



ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY

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

Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai, Tolnávármegyei, Kassai, Érsebalfalvai, Brassómegyei, Csepeli-, Sárvár és vidékei, Pécs-Baranyai, Kispeszterényi, Németújvári, Léva-vidéki, Szatmármegyei, Zombori-, Nemesdosa és vidékei-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronaljai-vidékei-, Sárosmegyei-, Budatökés és környékei-, Éreskajvári és vidékei-, Ceglédi-, Marosvásárhely és Marostorda-megyei-, Mezőúr-, Turkeve és Dévaványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsmáros és kávé ipartársulatok illetve egyesületeknek; az Aradi pincér öns. és elh. egylet és több jótékony pincér-asztaltársaságnak és községi vendéglős-csoportnak.

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

Szerkesztő és lapkiadó: FLÓR GYÖZÖ.

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

Sorról-sorra.
Észrevételek.

A főváros magyartalan jellegéről, üzleti címei és föliratainak idegen zagvaságáról írogat a Fogadó. Idegen föliratok lépten és nyomon s e zagvaságban leginkább szemet szurnak az izléstelen és kifejezéstelen fogadói és kávéházi címek. Hogy pedig ezek a vadpipacsok a mostani időben is békésen virulhatnak és tenyészhetnek; ezért a főváros vezetőinek és a sajtó nagy részének kevésbé magyaros szellemét hibáztatja. — Hát, nem helytelen ez a fölvetés, sőt nagyon is alapos, de a főhiba tán mégsem itt, hanem inkább a fővárosi kartársakban volna. Glück Frigyesnek és még néhány ilyen magyarosan gondolkozó fogadósoknak és kávéháziaknak kellene az ügyet fölkarolni. Hisz ez a magyarosítási ügy a mi dolgunk és talán mink is vagyunk olyan magyarok, hogy ezt a kis ügyet a magunk emberségéből el tudjuk intézni.

A nyul... Ki gondol erre? Pedig ennek a szerény, szürke kis állatnak a husa is 7—8 korona, kilogrammonként. Már most, ki vendéglős adhatja ennek adagját két koronán alul, úgy mint a régi jó világban? — És ezt, és a többi cikknek hasonló magas piaci árát, nem veszik észre a lapok. De a vendéglősökön elverik a port — az ételek magasabb ára miatt.

Észrevételek csak ezek — a magunk dolgaira figyelmeztető észrevételek.

Öreg kocsmáros.

A vendéglői ételek drágaságáról.

Miért drágábbak a vendéglői ételek nálunk mint Németországban?

A drágaság kérdéséről már épen utig eleget írtunk, mi is és mások is, de nem lehetne annyi sokat írni, hogy ezáltal a bajon segítve legyen. A drágaság kérdését jól megoldani egyedül csakis úgy volna lehetséges, ha először a beszerzési árakat a termelés értékével hoznák arányba és másodsor, ha a beszerzésnél és a további értékesítésnél a közvetítő, illetve az eladó kereskedelmet elűtnék az uzoranyerességtől. Épen csak ugy, mint Németországban van. Mert ebben a sokat emlegetett — és sokszo- hivatkozott — birodalomban így van ez a kérdés szabályozva. Ott nem használhatja ki a háborús alkalmat a termelő, nem emelhetik az árakat uzorás módon a közvetítő és viszonteladó kereskedő; de a földolgozó iparnak sincs megadva a mód, hogy a rendesenl több hasznot érjen el. Hát, így lehetne nálunk is és egyebütt is dűlőre vinni azt a kérdést: így lehetne valahogy a drágaságot és uzorát teljesen kizárni és megvédeni a fogyasztó közönség érdekét. Másként nem.

A drágaság kérdésének illetén való megoldási módjával tisztában vannak mások is, nemcsak mi. Ugyancsak ősmérik a nálunk való és a németországi állapo-

A földült kárpáti falvak fölépítésére alakult országos bizottság figyelmét fölhitva a „Fogadó”, hogy egyidejűleg törekedjenek megvetni alapját annak a közgazdaságnak, mely a Kárpátságnak valamennyi szegény népét keresethez és állandó jóléthez juttatja. „Idegenforgalom a romok helyén, fogadók és vendéglők a Kárpátságban!” — a Fogadónak eme szavaiban nyert kifejezést az a gazdasági kérdés. — A napokban pedig Siposs Aladár dr. a fenti bizottság egyik tagja. találkozik azzal az újságíróval, aki a kárpáti falvak fölépítési eszméjét fölvetette és kérdezi tőle: „Mi van a kárpáti falvakkal?” Egyben hozzátette, hogy irt neki egy breslaui tanár, aki a kárpáti „idegenvezetőt” akarja elkészíteni. — A „Felsőmagyarországi idegenforgalmi szövetség” titkáranak eme szavai pedig azt jelentik, amit a „Fogadó” előre jelzett, hogy: lesz idegenforgalom a romok helyén, lesznek idegenek a kárpátokban, de — lesznek-e az idegenek befogadására alkalmas fogadók és vendéglők is?

TARTALOM:

- Sorról-sorra.
- A vendéglői ételek drágaságáról.
- Csak magyarul.
- Olcsó táplálkozás és a magyar konyha.
- Kis-Szótár.
- Különféle Közlemények.
- A mi katonáink.
- NYílt az Hasznos Tudnivalók.
- Utleti híreink. — Egyről-másról.
- Szerkesztői üzenetek.
- Kortyantó — Hírdetések.

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET.

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

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

Fölhívás és értesítés. Fölhívának azon vidéki vendéglősök és kocsmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsék be. Bejelentés után megküldjük az alapszabályokat. **Beiratási díj: 2 korona. Évi tagdíj: 4 korona.** Az „O. V. Egyesület” tagjainak sazkügyekben tájékoztatást és esetleg jogtanácsot díjtalan nyújt, ha az iródához fordul. Ilyen esetekben a levélrel válaszbélyeg mellékelendő. *Az elnökség.*

SZEKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA.

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

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

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

Az ipartársulat mindenemü hivatalos közlemény kizárólag a „Fogadó” útján közölhetik.

Előfizetés.

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

1916. évre szóló

VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA

az idén is a szokásos időben jelenik meg. Az 1916-iki „Vendéglősök Naptára” — tekintettel a papír árának eddigi ótszóri és ugyanigy az egyéb nyomdai költségek emelkedésére — példányonként 70 fillérrel többbe fog kerülni. Megrendelések a „Fogadó” kiadóhivatalába, Bpest, VIII., Gyulai Pál-u. 9. intézendők.

„FOGADÓ NYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT”

BUDAPEST, VIII. KERÜLET
SZENTKIRALYI-UTCA 34.

Távbeszélő: JOZSEF 39-70.
(Telefon)

Vendéglői és kávéházi nyomtatványok nagy raktára
A legszebb és izlésebb 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 iver, asztalkártyák, bérletfizetések, szobajelentések stb. □ □ □

tokat is és tudják azt is, hogy az ottani vendéglőkben miért olcsóbbak az ételek. És mindennek dacára, amikor erről a kérdéssel beszélnek vagy írnak a lapok, „nagy tudatlannak” teszik magukat s a kérdés megokolását teljesen elhallgatják s csak azt hajtogatják és feszegetik, hogy miért drágább nálunk a vendéglői ételek, mint Németországban. Miért teszik ezt? Semmi egyébért és csak éppen — fölületességből. Amit nálunk, de különösen a sajtónál, úgy megszoktak, hogy enélkül el lenni se tudnának. Alig van egy-két napilapunk, ahol arra a bizonyos „alaposságra” súlyt fektetnek.

Hogy a „fölületesség” egyes lapoknál mennyire befészkelődött, ezt kiváltképpen tapasztalhattuk a háborus drágaság folya-
mán. Megtörtént, pl. a „Magyarország” című lapnál, hogy egy hosszabb és tanulmányos cikk foglalkozott az élelmiszer drágaságával s a cikkben, a beszerzési árak összehasonlítása révén, ki volt mutatva, hogy miért drágább minden nálunk, mint Németországban. És ugyancsak ez a lap, pár oldalal hátrább, bemutatott egy németországi vendéglői étlapot és módfelelt csudálkozott az ételek olcsó árán s a sorok között ugyancsak erősen firtatta, hogy miért nem számítják ugyanígy az ételek árát a mi vendéglőink is. Megesett az ilyen fölületesség a „Pesti Hírlap”-nál sőt, még az „Est”-nél is, amely lap pedig elég gyakran állítja a főváros élelmiszer bizottsága elé a német élelmiszer olcsó árait. Ugyancsak ezek a lapok közölték, — a fölületességnek még jobban való beigazolására — hogy Németországban az elsőrendű marhahusok ára jóval alul van 4 koronán, de a zsír ára sem több 4 kor. 50 fillernél, míg ugyanezen cikkeknek a beszerzési ára nálunk 7—8 és 9 korona. A sertés- és borjúhúsoknál, valamint a birka, szárnyas, hal és vadléleknel ugyanilyenek az árkülönbsétek. Szóval, az élelmiszer beszerzésénél való nagy árkülönbségeket ösmerik, ezeket közlik és mégis azt feszegetik, hogy: miért drágábbak a vendéglői ételek nálunk, mint Németországban!

Hogy a lapok fölületes ténykedésére ne csak hivatkozzunk, hanem arra szemléltetőleg is rámutassunk, itt alább, pár étlapot mutatunk be azok közül, amelyekre a nevezett lapok mindig nagy előszeretettel szoktak ösmereteni. Az itteni étlapokat nem régen az „Az Ujság” című lap közölte egyik olvasója jóvoltából, ki azokat a távoli Smünd és Budweis osztrák-cseh városokból küldte be hozzá. Csak természetesen, hogy az a lap is nagyon elkeseredett azon, hogy *miért nem lehet Pesten is ilyen olcsón „éldegélni” és keserüsgélt a vendéglősökre öntötte ki. Az ismertetett étlapok (egyik hustalan napi) ezek:*

I.		
Barna leves reszelt tészával	0.20	
Marhahus paradicsommártással és burgonyával	0.90	
Borjupörkölt burgonyával	0.90	
Marhafilet rizskásával	1.20	
Sertés-cotelette burgonyával	1.20	
Császárszelet rizszel	1.20	
Rizsfelfújt	0.40	
Házi torta	0.40	
Feketekaké	0.24	
II.		
Rántott ponty	1.30	
Forrázott ponty	1.30	
Styriai ürü	1.—	

Május hurka káposztával	0.72
Savanyú tudó gombóccal	0.72
Pirított vese	0.90
Velő tojással	0.90
Vagdalt vad tojással	1.—
Borjutej rántva	0.90

Az étlapokat bemutató „Az Ujság” a „föltele olcsónak” tetsző ételeket aztán ilyenformán felszerezte meg:

„Sok száz étlapból sok százszor konstatáltuk eddig is, hogy *mindenütt a világon jóval olcsóbb vendéglősök és kávéosok vannak, mint nálunk.* S talán legokosabb volna ha mi is, lapárnsaink is abban hagynók ezeken az étlapokon a közlést. *Elég nagy a harag és elkeseredés már ugy is.*” (?)

A rossz példa ragadott az egyébként komolyan látszó „Az Ujság”-ra is. Mert csak a fölületesség mondhatja vele az előbbi sorokban kifejezettek. Fölteleztük nevezett lapról, hogy nemcsak a pesti *éldegélni* módot, hanem a bécsit is ösmeri és tudja, hogy az osztrák-főváros vendéglőiben az ételek árai 20—30 fillérrel magasabbak, mint Budapest. Smünd és Budweis nem Bécs és Budapest, s ha az ilyen kisebb városokban keresi az árak összehasonlítását; hát találhat ilyen előbbi városokat Magyarországon is, de találhat Budapesten is olyan vendéglőt, akár huszát is, ahol az ételárak a fenti étlapok olcsóságával vetekednek. Kérdés azonban, hogy az 1 kor. 20 fill. bélszín-szelelből (marhafilet) s az ugyancsak ilyen árú sertésbordaközéből (cotelett), egyszeri jóllakásra hány adagra lenne szükség? Mert ezekből a husokból fenti árért akkora adagot, hogy valakit a jóllakásig kielégítsen, nem lehet adni, sem Budapesten, sem pedig Smünd városában. Lehetőség bár, de csak olyan helyen, ahol a városi hatóság a lakosság husszükségletéről a fagyasztott külföldi husok behozatalával gondoskodott. Az ilyen fajta hus kilója alig kerül 2.50—3 koronába. S a husszükségletüket így módon fedező városokból több van Németországban és Ausztriában is.

Nálunk nem külföldi fagyasztott husokból, hanem rendes friss husokból készülnek az ételek a vendéglőkben. Az ilyen husok kilója azonban nem 2—3 korona, hanem jóval több. Hogy mennyivel? ez tisztán kitűnik a budapesti vásárcsarnotóbbi jelentéséből. Ime:

Marhahus: Vesepecsenye 1 kilogram 700—800, vastag hátszín 600—680, rostélyos, felsál, fehérpecsenye 600—680, elsőrendű levehus 560—660, másodrendű levehus 620—640 fillér. — Nyakhus hus, nyel, fej, ökörfark, lábszárhus 400—600, sziv, vese, máj, lép, tőgy 200—300, veis, tüdő, pacal, orr, kóróm 112—160, leve- és velöcsont 80—120, növendék-marhahus I. 560, II. 440—520, III. 400—480, borjú-omb 680—800, bordás 600—700, vesés és szegy 560—600, lapocka 640—700.

Baromfi. Csirke 320—400, jérce 480—560, tyuk I. 560—700, lud 460—520, ludmáj 800—900.

Vad. Fácán 320, fogoly 150 fillér. Nyul 620—800 fillér.

Fzek után pedig szedjük össze a fenti lapok minden gazdasági, élelmiszeri és konyhai tudományukat és állapítsák meg önmaguk, hogy az ilyen drágaságok áron beszerzett husokból lehetséges-e olyan igen olcsó étkeket előállítani? No és ha nem lehetséges, (mert csakis ezt képezek megállapítani) akkor mit ostorozzák ugy azt a *vendéglős-jóvalalásgot*, mert nem inkább a drágaság valódi okozói? Hát mi megmondjuk. Mert ahhoz más is kell,

mint fölületesség. Tudniillik ösmereni és tanulmányozni kellene a kérdést, amivel foglalkoznak, mert valamely kérdéshez hozzá szólni, minden ismeret nélkül — még sem lehetséges. Ha pedig ösmerik a kérdést és mégis fenti szellemben járnak el, akkor nemcsak fölületes, hanem rosszakaratu is az eljárásuk.

Van egy régi latin közmondás, amelyet magyarra fordítva, kissé keményen adja ki a szavakat. Szól pedig ez: „Amit szabad Jupiternek, azt nem szabad az ökörnek”. — Így a szaklapoknak is más utja van, mint a napi sajtónak. Ez a sajtó lehet fölületes, kevésbé tárgyilagos, egyoldalú vagy rosszakaratu, de nem lehetnek ilyenek a szaklapok. Ezeknek ösmereni kell a kérdést, amiről írnak, mert különben a sajtót logyatekos szak tudásukról állítanak ki bizonylatot.

A többek között létezik egy „Utazó” című szaklap is. Ez, mint címéből látszik, kereskedelmi utazói szaklap volna: Mi ugyan nem ösmerjük, de bizonyára a legtöbb kereskedelmi utazó sem hallott róla. Ez a szaklap is hozzá szolt a vendéglői ételek drágaságához — és pedig minden értelem nélkül. Hogy mit ír róla, ezt Schweiter Adolf marosvásárhelyi fogadóskartársunk azon közléséből tudjuk meg, amit válaszképpen a nevezett laphoz intézett. Így szólnak ezek a sorok:

B. lapjának mult hó 15. megjelent 9. számában „Berlini vendéglők” címen egy közlemény jelent meg, melynek tartalmát sem mint üzlet tulajdonos, sem mint a helyi vendéglősök ipartársulatának elnöke, szó nélkül nem hagyhatom. — Nevezett cikk szöve teszi, hogy Berlinben a háboru kitörése óta mintegy 70 új vendéglő nyílt, azokban naponta átlag 500 vendég étkezik, amit a kikkirő annak tud be, hogy az árak olcsók. Ez után ismerteti az étlapot, mely szerint egy ebéd ára: (áll: 1 leves, sült körözve és főzlekléből) 40 pfennig. A vacsora, mely áll 1 körözött sültbél, 35 pf. Ha a vendég külön befötet is kér, ez 5 pf-be kerül. S megállapítja, hogy ki lehet jönni ily árak mellett is, mert sok a vendég és egységes a menü.

Nagyon szép a dolog s ha igaz, visszatérköződik benne a Németbirodalom hatalmas kormányzati szelleme, mely az élelmiszerek szabályozását sem tartja utolsó dolgoknak. De nem is ez készlet engem fölszólalásra, hiszen ezt csak csodálni lehet és igazán örvendetes volna, ha mi is ily árak mellett szolgálhatnók ki vendégeinket. Azt hiszem, hogy ez még Tevesvartott sem lehetséges. Nem is azért, mert kevesebb a vendégünk, hanem mert drágább a beszerzési forrásunk. Ami engem tulajdonképpen fölszólalásra készített, az a hivatkozott cikk utolsó bekezdése, mely ezeket jegyzi meg:

»A németek nem akarnak uszorából meggazdagodni, s azt sem engedik, hogy őket kiuzsorozzák; azonban nálunk csak két emberajta van, uszorás és kiuzsorázott: de Isten segédtemél majd elmúlik a háboru s a t. szállodás és vendéglősöknek szükségük lesz az utazói karra, majd azután mi fogunk válogatni».

Tehát mi uszorások vagyunk.

Én mint fogadó (szálloda), kávéház és étterem tulajdonos, életteremre már évek óta ráfizetek s hogy azt mégis fenntartom, teszem azt egyfelől azért, mivel azt fedezi a kávéház és fogadó (szálloda) bevétel, másfelől szállóvendégeim részére óhajtok kényelmet biztosítani.

Kerestem az okot, hogy miért nem sikerül életterem vezetése. Hisz étlapárain szolidak, a kiszolgálás is pontos és előékeny. Azonban a berlini árakkal nem versenyezhetek, mert egyfelől nincs naponta 500 vendégem, másfelől a hatóságilag megállapított ár szerint a marhahus 4 k. 40 f., bélszín 6 k., borjúhus 4 60, sertés 4 60 s a zsír 8 kor.-ba kerül klg.-kint. Ezek szerint a husárak 200%-kal, étlap áraim csak 25%-kal emelkedtek. Hol itt az uszora?

Ezenkívül nyujtok a kereskedelmi utazóknak az ételkél 5% az omnibusz használatánál 50%, a szoba áraknál 20% kedvezményt és ingyen világi-

tást. Miért tehát a fenyegetés, hogy a háboru után majd *mi fogunk változni?*

Mi az oka, hogy a berlini árakkal nem versenyezhetünk? Ezt az okot nem nálunk kell keresni, hanem a termelőnél, a viszont eladónál s a hatóságnál, kik az árakat szolgáltatják.

Schweitzer Adolf.

Mint e sorokból kitűnik, annak az utazói lapnak a vendéglői ételek drágaságával kapcsolatban tett megjegyzése, annyira időtlen, hogy szóra se érdemesülhet. Mi nem is méltatjuk feleletre. Schweitzer fogadós kaptársunk elintézte azt az ő ismert finomságával és komolyságával s úgy, hogy abból az ilyen izgága lap-félék tanulhatnak. Egy dolgot azonban nem hagyhatunk szónélkül; az előbbi sorokban említett sokféle „kedvezményt,” amire ezennel a vidéki fogadósok figyelmét is felhívjuk és pedig oly értelemben, hogy azt a kérdést egyöntetűen megoldani — és a valóban fölösleges kedvezményeket megvonni — törekedjenek minél előbb. Mert vannak utazók, mint a jelen eset is bizonyítja, akik az eféle kedvezményeket nem érdemlik meg. De egyébként sincs ok arra, hogy ezt a szokást továbbra is főtartsuk.

Csak magyarul.

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

Étlapírásnál étlapírók és éthordók ne használjanak idegen, pl. francia és angol ételneveket. Csak magyarul írjanak. A magyar becslést és önérték teszi a mai időkhöz minden magyarnak kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkozzon és cselekedjen.

A magyar nyelv tisztasága szempontjából csak irandó. Űz (ceze) betűt se névben, se más szóbar ne írjon senki.

Olcso táplálkozás és a magyar-konyha.

Tanuljunk magyarul főzni és étkezni.

Írta: Minden Tamás.

Szabályok a főzésnél.

Mindenben és mindenre van szabály, merthogy szabály nélkül semmi se lehet. Így vannak szabályok a főzésnél is. A szabályoknak tudvalevőleg az a rendeltetésük, hogy be kell azokat tartani, mert egyébként a dolgok nem folyhatnak rendben és sikerül sem várható. A konyhán, de kiváltképpen az iparszerűen üzemeltetett főzésnél, és így a vendéglői konyhákban, még inkább figyelemmel kell lenni a szabályokra, mert azoknak be nem tartása, nemcsak a konyhai gazdaságra, hanem az egész üzletmenetelre nagyon káros befolyással lehet. Ott, ahol a szabályokra figyelem és gond van fordítva, az ételek készítése is kifogástalanul történik és a konyha gazdaságával kapcsolatos kérdések is könnyen és több sikerrel érvevényesíthetők.

A magyar-konyha főzőtudása elsőnek a rend és tisztaság kérdését állapítja meg s ezt kiváltképpen a leveses ételek készítésével hozza kapcsolatba. Eszerint tehát — 1-ször a leves készítésénél fontos arra ügyelni, hogy a leves színe mindig tiszta, kristályos legyen. A szép tiszta szín étvágyat gerjeszt és előnyösen hat a kedélyre. A levesbe tett tészta, pl. a metélt, kocka, széles v. ciframetéltnek, jól

gyuroltnak és ugyancsak a többi tészta-félének is jól kidolgozott és jól befőzőttnak kell lenni, mert ezáltal a leves jó-sága van biztosítva. Ha ezenkívül még arra is kiterjesztjük figyelmünket, hogy a levesbe pár darabka sárgarépát v. zöldséget teszünk — vendégeinknek a legjobb és izletesebb levest van módunkban adni.

2-ször. A főzeléknél hasonló sőt, még több figyelem fordítandó a tisztaság kérdésére. Nagy vigyázattal kell arra lenni, hogy a főzelékek ne legyenek rántás-csomók és hogy ragadós sűrűségű ne legyen a főzelék. A rántás-csomók s ugyanígy a főzelék ragadószerűsége, bizonyos csomórt (undort) s a konyha rendetlensége és gyatra főzőtudása iránti gondolatot keltik a vendégnél. A magyar-konyha főzési rendszere egyébként ezt a kérdést olyan könnyen érteli meg, hogy a főzelék-félék maguk mutatják, hogy melyiket hogyan és mint kell készíteni. Így a *káposzta*, (savanyu, kapos, lucskos, édes, kel sat.) *savanyu* (fehér) *répa*, *tök*, *zöldbab* és *hasonlóknak* a levét inkább higan, mint sűrűsen szabad készíteni. Eme főzelék-félék leve mindig legyen szép tiszta és világos s evégből tejölt alkalmazzunk a habarásnál. Sűrűre hagyhatók: *burgonya*, *sárazbab*, *lencse* és *borsó főzelékek*. Fontos még arra is figyelemmel lenni, hogy minden főzeléknek a maga íze adassék meg. Így a savanyut ilyenre, az édeset pedig ezen iznek megfelelően kell készíteni.

3-szor. A jó magyar konyha tudvalevően a leves, főzelék és tészta alapszik, tehát a tészták készítésénél is nagy figyelmet kell tanusítani. A legéberebb gonddal pedig a turós-tészták készítésére szükséges lenni, minthogy azoknak készítése erősen szabályhoz van kötve. Így a teljes vékonyra kinyújtott rétestészta-ba, ugyanígy a palacsinta és egyes lepény-félékbe, csupán csak turó, tejföl, só és kevés cukor teendő. Citromíz, vaníliát, mazsolaszólt és hasonló „gezemice-jüszert” nem szabad eme tészta-ba tenni, mert így azoknak természetes és igazi jó ízét teljesen lerontjuk. Említett fűszer-féléknél egyébként is ajánlatos az óvatosság, mert azoknak alkalmazása a legtöbb tészta izletességére nagy hátránnyal van. A lőtt tészta-knál (metélt, kocka, csusza stb.) a jól való *gyuras* (kidolgozás) ép olyan fontos, mint a „köttes” tészta-knál, így a lánkfélénél is a jó megkeles.

(Folyt. köv.)

Kis-Szótár.

Használatonkívül helyezett idegen szavak.

A fogadó, vendéglő és kávéházi üzlemtől elbiforduló idegen-szavakat szótárszerűen összeállították, megfelelő szavakkal helyettesítették s a gyakorlatból kiküszöböltek a berlini és a bécsi vendéglos-ipartársulatok vezetőségei. Magyarra átdolgozta és magyarázatokkal ellátta a „Fogadó” szerkesztősége.

Cidre — Obstwein, Obstmost — Gyümölcs-bor, gyümölcsmust.
Comestibles — Lebensmittel — Élelmiszer.
Coupe — Becher, Schale — Csésze.
Crème aigre — Rahm (Saurer Rahm) — Tejföl.
Crème fouettée — Schlagobers, Oberschaum — Tejszín (hab).
Croûrons — Röstbrotschnitten, würfel — Pirított kenyérszeletek.
Au four — in der Röhre gebacken oder ge-braten — Sütőben sülvé vagy rántva.
Trappieren — in Eis hühlen — Jégbe hűteni.

Fricandeau — Kalbschlegel (teíl) — borjú comb (rész).
Fruits glacés — Verzuckerte Früchte — Cuk-rozott gyümölcs.
Gâteau fourré — Gefüllter Kuchen — Töltött sütemény-féle.
Gazeux — Gauseud, schaumend — Hűsítő (habzó) ital.
Rouleaux — Rollvorhänge — Redőny.
Sopha — Polsterbank — Kerevet, pamlag.
Billard — Stossballspiell-Tisch — Tekeasztal.
Billardqueue — Stoss-Stock, Billardstock — Dákó.
Journal — Zeitung, Blatt — Ujság, hírlap.
Gas réchaud — Speisen-wärmer — Étel-melegítő.
Grill — Rost, Bratrost — Rostály.
Passierer — Durchtreibholz — Áttörni (ételt, szítán).
Passiersieb — Durchtreisieb — Szita.
Saucière — Tunkenschale, Sossbehälter — Mártástál.
Terrine — Suppentopf — Levestál.
Trauchermesser — Zerlegmesser — Szeletelő (vágó) kés.

Kereskedelmi szavak.

à — ein Stück — darabonkint (drb.)
Abonnement — Bestellung — Megrendelés, előfizetés.
Abonnet — Stammgast, Bezieher (einer Zeitung) — Törzsvendég, napi vagy havitékező, előfizető.
à conto — auf Abschlag — Előleg.
Adaptierung — Umänderung, Umgestaltung — Átalakítani, változtatni.
Adressieren — mit Aufschrift versehen — Címezni.
Aktiva — Vermögen — Cselekvő (kintlévő) vagyon.
Annonce — Anzeige — Hirdetés.
Apart — Eigenartig — Sajátságos.
Aviso — Anzeige — Értesítés.
Blankett — Vordruck — Úrlap.
Bon — Gutschein — Értékjeggy.
Bonifikation — Vergütung — Kártalanítás.
Boykottieren — Ausschliessen, meiden — Kizárni, kiküszöbölni.
Bruttogewicht — Rohgewicht (samt Packung) — Nyersúly csomagolással.
Chef — Herr — Ur, főnök.
Circa (ca) — Etwa, ungefähr — Körülbelül.
Comfort — Annehmlichkeit — Kényelem.
Comfortable — Einspänner — Egyfogatós.
Datum — Ort und Tagesangabe — Keltetés.
De dato (ddo) — Ausgestellt — Kiállított.
Detto (dtdo) — Desgleichen — Ugyanaz.
Differenz — Unterschied, Abwechslung — Különbözet.
Direkt — Unmittelbar — Közvetlen.
Dokument — Urkunde, Papier — Okmány.
Duplikat — Zweitausfertigung — Kettős-példány.
Élégant — Aufnehmen, in Dienst nehmen — Felvétel, alkalmaztatás.
Engross — Gross, Grosshandel — Nagyban.
En detail — Klein, Kleinbetrieb — Kicsiny.
Expéditionen — Abfertigen — Szállítani.
Explosion — Zündschlag — Robbanás.
Fair — Ausständig — Tisztességes.
Faktura — Rechnung — Számla.
Folio — Doppelblatt — Másodrét, nagyrét.
Franko — Gebühr bezahlt — Díjmentes.
Frequentiert — Stark besucht — Jömenetelű, erősen látogatott.
Garage — Kraftwagenschuppen — Kocsiszín, gépkocsiszín.
Garantie — Haftung — Szavatolási.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK

A hátralékos eslejáratos előfizetőkhez. Az esztendő vége felé közeledünk. Ez alkalommal újból fölkeressük és fölkerjük azon t. előfizetőinket, akik előfizetésükkel el vannak maradva, hogy hátralékos tartozásukat rendezni sziveskedjenek. Tegyenek eleget eme csekély kötelezettségnek annál inkább is, mert lapunknak is kötelezettségei vannak és az előállítási költségeknek mindjobban való emelkedése folytán rá van utalva az ilyen járandóságokra. Egyuttal azokat is, akiknek előfizetése most lett esedékes, fölkerjük, hogy az esedékes díjat a jelen számmal mellékelte postautalvány felhasználásával küldjék be. Előfizetési és egyéb pénzek e címen küldendők: „Fogadó” kiadóhivatala, Budapest, VIII. ker. Gyulai Pál-utca 9.

A vaj és tejszínkészítés eltitkása. A fővárosi tanács elhatározta, hogy a tejszínkészítést és a vaj előállítását a főváros egész területén megtiltja. A fővárosba behozott és megsványodott tejet ez okból a főváros rendelkezésére kell bocsátani. Az erre vonatkozó rendeletek a napokban jelentek meg.

Minden Tamás tanulmánycikk, mely a Fogadóban „Olcso táplálkozás és a magyar konyha” címen, folytatásokban jelenik meg; fejje képezni az 1915. évi „Vendéglősök Naptára” konyhai részét. Ez a cikk, melynek körülbelül a fele jelent meg eddig, vendéglői konyhák szempontjából a legtanulságosabb dologgal ösmertet meg s a helyes főzési rendszer bevezetése, valamint a konyhagazdaság emelése és föllendítése céljából a tanulságos adatoknak ugyancsak nagy és tanulságos sorát tartalmazza. És ez a minden tekintetben érdekes és sok hasznos oktatást nyújtó tanulmánycikk, így egybe állítva és közölve, maga fölér azzal az értékkel, amibe az idei „Vendéglősök Naptára” kerül, (3 K 20 fill.) amelyre ezekből, és előre is föl hívjuk olvasóink figyelmét. A „Vendéglősök Naptára” most is a rendes időben, december első napjaiban jelenik meg.

Mundus, az egyesült hajított fabotorgyárak rt. a legérgebb butorgyárak egyike, melynek gyártmányai a fogadós, vendéglős és kávéos szakkörökben is igen elterjedtek és kedveltek. A jövővi cég hirdetésére itt is föl hívjuk az olvasók figyelmét.

Magyarországból Bulgáriába szabad az ut s a forgalmat azon: Frigyes Maklenburgi herceg nyitotta meg. Mint ugyanis a mult heti háborus hírek közt volt olvasható, Frigyes Maklenburgi herceg Orsováról a meghódított szerbföldön át elsőnek utazott Szófiába, hogy ugyancsak elsőnek üdvözölje Ferdinánd bolgár királyt. Az ut egyes helyeken irtóztató rossz volt s a herceg autója hol bivalyok vontatása mellett, hol kompok tetején gázolt át a nehézségeken. De azért 24 óra után Szófiában volt. Sokan ez alkalommal igen csodálkoztak azon, hogy a herceg egészségének sem a viszontagságos ut, sem a közbeszó viharos éjszaka nem ártott meg. Az ilyenek persze nem tudták, hogy Frigyes Mecklenburgi herceg az előző napokat olyan helyen töltötte, ahol egészségét nem egy, hanem tíz ilyen viszontagságos utra is jól megvédte. Ugyanis tizenegy napig Herkulesfürdőn tartózkodott (Novák Ferenc kartársunk Erzsébet-villa és Ferenc József fogadóiban lakott ki séretével) s ennek a fürdőnek csodás levegője és gyógyvize edzette valóságos acéllá idegeit. Mielőtt elutazott, bátyja: idős. Mecklenburgi herceg és Mackensen hadvezér meglátogatták. Ebből az esetből pedig bátran következtethető arra, hogy Frigyes Mecklenburgi herceg nemcsak ezuttal Herkulesfürdőn, ha-

nem ezttal még többször is fog ott üdüni s akik társaságában lesznek, épügy megkedvelik Délvidékünknek azt a híres gyógyfürdőt, mint ahogy ő megszerette. Herkulesfürdőnek különben kénesfürdője és 3 vendéglője van nyitva s üdülő vendégei: lábadozó tisztiek, katonák és néhányan a polgári társadalomból.

Borár-emeles a bécsi vendéglőkben. Bécsi levelezőnk írja: — A termelők és kereskedők mesterkedése folytán megdrágított bor maga után vonta, hogy a vendéglősöknek is föl kellett emelni a bor árát. A bécsi vendéglőkben november elsejétől mindenütt föl emelt áron mérik a bort. Így a közönséges asztali bor, melynek literje eddig 1 k. 12 fillér volt, most 1 k. 44 fillér, sőt a nagyobb üzletekben 1 kor. 60 fillér. Az áremelkedést a vendéglősök röviden és csattanósan indokolták meg. Azt mondták: „Eddig a bortermelőtől 50—60 fillérért vettük a bort s mértük 1.12—1.24 ft. ért. most pedig 90—1.10 fillért vagyunk kénytelenek a borért fizetni”. — Ebből az indokolásból aztán a közönség megérti, hogy az árdragításért kit lehet és kit kell okolni.

Pincérnök az étkezőkocsikon. A porosz vasutakon az igazgatóság beleegyezésével kísérletet tettek, hogy a női kiszolgálás mint válik be. Próbaképpen a Berlin—Frankfurt gyorsvonattal járó étkezőkocsikban vezették be a női kiszolgálást és mint a németországi lapok írják, a kísérlet kedvező eredménnyel járt. A próbaként alkalmazott nők különben intelligens asszonyok, hadbavonult főpincérek és szakácsok feleségei voltak. A tapasztaltak alapján több vonatokon fogják a női kiszolgálást bevezetni. Most a háború alatt, mikor a munkaerőben is hiány állott be, s amikor csak belföldiek utaznak, persze megfelel, ámde a rendes viszonyok között, amikor a külföldiek megint teljes számban foglalnak helyet a szárnyaskarokan, a pincérkekhez újból szükség lesz visszatérni, mert a nőies erő akkor csakugyan „gyengeerő”-nek fog bizonyulni.

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 mátrahegyi” szőlőtelepek borért. r. t. igazgatóság is ez indította arra, hogy a régi évszokot feltéve őrizt kincseit forgalomba hozza. A Visontamátra bortermező társ. szőlőtelepein különben a mult évi termés is jól beültött, és ezt fentiekkel ezuttal is a t. borvásárló vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

Egy kis kimutatás néhány állam bortermeleséről. Bizonyos körök, mint azt a „Fogadó” is közölte, olyan célzatos hirt terjesztettek, mintha valóságos borinség uralkodna. A tények persze ennek alaposan ellentmondanak. Ellene szól több más állam bortermelesének a kimutatása is, amiből szintén az látható, hogy: bor van. Ausztriában — mint a szüreti eredmények mutatják — meglehetősen jó termés volt. Svájcban szintén. Ebben az államban tavaly 507,000 hektoliter, azelőtt 264,000 hl., az idén pedig 911,000 hektolitert szürettek. Az eredmény e szerint itt fényes. A bor árak megállapításánál utóbbi helyen szinte erősen mesterkednek, de ennek dacára vehető must 40—60 frankért. — Franciaországban, miután a Champagne-ban dulnak még a harcok, az idei szüret is siralmas volt. A bornak az ára legutóbb 33—49 frank volt, ami Franciaországban rendellenes ár. — Olaszországban némely helyen sok bor termett és

hektoliterenkint 30—80 lirárt vették. Ebből a csekély kimutatásból is látható, hogy borhiányról szó se lehet. — Itt említjük meg, hogy Németországban csak a vörösbör drágább valamivel, mint rendes időkben.

APRÓ ESEMÉNYEK. Még az esetet is hamisítják. Plutó gyehenájára való besteleklű emberek ennek a népszerű folyódnak a lelkét akarták megölni azzal, hogy hamis ecetsavat hoztak forgalomba. A gyártó: Weisz Herman (Huszt) s a forgalomba hozók: Panet Pinkász Debrecen s ennek két veje: Kahan Slajmi kereskedő és Rosenberg József vice-rabbi voltak. Megcsipették s egyelőre felügyelet alatt tartják őket. — Fogadói tolvajt fogtak nem rég Budapesten, Scholtz Sigfrid bécsi pincér személyében. A tolvajt a gyűjtőfogadóból elakarták szállítani, miközben megugrott. Eddig nem találták meg. — A levár, az isteni szilvalekvár szintén kiemelkedett a maga egyszerű világából. Egy banda alakult ugyanis, melynek tagjai a szilvát összevásárolták, hogy ez által az árát felszöktesse. Eddig 2 korona volt a levár kilója, ezután őt is lesz. — A szivart füst nélkül, a bort szesz nélkül és a sört hab nélkül, elképzelni is lehetetlen. Valami ilyen az is, ha a szivarból a nikotint kivonják és így, minden zamat nélkül, vagyis szalmazsal módjára szivják. A egy okos társaság „Denico” néven ezt a fa-vaskarikára kérdést akarta megoldani, úgy hogy nikotint nélkül való szivarok árulására vállalkozott. Azonban vállalkozására eddig vagy 70 ezer koronát fizetett rá. — A külni poharak. Közben a sörözők és a vendéglősök amolyan „fikfikus” módját eszelték ki a sör-áremelésnek — írja egy ottani előfizetőnk. Az eddig gyakorlatban volt poharakat kisebbekkel cserélték ki. Ez az üzleti kimerésnél 20, az utcai kimerésnél pedig 10% hasznot jelent. — A zagrabi kávéházak és cukrázásokban a fehér kávét e hó 9-től tiltották. Delelőtti 10 órától sehol sem szabad ilyen kávét kiszolgálni és ezáltal naponta 2000 liter tejet takarítanak meg. A vendégek száma azért épen annyi; csakugyan most feketét, teát s mi egyebet uszonának tejeskávé helyett.

Le a külföldi hirdetési táblákkal. Nagyobb fogadóknak, éttermekben és kávéházakban még mindig látni a velünk ellenséges viszonyban levő államokból származó hirdetési (reklam) táblákat kifüggesztve. A hirdetési eszközök a külföldi nyaraló és fürdőhelyekre, fogadókra vagy egyéb ipari termékre hívják föl nagy zavartalanul a figyelmét. Ellenségeink a velünk való küzdelmet nemcsak a harctéren vették fel, hanem gazdasági és kulturális téren is folytatják. Egész fölösleges tehát, hogy mi olasz városok, francia Riviera s pezsgők, angol likőrök stb. dicséretét zengő hirdetési lap vagy táblákat tűrjünk meg helyiségeinkben. Hazafias költelességünk minden ilyen ellenséges reklamtáblát eltávolítani s oda helyezni, a homv már régen kellett volna — a tűzbe. Üzleteink se elnézésből se közömbösségből ne szolgálják az „antantos” érdekeket.

Nevezetes dátum november 10 ke. Ekkor került ki Budapesten a pékműhelyekből az első fehér kenyér. Boldog Isten, fehér kenyér! — ujongtak a sok inséges napot, kukoricakenyér-korszakot, zömlégyugyolyókat s mi egyebet látott és megért szegény pestiek. Akiket egyuttal az a remény is hevit, hogy a fehér kenyér után — hátha egy szebb idő is következik.

A haldrágaság. A hal is drága természetesen, mint a többi hus-féle és más élelmicikk. Azaz hogy: jóval drágább ez az élelem-féle, drágább mint a finom vesepecsenye és kiváltképpen tulmagas ára van a fogasnak, elannyira, hogy a közönség valóságos háborzongatást érez, ha csak a nevét is hallja, Balaton e híres lakójának. Hogy pedig ez így van, ennek: — egyszerűen a vendéglősök az okai; őmiattuk lett ily rémséges drága a fogas! Így mondta ezt egy budapesti halasmester és kereskedő, Zimmerer Gábor egy újságírónak, aki őt a haldrágaságot illetőleg, ki-

tudakolta. Szólt pedig en az alkalommal a nevezett halasmaster igy en :

A mai haldrágaság előidézéséhez lényegesen hozzájárultak a budapesti vendéglősök, akik minden árt megadták a termelőnek, csak hogy vendégüknek fogást vagy kecségtől adhasanak. Voltak napok, mikor például ponty bőven volt, de ők ilyenkor is fogást kerestek, ezzel aztán a fogasnak felverték az árát és ez akkorra se ért, hanem még bőven volt fogas raktáron. A közönség szállt le a igyényeit és az első vendéglők látogatói ne ragaszkodjanak egy bizonyos halfajtához, hanem egyék azt, ami raktáron van. És csakis azok igy a vendéglősök is. Igy megszűnés az ok, a haldrágaság is meg fog szűnni.

Tehát, nehogy valahogy másként cselekedjenek a t. budapesti kartársak. Csakis igy mint Zimme, G. ur előírta. Mert ha másként járnak el, baj lesz, — még drágább lesz a hal.

GYÁSZROVAT. Nemes Ignác váci fogasos és fővédő: Jenő magyarvári vendéglőst és Károly főpincért gyászos csapás érte édesanyjuk elhalálozásával, aki okt. 16-án 72 éves korában hunyt el. Elhunytat Csornán temették el a vendéglősök és a közönség nagy részvéte mellett.

Papír-szalvéta beszerzése végett forduljanak t. kartársaink a „Fogadó könyvnyomdához” Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34.)

A mi katonáink.

— Háborus levelek. —

Elmúlt a nyár, de már az ősz is végére jár s a tél is itt van a kertek alatt — és a mi katonáink még mindig harcognak. Meddig tart még a háború és mikor sűt ki a békés időknek gyönyörűsége szép napja? — kérdezi egyik is, másik a „tábori” sorokban. Csak türelem kedves katonáink. A győzelem már meg van s a szerbiai sárban villamosmotor gyorsaságával haladó események a győzelem beletűzését jelentik. A béke napja ott a bizánci kapu körül fog kisugározni. Hogy mikor? Lehet hogy hamar, lehet hogy pár hónappal később, de az is lehetséges hogy csak a tavaszi hónapokban. Ki tudná ezt megmondani ilyen világháborús időben.

— Tizenöt hónapja dolgozom már a harctéren — írja Sugár Sándor főpincér. Még a jóbból se jó a sok, de ebből már épen elég volna; adná Isten, hogy mielőbb vége lenne. Mássalönbön a körülményekhez képest elég jól folynak napjaim a harctéren. Itt, ahol most vagyunk, az élelmezés igen olcsó. A marhahús kilója 1 k. 60 fill., a sertés 1 k. 80 f., a tojás dbja 6 fillér, a jóízű fehér kenyér kilója pedig 32 fillér. Tudom, hogy sokan kívánják ezt a „boldog” olcsó állapotot oda hazá. (Persze, az egyéb háborús kellemetlenségek nélkül...) Az utóbbi két Fogadót nem kaptam meg, bizonyára másfelé kalandoztak el. Kérem azokat potolni.

Somogyi Imre, a „Fogadó” ismert költő munkatársa, ki az egész lengyelországi csatákat végigküzdötte, már a nyáron törzsörme-steri rangba lépett s néhány hétig törzsénel. Kolozsváron is volt; két hónap óta azonban megint künn van — Volhíniában verik a muszka csordát. — Nagy István volt csurgói vendéglős kartársunk, ki az ősi harcokban 16 súlyos sebet kapott s ezért nyolc hónapra szabadságolták, a mult hónap közepével megint bevonult ezredéhez, Bécsbe.

Hammer György tizedes, főpincér is 15 hónapja oda van: közben meg is sebesült, föl is gyógyult szerencsésen és azután két heti szabadságon volt otthon. Innen értesített bennünket és fejezte ki örömét afölött, hogy az ő szeretett „Fogadó”-ja több számát egyszerre megkapta. — Kissé hanyag voltam, de eleinte idom sem igen volt a harctéren, hogy érdeklődhettem volna lapom iránt — írta volt a mi katonáink.

Özv. Lakits Sándorné hévizszentandrászi

fogadóné három derék fia: Viktor, János és Ignác immár 14-ik hónapja vannak a háboruban. Bricher János keszthelyi fogadós, Burján Imre tapolcai fogadós, Grosz Károly sárvári fogadós szinte 13 hónap óta teljesítik honvédelmi kötelességüket. Bakonyi József szombathelyi vendéglős, Schmidt Alajosné sógora majd ennyi idő óta Nikolszusvizkyben (Mandzsuria) tartózkodik, mint hadifogoly. Baranyai József makói vendéglős valamelyik gácsországi csatában eltűnt; eddig semmi hír róla.

Pávdy Ferenc fővárosi vendéglős kartársunk még az Orosz-Lengyelországi harcokban súlyosan megsebesülve hadifogságba került. Kolomizban van, de már jobban érzi magát — írta hozzátartozóinak. Péntes János főpincér az olasz harctéren kapott nehéz sebet; most Varsodtelep tűrdőn gyógyul és tüdő.

Avar László budai vendéglős a mult hónap elejével „sraccokat” hozott és igy állított haza. (Három-negy budai gyereket, akik „önként” szöktek el a harctéren, honnan aztán, mint „alkalmatlanokat” vissza küldték.) Képzeltető, hogy örült felesége, persze nem a „sraccok”-nak, hanem a k. férjének.

Kurtz József aszóni vasuti vendéglős kartársunk szintén az elsővel vonult be. Ugyancsak azóta küzd a hazáért Schwab Rezső (gépleggyveres), a losonci Schwab Gusztávné fogadótulajdonos fia.

Legáth György, a mi derék bosnyák vendéglősünk, Sarajevóból szintén bevonult. — Ma sorozták — írta Szentmiklósi Gábor még augusztusban — pár nap múlva megy az ezredéhez, holnap pedig az üzletet bezárja. Ezen aktusnál, mint a „Fogadó” képviselője, persze én is jelen leszek.

»Az én férjem is már régebben háboruszkodik — írta Both Lajosné vágfarkasdi vendéglősné — és most nekem kell az üzleti dolgokat vinni és olyan ügyeket is intézni, rendezni, amire eddig semmi gondom se volt. Ez okozta, hogy a „Fogadó” előfizetési ügyéről is majdnem megfeledkeztem, már pedig a mi jó lapunk is rá lehet utalva az élelejárásodosságra a mostani nehéz időben. Ezért ezt a dolgot is rendezhottam már — fejezte be ilyen szeretetreméltó a mi katonánk derék, gondos felesége.

Egy másik derék fogadóné, a tamásfalvai Lénárt Mihály k. felesége irt szinte hasonló értelemben.

»En magam is szeretem forgatni a „Fogadó” lapjait, most azonban a nagy elfoglaltság miatt le kell mondanom erről a kedves szórakozásról. De férjemnek ne felejtsek el pontosan küldeni, mert ő még háborús dolgai mellett se szeret megválni az ő lapjától. Az előfizetési díjak rendes beküldéséről pedig én fogok gondoskodni».

Köstner József debreceni főpincér, a a csehsországi Rottenmannról értesített bennünket, hogy újból bevonult ezredéhez, tehát ismét katonai címére és ne Debrecenbe menjen a „Fogadó”, amelyből különösen ilyen távol esik jól értesülni az otthoni szakmai változásokról és eseményekről.

Kovári Jenő fővárosi vendéglős kartársunk, az öregedő csontu jó 42-tőssökkel az őszies szeptember hónap közepével vonult be. Kolozsvári Bandi főpincér két héttel előbb, míg Szintay Bálint, Hrabovszky György, Tingli Lajos és több ilyen koru budapesti vendéglős és hónap elejével. Ezek a kartársaink már a béke harciát vívják, bár az is meglehet, hogy a béke napja mint nem harctéri katonákra fog rájuk sűtni. Bár csak igy lenne.

ÜZLETI HIREINK.

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

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

Janura János fogadója. Karánsebesen a Zöldfa nagyfogadót megvette Janura János ismert brassói főpincér, a néhai Janura Károly fővárosi vendéglős (a Székesf. vendéglős ipartársulat volt elnöke) fivere. Janura kartársunk a nagykiterjedésű üzletet, melyet előző gazdája, Renglovics János alig egy éve teljesen unjonnan rendezett be, e hónap elejével vette át. Vállalkozásához sok szerencsét!

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-tára”, melynek új borai minőség tekintetében még az eddigi termés is jóval fölmutulják.

A Ritz-fogadó éttermeit még se Neményiek kapták meg, — pedig ugyancsak dolgoztak rajta — hanem Acél Artur, (Acél Miksa fivere) aki Rómában volt hosszu ideig fogadós. Acél kartársunk a dunaparti Ritz-fogadó éttermeit e hónap elejével vette át.

Vendéglősök Naptára. A mi iparunkhoz tartozók ne mulasszák el ezt a fontos szakkönyvet, a „Vendéglősök Naptárát” beszerezni. Az 1916-ki „Vendéglősök N.ptára” ez idén is a rendes időben, december első napjaiban jelenik meg.

Vavrek János, volt budai jönevű vendéglős megvette a keleti pályaudvar közelében (Thököly-ut. sz.) lévő Schumitzky-léle vendéglőt. Vavrek kartársunk új üzletét teljesen átalakította, ujan rendezte be és ünnepélyesen e hó 4-én nyitotta meg.

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

Újra a Máv.-nál. Gerentsér József fővárosi (kelenföldi) fogadós és vendéglős kartársunk, régebben hosszabb ideig volt vasuti vendéglős, megint visszakérült a „Máv.”-hoz. Ugyanis a dajjai vasuti vendéglő bérletét elnyerte és ezt az üzletét október elején vette át. Gerentsér barátunk esetére is el lehet mondani: Ki borát a „Máv.”-nál itta, — vágyik mindig oda vissza.

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

Csillag Jozsef kartársunk, a kiskunfélegyházi vasuti vendéglőnek régi derék gazdája, a hosszu évek fáradaimai után a megérdemelt nyugalomba vonult s az üzlet vezetését unokafivére: Csillag Aron ottani vendéglősnek adta át. Utóbbi kartársunk az üzletet e hónap elején vette át saját kezelésébe.

Ezüst, kínai ezüst evőeszközt és hasonló árut lehetöleg mindig újat vegyünk, mert a használt csak kesékly szazalékkal kerül kevesebbe. A legjobb ilyen áruk Bud-pesten, a IV. ker. Váci-utca 8. sz. alatt létező és előnyösen ismert Hermann J. L., cégnél szerezhetők be.

Budapesten a keleti pályaudvarral szemben lévő Predeál-fogadót Boros József és Azor Gyula ismert szakemberek, utóbb volt kassai főpincérek megvették. Új fővárosi fogadós kartársaink üzletüket a mai igényeknek megfelelően egész ujan és nagy kényelemmel rendezték be és ünnepélyesen e hó 1-én nyitották meg. Vállalkozásukhoz kívánunk sok szerencsét! Üzleti fehérmű. Fogadói és vendéglői vászon-felékelt a mi iparunkhoz tartozók a mindenkori

Vendéglői- és kávéházi cikkek olcsó beszerzése

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

Telefon szám: 39-70.

S it vidékre utárvét mellett: „papírszalvétát“, — fogvájót, — hektograph-lapokat és ténstát, kártyatáblát, krétát, szivacsot, dákó-krétát, dákó-bort s ragasztót; szalmaszalvétát sőtés-, konyha- és kávéházi ivateket, bon-blokkokat és minden szükséges üzleti cikket.

legjobb minőségű szállító és ismert *Deutsch Fe-renenél* (Bpest, VIII., Múzeum-körút 10. sz.) szer-zettek be.

Mezőhegyesen a Központi-fogadót *Krappe* János kartársunk, ki ezt az üzletet már ré-gyben átvette, teljesen átalakította s a mai haladó igényeknek megfelelően és egész ujan rendezte be. A híres kincstári teleprek ez a régi üzlete így nemcsak egy kitűnő gazdát, hanem új csinos formát is kapott.

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

Kiskunfélegyházán a Csillag Áron ven-déglőt *Oláh* István kartársunk megvette és azt az alkalommal egész ujan tatarozta és rendezte. Az ünnepélyes megnyitása e hónap elejével történt.

Furcsa okoskodás. Egy ungvári lap, a „Határszél“ azt írta, hogy Wasserman Gábor, a Bercsényi-kávéház *vendéglőse*, a Korona-kávéházat is kivette s így most „egy kézbe“ került a helybeli „vendéglői ügy.“ Okosan! — mondja kartársunk. — Az is, hogy a B. kávéház kávésa vendéglős, az is, hogy az ottani „ven-déglői ügyek“ egy kézbe kerültek. Kissé — furcsa okoskodás.

Vendéglői reggelik alkalmával és ugyancsak kávéházi reggeli és uzsonna-kávékhöz, papírszalvétát használ-nak. *Papírszalvétákat* legjobb minőségűt és jutá-nyosan szállít a *Fogadó-nyomda*, Bpest, VIII., Szentkirályi utca 34.

A hátralékos előfizetőkhez. A „Fogadó“ azon t. előfizetőit, akik előfizetésüket üzleti vagy egyéb elfoglaltság miatt elmulasztották eddig rendezni, ezuttal is fölkerjük, hogy a hátralékos díjakat szíveskedjenek az előzőleg e célból kapott postautalványon beküldeni a „Fogadó“ kiadóhivatalának.

„Patkánin“ név alatt egy új patkányirtószernak forgalomba hozataláról szól egyik hirdetésünk. Ez irtószernak szerencsés feltalálója: *Reitter* Oszkár nagybecskereki főkapitány, kinek Patkáninyára van. Az irtószernak tökéletességéről és teljesen biz-tos hatásáról föltaláló jóállást vállal. Olvasóinknak áttanulmányozás céljából figyelmébe ajánljuk fenti című hirdetés.

Lakás- és helyváltozásukat jelentő t. pin-cér-előfizetőink az új címmel kapcsolatban volt lakhelyüket (hogy előbb hol voltak?) szintén szíveskedjenek megírni. Fogadó-kiadóhivatala, Bpest, Gyulai Pál-u. 9.

HELYVÁLTOZÁSOK. *Sztanek* Károly Losencon a Városi Vigadó főp. állását töltötte be. *Melán* Pé-ter a Kőbányai-kaszinó főp. állását foglalta el. *Brehm* Vilmos Sopronban a Színház-kávéház főzetőp. állását töltötte be. A Pannónia-fogadó kávéházában a r.-fizetőp. állását *Ungár* Árpád és nem *Komlóssy* Sándor foglalta el. Utóbbi a szoba-főp. állását tölti be. Ugyanitt a Royal-kávéházban a fizetőp. állását *Gálos* Jenő foglalta el. Mosonban a Városházi vendéglő főp. állását *Kanka* Adolf tölti be. A Lackner-étterem főp. állását *Haller* Imre foglalta el. Kiskunfélegyházán a Kneffel-fogadó főp. állását *Meló* Károly nem Leuter Adolf foglalta el. Utóbbi *Meló* főp. mellett mint r.-számadó működik. *Gerendás* Mihály Kecskeméten a Royal-kávéház főp. állását töltötte be. Debrecenben az Aranybika-fogadó kávéháza főp. állását: *Engelhardt* Gyula,

Fleischer Károly és *Propper* Ferenc töltik be. Mel-lettük *Göz* István, *Rim* Ferenc, *Fischer* Jenő, *Grün-berger* Béla, *Kuruc* Gábor, *Bihari* Elek, *Milec* Vik-tor, *Schulmann* Géza és *Fodor* Mihály segédp. működnek. A r.-fizetőp. állását *Gazdag* József tölti be. A szobafőnöki állást *Schwabach* Sándor fog-lalta el. Az étteremben *Irsay* József főp. mellett *Szilágyi* Imre, *Gruber* Erec és *Barabás* László éthordók működnek. A konyhamesteri állást *Szek-rényesi* Rezső foglalta el. A Royal-fogadó kávéháza főp. állását *Tóth* Ferenc tölti be; mellette mint fizetőp. *Palatinus* József működik. A Központi-fogadó étterme főp. állását *Nagy* József foglalta el. Iti a polgári-étterem főp. állását *Plisch* Hubert tölti be. A püspökudányi vasuti vendéglő (I. II. oszt. ét.) főp. állását *Lami* Gyula töltötte be. *Kiss* Sándor Veszprémben a Korona-kávéház főp. állását fog-lalta el.

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

Házasság.

44 éves, ref. vallású, jó anyagi viszonyok közt lévő vendéglősök, kinek vidéki városban jömenet-űü vendéglője van, férjhez menne hasonló jobb viszonyok közt lévő üzletemberhez. Levelek „Jó párti“ jellegével a kiadóhivatalba küldendők. 1-3

Vendéglősök Naptára

az idén is december havának első napjaiban jelenik meg. Vendéglősök és kocsmárosok és egy-általán a mi szakmánk körébe tartozók, ne ren-deljenek más naptárt, mint ezt a saját naptárukat, az egyuttal fontos szakkönyvet is képező „Vendéglősök Naptárát“. Megrendelések a **Fogadó kiadóhivatalába** Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9. sz. intézendők.

Schiller és László

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

Telefon: 175-72. Iroda és raktár:

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

A vendéglős és kocsmáros uraknak ajánljuk terme-léktől vett, tisztán kezelt kitűnő ö- és új borainkat.

Zenekarok ügynöksége.

Cigány-, szalon-, női-, schrammel és más zenekarokat Budapestre és vidékre kávéások 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 hosznánk intézett levelekre választ sem kaptak, jelen rovatunkban társainkaj meg a felelő választ. Csakis előfizetőinknek válaszolunk.

N. S. Bécs. Az a gondolata, hogy a bécsi ven-déglősök és pincérek jótékony-bélyegeit itt is be-vezessük, nagyon helyes, de nem kivihető. A mi kartársaink ilyen kérdést inkább csak élvezleg, de gyakorlatilag nem karolnának föl. Ezt tapasztalat-ból mondjuk: Van ezenkívül egy másik nehézség is, a bélyegek engedélyezése, amit a miniszterium, tekintettel az előző számlolécódulás.visszaélésekre, bajosan hagyja jóvá. Szóval több nehézségek van-nak, amelyek az egyébként helyes terv keresztül-vitelét gátolják és ez okból is nem tesszük szövé a kérdést más formában. Egyébként üdvözlötünk — **Gárdi.** Nem tudunk róla, eltűnt, pedig tudtunkkal katona sem volt. — **B. F. Kassa.** Könyv féléért, ha jó, semmi pénz se drága. Így nem drága a „V.-Naptár“ sem, amelynek tartalma annyira értékes lesz, hogy ez az érték a kiadvány árát kétszeresen fölülmulja. Mindkét rendelés jegyzékbe vétetett. Üdv. — **B. L.-né V.-farkasd.** Az ügy rendezéséért szíves köszönet és üdvözlötünk. — **P. A. Csurgó.** A szíves és gyors tájékozásért öszinte köszönet és köszönetünk! — **S. I. Harcér.** A két lap újból küldve, cím kiigazítva lett. Hasonló szíves üdv! — **M. V. Harcér.** A kétszer is elkalandozott lapok más példányokkal pótolva lettek. Mindenki részéről ha-hasonló szíves üdvözlöt! — **S-i Harcér.** A jó poéta hiába, még a háboruban sem tagadja meg magát — megtörszökösödik. Az előléptetésekhez itt is me-leg üdvözlötünk. — **L. B. Kaposvár.** Naptár — 1916. — előjegyzésbe vétetett. — **K. F.-né Sopron.** Az a v.-szakácskönyv a háboru után föltétlen megjelenik: addig is szíves türelmet kérjük. A mostani naptár-kiadványunk megrendelését előjegyzésbe vittük. Üdv. — **M. M. Győrvar.** Elmaradt lapok elküldtetek; kérdezett, régi katona és folytatja is ezt a mester-séget. Szíves üdv! — **S. Zombor.** A Fogadó-nyom-dánál (Bpest, Szentkirályi-utca 34.) a kérdéses dol-gokat bármikor beszerzetheti. Lap küldve lett. — **K. Domb.** Egy német lap nem rég azt izente egy poétának, hogy nem is inkább a verseket hanem magát a költőt szeretné tübbe tenni. Mi nem va-gyunk ilyen kemény szívűek; mi csak a verseket — ha rosszak — tesszük tüzzre. Azt a verset se látjuk, se olvastuk. Semmiféle kéziratot nem küldünk vissza. Üdv.

Főpincér

ki a háboru kezdete óta a harctéren volt és egészségi okokból véglegesen szabad-ságolták — **főpincéri esetleg üzlet-vezetői állást** óhaját elnyerni. A háboru előtt mindig elsőrendű éttermekben és jobb vasu vendéglőkben működött. Szíves megkeresésüket a **Fogadó** kiadó-hivatala továbbírt. 2-3

Ajánlok: 1-3

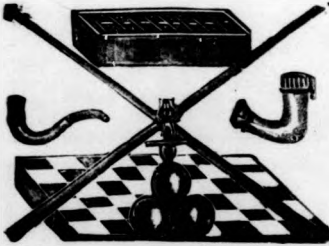
Kitűnő ó vörös bort . . . 1 korona 50 fillérért
Uj faj fehér bort. 1.- és 1. " 10 "
Valóditis:ta törköly pálinkát 2 " 80 "
100 literenkint utárvételt szállítással Szekszárd vasuti állomásra szállítva
Tauszig Ignác borügynöksége Szekszárdon.

Hektográf- lapok, ténstát, készülékek stb. az étlapsokszorosításhoz való cik-kek legolcsóbban beszerzethetők a **Fogadó-nyomdában**, VIII., Szentkirályi-utca 34.

Szolyvai gyógyforrás.
Borral a legjobb fröccs!

Kitűnő ízű, igen üdítő ásványviz. Bor, cognac vagy citromsavval vegyítve. Orvosi szaktekintélyektől melegen ajánl va gyomor-bántalmak, étvágytalan-ság, gyomorgége, köhögés, vérszegénység, tüdőbaj és vérköpések esetében

Megrendelhető **Schönborn Buchheim** gróf urad. ásványvizének bérletőségénél, Szolyva.



Novágh Károly mű- és disz-mű-esztergályos

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

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

Kortyantó.

Vallomás.

Mikor elhagytál kisangyalom
Azt mondtad, hogy bolond vagyok,
Mert ahelyett, hogy mást csinálnék —
Egyre csak verset faragok.

De a legnagyobb bolond mégis,
Akkor voltam — s ezt jól tudom —
Mikor terőlád irrogattam
Verseket, édes angyalom.

Valakim van...

Valakim van kit szeretek,
Akiről mindig álmodom,
Akinek neve ott lebeg
Szüntelenül az ajkamon.

Mit ér a hit s a szeretet,
Mit érnek a sóhajások,
S mit érsz te is, te szép babám,
Ha nincsen jó hozományod?!

Dinyés Árpád.

Deák Ödönné

elsőrangú női ruhaterme

Bpest, Rákóczi-ut 19. sz. félem. 16

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

Tisztelettel
Deákné.

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Páratlan olcsó ajánlat

vászon és damaszt árúknak

	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 kávé-szalvéta	— tuctja 4.80
Nehéz damaszt szalvéta 60 60	— > 9.—
> > 65 65	— > 10.—
> > 70 70	— > 14.—
Damaszt törülköző 60 120	— > 14.—
Dupla damaszt > 60 130	— > 18.—
Szegélyes párnahuzat 88 76	— drbja 3.—
> paplanhuzat 130 170	— > 7.50
Nehéz flanel takaró 200 130	— > 8.—
Vászon pohár és edénytörő	— tctja 12.—

DEUTSCH FERENC

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

Budapest, VIII., Muzeum-körút 10.

Alapítási év 1895. Telefon József 4 - 60.

Eladó üzlet.

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



Brunovszky Károly

hygienikus játékkártya tisztító intézete.
Budapest, Szvetenay-u. 16.

Ha valakinek

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

Áldás a szenvedőknek a világhírű városligeti szénasvadás

„LONA“

Artézia ásványviz.

Bort, étvágyat, kedvet javít. Gyomorrontást, bót, haragot elhárít. Házhoz szállítja.

„ARTÉZIA“ R.-T. BUDAPEST.
TELEFON 59-72.

Állandó borvásár.

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

Böcögő József Korona-fogadója és „Pannónia” kávéháza, Miskolc. Kávéház, elsőrendű éttermek, sörcsarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

Magyar Paizs. Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — *A Magyar Paizs* erős szőkimondó, független héttalap, magyar írt, honi termék ved. *magyar szellemet terjeszt minden téren.* — Évi előfizetési ára 4 korona. (Legolcsóbb lap). Szerkesztők: **Erbély György és Horváth Lajos Zalaegerszegen.**

Kiss Ernő Korona-fogadója

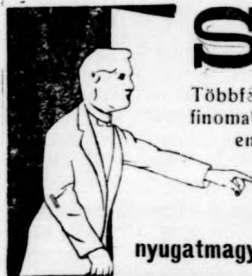
Nagykanizsa — a város központján. Étterem, sörcsarnok, kávéház, szép nyári udvar kerüi — vendéglő. — Magyar konyha. — Kitűnő fajborok

SAJT ::

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

Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak Répcelak.



Jótállás!

az írtás tökéletes eredményeért.

Reitter Oszkár

nagybecskereki főkapitány fajbaromfitenyésztőnek találmánya a

PATKÁMIN

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

1 doboz ára 2 korona, mely elég körülbelül 120—150 patkány amely közli, hogy különféle nagyságu gazdaságban és lakásban hány doboz használható a teljes kiirtáshoz — kérésre ingyen küld **Reitter Oszkár** főkapitány **PATKÁMIN** gyárának vezetője **Nagybecskerekben.**
Biztos és tökéletes irtásért jótállás.

„Alhambra“ nagy-mulató

Budapest, József-körút 70. sz.

Műv. rendező **Grünau Poldi** • **Naponta fényes varieté!!**

Balog Manci előadó művésznő,
Kovács Andor humorista, **Bácskai Sándor** komikus.

11 óra 30 perckor:

Éjjel a kaszárnyában !!

kacaglató aktuális bohóság.

Pollák Károly, igazgató-tulajdonos.

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).

Sürgöncyim: Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz. Visonta u. tra

Ó 1908—1911. évjáratu és új fajborok.
Pecsenye, csemege, szamorodni és asszu-borok.Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei:
Beültetett terület 540 hold. Évi termés 12,000 Hitr.

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.

Naptár-hirdetők figyelmébe.

A „Vendéglősök Naptára“ t. hirdetői, valamint a fogadós és vendéglősiparral kapcsolatos gyáripari és kereskedelmi vállalatok figyelmét ezuttal is föl hívjuk az

1916. évre szóló

„Vendéglősök Naptára“

megjelenésére. Az ismert és széles körökben elterjedt naptári kiadványban való hirdetés mindenkinek nagy előnyt biztosít s így akik hirdetésüket még nem adták föl, eszközöljék ezt mielőbb a saját üzleti javuk érdekében.

Hirdetések föl vétetnek a

„Fogadó“ szaklap kiadóhivatalában
Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9. szám.**Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!**Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók
Ifj. **GRÜN WALD MÓR**
üveg- és porcellán nagy raktárában
Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6.
(a Ferenc József-híd közelében.)**KENYÉRZACSKÓ**

kenyér, kifli és egyéb száraz sütemény higiénikus megőrzésére. Minden vendéglőben nélkülözhetetlen.

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

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

Pincérek figyelmébe!

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

Molnár Vilmos serlekkőgyárosnád, BUDAPEST, IV., Károly-kört 28. (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 legszolidabb kivitelű tárgyakból Szállodák, Vendéglők, Kávéházak és Izzartások részére.

„MUNDUS“EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT
FABUTORGYÁRAK R. T.

Központi iroda:

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

Eladási telep:

Budapest, V., Dorottya-utca 7.

Telefon 89—51.

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

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kilitott gyártmányait.

**= Papirszalvéták =**

A papirszalvéták 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 papirszalvéták használatát. □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

Papirszalvétákat a legjobb minőségben és legmérsékeltbb árak mellett cégnyomással vagy anélkül, gyorsan és csinos kivitelben szállít: a

Fogadó-nyomda, Bpest, Szentkirályi-u. 34