetét, aki görög-aszszuval édesítette s hozta forga-

lomba borát, mit azonban a fiáncok megtudván, kihágásért följelentették és meg is büntették az illető bormérőt. Ezen eset ismeretése kapcsán aztán Hajos Károly, az Orsz. V. Egyesület elnöke, fenti térsületnek is választm. tagja (mindezenkívül pedig egyike a legképzettebb borászoknak) egy kis magyarázat-félet tartott a fenti módon történő borházásítás anyagi hátrányáról s hogy-hogy nem, a borkezelési kérdések során egyszerre csak előkerítette a „Vendéglősök Naptárát” és azt magyarázó szavaiba olyan ügyesen illesztett be, hogy ez a kettő: borkezelési és pincéi dolgok s a „V. Naptár” a legszorosabban egymáshoz tartoznak. Kimutatta nagy hozzáértéssel és szakavatottsággal a naptári kiadvány nagy fontosságát és pár esettel be is igazolta, hogy ez a szakkönyv nélkülözhetetlen minden vendéglőre és kocsmáros-ra. — Ránk nézve, őszintén szólva, kellemesen meglepő volt a Vendéglősök Naptárának ez a bírálata. De sem örömtűnk, sem közönytűnk nem nyilváníthatjuk a bírálónak, mert a kérdés oly önkéntelen merült föl és úgy adódott elő, hogy akik jelen voltunk, mind azt hittük, hogy a közgyűlés napirendjéhez a m naptárunk is hozzátartozik.

A pesti sajtó magyarsága. Az egyik „nagy” pesti napilapban a „Talpra magyar” ünnepeket követő második napon ez a hír jelent meg:

„A Pesti Napló igazgatósága szerződtette Hacsak Géza urat a Pesti Napló munkatársával s ugyanakkor „kooptálta” a Pesti Napló részvénytársaság igazgatóságának tagjává.”

Szóról szóra így volt írva. — Egy másik „nagy” napilapban, az „Est”-ben meg a harctéri elményeiről számolt be a munkatárs. Ilyen részek voltak abban a cikkben:

„Terjedelmes udvar, égett falak közt szánkok, autók, lovasok, tiszték. Szép világos téli délelőtt...”

A „délelőtt” szó után pedig pont ez következett:

... A nagy terem tulsó végében egy hosszú asztalnál három tiszt — uszonnázik!

Igen, uszonnáztak — délelőtt... Ugye, micsoda isteni, szép magyarság ez!

Az üveg is drágább lett. Az osztrák egyesült üvegművek a múlt hónap utolsójával 10 százalékkal fölemelték az üveg árát. Bizonyára úgy gondolkoztak, ha mindennek fölszáll az ára, mért ne legyen magasabb az üveg ára is?

Mundus, az egyesült hajított fabutorgyárak rt. a legregibb butorgyárak egyike, melynek gyártmányai a fogadós, vendéglős és kávé szakmákörökben is igen elterjedtek és kedveltek. A jövőtű ki hirdetésére itt is föl hívjuk t. olvasónk figyelmét.

Tilalom a vanília-fagylatra. A kevésbé kellemes és másult se valami nagyon kedvelt vanília olyan tiltó-rendelet hoztak Bécsben, hogy cukrászoknak és kávéosoknak nem szabad az eléle geceméivel kevert fagylatot készíteni, mint-hogy az sok tejszint igényel. E tiltó utasításból pedig az is kiérthető, hogy a vanília egyébként sem valami előnyös a táplálkozásra és az egészségre, tehát nem követnek el vétket, ha azt a használatból teljesen kiküszöbölik. Ajánljuk ezt mi is a mi közönségünknek.

Sajtot jót csakis az előnyösen ismert *Staufer és Fiai* répelaki sajtgyáros cégénél rendelhetünk. Ez a cég saját gyártmányain kívül eredeti emmentháliban. Állandóan nagy raktárt tart és egy gyors kiszolgálás mint kiváló minőség szállítás tekintetében a legmesszebbmenő igényeket kielégíti.

Érdekes döntvény kártya-ügyben. Az osztrák bíróság érdekes döntvényt hozott kártya-ügyben. Megállapította, hogy aki kártyán vagy hasonló szerencsejátékban elnyeri a másikkal a pénzt, az jogtalanul szerzett vagyon és a nyerő tartozik azt visszafizetni. Hát ez valóban helyes megállapítás. Elnyerni másnak a pénzt, sőt egész vagyonokat és ezeket mint jogos tulajdonokat tekinteni, — ki látott ilyen jogot és igazságot! A kártya és

egyéb játékmű szórakozásra való s azokon legfeljebb 4—5 korona nyerhető vagy veszhető. Tehát vissza kell adni a rendelkezési célnak ezt a játékot s ki ennél többet nyer, attól azt, mint a fenti bírósági döntvény mondja, — el kell venni s ezenkívül még a perköltséget is a nyakába szűkséges sózni.

APRÓ HIREK. — Kártya- és moziadó behozatala iránt törekednek Nagyváradon, ahol ugyan az adónak nagyon sok más nemel is megpróbálkoztak már. Azt hisszük, ez az adózási terv is csak afelé próbálkozási terv marad. — Nincs sósikfili, hogy iszunk sőt! — keseregtek a multkoriban a lapok. És tényleg ezek a hífltek eltűntek a vendéglői kosarakból, azonban nem akkor, mikor a szemtelmes napisajtó észrevette (március derekán), hanem már jó pár hónapja. Emlékeztetőnek csak a bibircallsztes, „vakarcs-szeri” és díonagságu vízszemélyek maradtak s egyelőre ezek helyett lettek elcsirva a sósikfili. — Eltűnt pincér. Ehman Lajos 25 éves pincér, Budapestben, az Aranykéz-utca 4. sz. alatti lakásáról eltűnt. Azt hagyta hátra, hogy nagyon boros neki az élet és öngyilkos lesz. — Szerelmes borbélyeség. A Fóti-utli Bulik J.-né kávéháza egyik vendége, egy égiszűvű borbélyeség szemetetett a kávéház asszonyára, Bulik Jánosra. A dolog vége az lett, hogy a szerelmes borbély egy sörösüvegvel egy elagybugyálta a kávésnő, hogy a mentők szállították el.

Mennyi kávé terem a világon? Az egész világ kávétermelését 1915—1916-ban 19,315,000 zsákra becsülik, míg az 1914—1915 évi termést 16,535,000 zsákra. Az 1916—1915 évi termés szerint oszlik meg: Brazília 14,675,000, Közép-Amerika 3,620,000 Afrika 150,000, Angol Kelet-India és Manila 160,000, Jáva 550,000, Sumatra 130,000 Celebes 30,000 összesen 19,315,000 zsák.

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

Behozatal, kivétel. A kormány két rendeletet bocsájtot ki, az egyikben a kivételi tilalmat terjesztette ki, a másikban pedig a zsidradék vámját függesztette föl. Eszerint sertések 130 kgr. és ennél nagyobb súlyban, továbbá vaj, zsír, sózott vagy olvasztott mesterséges stb.féle cikkek vámentesen hozhatók be.

GYÁSZROVAT. Schitter Vince kártársunkat, a székesfőv. v. és kocsm. ipartársulatának volt alelnökét fájdalom csapás érte. Neje, sz. Borky Anna, április 6-án, 40 éves korában, hosszas szenvedés után elhalálozott. Temetése április 8-án történt a vendéglősök és a közönség megilletődő nagy részvételével. Elhunytát megtört férjén kívül Aszner József fővárosi vendéglős és családja s kiterjedt rokonság gyászolják.

Pincinger Mihály nagykanizsai vendéglős kártársunk 51 éves korában elhalálozott. Temetésén a nagykanizsai kártársak testületleg vettek részt. Elhunytát özvegye s két gyermeke gyászolják.

Csányi Antal, novai (Zalam.) földbírtokos, a keszthelyi Csányi L. fogadós kártársunk fivére, az északi harctéren hősi halált halt.

Aldás és béke poraikra.

A béna vagy súlyosan sérült vendéglős és pincér-katonáért.

— A jó szivekhez. —

Elismerés és dicséret a mi iparunk nemesszűvő nagyainak, akik ismétellen is kifejezésre juttatták azt a legszebb emberi tulajdonságot, amely csak az igazi jó és nemesen gondolkodó embereket szokta ékesíteni s mely a mi osztályosainknak, mindenkor sajátja volt. Erről a lelkinagságról nem egyszer emlékezett meg a Fogadó. Többször állítottuk oda tényként, hogy a nemes játékonyság szemlelten senki annyira nem gyakorolja és annyit nem áldoz, mint a mi közönségünk. Amit tudván, eleve meggyőződésel voltunk arról is, hogy a mi szakmánkhöz tartozók a jelen esetben is ragyogtatni fogják ezt a szép lelki kincset. Hiszen ez a mi játékonyságunk, a minden idők legnagyobb háborújában sulyo-

san sérült vendéglős- és pincér-katonák — mi katonáink. És szerény főhívásunkra megnyiták a jóságos szívek és szeretettel adták és küldték adományukat. A jó Isten áldja meg őket érte.

Asszonyok és katonák szíve! Asszonyok, akiknek férjük vagy fiaik élnek át a csaták borzalmait s katonáink, akiket igazi bajtársakká forraszt a közös veszedelme s folyton maguk előtt látják a szenvedést s a nagy temetőt. — valójában és elsősorban csakis ők tudják átérezni és föl-fogni a háborus-jótekonyság fontosságát. Ez magyarázza meg, hogy ennek a gyűjtésnek a bevezetője is két, nemesen érző asszonyi szív volt. A mostani sor elején pedig egy derék katonánk áll. *Frenreisz István*, Józsefváros első nagyvendéglőse, aki még a mozgósítás alkalmával bevonult katonai szolgálatra, a Fogadó első főhívására egy tekintélyes — mondhatni hatalmas — összeget gyűjtött, melyet nagy elfoglaltsága miatt csak a napokban volt módjában beküldeni *Frenreisz István* gyűjtőivén, melynek elejére maga 50 koronát jegyzett. Több nagy összeg áll; így elsőnek *Fászt Emma* a vendégszoba derék főlőrönőjének 21 koronája. A derék urhölgy ezt a szép summát a Messenger-boy cégtől gyűjtötte. *Kövári Jenő* kártársunk, erzsébetvárosi vendéglős, valamint *Molnár Lajos* ismert pékmeister, (ki a Fogadó szerint Budapest legjobb kenyér- és sütemény készítője) szintén ezen az iven adakoztak 10–10 koronát. *Lukács Lajos* főpincér pedig, ki maga 10 koronával járult, a lenti összegből hiányzó összeget gyűjtötte egybe a vendéglői és konyhai alkalmazottaktól. Kiváló kártársunk *Frenreisz István* az összeget egy szép levél kíséretében juttatta hozzánk. Hálás köszönetünk a nemes gyűjtőknek és az adakozóknak.

Frenreisz István gyűjtőivén a következők adakoztak:

Frenreisz István, vendéglős 50 kor., *Fászt Emma* gyűjtése (Messenger boy cégtől) 21 kor., 20 f. *Lukács Lajos*, főpincér 10 kor., *Kövári Jenő*, vendéglős 10 kor., *Schmid Ferenc* 2 kor., *Molnár Lajos* 10 kor., *S. K. 1 kor.*, *Gombás József* 3 kor., *Szomba helyi Aladár* 2 kor., *Tipaméri Kálmán* 2 kor., *Meixner Ferenc* 2 kor., *D. ncs Gyula* 1 kor., *Hottovy Jenő* 3 kor., *Fászt Emma* 2 kor., * 50 fill., *Dobias Mária* 1 kor., *Kövesné* 1 kor., *Klimmné* 1 kor., *Szabó László* 1 kor., *S. vyla János* 2 kor., *X. Y.* 2 kor., *Sin'a* 2 kor., *Bednár F.* 1 k. 30 f. Összesen 131 kor.

Kovács Jenő a vasmezei Ikervár község ismert nagyvendéglőse 5 koronát küldött be, míg *Reigl László* kassai vendéglős, ki a napokban Budapesten járt, *Fekete Gyula* munkatársunk gyűjtőivén adakozott 10 koronát. Ugyancsak itt adakozott szíves készséggel *Kolmann Árpád* főpincér, ki a harctérről most került haza sebesülten. *Fekete Gyula* ivén egyébként az ösmerősök egész tekintélyes összeghez (61 kor. 90 fill.) juttatták a mi béna és súlyosan sérült katonáinkat. Összinté köszönetünk a jószívek adományáért.

Fekete Gy. munkatársunk gyűjtéséhez a következők járultak:

Hala-sy Gyula, háztulajdonos 20 kor., *Reigl László* vendéglős 10 kor., *Pollák Károly*, magarzó 5 kor., *dr. Singer Gyula*, fogorvos 2 kor., *Raska József*, főpincér 1 kor., *Hirschl Mihály*, vendéglős 1 kor., *De-kány János*, főszakács 1 kor., *Pollák Sándor*, főpincér 40 fill., *Reisinger Miksa*, főpincér 1 kor., *Sz. K. 1 kor.*, *Figura János* 1 k. r., *N. N.* 50 fill., *Görg Mihály*, főp. 1 kor., *Szántó Sándor*, fogadós (Csevel) 1 kor., *N. N.* 1 kor. 50 fill., *Bota Károly* (fodrászmester) 1 kor., *Ádám 50 fill.*, *Rosenfeld Jenő*, főpincér 1 kor., *Kolmann Árpád*, hős (sebesült főp.) 1 kor., *Tóth Géza*, főp. 1 kor., *Kolozsvári Andor* 1 kor., *N. N.* 2 k. r., *T. 1 kor.*, *Oláh M.* fogadós 1 kor., *Weisz Nádor*, Orient-kész 5 kor.

Pantol Márton, a Rákóczi-úti Kesztyű-étterem ismert üzlethetelő-főpincére tovább folytatja multkor megkezdett nemes munkáját. Ujabb gyűjtéséhez az alábbiak járultak hozzá:

Eble Lajos 1 kor., *Wind János* 1 kor., *Sághy Lajos* 2 kor., *Bleicher 1 kor.*, *N. N.* vendég 1 kor., *Hoindonner Ignác* 5 kor., *Goldstein bácsi* 1 kor., *dr. Schlosser*, vendég 1 kor., *Nemes Ignác*, fogadós (Vác) 2 kor.

A Fogadó szerkesztősége házi-pörsölyt állított föl, amelynek eddigi tartalmát szintén a gyűjtőtől összeghez csatoltuk. Házi-pörsölyünkbe adakoztak:

Herman József, főmérnök 2 kor., *Zilay Sándor* 20 fill., *Simon Kálmán*, főpincér 1 kor.

Eddigi gyűjtésünk eredményét itt ösmerteljük:

<i>Frenreisz István</i> gyűjtése	131.— kor.
<i>Kovács Jenő</i> , vendéglős Ikervár	5 — >
<i>Fekete Gyula</i> gyűjtése	61.90 >
<i>Pantol Márton</i> gyűjtése	15.— >
Fogadó házipörsölye	9.20 >
Előző számunkban kimutatott összeg	3*10 >

Összesen: 260.20 kor.

Az összeget a Kereskedelmi Bankban helyeztük el. A mi iparunk első súlyosan sérült katonája: *Balla Gyula* műlába beszerzésére szánt összeget, két hét múlva, amikor a kórházat végleg elhagyhatja, adjuk ki. A szükségesség segélyösszegnek még van némi hiánya, de reméljük, rövidesen pótolni fogja ezt is a mi osztályosaink jó szíve és adakozó szeretete.

HASZNOS TUDNIVALOK.

A citromhéjről.

A térszertanemek készítésénél kiváltképpen szokás a citromhéj főhásználása. Am ez esetben nagy figyelemmel kell lenni a tisztasági és egészségügyi szempontokra; ugyanis a héj igen sok apró lyukacsokkal van tele, amelyekbe nemcsak a por, de az egyéb szenny is beülepszik. Tehát nagyon helyesen cselekszünk, ha a citrom héját, használat előtt, puha vizes kefével jól megtisztítjuk, mely eljárás az ízét kevésbé felyásolja be.

Graham-kenyér készítése.

Graham-kenyeret otthon is készíthetünk s nem kell ezt drága pénzen venni. A kenyeret korpás lisztből, só és kovász nélkül kell dagasztani, langyos vízzel apró, gömbölyű-forma cipókra kiszaggatni és megsütni. A mostani időszerűség különben ennek a kenyérnek nagyon megfelel, minthogy a rendes kenyér anyagát is hasonló korpa keverék képezi.

Üstök eltávolítása.

Az olyan konyhaedényekben, melyekbe üstök rakodott le, tanácsos több óráig ecetet állni hagyni s aztán jól kisurolni s öblíteni, minek következtében leválik az üstök. Ha az edényeket állandóan ecettel surolják, üstök nem képződik.

NYILT-TER

E rovat alatt közölteként nem felelős a szerkesztőség

Pincértanoncnak

jobb nevelésű fiu, 2–3 éves szerződéssel és teljes ellátással fölvetetik. Kesztyű Vince nagyvendéglő Budapest, Rákóczi-út 44.

Csapláros

fővárosi vendéglőbe, 1000 (ezer) korona övadékkal fölvetetik. Szívességből fölvilágosítást nyújt *Szrantz Mátyas* vendéglős, X., Jászberényi-út 10. sz.

Az új vendéglős.

— Új ember, új rendszer. —

Új vendéglős érkezett *Csernavölgyre*. Új vendéglős, aki teljesen új szokást és új rendet vezetett be. A vendégek ugyan nagy „komikummal” vették tudomásul az új ember „új rendszerét”, ami azonban *Mármárosi Számít*, vagyis az új vendéglőt kevésbé se hozta ki a sodrából.

Az első tényével különben az! igyekezett beigazolni, hogy ő egy malacból négy adagot vág ki: csak a négy combot. A nyuából pedig három adagot: 2 combot és egy gerincet.

Mármárosi Számi és a három pincére pedig, mintha csak kiválogatva volnának: kicsinyek és soványak. Már most, hogy a vendég a vendéglőt a borossal (pikolával) ki ne cserélje, kiadta a rendeletet:

1. pikoló (boros) a vendég előtt egyenesen álljon;

2. éthordó az egyik kezét oldalba tartatja, míg

3. a főpincérnek szabad egyik kezét a nadrágszebbe tenni.

A főnöknel pedig az az ismeretű jel, hogy mindkét kezét a nadrágba teszi s a hasát, mintha volna, kitolja.

Itt időzött pár hétig egy őgróf, akit „vásárról”-nak titulázott, minthogy az őgróf nemétül: *Markgraf*.

A vendégeknek, kik őt e nyelvbéli botlására figyelemztették, azt mondta:

— Kérem, ez az én „szisztémához” (rendszeremhez, — akarta mondani) tartozik.

Amolyan ünnepe-féle jött közbe. A komikus *Mármárosi Számi* nagyon kielt magáért: diszruhába öltözött. Kifogástalan fekete „angol-zeké” (chaquet) öltöny, kockás „piké”-mellény, sárga cipő, csikos vörös ing, fehér gallér és kék „mancessli” (kézelő) volt rajta. Egy mindig derűs kedélyű őrmester (civilben főpincér) meglátja és nagy derűsen üdvözlö, majd a vállára vereget és így szól *Mármárosi Számihoz*:

— Pompás izlesem van vendéglős ur. — fogadni mernék, ez is a maga „rendszeréhez” tartozik. *Bala...*

ÜZLETI HIREINK.

Értesítés. T. előfizetőinket értesítjük, hogy *Budapest területén* és *Budapest környékén* az előfizetési pénzek beszedésével s hasonló teendőkkkel *Cidlik József* vendéglőt bízunk meg. *Kiadóhivatalunk* új tisztviselőjét a t. kártársak jóakaró figyelmébe és támogatásába ajánljuk. *A Fogadó kiadóhivatala.*

Figyelemztetés. Azon előfizetőinket, kik a „Fogadót” a megjelenés napján nem kapják meg, kérjük, szíveskedjenek a kiadóhivatalt egy levelező-lapon értesíteni.

A háboru alatt, így mint más időben, teljesítés mindenki kötelessége. A „Fogadó” azon t. előfizetői, kiknek előfizetése esedékes, szintén küldjék be az esedékes díjakat. És terjesszék a „Fogadó” szaklapot mindenütt. Az előfizetési pénzeket a kiadóhivatalba Budapest, VIII., Rákóczi-út 19. sz. alá kérjük beküldeni.

Jó új-borok. A mult évi rossz időjárás következtében alig volt vidék, ahol jó bor termelt volna. Kivételt képez a „Visontai” és a „Mátrahegyaljai” Szőlőtelepek Borértékesítő r.-társ., melynek új borai minőség tekintetében még az eddigi térést is jóval fölmutalják.

A körösmezői vasuti vendéglő bérletét *Demkő Mihály*, szatmári vendéglős nyerte el. *Demkő kártársunk* régi tekintélyes vendéglős családból származik s a szatmári nagykaszinó-vendéglőt, melyet édes atyja 23 évig birt. — tíz év óta kezelte nagy szakértelemmel. Új üzletét e hónap elejével vette át.

Füredi hírek. *Herkulesfürdőn*, az egyik kályhákallatott fogadó, a mult hónap közepé felé majdnem meglelt vendéglő. A nagy étteremben 50–60 tiszt és 30–40 polgári vendég étkezett. A fürdőn 7 német repülőgépes (aviatikus) is tartózkodott hat hétig s a környéken gyönyörű gyakorlatokat végeztek gépeikkel. Etelárk: 1 k. 50 fill. től 2 koronáig. Csak a bor drága; legelőbbsz asztali literje 2 kor. Van egy másodrangú vendéglős is: itt a sült ára 1 kor. 20 fillér. — A katonáépületben 120–160 ábadozó katona van és 50–60 tiszt. A tiszték köz

volt Pallavicini ögróf is, ki a Visztulán átuszott; 14 napi tartózkodás után azonban a harc térre visszatuzott.

Tátra-vidéken is kezd mozogni az élet. Tátravirág-völgyre és más fűrdőre 1000 tiszt jön a szebb napok beállítására. Ezen helyekre eddig kályhák hiányában nem voltak helyhezleltó batoni vendégek

Korintnig Károly volt temesvári vendéglős Budapestet átvette az Esplanade-nagy-fogadó éltérmet. Új üzletét Korintnig kartársunk teljesen átalakítva és modern berendezéssel ellátva e hónap 10-én nyitotta meg ünnepélyesen.

Füzesabonyban a vasuti vendéglőt új gazdája, Glück Imre kartársunk április 15-én veszi át saját kezelésébe.

Az állatkerti vendéglő a kávéház bérlői, mint ez a főváros márciusi közgyűléseivel kapcsolatban egyes lapok — és a Fogadó is — közölték, megint a régi bérlők: Gundel K. és Weingrubner I. lettek. Így szólt a hír, ami azonban időelőtt vagyis akkor került nyilvánosságra, amikor a bérlet kérdése körül folyt tárgyalások még kezdetben voltak, melyek aztán olyan befejezést nyertek, hogy a bérlet az idén is — és a jövőben is — Spolárics György József-körtüi kávé és péküzlet-tulajdonos kezébe maradt.

Vendéglői és kávéházi cikkek beszerzése. Ugy az éttermi, mint a kávéházi főpincérek: fogváji, kávéházi és éttermi irodai szerek, tábla- és dákorétek, valamint az ételaprálóhoz szükséges hekgograph-lapok, lénta, toll stb. egyéb szükségletüket a legújtanosabb árak mellett a Fogadó nyomdából Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34. rendelhetik meg és szereshetik be.

Vendéglő átvétel. Emoser Ferenc Károly vendéglős kartársunk a VII. Dob utca 49. szám alatti Schermann S-féle vendéglőt március elejével átvette. A szakavatott kezü új gazda a régi üzlet jömenetét jó konyhájával és boraival máris biztosította.

A hüvösölgyi Balázs-nagyvendéglő, melyet kitűnő gazdája, Balázs Antal kartársunk ezuttal is megfelelően renovált és rendezett, a husvétii ünnepekben ünnepélyesen megnyit. Gyönyörű tavaszi idő lévén, a közönség zsufolással megtöltötte a főváros emez egyik kedvelt helyét. Balásné világhíres arany-lepét. Hogy mi ez? Egy könnyű tésztafele, turó és fínomlat keverék, zsirban lez kislütve s oly könnyű mint a lepkeszárnya. Balásné találmánya ez a fajtos „dampfüdi” (a közönség egyszerűen így nevezi) és olyan pompás, hogy nem lehet belőle eleget készíteni. Persze bor kell rá természetesen jó és sok, amiben meg a Balás-vendéglőben éppen hiszen hiány.

Fogadó vétel. Skergula István a régi főpincéri gárda ismert tagja s utóbb drávszentesi nagyvendéglős, Barcon megvette a Korona-fogadót Skergula Ferenc-től örökös. Skergula kartársunk üzletet megfelelően átalakította, új fényes burtozzattal szerelte föl és ünnepélyesen a mult hónap elejével nyitotta meg.

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

Üzlet áthelyezés. Schuszer Márton ismert óbudai vendéglős, a III. ker. Pomázi-utcai vendéglőjét a III. Szentendrei-ut 2 szám alá áthelyezte.

Kiránduló-vendéglők megnyitása. A budapesti és környékbeli kiránduló-vendéglők megnyitásának hivatalos időpontja, rendszerint Husvét, különösen ha ilyenkor szép idő van. Az idei husvét nagyon szép volt s így kevésbé csalódtak számításukban, akik a megnyitást ezen időre tervezték. Az ismertebb kiránduló vendéglők közt megnyitottak:

Berecky Lajos kartársunk svábhegyi fogadóján (Eötvös-villa) vendéglő helyiségei, melyeket ezuttal is nagyszámmal keresett föl a közönség;

Kellő Vilmosnak a budafoki és kelenföldi-ut között (az Erzsébet-fürdő mögött) lévő jóhírnevű Faszek-csárda vendéglője; a

Cinkotai nagy itéhez címzett vendéglőjét, a Bpest-gödöllői villamos vonalon Amant János, valamint az egy utba eső

Rákosszentmihályon. Skergula Balázs kartársunk kedvelt és jól látogatott vendéglőjét ugyancsak a husvétii ünnepekben nyitották meg. Jó nyarat és sok szerencét!

Papírszalvéta beszerzése végett forduljanak k. kartársaink a „Fogadó könyvnyomdához” (Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34.) mely ezt a cikket a legjobb minőségben és legmésékeltbb áron szállítja rendelőknek.

Budakeszen Depenta Gergely kartársunk, e hónap elején átadta jóhírnevű vendéglőjét vejenek. Stoflitz Antalnak. — Ugyanitt még a mult évben elhalálozott Almássy Antal vendéglőjét Hoffer Márton, az elhunyt veje vette át.

KÉRLETNEK. T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett címek holletté, kartársi sváveségből, a megdundi óhajtokkal egy levelező apon közzöljék. Kun István, Damó Károly, Linóm Mihály és Damó Ferenc éthorók holletté kéri egy lev. lapon tudatni Lovasberéngi B. Endre éthoró Marosvásárhely, Kultur-étterem.

Hunyadi Viktor és Bernger Gusztó éthorók holletté (tavaly nyáron Vizakna-fürdőn mint éthorók működtek) kéri tudatni egy lev. lapon Maulhner László főpincér Erzsébetváros, Takarék-fogadó.

Lakás-és helyváltoztatásukat jelentő tisztelt pincér-előfizetőinket kérjük, hogy volt alkalmaztatásuk vagy lakhelyüket szintén szíveskedjenek megírni. Fogadó kiadó-hivatala, Budapest, Rákóczi-ut 19.

HELYVÁLTÓZÁSOK. Budapesten a Frenreisz étterem főp. állását Lukács Lajos töltötte be. A Mitrovács-nagyvendéglős főp. állását Gregorits Antal foglalta el. Pécsset a Központhi-kávéház főp. állását Kisdéli János töltötte be. Kaposváron a Korona-kávéház főp. állását Schreiber Lajos tölti be. A szobafőnöki állást Párkas Lajos foglalta el. A Turul fogadó éttermi főp. állását Szanyi Horváth Kálmán töltötte be. A kávéházi fizetős. állást Pintér Alajos tölti be. Polster János a Széchenyi-kávéház főp. állását foglalta el. Szonlokon a Kossuth-fogadó főp. állását Szvacek Ferenc tölti be. Nagykanizsán a Korona-fogadó kávéházi főp. állását Panitskó Ferenc töltötte be. Kassán a Schalkház nagyfogadó éttermi főp. állását Kolász János foglalta el. U. itt a vasuti vendéglő III. oszt. étterem főp. állását Tóth Géza töltötte be.

EGYRÖL-MASROL.

Muszka-életés.

— Csak az én kezembe kerülhetnének azok a kutyafejű muszkák, majd megmitanám én őket! — Aztán mit csinálnál velük? — kérdi a szelid képü Féli.

— Semmi más, mint 10—15 napon keresztül a budapesti kenyérgyárakban sütött kenyérral etetném őket. — mondja társa, a rettetetes Tami boros.

Új fogadói cim.

A nyugati pályaudvar közelében lévő Britanik vagy minevű fogadó előtt megáll két jó arcu magyar és nézik a lepapari üzleti címet, melyből csak a „Brit” vagy „Britani” betűzhető ki. Azt mondja az egyik a kapart címre mutatva:

— Hát e meg mit jelenthet? — Abban a pillanatban megy arra egy vendéglősi boros (pikoló) s hallván a szót, először a két magyarra tekint, aztán a bejárattól függő két, azaz: négy lámpásra, amelyek módfejlött piszkosak; és így felel az előbbi kérdésre:

— Az a fura fölirat azt jelenti urambátyám, hogy ezt a fogadót a háború előtt „Britanika”-nak nevezték, ezután pedig így fogják címezni: „Fogadó (szálloda) a piszkos lámpához.”

Kávéáremelés.

— A kávéspártársulat három fokozatban emelte föl a kávé árát; aztán Ön mester, melyik fokozatot fogja választani?

— Én kedves Uram, harmadrendű kávé vagyok, tehát csakis a 3-ik fokozatot, a három krajcáros emelést választom, — feleli Muszka Jeremás, a „Kiev-kávéház” tulajdonosa.

Íkenezés.

— Borzasztó ez a mászás súlyu kukorica-kenyér; a „boszorkánynyomás” kismiska ahhoz, ahogy ez a gyomrot megfekszi. Azonkívül olyan ize van, mint a savanyu poshadt barnak! — hánzgik a szó egy fővárosi vendégöben.

— Ennek mind a szakértelem hiánya az oka: a pékeknek minden sütés előtt jól ki kellene kezeni a kemencéket, — mondja a sopánkodónak Visztulai nyugalmazott kocsmáros.

Kortyantó.

— Bende, tudod-e mi különbség van a német tiszturak és a magyar tiszturak között? — No — micsoda?! — Az, hogy a német tiszturak magyarosan viselik a bajuszukat, a magyar tiszturak meg angolítottaan, — sütötte ki a Tami boros.

SZERKESZTOI ÜZENETEK.

Azon t. előfizetőink, akik a hozsánk intézett levelekre válassz nem kaptak, jelen rovatumkban találhatják meg a felelő választ. Csakis előfizetőinknek válaszolunk.

G. D. Ar.-völgy. Nagyon is ajánlatos, hogy annak a konyhakertnek minden kis zeg zuga megmivelve és beültette legyen. Sőt, használja ki ily célból az udvarnak szabadon lévő többi részét is s ha nem egybe, ültesse be sertéseknek való burgondia-répával és pityókával. A husárak a háború után következő pár évben is magasan fognak állni, így érdeke minden községi kocsmárosnak, hogy legalább az üzleti fogyasztásban szükséges sertés-hús és zsi-radék a saját tenyésztésükkel kerüljön ki. Fő szempont legyen, hogy zöldség, főzélék-féle és fenti cikkek lehetőleg egy fillért se kellen kiadni. Ekkor kartársunk is és más is, nemcsak a folyton növekedő drágasággal szemben védekezhetik sikerrel, hanem üzleti jobb jövedelmét is biztosíthatja. A háromféle meg elküldése iránt intézkedünk. Üdvözlét. — J. Gy. Gy.-sziget. Az első gondolat a jó gondolat. Így maradjon kartársunk is az első gondolatnál; adja fiát pincérnek és neveljen belőle jó, szakképzett vendéglőst. Ilyen, aránylag ugys nagyon kevés van. — D. K.-né. A kívánt cikketek a „Fogadó-nyomdával” (Szentkirályi-utca 34) elküldtük. A kívánt veteménymagot nyomdánk beszereszte s a küldeménynek mellékelte. E őszig csak július elejével jár le. — Névtelen. Ilyen levelekre, még ha olyan fontos is az ügy, nem válaszolunk. — L. A.—A. Azok a közlések még fognak jelenni Minden T. földföldözésában. Szóval, a munka nem vesz kárba. A kérdezett V.-szakkönyvet csak a háború után adjuk ki. Idei napárkiadványunkat elküldte kiadó-hivatalunk. Üdvözlét. — V. J. D.-pataj. Sajnos, azokat az adókat itt is háromszorosra emelték; eme kérdéssel különben lapunk má helyén bővebben foglalkozunk. Utóbbi lapellendők ujbol lettek meneszve — M. I. K.-ipoly. Hogy a Fogadónak mennyire igaza volt abban a kérdésben; ezt a pektánító székegyászonnyok esete igazolja legjobban. Tanuskodik amellet is, hogy ez a lap nem azoktól alaplatan dolgokkal foglalkozni. — Szepesi A.-torna. Ha üzletvezetőnek 5000—5500 korona készpénz-övadékkal is csak 250—300 korona havifizetéssel akarja alkalmazni, akkor neki nem üzletvezetőre, hanem ovadék-pénzre van szüksége. Ez tisztán látszik ebből az esetből. Utóbbi két számot elküldtük. — Régi ismerős. Ujabbán nem hallottunk róla; csak azt tudjuk, hogy valahol „privatizált” és állítólag — katonának készült. Arról a szakkönyvről nincs tudomásunk. — Bácskai. A kérdéses cikkeknek itt való beszerzése és odaszállítása jóval többbe kerül, mintha ott helyben eszközlő a beszerzést. A szír is és a bélszír is többbe kerül itt, mint Oáknél. Papírszalvétaikat nyomdánkval küldtünk.

ÉRTESÍTÉS!

Tisztelettel van szerencsém a tisztelt fogadó (szállodás) vendéglős és kávév urakat ezuton értesíteni, hogy 3—3

pincér elhelyező irodám

ismét személyesen vezetem. Midőn eddigi szíves jóakaró támogatásukért hálás köszönetet mondok, tisztelletelem kérésem, hogy nagybcső pártfogásukat részemre a jövőben is fentartani kegyeskedjenek. — Szíves rendelésüket kérve, vagyok

Sürgönycim: kiviló tisztelettel Ruff úrynök Szeged. RUIF JÓZSEF TELEFON 11—73. Szeged, Orozstán-utca 21.

Esztergomban

1000 hektoliter befogadása pince bérbeadó Ugyanott egy jókarban lévő, fordítható tekeasztal eladó. Bővebbet 3—4 Fürdő-szálló — Esztergom.

ÉDES TORMA kapható a belatinci uradalmi kertészfűzben egész éven át igen jutányos árában. Szíves megkeresését intézendők következő címre: 3—6 Uradalmi Kertészet, Belatince (Zala m.)

Kiváló új fajborok!

Meghívás.

Ó borok nagy választékban!

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek - Borértékesítő - Részvénytársasága

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

Sürgöncyim:

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

Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz. Visonta... tra

Ó 1908-1911. évjáratú 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, Chasseiás, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Otello, Oportó, Burgundi, Kabinet.

Zala-, Vas- és Somogy megyei képviselő:

Polgár Dávid és Társa urak, Budapest VII., Aréna-ut 17.
Telefon 144-14.

Annak, aki három megrendelést gyűjt az 1915-ki

Vendéglősök Naptára

szakkiadványra, 1 példányt tiszteletből küld a Fogadó kiadóhivatala.

Áldás a szenvedőknek a világhírű városi geti szénsavdus

„ILONA“**Artézia ásványviz.**

Bort, étvágyat, kedvet javít. Gyomorrontást, bűt, haragot elhárít. Házhoz szállítja
„ARTÉZIA“ R.-T. BUDAPEST.
TELEFON 60-72.

TÖRLEY
TALISMAN
CASINO RÉZERVÉ

Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!

Üveg és porcellán árúk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók
iff. GRÜNWALD MÓR
üveg- és porcellán nagy raktárban
Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6.
(a Ferenc József-híd közelében.)

KENYÉRZACSKÓ

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

Minden vendéglőben nélkülözhetetlen.

Megrendelhetők:

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

Borbetegségnél, hordókezelésnél

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

BODROG NAGYFOGADÓ
ÉTTERMEI

Étlap



... Táplánfai Miklós fogadótulajdonos ...

- ÉTLAPOK -

szakszerű és a legjobb kivitelben készülnek a

... **Fogadó-könyvnyomdában.** ...



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

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

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

Ezeken kívül készítünk bármely alakban és szöveggel étlapokat. Nyomdánk berendezésénél fogva a legkényesebb izlésnek is a legrövidebb idő alatt és a legmérsékeltbb árak mellett tud megfelelni A t. vendéglős és fogadós urak kéretnek megrendelésüket ezen címre intézni:

Fogadó-nyomda, Budapest, Szentkirályi-utca 34