



ORSZÁGOS VENDEGLŐSZAKKÖZLÖNY.

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

Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai, Tolnávármegyei, Kassai, Erzsébetfalvai, Brassómezei, Csepeli, Sávár és vidéke, Fecs-Baranyai, Kispesztenbörnci, Németújvári, Lévarivideki, Szatmármegyei, Zombori, Nemescsés és vidéke, Hunyadvármegyei, Csongrádvármegyei, Sopronaljai vidéke, Ceglédi, Marosvásárhely és Marostorda-megyei, Mezőúr-, Turkeve és Dévaványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsmáros és kávérszolgálatok illetve egyleteknek; az Aradi pinócér úns. és elh. egylet és több jótékony pinócér-asztaltársaságnak és községi vendéglős-csoportnak.

TARTALOM:

Sorról-sorra.
Meléküzletek italmérsési alapon.
Csak magyarul.
Olcsó táplálkozás és a magyar konyha.
Kis-Szótar.
Különféle Közlemények.
Bevezető szavak az idegenszavak gyűjteményéhez.
Nyitólét — Hasznos Tudnivalók.
Ünnepi hírek. — Egyről-másról.
Szerkesztői üzenetek.
Kortyautó — Hirdetések.

ORSZÁGOS VENDEGLŐS EGYESÜLET.

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

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

Felhívás és értesítés. Felhívtnak azon vidéki vendéglősök és kocsmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsek be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. *Beiratási díj: 2 korona. Évi tagdíj: 4 korona.* Az „O. V. Egyesület” tagjainak sajtógyűléseken tájékoztatást és esetleg jogtanácsot díjtalanul nyújt, ha az iróddhoz fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbeléggel melékendő. *Az elnökség.*

SZEKESFŐVÁROSI VENDEGLŐSÖK 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 írást az ipartársulat iróddjához fordul.

Az ipartársulat mindenemü hivatalos közleménye kizárólag a „Fogadó” újdán közölhetik.

Előfizetés.

A 1. előfizetők kértnek, hogy esedékes előfizetésüket a lejáratkor pontosan utassák meg. Fogadó kiadóhivatala. Bpest, Gyulai Pál-u. 9.

1916. évre szóló

VENDEGLŐSÖK NAPTÁRA

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

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

Szerkesztő és lapkiadójának:
FLÓR GYÓZÓ.

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

Sorról-sorra.

Bárcy István és a főváros magyarsága.

Budapesten a múlt héten polgármesteri választások voltak. Ez alkalommal Bárcy István polgármestert is megválasztották újból és első polgármesterünk a megválasztását követő ünnepélyen mondott beszédében azt hangoztatta s ígérte, hogy *fő gondját és törekvését a magyar-kultúra és a főváros magyarságának művelése fogja képezni.* Elragadó, gyönyörű szavak ezek magyar fölnekek és mi, ezen nyilatkozatra építeni bátorodunk és Székesfővárosunk kitünő polgármesterének, tisztelettel és újból is arra hívjuk föl figyelmet, hogy: *magyarosítsa meg mindenképpel Budapest magyartalan jellegét.* Ugy tudniillik, hogy Boda Dezső főkapitánnyal egyetértőleg: rendeltetleg tiltsák el a fogadói (szállodai), vendéglői, kávéházi és a többi ipari és kereskedelmi cégek idegen címei és fölírataiuk használatát. De kiváltképpen terjeszték ki figyelmüket az idegen föliratok zagyaságából kirikító és majd minden harmadik házon éktelenkedő „Pensio” szó ki-küszöbölésére nézve. Ezt a lehetetlen és teljesen kifejezéstelen idegen elnevezést és ugyan-csak mindenféle ilyen idegen zagyaságot, Berlin utcáiról már a háboru első hónapjaiban: eltávolították.

Bárcy István polgármester, továbbá főfogadós Budapestben, minthogy fővárosunk több fogadói üzemmellel reudelkezik. Itt azt ajánljuk jóakaró figyelmébe, hogy a főváros tulajdonában és kezelésében álló fogadói üzemeknek, *magyartalan „szálloda”* elnevezését cseréltesse ki a tösgyökeres „fogadó” elnevezéssel. A „szálloda” szót tudvalevően az „Einkelwirthshaus”-ból (beszálló vendéglő) fordították — alakították — nagy helytelenül a Kazinczy-korbeli tiszteletreméltó elődeink. Ez a szó tehát, ez okból sem lehet magyarosan hangzó. Polgármesterünknek ezekre a kérdésekre nézve könnyen áll módjában intézkedni és mi, — az elhangzott nyilatkozat alapján — annál inkább is hisszük, hogy ezt az intézkedést

meg fogja tenni, mert Budapest „balkánias” képének átfarmálása, ahhoz a magyarosító tervhez a legszorosabban hozzátartozik.

Meléküzletek italmérsési alapon.

Mulatok megrendszabályozása.

Budapest-székesfőváros főkapitánya elhajtott egy követ, amely igen lejtős helyre esett és — ki tudja hol áll meg?

Az eldobott kő a mulató-ipar érdekéről van összefüggésben. Ugy tudniillik, hogy az orleumszerű dal- és játéksarnokok, ezen engedélyükön kívül olyan italmérsési engedéllyel rendelkeznek, amely reggelig tart, s hogy azt minél alaposabban kihasználhassák — mulatásra serkentő leányokat tartanak. Ezeknek a nőknek (neveztek: buffet-leányoknak) egyedül az a dolguk, hogy a vendégeket ivás- és evésre fogják és a fogyasztást fokozzák. Fizetésük nincs, csak amit a vendégektől *kimosolyognak.* A vendégzsebeknek ily módon való megnyomorítása, szertelenül történik, minthogy tömördek ama nők száma, akiket a budapesti mulató- és borozócsarnokok ily célból alkalmaznak. Mind-ezt pedig a főkapitány valahogy megtudta és úgy vélte, hogyha valaki buffet-leány vagy művészhölgy; annak ily foglalkozási kört is kell betölteni és ezért a vállalat tulajdonosai díjazni tartoznak őket. Ennélfogva elrendelte, hogy a nők fizetést kapjanak (havonta 150 koronát), s hogy a mulatók csak olyan nőket tarthatnak, akik valamely művészhöz értenek.

Most jön aztán sorra az eldobott kő kérdése. A mulató-ipar izzó nem nélkülözhetik azokat a nőket, mert nélkülök föjvédelmük: az italmérsési engedély alapján tolytatott *melék-üzlet* teljesen megcsappanna. Tehát nevet, szerződést sőt fizetést is fognak adni a nőknek s így az előbbeni állapotok csak annyiban változnak meg, hogy a régi buffet-leányok teendőit a most már szerződéses viszonyban lévő *artista-művésznők* fogják végezni.

„FOGADÓ NYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT”

BUDAPEST, VIII. KERÜLET
SZENTKIRÁLYI-UTCA 34.

Távbeszélő:
(Telefon) JÓZSEF 39-70.

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

Végeredményben tehát, úgy lesz minden, ahogyan volt s főkapitányunknak ez a mai haladott korhoz illő okos terve, kevésbé fog érvényesülni. Azaz csak úgy lenne, ha az elhajított kő megállna. Ez azonban azért s történetik meg, mert a főkapitány szándékának bizonyára az is célja, hogy a mulatókban folyó szeretlen és sokszor botránys duhajkodás, meglekve s a duhajkodásra csábított egyének a pénzkiszorás és ennek kellemlen következményeitől megvédve legyenek. A kérdés most csak az, hogy megvalósulhat-e ez a cél akkor, ha a mulatókban az állapotok, lényeg tekintetében a régiek maradnak?

Szerintünk nem valósulhat meg. A főkapitány tervének sikerülését csakis úgy lehetséges biztosítani, ha a vendéglőkre vonatkozó zárórai szabályt a mulatók italmérésére is kiterjesztik. Szüntessék be italmérési üzemüket a mulatók is éjfélt után egyórákor, épúgy, mint a vendéglőüzemek tulajdonosai. Így van ez Berlinben, sőt Bécsben is a háború óta. Ezekben a fővárosokban nem hagyják az italmérési engedélyt időn túl és tisztán ti-vornyák céljából kihasználni. Éjfélt után egyórákor, Berlinben és Bécsben be kell zárni a mulatóknak és csak a kávéházak lehetnek nyitva. A budapesti mulatókban pedig reggelig dárídozhatnak az italmérés alapján olyképen, hogy a dárídozás elősegítésére "leánycsábásokat" alkalmaznak. Kivéve a "Fővárosi Orkeum"-ot, amelynek tulajdonosa megelégszik az előadás közben elért jövedelemmel s helyiségeit az előadás után bezáratja.

Erre kell szorítani a többi mulatót is. Az italmérési jog elvégre nem arra való, hogy a "Casino de Paris" (Folie Caprice melléüzlete), a "Jardin d'Hiver" (most Téli kert) és a többi hasonló mulató annak alapján juttassák érvényesítésre malacsagaikat és ezen jogosítvány mellett kényszeríthessék a közönséget túlköltesítésre. Az italmérési jogot vissza kell adni a maga rendeltetésének és kötelezővé kell tenni, hogy az arra vonatkozó szabályokat mindenki egyformán betartsa. A vendéglősöket, ha legkisebb szabályellenes dolog követnek el, szigorúan büntetik, míg a mulatók tulajdonosait csak arra utadják, hogy az italmérési üzletüket elősegítő leányok, bizonyos fokig, művésznők legyenek és fizetést kapjanak.

Fővárosunk főkapitánya ha ezen a téren rendet óhajt teremteni és célt akar elérni, az itt mondottakra terjessze ki figyelmét, és mindenekelőtt a mulatók italmérési engedélyének éjféltúni gyakorlatát szüntesse meg. Ezzel megszüntette Budapestnek azt a bűnös éjjeli fertőjét, amelyben mind több és több nő merült el, amely oly sok renyhe, dologkerülő csábított lóparás, bűnre; s amely már-már az irodalmat is megfertőzni kezdte — az Atyk-Babicsok "szép" irodalmával. S a magyar főváros főkapitánya ezzel az egyetlen ténnyel biztosította dicséretes tervének sikerülését és megvalósította azt a célt, amelynek megvalósítására a magyarság és a magyar főváros jóhírveve érdekében, mindenkinek törekedni szükséges.

PAPIRSZALVÉTA különböző minőségben és jutányos áron szereshető be: „Fogadó-nyomda”-ban, Budapest, VIII., Szentkirályi utca 34.

Olcso táplálkozás és a magyar-konyha.

Tanuljunk magyarul főzni és étkezni.

Irta: Minden Tamás.

Aprólékhusok, savanyufélék.

Az olcsó táplálkozás szempontjából az aprólék-husokból készülő ételekről teszünk még említést. A husoknak ezt a részét a boldogabb világban igen sokan csak olyan hulladék-félének tekintettek és rendes ételhusként csak azok a vendéglői konyhák kezelték, amelyek azt megfelelően földolgozni tudtak, úgy, hogy abból a legizletesebb ételeket állították elő. Az aprólékhusoknak a legjobb, mondhatni mesteri földolgozója a dunántúli (Vas-, Sopron-, Győr- és Zalamegye) kocsmárosok voltak. Ezeknél nem ment veszendőbe sem a köröm, sem a belső részekkel kapcsolatos legkisebb husdarab sem. A legizletesebb és táplálóbb ételek alakjában értékesítették úgy a láb, köröm, száj és orr-részeket, mint a legnagyobb részt savanyu félék ételek — és részint pörkölt-félék — kerültek ki az ilyen aprólék-husokból.

A fővárosban kevésbé akadtak az ilyen ételeknek készítőmesterei. De ahol jól, az eredeti készítési mód szerint tudták előállítani, ott volt is nagy fogyasztás és üzleti forgalom. Mely körülmény különben csakis amelletl szól, hogy érdemes az ilyen ételek „jólkészítési” módját megismerni és készítésüket jobban szorgalmazni, mint a háboru előtti békés időben. A háboru alatt ugyan több figyelmet kezdtek fordítani ezen ételekre is a vendéglők, azonban az eredmény kevésbé volt megfelelő. Az ételek ugyanis — savanyutüdő, pacal, borjufodor és savanyuvese — olyan kezdetlegesen voltak készítve, hogy a mindent megemésztő gyomru vendégnek sem mutatkozott kedve azok fogyasztásához. Több helyen előfordult az is, hogy az ilyen ételt, hogy teljesen kárba ne vesszen, a személyzetnek fálalták föl; ám a személyzet sem volt képes elfogyasztani a gyakorlatlan kezek által összekotyvasztott ételfélét s miután mást nem kaptak, még az állásukat is odahagyták. Egy ilyen alkalommal mondta egy éthordó alkalmazott a főnökének:

— Nekem kedvenc ételeim az ilyen savanyu-félék, de ezt Uram, nem lehet megenni, mert az elkészítése valami — borzasztó!

Ez az eset megint csak az ételeknek és kiváltképen az ilyen ételeknek jól való készítésére int és figyelmeztet. Ha a készítési módot ismerjük, a legjelentéktlenebb és olcsóbb ebből a legjobbat tudjuk előállítani és azt akár az üzleti fogyasztásban, akár a magunk házi fogyasztásban a legjobban értékesíthetjük. A vendéglői konyhagazdaságnak tehát mindenképen érdeke, hogy a főzötudás az ilyen ételek helyes készítési módját megismerje s hogy ezt a gyakorlatban mindjában alkalmazza.

Az aprólék-husokból való ételeknél és pedig a borjutüdő, fodor, pacal és hasonló féléknél, különösen arra kell figyelemmel fenni, hogy levük: hig és világos s izük: kellemes savanykás legyen. Ezekről eltérő a köröm, láb, orr stb. ilyen aprólék-husokból készülő savanyuféle. A készítési mód itt is majdnem az, ami előbbieknél, vagyis a gulyás-nagyságu darabokra vágott és pu-

hára főtt aprólék-hust a zsírban sárgára süttött vöröshagyma, viz, ecet és liszből készült lébe tesszük s jó negyed óráig így pároljuk; azonban annyi paprikát adunk hozzá, hogy leve a „gulyás”-éhoz némileg hasonló barnás legyen. Az ilyen savanyuba kisebb darabokra vágott — de nem előfőzött — burgonya is tehető. Az ilyen aprólék-husokból igen izletes pörkölt-félét is készítenek. Ezt azonban csakis azoknak ajánljuk figyelmébe, akik ezt a készítési módot teljesen ismerik.

Ugy az utóbb említett savanyu-félék, miként az előbbi ételek, a készítési módok figyelmes betartása esetén a lehető legjobbak. Ezekből egy-kettő állandóan és nemcsak reggel, hanem délben és este is szerepelhet a vendéglői étlapokon.

(Folyt. köv.)

Csak magyarul.

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

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

Kis-Szótár.

Használatonkívül helyezett idegen szavak.

A fogadó, vendéglő és kávéházi üzemnél előforduló idegen-szavakat szótarszerben összeállították, megtelelt szavakkal helyesbítések s a gyakorlatból kiküszöböltek a berlini és bécsi vendéglőipartársulatok vezetőjei. Magyarra átdolgozta és magyarázatokkal ellátta a „Fogadó” szerkesztősege.

Gratis — Frei, kostenlos — Ingyen, tiszteltéltől.
 Honorar — Entlohnung — Díjazás.
 Imitation — Nachahmung — Utánzat.
 Import — Einfuhr — Bevitel.
 Indirekt — Mittelbahn — Közvetve.
 Informatin — Erkundigung — Tájékozódás, felvilágosítás.
 Duklusive — Einschliesslich — Bezárólag.
 Insolvent — Zahlungsunfähig — Fizetéseképtelen.
 Interurbanes — (telephon) — Fernanschluss.
 Városközi (távbeszélő).
 Inventar — Einrichtung, Bestandverzeichnis — Leltár.
 Kartell — Verband — Szerződés, (szövetkezet gyárosok közt.)
 Kaution — Sicherheit, Deckung — (óvadék, biztosíték).
 Koissal — Riesig — Óriási.
 Konkurrenz — Wettbewerb — Versenyző, versenytárs.
 Konservierung — Aufbewahrung — Eltenni, betőzni.
 Konsum — Verbrauch — Fogyasztás.
 Konto — Rechnung — Számla.
 Kontrachen — Vertragsteil — Szerződőfél.
 Kontrakt — Vertragskunde — Szerződés.
 Kontokorrent — Laufende Rechnung — Folyószámla.
 Konzedieren — Zugestehen, einräumen — Helyben hagyni, elfogadni.
 Korrekt — Richtig, regelrecht, vorschriftsmässig — Pontos, hibátlan, szabatos.
 Legitimation — Ausweis-Papier — Igazolvány.
 Luxuriös — Verschwönerisch — Fényűzés.

Manicure — Handpflege — Kézápolás.
 Moratorium — Stundung — Halasztás.
 Netto — Rein, wirklich, bar — Tiszán, le-
 vonás nélkül.
 Nota — Rechnung — Számlajegyzék.
 Offizieren — Anbieten, antragen — Ajánlani.
 Offert — Anbot, Antrag — Ajánlat.
 Pagina — Seite — Oldal.
 Pagineeren — mit Seitenziffern versehen —
 Oldal-számozás.
 Paletot — Überzieher — Felöltő.
 Passiva — Schulden — Teher, adóság.
 Pedicure — Fusspflege — Lábápolás.
 per, pr. — für, durch, mit, zu — val, vel,
 által.
 per Kassa — Gegen bar — Késszépnyel.
 Pikant — Scharfgewürzt — Erősen fűsze-
 rezett.
 Plakat — Anschlag, Maueranschlag — Fal-
 ragasz.
 Plombe — Bleiverschluss — Ólomzár.
 Porto — Postgeld, Postgebühr — Postadíj.
 Prima — Erster Güte, feinst — Elsőrendű.
 Pro mille — von Tausend — Ezrenkint.
 Produzieren — Erzeugen, schaffen — Ter-
 melni, gyártani.
 Profit — Geurrinn, Nutzen — Haszon, nye-
 resség.
 Prolongieren — Stunden, zuwarten — Ha-
 lasztani.
 Prompt — Sofort, ohne Vorzug — Azonnal,
 haladéktalanul.
 Provision — Vermittlungsgebühr — Köz-
 vetítődíj.
 Provisorium — Vorübergehender — Über-
 gang — Átmenetileg.
 Qualität — Güte, Beschaffenheit — Minőség.
 Quantität, Quantum — Menge — Mennyiség.
 Quartal — Vierteljahr — Évnegyed.
 Rabatt — Nachlass — Engedmény.
 Rayon — Gebiet — Terület.
 Referenzen — Empfehlungen, Erzeugnisse —
 Ajánlat, bizonylat.
 Reflektant — Käufer, Kauflustiger — Pályázó,
 vevő.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK

A hátralékos és lejáratos előfizetőkhez. Az esztendő vége felé közeledünk. Ez alkalommal újból fölkeressük és fölkerjük azon t. előfizetőinket, akik előfizetésükkel el vannak maradvá, hogy hátralékos tartozásukat rendezni sziveskedjenek. Tegyenek eleget eme csekély kötelezettségnek annál inkább is, mert la-punknak is kötelezettségei vannak és az elő-
 állítási költségeknek mindjobban való emel-
 kedése folytán rá van utalva az ilyen járán-
 dóságokra. Egyuttal azokat is, akiknek elő-
 fizetése most lett esedékes, fölkerjük, hogy
 az esedékes díjat a jelen számmal mellékel
 postautalvány felhasználásával küldjék be.
 Előfizetési és egyéb pénzek e címen külden-
 dők: „Fogadó” kiadóhivatala, Budapest,
 VIII. ker. Gyulai Pál-utca 9.

A szerbiai sörgyárak. Amint eddig ki-
 szivárgott, a Szerbiában levő sörfőzdék, a
 belgrádin kívül, a háborus véss dacár-
 sértelesen maradtak. A Jagodinában levő
 sörfőzde, melynél a prágai hitelbanknak
 nagyobb érdekeltsege van, üzemét csak
 addig szüneteltette, míg a városka körül
 dultak a harcok, de most azt a gyárt me-
 gint teljes erővel folytatja. Hogy ez med-
 dig lesz lehetséges, persze, nem lehet
 megmondani, mert nem tudható, hogy a
 jagodinai sörgyár milyen nyersanyag-
 készletekkel rendelkezik. Szerbia meg-

szállása után bizonyára a mi sörfőzdénk
 sem fogják a kinálkozó alkalmat elsa-
 lasztani és törekedni fognak az új piacot
 maguknak let foglalni. Ez ellen persze, sen-
 kinek se lehet kifogása, sőt ennek tényné
 válása annál örvedetesebb volna, mert
 ezzel az ott befészkelte cseh érdekeltség
 monopóliuma szűnnék meg.

Borvasárlók figyelmébe. A múlt és az előző évben
 tudvalevően igen sok helyen nagyon rosszul fizetett
 a szőlőtermés, ami aztán a jó borok iránti nagyobb
 keresletet vonta maga után. Az ismert „Visontai és
 mátrahegyaljai szőlőtelepek borért. r. t. igazgatóságát
 is ez indította arra, hogy a régi évjáratok feltű-
 őrtözött kincseit forgalomba hozza. A Visontamátra
 bortermelő társ. szőlőtelepein különben a múlt évi
 termés is jól beültött, és ezt fentiekkel ezuttal is a
 t. borvasárlók vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

Az olasz alattvalók iparigazolványa. Az
 olasz határ mentén s így Triesztben és
 Fiumében is, nagyon sok olasz honpolgár
 gyakorolta önállóan iparát. Miután Olasz-
 ország és a Magyar Osztrák monarchia kö-
 zött háborus állapot következett be; az
 államok közti kereskedelmi szerződés is
 joghatályát veszítette. E szerződés alapján
 a Magyarországon és Ausztriában lakó
 olasz honpolgároknak meg volt a joguk,
 hogy szabad ipart gyakorolhassanak, sőt
 olyan üzletet is folytathattak, amelyhez
 az iparigazolványon kívül még külön en-
 gedély (koncessio) szükséges volt. Ez az
 idilikus állapot azonban most megszűnt.
 A trieszti helytartó a közigazgatási ható-
 ságot utasította, hogy az összes olasz ho-
 nosságu polgároknak kiadott iparendé-
 lyeket, igazolványokat és koncessziókat
 haladéktalanul vonják vissza, illetve szűn-
 tessék meg. Ez azoban csak Triesztre
 szól, míg Fiumében, egyelőre a régi rend
 marad érvényben. Fiumében, — hogy
 csak a mi körünknel maradjunk; az ita-
 mérési ipart is holmi százéves *pátenssel*
 kormányozzák, s ez a „pátens” jogot nyújt
 ahhoz, hogy az engedély megszerzésénél
 a magyar állampolgárságot nem kell ki-
 mutatni. A legjobb alkalom volna most
 a fumei vendéglősöknek arra, hogy azok-
 tól a jövevényektől megszabaduljanak,
 annál inkább is, mert négy száz pálinkás-
 és hasonló italmérsi üzlet, tulontul sok
 Fiuméba, s azokból talán sokkal ke-
 vesebb is elég volna. Célzerű volna,
 ha a Fiumei vendéglős-ipartársulat erre
 a körülményre Wickenburg István gróf
 kormányzó figyelmét föl hívná, oly érte-
 lemben, hogy a mi italmérsi törvényeink
 joghatályát Fiuméba is terjeszték ki.

Megreparált ítélet. Börcsök, óbudai (Bécsi-
 uti) kifőzőnek moslék-pörköltes ügyével annak
 idején foglalkoztunk és ugyanakkor azt aján-
 lottuk, hogy jó volna valahogy azt a kifőző-
 ipart rendezni vagy szabályozni, hogy ne gyako-
 rolhatnák azt mindenféle főzőtudás nélküli
 és lelkiismeretlen emberek. Annál nagyobb
 volt *aztán* a lehelésünk, amikor a moslékból
 kiszedett husokból pörkölt és egyéb dolgokat
kifőző Börcsöket a törvényszék fölmentette
 — mert nem látta a közegészség elleni bü-
 tetett beigazoltnak. Szerencsére ott volt a föl-
 sőbb bíróság, a Kuria, aki nagyon is köz-
 egészségellenesnek látta Börcsök kifőző, mos-
 lékos ténykedését s ez okból az ítéletet meg-
 változtatta és Börcsök urat *hat évi fegy-
 házra*, büntársai közül *Fülöp Mihálynét* öt
 és Börcsök Rózát *két évi fegyházra* ítélte.
 Itt említjük meg, hogy egyes *fölüleles* lapok,
 köztük a „Nap” című újság is a mostani ítélet
 kapcsán Börcsök kifőzőt — mint „vendéglóst”
 emlegették. A „Székesfővárosi vendéglősök és

kocsmárosok Ipartársulata” levélben figyelt-
 mezette a vendéglős-kar jó hírnevére mit sem
 adó lapokat ama vaskos botlásukra, amit az-
 tán ki is javítottak.

Egy szép kitüntetés. A munkácsi Csillag-fogadó
 tulajdonosa: Gerő József kartársunk ritka szép ki-
 tüntetésben részesült. — A téli hónapokban ott állo-
 másozó német hadsereg tisztjei a Csillag-fogadóban
 étkeztek, részint ott is laktak, s Gerő fogadós az
 ellátás és étkezésnél a legmesszebb menő figyelmet
 és gondosságot tanusította velük szemben. De kivált-
 képen figyelemmel volt arra, hogy a valódi jó ma-
 gyar konyha főztjét és egyes étel-remeiket megis-
 merjék s emellett igyekezett poharukba olyan bort
 önteni, aminőt sem a rajnai, sem más országok
 híres szőlőhegyein nem szűnek. A német tisztiek a
 velük szemben tanusított előzékenységet és a ki-
 tőnő bánásmódot úgy viszonozták, hogy Gerő fogá-
 dóst egy gyönyörű arany szivarka tárcával lepték
 meg, melybe 52 tiszt neve, köztük tábornokok és
 s.b. magasrangú tiszté, volt bevésvé. A szép ajándé-
 két egy még szebben megfogalmazott elismerő
 levél és „*Die Csillag*” kedveskedő szavak kíséretében
 nyújtották át. Gerő kartársunk az elismerő iratot
 berámatatva az étterembe függesztette ki, míg a
 művészi szép aranytárcát legszebb emlékei közé
 tette el.

A sör ára a porosz vasuti vendéglőkben.
 A porosz királyi vasutak igazgatósága meg-
 engedte, hogy a vasuti vendéglőkben a
 vendéglősök a valódi bajor sörnek a kö-
 vetkező árakat szabják meg. Így 0.4 liter
 sör 35 pfennig, 0.25 liter pedig 22 pfen-
 ning. Ezeket az árakat pedig azért közöl-
 jük, hogy a mi vendéglősünk is tudják,
 hogy Poroszországban ha valamivel ol-
 csóbb is a sör, de a mérték is kisebb.
 Ugyanis ott a mi fél literes korsónkat a
 két és fél decis, míg a három decis poharat a
 két és fél decis pohár pótolja. Itt említjük
 meg, hogy Németországban tizenegy sör-
 főzőegyesület november hó második felé-
 ben a sör hektoliterjét újból öt márká-
 val föl emelte.

Mundus, az egyesült hajlított fabutorgyárak r. a.
 legregőbb butorgyárak egyike, melynek gyártmányai
 a fogadós, vendéglős és kávé szakkörökben is
 igen elterjedtek és kedveltek. A jövőviki cég hirdé-
 tetésére itt is föl hívjuk az olvasók figyelmét.

A magyi társaság a bíróság előtt. A „Ber-
 liner Tagblatt”-ban a következőket olvassuk:
 Egy altónai margaringár a háboru kitörése
 után körlevelet küldött szét, melyben többek
 közt a *Magyi társaság* ellen is fordult. A
 körlevélben ki van fejtve, hogy a Magyi tár-
 saság *egy külföldi vállalat* s ámbár német
 üzlete érdekében Singori ban (Baden) is van
 egy fiókgyára, de a vállalat részben *svájcban*
 és *Párisban* székel, sőt Párisban több ezer
 detail üzlete van. A körlevél azt mondja to-
 vább: „Mi hazafiasabbnak tartjuk, ha ezen
 külföldi levelek és leveleskivonatok helyett
 hasonló német gyártmányokat használ a közönség,
 mert akkor az üzletnél elért haszon Német-
 országban marad s számos német alkalmazott
 amellett foglalkoztatja les.” Hasouló tartaimu
 körlevelet több ízben terjesztett a hamburgi
 margaringár is amelü szinten leveles kockákat
 részben Párisban székel s hogy a társaság —
 yeg svájci-francia társaság felhívásának megfe-
 lité s ezt az érdekes határozatot hozta. —
 „Egyes Magyi vállalatok közt” a gazdasági kap-
 csolat tagadhatatlan. A vállalat keletkezésének
 a története is már magával hozza, hogy a
 vállalat törzse a *svájci ház* és hogy a Német-

ország, Franciaország és többi államokban alapított Maggi vállalatok a svájci ház leány (fiók) társaságai. A svájci vállalat részvénytulajdonosai 731 százalék van Franciaországban elhelyezve. — Miután a Maggi folyadékot gyártó társaság Magyarországon is piacot keres, talán nem érdektelen ha olvasóink is tudják, hogy hol vannak „Maggi gyárak” s milyen tőkéből alapították azokat.

A római magyar vendéglős, Luhr Sándor, akinek jó magyaros izü ételeiről néhány évvel ezelőtt hosszabban írt a Fogadó, nincs többé — e hónap közepéig önkéntesleg vetett véget tapasztalatokban és kalandokban gazdag életének. Luhr Sándor, akinek vendéglőjét a Rómába járó és az ott levő magyarok tették élénké és látogatottá, mint Miksa császár katonája ment ki Mexikóba, s mikor a mexikói nagy események és Miksa császár halála után, nagy viszontagságok között vissza evezett a tengeren; Svájcban, majd Nápolyban lett vendéglős. Innen került aztán Rómába, ahol az Umberto-téren létesített egy mindvégig jömeneteli vendéglőt. Az olasz háború kitörésével azonban megbénult a Luhr vendéglő élénk menetele s tán ez is oka lehetett az ismert vendéglős öngyilkosságának. Bár ugyan, egyes utóbbi hírek úgy szólnak, hogy Róma egyetlen magyar vendéglőjét az olasz főváros csőcselékének folytonos kellemetlenkedése és durvaságai kergették a haláiba.

A müncheni sör ára már vagy 3-szor föl szállt, s most megint fölemelkedett az ottani gyárosok. Ugyanígy történtek ismételt ár-emelések egész Németországban s a múlt hó elsejétől az ausztriai sörgyárak is többé-kevésbé fölemelték a sör árát. A drágítás oka az árpa, maláta stb. anyagdrágulások.

Minden Tamás tanulmánycikke, mely a Fogadóban „Olcsó táplálkozás és a magyar konyha” címen, folytatásokban jelenik meg; fogja képezni az 1915. évi „Vendéglősök Oktatója” konyhai részét. Ez a cikk, vendéglői konyhák szempontjából a legtanulságosabb dolgokkal ösmertette 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 idej. „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.

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

Poruljárt kontár vendéglős. Egy délvidéki városban, a hol most sűrűn fordulnak meg Vilmos katonái, — mint az Alföldön a német katonákat hívják, — kilenc szép szalás tiszt betért egy kivülről elég csinos vendég lőbe és kilenc korsó sört rendeltek. A vendéglőnek kevésbé szakavatott (másként „kontár”) gazdája, megkülönböztetett tiszteltele jelül, sajátkezüleg vitte az asztalhoz a megrendelt habzó, sőt erősen habzó italt, „Alapos” németek, azonban nyugodt türellemmel megvárták, míg a hab fölszállt a korsóban ugyancsak keményen dolgozó sör megtisztult. Mikor aztán már eléggé vártak, rendeltek még kilenc „pohér” sört. A rosszat sejtő vendéglős ennek a kívánságnak is megfelelt. Mikor a poharban levő sör is megnyugodott, a tiszték ezzel felöltötték a korsókat és úgy láttak az ivászhöz. Fizetésnél pedig kilenc korsó sört mondtak be s egyben a fülébe sugták a hűledező vendéglősnek, hogy náluk, ha valaki egy fölli-

ter sört rendel, annyit is kap — s hogy: a további lépésektől az egyszerű eltekintenek. Azóta azt tapasztalja a kontár kocsmáros, hogy üzletében gyorsan megjelenik egy német katonája — egy korsó sörre. — Ez a története úgy történt meg, amint írva van, A történet hőst, a kontár kocsmáros nevét azonban elhallgatjuk — úgy is nevez rajta az egész város.

GYÁSZROVAT. A Szászvárosi fogadósok, vendéglősök és kocsmárosok egyesületét fájdalommal csapás érte. Az egyesület m-g lapitója és annak fardáha tatlán élők, Megyaszai István, vendéglős, nov. 24-én 59 éves korban, hosszu szenvedés után elhunyt. A temetésen az egyesület összes tagjai, nagyszámu tisztelője és barátja az elhunytat, vetek részt. Az egyesület pótolhatatlan oszlopot, a vendéglősök pedig egyik kiváló harcosát veszítette az elhunytbar.

Freiberger Mihály sátoraljuhelyi főpincér gyászos csapás érte, neje sz. Aronovits Lina elhunytával. Az elhunytat a múlt hónap 4-én temették el nagy részvét mellett.

Engelhardt Gyula, a debreceni Aranyka kávéház főpincére, e hó 24-én szívszélhűdésben elhunyt. Temetése az ottani kártársak s a közönség nagy részvéte mellett történt.

Béke hamvaikra.

Vendéglősök Naptára. A napokban jelenik meg az 1916-évre szóló Vendéglősök Naptára, amely fontos tartalmával szinte kiemelkedni látszik az eddigi ilyen kiadványaink közül. Idei naptárunk tartalmából csak két dolgot említeni meg és pedig a „Konyha” részt, mely Minden Tamásnak a vendéglői konyhagazdaság szempontjából rendkívül fontos és érdekes tanulmá y cikkét közli és a Fogadói és vendéglői idegenszavak gyűjteményét, (Kis-Szótár), melyet az egyes szavakra vonatkozó érdekes magyarázatok egészítenek ki. E két szakirodalmi dolognak az értéke jó négy-szeresen mulja fölül azt, amibe a naptár kerül, így akik az 1916 ki „Vendéglősök Naptárát” beszerzik, egész olcsón jutnak egy nagyrértékű és minden tekintetben fontos szakkönyvhöz. A „Vendéglősök Naptára” díja mindössze 3 kor. 20 fillér s megrendelhető a Fogadó kiadó-hivatalában.

Csak magyar terméket adjunk és ajánljunk a vendégeknek. Legalább, akik itthon vagyunk, így tegyük szolgálatot hazánknak és így juttassuk érvényre honi érdekeinket. A Krondorfer és Gieshübler vizeket se ajánljuk, mert azok is idegen termékek. Fogyasszák azokat, akiknek tennékük: a kedves csehek és az általuk kedvelt oroszok.

A Luchi Erzsébet ásványviz minden ásványviznél jobb és kellemesebb a pezsgőhöz.

A nyelvtiszaság és a nyelvművelődés kérdése.

Bevezető szavak a „Fogadói és vendéglői idegen szavak gyűjteményé”-hez.

A „Vendéglősök Naptára” megint egy szótár-művet ad közre. Ez a szótári kiadvány a fogadói és vendéglői üzemeknél általában használt idegen szavakat tartalmazza. A kiadvány betűrendben és külön csoportosításban ösmerteti a különféle vonatkozó szavakat. Így külön címek alatt és fejezetekben jönnek sorra a személyekre vonatkozó szakkifejezések, a helyiség-szavak, a kereskedelmi s az étel és italokkal kapcsolatos elnevezések. A kiadványnak ez a helyes összeállítás és beosztása pedig a szavak áttekintését — a keresett szakkifejezések megtalálását — teszi könnyűvé és egyszerűvé. Ez a gyűjtemény is, mint a négy évvel ezelőtt megjelent „Étel-szótár” kiadványunk: magyar, francia és német, illetve francia, német és magyar nyelven ösmerteti a szakkifejezéseket.

A „Fogadói és vendéglői idegenszavak gyűjteményé”-be, mint említettük, a fogadó, vendéglő és kávéházi üzemeknél általában használt szakkifejezések, míg az ételknél csak az egyes fővonalközös szavak vannak fölveve. A gyakorlatba átment idegen szavaknak nagy tömege, még így is meglepőleg hat s az érdeklődés önkéntelen is azon okok felé fordul, amelyek szükségessé tették ezeknek a leguagyobbbrészét francia idegenszavaknak használatát. Ilyen okot azonban hiába keresünk, nem találunk. Nincs ok és magyarázat arra, hogy miért volt szükséges alkalmazni azt a temérdek sok idegen szót, amikor épp olyan jó és kifejező szavak vannak egy a magyarban, mint a németben. A kérdésnek legfeljebb azt a magyarázatát lehet adni, hogy tulkényelmek voltunk mink is, a németek is, s tisztán csak kényelemből, vagyis lustaságból nem tördődtünk a magunk nyelv-dolgaival. Így ment át a németekhez — és ragadt ott — a „hotel” szó és a többi sok hasonló idegen szakkifejezés, s amint ők azokat elfogadták, nálunk éppúgy találtak alkalmazásra és megbecsülésre a — *sale de mager-, plats de jour-, hors d'oucares-, portier-, grand-pension* — stb. ilyen elnevezés. S amikor nagy oktanul így emeltük és hirdettük az előkelő francia szellemet, nem jutott eszünkbe, hogy azáltal magunkat és nyelvünket kicsinyítjük le. Legalább ha valami kis haszon származhat volna belőle. De nem volt semmi. Idegenforgalmunk annyi hasznosulattal a franciáktól, mint amennyit a „Sale a manger” és hasonló felzők kifejtése vagy kírattása fejében fizettek a vendéglősök. Tehát csak úgy, mindenellenérték nélkül dicsértük az idegen francia nevet és szorítottuk hátterbe a saját nyelvünket.

A németeknél azonban már ki van köszörülve a csorba. Ott már rájöttek, hogy nincs szükség az eléle és egyáltalán semmiféle idegen szónak a gyakorlatban való alkalmazására. Szükséges csak az, hogy azokat a szakmához tartozók ösmernék. Arra, hogy az üzletek homlokára címnek, vagy étlapjaik és egyéb árjegyzékeikbe idegen szavakat és jelzőket irassanak; sem a francia nyelv ösmertete, sem más érdek nem kötelez. Ilyesmire tehát semmi szükség sincsen. És ilyen értelemben jártak el s a gyakorlatból teljesen kiküszöbölték az idegen szavakat. (Ezen eseményt a „Fogadó” szaklap ösmertette annak idején).

Ezek után nekünk se lehet más föladatunk, mint követni az adott példát. Nekünk is hozzá kell látni a nagy tisztogatáshoz s a használatból ki kell küszöbölni az idegenszavakat. Így magyarrá kell tenni az üzleti cím- és föiratokat, az irodai és egyéb könyvelést, számlákat, étlapokat és mindenféle árjegyzéket vagy nyomtatványt. Ezekben sehol sincs helye semmiféle idegen szónak. Hogy pedig ezt tehesük és ezen munkálatokat sikeresen keresen keresszük vihéssük; erre nézve megfelelő módot nyújt ez a szótári kiadványunk, amely tartalmazza mindazokat a szakkifejezéseket, amelyek a kiküszöbölendő idegenszavak pótlására alkalmasak. Lássunk tehát hozzá a munkához; irtogassunk a gyomokat és tisztítsuk meg az alkalmatlan idegen szavaktól szakiparunk területét és magyar nyelvünket. Miként a németeknél és más önálló

s önézetes nemzeteknél, nálunk sincs semmi ok vagy szükség arra, hogy ezen a területeken a gyakorlat idegen szakvakt alkalmazzon.

Az ilyen idegen szavakra más célból — nyelvüvelődés és szakképzés fejlesztése céljából van szükség. És ez a szótári kiadvány erre nyújt kedvező alkalmat, amikor a fogadói, a vendéglői és kávéházi üzemeknél használt szakkifejezések nagy tömegével megősmertet. Ami szakkifejezés csak van, az mind egybe van itt gyűjtve (kivéve a négy év előtt közölt „Új szótár“ tartalmát), s aki ezt a gyűjteményt megismeri, az egyszerre három nyelvnek a titkaiba hatol be. A nyelvüvelődés területe nagy és széles, azon sok érdekes titok rejtőzik s azokat csak az ilyen szótár-művek segítségével lehetséges felkutatni. Néhány érdekes titok ebben a kiadványban („Magyarazatok“) is föltáródik. Ezekből az egyéb érdekes tudnivalókon kívül arról is tájékozódhatni, hogy a sokak által annyira lenézett és „lebecsült“ magyar nyelv mily helyzetet foglal el a nyelvek sorában. Ugy ezeket, mint ennek az érdekes szótár-kiadványnak egész tartalmát tudni és ősmerni nagyon ajánlatos a fogadós és vendéglősparhoz tartozóknak, akiknek még az a könnyű módjuk is meg van, hogy ezt a „Vendéglősök Naptára“-val együtt egész potom áron: 3 korona 20 filléért szerezhetik be.

NYILT-TER.

E rovat alatt közzététel nem felelős a szerkesztőség.

A Fogadó-nyomda közlése.

A „Budapesti Grafikai és Rokoniparosok Főnökegyesülete“ a következő tartalmú kéziratot küldte zét a nyomdáknak:

T. c.

A nyomtatványfogyasztó közönség előtt nem ismeretlen az a tény, hogy a könyv- és könyvnyomdai, könyvkötészeti és üzleti könyvgyártási üzemekben feldolgozásra kerülő összes nyersanyagok és szerek árai, a gyárak folytonos és gyakori áremelése következtében eddig soha nem létezett magasságra emelkedtek fel. Tájékozásul az anyagok áremelésekről néhány adatot ide iktatunk:

Az összes magyar és osztrák papírgyárak egyöntetűen a következő időpontokban emelték a papíros, karton, papírelmez és papírművek árait: 1915. évi április hó 23-án 25^o/₁₀₀-ig, 1915. évi július hó 1-én további 20^o/₁₀₀-ig és 1915. évi szeptember hó 13-án további 25^o/₁₀₀-ig. A papírárak emelkedése tehát eddig 70^o/₁₀₀-ig terjedt.

A legfontosabb anyagok közül a vászon és pamutneműk ára 150^o/₁₀₀-kal, a bőr 80^o/₁₀₀-kal, a festékek 50^o/₁₀₀-kal, a kence 200^o/₁₀₀-kal, az olaj 200^o/₁₀₀-kal, az üzemben folyton pótlást igénylő eszközök 50–100^o/₁₀₀-kal, a különféle vegyi szerek 200^o/₁₀₀-ig emelkedtek, sőt egyesek nem is kaphatók és igen magas áru pótszerekkel kell ezeket helyettesíteni.

Míndez a már bekövetkezett áremelések, valamint az az általánosán ismert körülmény, hogy a nehéz megélhetési viszonyok folytán maga a munka is megdrágult, arra kényszerítik a grafikai és rokonipari üzemeket, hogy termékeik áruit legalább 30^o/₁₀₀-kal feleljék.

A termék nagymérvű megdrágulása által az üzemek kényszerítve vannak ezen az anyagok árához és az előállítás költségei emelkedéséhez képest mérsékelt áremelést érvénybe léptetni, aminek jogosságát van hivatva bizonyítani az a tény, hogy ezzel az üzemek csak az elviselhetetlen károsodástól kívánják magukat megóvni, mert ezen áremelkedés engedélyezése nélkül a mai viszonyok között grafikai és rokonipari termék elő nem állítható.

Budapest, 1915. évi november hó 15-én.

Kiváló tisztelettel

Budapesti Grafikai és Rokoniparosok Főnökegyesülete.

Az árulkodó jutalma.

Erdély Mihály mint éhordó volt mellettem alkalmazva s a tisztas pincéri állással össze nem férő dolgokat követelt el, így a többiek közl összeszedte az étteremben az elszámolt számlóczódulákat s átadta főnökömnek, hogy ily módon keltsen irántam bizalmatlanságot. Főnököm azonban tapasztalt szakember, a vadaskodás alaptalanságáról azonnal meggyőződött s a rosszjáju alkalmazottnak elbocsajjtását rendelte el. Az illetőt annál inkább is menesztettem, mert képtelensége a legfoghatókosabb. Ajánlom kártársaim figyelmébe. Bács György főpincér Szabadka, Pest-fogadó étterem. (Az eset tanusítói: Varga István éhordó, Lackó Jenő szobafőpincér).

Átadó vendéglő.

Déván a Koronához címzett vendéglő és kávéház azonnal kiadó. Az üzlethez egy sötét, 2 étterem, kávéház, 2 különhelyiség (szeparé), 2 helyiségből álló külön kocsmá, lakás s nagy beszálló udvar és egyéb szükséges épületek tartoznak. Bővebbet: Déva, Bercsényi-tér 3. sz. 1—2

KERESEK

egy idősebb magányos nő, aki hivata érz magát arra, hogy egy kisvárosi kisebb szálloda konyháját önállón véresse Természetesen a háború tartamára szerényebben díjazhatom, mert hisz ugyszólván magunk vagyunk csupán — háború után azonban nár rendes fizetéssel — de nyugodt, kellemes, állandó otthont biztosítanak neki. Akik reflektálnak erre, irjanak részletes ajánlatot a fizetés és egyéb igények ek a megjelölésével: Czimerec Istvánnéknak Szenice (Nyitra m.) Fekete sas-szálloda.

ÜZLETI HIREINK.

Figyelemztetés. 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.**

Szabadkán a Városi-kávéház volt tulajdonosa: Sztipics Márk kibérelte az ottani Nemzeti-fogadó kávéházát és éttermét. Sztipics kártársunk új üzleteit a mai haladói igényeknek megfelelő egész ujan alakította át és rendezte be s ünnepélyesen december 1-én nyitotta meg.

Az ungvári Korona fogadó új gazdája. Előző számunkban az ungvári „H-“ nyomán megirtuk, hogy az ungvári Korona kávéházát megvette Wasserman G. Bercsényi kávé s így az ottani vendéglők egy kézbe kerültek. Ungvári lapjaitársunknak ez a nagy híbabon megirt híre alapos kijavításra szorul amennyiben Wassermann Zigmnd kártársunk (és nem Gábor) — nem csupán a „Bercsényi“ kávéháznak hanem az egész fogadónak tulajdonosa s ezuttal is a Korona-fogadót vette meg, amelyhez a kávéház is hozzátartozik. Ezzel pedig Wassermann kártársunknak Ungvár két első nagy fogadójá u ott tulajdonába, kávéházastól s mindenesül. A Korona-fogadót új gazdája, november 1-én vette át saját kezelésébe.

Nagykarolyban a Magyar királyi fogadót Kerekes Viomos kártársunk teljesen átalakította s a mai fejlett igényeknek megfelelő nagy kényelemmel rendezte be. Az átalakítás és az új berendezés költsége 80 ezer koronára rug. Az ünnepélyes megnyitás október 26-án történt.

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

Karlovits István budapesti, Egressy-uti

vendéglős ugyancsak az Egressy-ut 13. sz. alatt lévő Keszler-féle vendéglőt megvette. Karlovits kártársunk új üzletét egész ujan tatarozta és rendezte és ünnepélyesen december 1-én nyitja meg.

Vasuti vendéglős urak „papír-szalvétá“ szükségleteket s a szükséges üzleti nyomtatványait a Fogadó-nyomda vállalatnál, (Budapest, VIII, Szentkirályi-u. 34) sziveskedjenek megrendelni.

Ungváron a Színház-téren Fűredy Nánó, Szobránc-fürdő bérloje egy nagyszabású éttermi üzletet létesített és azt a mai igényeknek megfelelően és előkelő izlésben rendezte be. Fűredí kártársunk új vendéglőjének jömenetelét a kitűnő gazdaszony hírében álló neje álta vezetett jó konyhája s a híres csertesi és szerednyei borai biztosítják.

Vendéglősök Naptára. Az ideí naptári kiadványok a napokoa jelenik meg, az előbbieknél is gazdagabb és fontosabb tartalommal. Az 1916. évre szóló **Vendéglősök Naptára**, akinek csak módjában áll, nem mulassza el megrendelni. Ára 3 kor. 20 fillér.

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

Budapesten a Lukácsfürdő éttermét és kávéházát Keller Izrael fővárosi vendéglős átvette. Az ujan tatarozott és rendezett üzletek jó híret és menetelét Keller kártársunk szakavatottsága előnyösen biztosítja.

Családi örömek. A szatmári Pannonia fogadó társulat jdonosát Horváth János kártársunkat, ki a harc-téren teljesít teendőit, derek reje egy egészen gesz fiugyermekét ajándéko ta meg. Az új hónapv átja János nevet nyerte a keresztésében. — **Süll** István miskolci főpincért ugyancsak egy derek fiatal ajándékozta meg neje. Az új születtet Ferenc névre keresztelték.

Csak magyarul. Aki fogadót vesz, bérrel vagy létesít s ugyancsak akik fogadó-üzletüket tatarozzák (renoválják) vagy ujra berendezik, ezen alkalmat használják föl arra, hogy a magyartalan „szálloda“ szót (mely az „Einkehrwirthshaus“ ból származik) cseréljék föl az eredeti, ősmagyar „fogadó“ elnevezéssel. Ilyen eredeti jó elnevezéssel egyetlen nemzet se rendelkezik, tehát becsüljük azt meg és becsüljük meg általa magyar mivótunkat.

Vendéglői reggelik alkalmával és ugyancsak kávéházi reggeli és uzsonn-kávékhöz papír-szalvétát használjunk. **Papír-szalvétákat** legobb minőségűt és jutányosan szalut a **Fogadó-nyomda**, Bpest, VIII, Szentkirályi-utca 34.

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

Csak magyar ásványvíz: Luhi Erzsébet, — Polennai — es „Szalvái“-i ajánljunk és adjunk vendégeinknek. Ezek mind elismert, kitűnő magyar vizek.

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

HELYVÁLTOZÁSOK. Léván a Feketeszer-fogadó főp. állását Rózsás Lajos ötöte be. **Lados** Péter Losoncon a Vasuti-fogadó főp. állását foglalta el. **Rédey** Kálmán Monoron a Korona fogadó főp. állását töltötte be. **Nagykarolyban** a Vasuti vendéglő (I. II. oszt. ét.) főp. állását **Müller** István foglalta el. A Magyar királyi fogadó kávéháza főp. állását **Friedmann** Jenő foglalta el. Szatmáron a Pannonia-fogadó étterem főp. állását **Jászay** József töltö be. A Korona kávéház főp. állását **Benkő** János foglalta el. A vasuti vendéglő (I. II. oszt. ét.) főp. állását **Jászay** Ferenc töltö be. Mellette **Kalmár** Ferenc éth.

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 ténált, kártyatáblát, krétát, — szivacsot, — dákó-krétát, dákó-bort s rigasztót; szalmaszalvétát söntés-, konyha- és kávéházi íveket, bon-biokkokat és minden szükséges üzleti cikket.

működik. A királyházi vasuti étterem főp. állását Csizsár Ferenc fogalta. Mellette Milinckey Andor m. éth. nyert alkalmazást. Ungváron a Korona-kávéház főp. állását Lux Antal tölti be. Miskolcon a Korona-fogadó főp. állását Kucik Lajos foglalta el. Szabadkán a Bárány-fogadó kávéháza Il. főp. állását Motvay Endre töltötte be. A Városi kávéház főp. állását Bernáth József foglalta el. Bács György a Petőfifogadó étterem főpincéri állását töltötte be, míg ugyanitt a szobafőnöki állást Lackó Jenő foglalta el. Mancók Árpád a Városi-kávéház főp. állását tölti be. Baka János Kiskörösnön a Vasuti vendéglő főp. állását foglalta el.

1988. évi. 1915.

Borsodvármegye alispánjától.

Versenyárgyalási hirdetés.

A Borsodvármegye tulajdonát képező Erzsébet közpórházban ápoló betegeknek és a kórházi alkalmazottaknak az 1916. év január hó 1-től 1916. évi december hó 31-éig terjedő egy évi időre leendő élelmezésének biztosítása céljából ezennel nyilvános versenyárgyalást hirdetek úgy azonban, hogy fenntartom magamnak a jogot, miszerint a háború időközben való megszűnése esetén a szerződést 15 napi felmondással egyoldalulag bármikor megszüntethetem.

A versenyárgyalás alapjául a jelenleg érvényben lévő szerződéses feltételek szolgálnak, melyek a közpórház gondnoki hivatalában naponként d. e. 9-11 óra között megtekinthetők és lemasolhatók.

Ajánlattevők ajánlataikban kifejezetten nyilatkozni tartoznak, hogy a jelenlegi szerződésben kikötött feltételeket ismerik és azoknak magukat kötelezőleg alávetik, kivételül az étel adagok egység árainak, amelyekre ha a szerződéstől eltérő ajánlatot tennének; kötelesek ajánlataikat, illetve az árakat a szerződéses áradagokra nézve egyenként és minden hozzászámítás, vagy százalékos hozzáadást kizáró számokkal és szóval meghatározott összegben kitenni, továbbá a biztosítéki, összeget, mely a megkötendő szerződésben 10 000 koronára emelhetik.

Ajánlattevők ajánlataikat: „Ajánlat a Borsodvármegyei Erzsébet közpórház élelmezésére“ felirattal ellátott és pecséttel lezárt borítékban folyó évi december hó 10-ének déli 12 órájáig az alispáni iktató hivatalnál tartoznak benyújtani.

Az ajánlatokhoz 10 000 azaz Tízezer korona bántépénznek készpénzben vagy óvadékképes értékpapírban a miskolci kir. adóhivatalnál történt letételt igazoló nyugta feltétlenül csatolandó. Szerződés-kötés esetén ezen összeg a szerződés biztosítására fog szolgálni.

Az ajánlatok közül az ajánlott árakra való tekintet nélküli a szabad választás joga fenn tartatik, ennek eldöntéséig valamennyi ajánlattevő kötelezettségben marad.

A beérkezett ajánlatok folyó évi december hó 11-én délelőtt 10 órakor hivatalos helyiségben fognak nyilvánosan felbontatni.

Miskolc, 1915 november 22-én.

Alispán.

Ajánlok: 2-3

Kitünő ó vörös bort . . . 1 korona 50 filléért
Uj faj fehér bort . . . és 1 „ 10 „
Valóditiszta törköly pálinkát 2 „ 80 „
100 literenként utánvételi szállítással Szekszárd vasuti állomásra szállítva
Tauszig Ignác borügynöksége Szekszárdon.

Vendéglősök Naptára

az idén is december havának első napjaiban jelenik meg. Vendéglősök és kocsmárosok és egyáltalán a mi szakmánk körébe tartozók, ne rendeljenek más naptárt, mint ezt a saját naptárjukat, 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 4-3

Telefon: 175-72. Iroda és raktár:

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

A vendéglős és kocsmáros uraknak ajánljuk termelőkötől vett, tisztán kezelt kitünő ó- és új borainkat.

Pályázati hirdetés.

A Herkulesfürdő állomáson üresedésben lévő pályaudvari vendéglő bérletére ezennel nyilvános pályázat hirdetik. A bérlet fenti vendéglőre nézve 1915. évi december 25-ével veszi kezdetét és tart ezen időponttól 1920. évi december hó 24-éig. Az egy koronás bélyeggel ellátott és „Ajánlat a magyar királyi államvasutak herkulesfürdői pályavendéglő bérletére 915. számhoz“ felirattal ellátott, lepecsételt borítékba zárt nemkülönbön kellő okmányokkal felszerelt ajánlatok 1915. évi december hó 12-én déli 12 óráig az alulírt ügyvezetőség általános osztálya főnökénél (Üzletvezetőség palota I. emelet 10. sz. ajtó) benyújtandók. Bántépénz 100 korona. — Bérleti feltételek a nevezett ügyvezetőség forgalmi és kereskedelmi osztályában (II. emelet 6. sz.) a hivatalos órák tartama alatt megtekinthetők, miert is az ajánlattevőkről feltételeztük, hogy a feltételeket ismerik s azokat magukra nézve egész terjedelmükben kötelezőnek elfogadják. Az ajánlatok között a választás szabadon, a bérösszegre való tekintet nélküli történik.

■ Temevár, 1915. évi november hó 17-én.

Az Üzletvezetőség.

Zenekarok ügynöksége.

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

„Zenekarok ügynöksége“

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 55. szám.

Interurban telefon: Jozsef 32-82.

Kovács Sándor

impresszárió.

Weisz Nándor

Orient-kávés.

SZERKESZTOI ÜZENETEK.

Azon t. előfizetőink, akik a hosznák intézett leveleikre választ nem kaptak, jelen rovatumunkban tájékoztatjuk meg a felelő választ. Csakis előfizetőinknek válaszolunk.

D. y., P. P. és G. d. A naptárak rendelését tudomásul és jegyzékbe vettük. Üdvözet. — I. a. k. a. A V. szakácskönyv, úgy mint az év közepe táján is tudattuk, a háboru után fog megjelenni. Addig is tehát türelm. A kívánt két régi naptári kiadványt elküldöttük, az újat pedig előjegyzésbe vettük. Üdvözet. — B. P. Ersekujvár. Köszönettel tudomásul vettük Szives üdv. — Többeknek. Hallomásból tudjuk, hogy a vidéki fogadóknak és vendéglősökben megforduló állami — kiküldött — tisztviselők ujabban mindenről számlát kérnek; ezt azonban azért teszik, mert a nagy drágaságra való tekintettel a miniszterium a napidíjat eltörölté, ellenben megengedte, hogy kéziadásaikat főlászámláik. Az ilyen kiadásokat azonban számlákkal kell igazolni és ily célból gyűjtik azokat. A vidéki kártársak tehát, ez okból is legyenek eleget készséggel tisztviselő vendégeik ilyenét kívánalmainak s az üzletben fogasztott összes cikkek árát, valamint a szobaszámlát lehetőleg egy jegyzékbe foglalva szolgáltatassák át. — Nyitrai D. Annak a kis vagyonnak biztosításáért kell volna megvárni a t. vőrák nyugalmát. A törvény ugyanis világosan eltiltja, hogy állami v. hasonló tisztviselői ítelmért folytathasson s ha mégis ezt tenné, állását és az ezzel járó egyéb javait kockáztatja. Az eszme keresztültelét tehát semmi formában sem ajánljuk. — V. F. Debreceen. A „Fogadó-nyomda“ állandó rendelésnek az emittett cikket beszerzi. A naptárt előjegyzésbe vettük. — K. A. Tolna. Állítólag a jól égetett faszén is elveszi a pénzét igt. Az eljárás ez: A tisztított faszénet borsónyagúságu darabokra kell törni, a porát le kell szitálni s a tiszta széndarabokból fél vagy 3/4 liter kell adni egy hektoliter borkoz és 5-6 nap mulva össze kell vele keverni. A szén 6-7 hétig marad a borban. Főlös és tisztátalan ízű boroknál a szénnel való ilyenét kezeléssel — fenti állítás szerint — szinte jó eredmény várható. Nemesebb fajta bornál nem ajánlatos ez az eljárás, mert általa a bor zamata vesztélyeztetik. Üdvözet. — F. Gárdos. Árjegyzék az árak folytonos változása és emelkedése miatt most nem küldhet, de a kívánt cikkek áráiról készséggel fogja értesíteni a „Fogadó-nyomda“ Szentkirályi-utca 34.) Naptárrendelést jegyzékbe vettük. Üdv.

Házasság.

44 éves, ref. vallású, jó anyagi viszonyok közt lévő vendéglősnek, kinek vidéki városban jómómeteli vendéglője van, férjhez menne hasonló jobb viszonyok közt lévő üzletemberhez. Levelek „Jó párti“ jellegű a kiadóhivatalba küldendők 2-3

Pályázati hirdetés.

A „Máv.“ Karlova állomásán lévő p. u. vendéglő bérletére pályázat hirdetik. A bérlet tart 1916. március 21-től számított 8 éven át. Az egy koronás bélyeggel és „Ajánlat a magyar királyi államvasutak fönt kiirt Karlova állomása pályaudvarán lévő vendéglő üzletre“ felirattal ellátott, lepecsételt, borítékba zárt és kellő okmányokkal felszerelt ajánlatok 1915. év december 15. déli 12 óráig alulírt ügyvezetőségnek nyújtandók be. Bántépénz 300 (Háromszáz) korona. Ajánlatok közt a választás a bérösszegre való tekintet nélküli történik.

Szeged, 1915, november hó.

Az Üzletvezetőség.

Polenai gyógyforrás.

Borral a legjobb fröccs!

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

Orvosi szaktekintélvektől melegen ajánlja gyomor-bántalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, vérszegénység, tüdőbaj és vérköpések eseteiben.

Megrendelhető

Schönborn Buchheim gróf urad. ásványvizének bérletőségénél, Szolyva.

Kiváló új fajborok!

Meghívás.

Ó borok nagy választékban!

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek - Borértékesítő - RészvénytársaságaElnök: Nagyméltósága Dr. KÁLLAY ZOLTÁN v. b. t. t., Hevesvárm főispánja.
Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Főter, Lubyház, Új bankpalota).

Postafiók I. sz. Telefon 99. sz. Visontanatra

Sürgőnycim:

Ó 1908-1911. évjáratu és új fajborok.

Pecsenye, csemege, szamorodni és asszu-borok.

Hazánk legnagyobb termő hegyi ültvény szőlőtelepei:
Beültetett terület 540 hold. Évi termés 12,000 Hltr.

A t. vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink pincészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árban, idejekorán való biztosítása céljából.

Borfajok: Mézes, Ezerjő, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelű, Muskát-Otonell, Chasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Otello, Oportó, Burgundi, Kabinet.

1916-ra szóló

Vendéglősök Naptáraezuttal is december hó első felében jelenik meg. A fogadás és vendéglőspárhoz fartozók ne mulasszák el ezt a fontos szakkönyvet megrendelni. A „Vendéglősök Naptára” ára — **3 korona 20 fillér.**

Megrendelhető:

Fogadó kiadóhivatala:

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

**Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!**Üveg és porcellán 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 el, hanem figyelemmel böngésszék a hirdetési rovatokat is.

Pincérek figyelmébe!Fő- és fizetőpincérek, kiknek **oldal-zsebtárca** (papírpénz), vagy (apró- és ezüstpénz számára) **pincértáskára** van szükségük, amelynek feneke nincs beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült, — a **legjutányosabb árak mellett** — szerezhetik be:**Molnár Vilmos** *szekkerboltgyárosnál, BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központi vásárosháza).*
Képes árjegyzék bérmentve**ERRMANN 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 háztartások részére.**“MUNDUS”****EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T.**

Központi iroda:

Budapest, V., Dorottya-u. 5. 7. sz.

(Hitelbank-palota.)

Eladási telep:

Budapest, V., Dorottya-utca 7.

Telefon 89-51.

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

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kilitott gyártmányait.

**= Papírszalvéták =**

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

Papírszalvétákat a legjobb minőségben és legmérsékeltebb árak mellett cégnyomással vagy anélkül, gyorsan és csinos kivitelben szállít: a**Fogadó-nyomda, Bpest, Szentkirályi-u. 34**