

ORSZÁGOS  
VENDEGLŐS SZAKKÖZLÖNY

## FOGADÓ

ORSZÁGOS  
PINCÉR SZAKKÖZLÖNY

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

A SZÉKESFŐVÁROSI VENDEGLŐS ÉS KORCSMÁROK IPARTÁRSULATÁNAK,

A SZABADKAI SZÁLLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK, KÁVÉHÁZTULAJDONOSOK ÉS KORCSMÁROK EGYLETE, — AZ ARAI PINCÉR SEGÉLYŰ- ÉS ELHELYEZŐ EGYLET  
HIVATALOS LAPJA.Előfizetés: Egy évre 12 kor. Félévre 6 kor.  
Negyedévre 3 kor.Szerkesztő és lapfőigazgató:  
Flór Győző.Szerkesztőség és kiadóhivatal:  
Budapest, VIII., Rákóczi-ut 13. sz.

## Merénylet a kocsmák ellen.

Nem nevezhetjük másnak, mint merényletnek azt a megindult mozgalmat, mely arra törekszik, hogy a kocsmák vasárnap zárva maradjanak. Merénylet ez, a szó teljes értelmében, mert igen sok vidéki helyen, kis és nagyközségekben tönkreteszik ezzel a kocsmárosokat.

Számos vidéki helyről kapunk eziránt panaszt. Minden panasz valószínűségi alján, mert veszedelmet rejt magában ez az újabbkori törekvés, pusztítást végrejuttat. Legújabbban Somogy és Győrmezőben kísért ez az álszentkedés. Álszentkedés az, ha a »magasabb erkölcsök« védelmének ürügye alatt becsületes kocsmáros-családokat tönkre akarnak tenni. Ne féltsék a t. erkölcsbírák az erkölcsöket a kocsmáktól; ne féltsék a kocsmáros rovására. Mások, sok ezer italmérő-iparos rovására nem jól fest ám az erkölcs védelmére kelni ott, ahol az veszélyeztetve nincsen.

Ha azok az erkölcsmentő urak azt óhajtják, hogy a kocsmák vasárnap zárva legyenek, akkor tartsák kötelességüknek először és első sorban a pénzügyminisztériumot rábírní, hogy ne adasson köröri és kaszinóknak, szatócsnak és fűszeresnek, csemege és egyéb üzletnek italmérési engedélyt. Ha ezek a gombamódra szaporodó italmérés megkérdőjelezi, ha a kocsmárosok ezen természetellenes konkurrenciái nem lesznek többé, akkor lehetne szólni a kocsmák vasárnapi zárvatartásáról. De akkor sem általában és nem mindenütt, mert vannak bizonyos községek, melyekben csakis vasárnap van egy kis forgalma a kocsmáknak és hétköznap még annyi sem, hogy a napiköltősegeknek akár csak a legkisebb része is megterülne.

A pénzügyigazgatóságok derűre-borúra adják az italmérési engedélyeket. 7—800 lélekkel bíró községekben 2—3 italmérés engedélyeznek, mint ez pl. a győrmezői Fehérvő községében van. A kocsmárosra azután rákanya ugyanaz a p.-ü. igazgatóság a nagy illetékeket és a nagy adót. A fosztogató kartellek megkedrítják az élelmi és háztartási cikkeket és azután elősántikálnak a nénemasszonyok

és az »erkölcsök« nevében követelik, hogy a kocsmáros vasárnap tartsa zárva az üzletét. Azon a napon t. i. mikor a nép, az iparos, a munkás, a földműves egy kis szórakozásra, ismerősével, barátjaival való találkozással, eszméserésre meg egy kis politikálással keresi fel a kocsmát.

Az ilyen szenteskedő nénemasszonyoknak van idejük minden időben, de legalább minden este a körbe vagy kaszinóba menni (a kocsmát csak korteszédőskor keresik fel). A népnek erre nincs alkalma, nincs ideje hétköznapon. A nép nappal dolgozik, este pihen. A nép kimenője a vasárnap, akkor szórakozik egy kicsit. Miért akarják ezt lehetetlenné tenni? Milyen jogot akarnak annyi adóval és egyéb című köztérrel megrakott italmérő-iparosokat kenyérkeresetük legnagyobb részétől megfosztani? Szabad ezt a hatóságoknak, szabad ezt a minisztériumnak megengedni?!

A kocsmáros az ittasságig senkinek sem ad italt. Ittasnak egyáltalán nem ad szeszes italt. És ezzel a kocsmáros eleget tesz emberi és polgári kötelességének. Többet és mást tőle kívánni nem lehet, de nem is szabad. Mert ha többet követelnek tőle, akkor már a becsületes kenyérkeresetében gátolják és zavarják, arra pedig senkinek sincs joga.

A kocsmáros-szaktársaknak azt a tanácsot adjuk, hogy a községek ilyen természetű határozatát a vármegyéhez, a vármegye határozatát pedig a béliügyminiszterhez felebezzék meg. Ott pedig, ahol ezek a határozatok felebezés alatt már a minisztériumnál vannak, ott álljanak össze a kocsmárosok akár több községből, akár az egész vármegyéből és intézzenek megokolt kérvényt a miniszterhez, melyben arra kérjék, hogy a kocsmák vasárnapi zárvatartására vonatkozó határozatokat utassítsa vissza.

Sen a hatóság, sem a minisztérium nem ad a kocsmárosnak kenyeret, tehát nincs jogukban azt tőle elvenni.

A kocsmárosok védekezzenek ezen merényletek ellen, mert máskep »erkölcsei érdekek« (hamis) jelszava alatt — igen sok vidéken teljesen tönkre teszik őket.

Az erkölcsvédők ne hasonlítsák

össze a városi viszonyokat a falusiakkal. Egymástól különböző két dolog ez. És kezessédjünk róla, ha a nagyvárosi vendéglősöket és kocsmárosokat szavatlatnak meg, a többség itt sem a vasárnapi zárvatartás mellett szavazna.

## A hirdolásokról.

A legtöbb hirdolás, ha a hirdató kezébe veszi, azon kezdi, hogy keresi a szenzációs híreket, t. i. azokat, melyek az »Újdonságok« (napihírek) és a »Törvénysek« rovatában látnak napvilágot és minél izgatottabb és részletesebbek az ilyen közlemények, annál szívesebben és feszültebb kíváncsisággal olvassák azokat. A hirdató gazdasági és politikai közleményei valmasak, azokat »nem érdemes« olvasni; azokkal ki tördőne?

Ilyen a hirdolásokról nagyobbik része. Innen van azután, hogy az ilyen olvasó vajmi keveset tud a világ folyásáról, a komolyabb dolgok és eseményekről, hanem beéri azzal, hogy tisztában van a napi eseményekkel, tudja hány rablás, hány betérés, hány öngyilkosság és emberölés volt, hány csavargót fogott el a rendőrség és milyen családi tragédiák játszódnak le a törvényes sorsompói előtt. Mindez természetesen a legfontosabb; ezek körül forog a világ tengelye, ez gyarapítja a tudást és ismereteket és ez csiszolja és finomítja a legtöbb ember lelkiállagát.

Innen van, hogy a leglármásabb szenzációkat hajhászó lapok meglehetősen hozzáértő eredményeznek tulajdonosaiknak, kik elég ügyesek arra, hogy a szunyogból elefantot csináljanak és az emberek idegeit túlfeszítsék az egyes események leírásával, vagy helyesebben: a közönségnek való »beadásával.«

A szaklap hivatala a hirdatásról ezen fajtajától egészen távol áll. Nem tördök a szenzációval, nem veszi figyelembe a kofairadalommal ezt a kínosít, nem számol be közönségének hosszu lére eresztett és csak mesterségesen felöltött és leírassal »érdekes« tett hírességekről, hanem szolgálja szakmájának ügyét komolyan és becsületesen.

A szaklap közleményei természetesen első sorban azokat kell, hogy érdekelje, kiknek szakmáját az illető lap szolgálja, kiknek szakbeli érdekeit az illető lap fel-

előli és kiknek — jogos egyéni érdekeinek a szoszólója. Az ilyen olvasmányok azonban «unalmasak» éppen azoknak, akiknek azokat ismerni kellene, akiknek a saját szakbeli mozgalmairól informálva kellene lenni és akiknek saját szaklapjuk útján egymással érintkezni, egymáshoz szólni kellene.

Igy vagyunk a fogadós, vendéglősök és kocsmárosok szaklapjaival.

A *Fogadón* kívül pl. alig van *általános jellegű* fogadó, vendéglős és kocsmáros szaklap, mely a szaklapok közül ma az egész országban a legelterjedtebb és mely — bátrán mondhatjuk — a lehető legnagyobb figyelemmel és gondtal szorgolja az ő közönségének közönséget, előmozdítja ennek az iparágaknak a fejlődését és haladását és mégis nem találja viszontszolgáltatásban azt a pártfogást, amit méltán megérdemel.

Nem szabad elfelejtenünk, hogy a szorosan vett szaklap, mint a milyen a «Fogadó», a nemszakmabeli közönséget nem igen érdekli. Mit törődik a nem szakmabeli közönség a fogadós, vendéglős és kocsmáros ügyével, bajaival és érdekeivel? Neki a szenzáció és háttérborzongató hírszolgálat kell, amint azt fentebb már jeleztük. Viszont melyik napilap törődik ezekkel az érdekekkel? A napilapnak a nem kenyere az italmérségi-ipar érdekeinek védelme és istápolása. Kenyere a politika és a szenzáció!

Ennel a viszonynál fogva az italmérségi ipar az ő saját szaklapjára és a szaklap az ő szakközönségére van utalva, mely viszony a kölcsönösségen alapszik. Természetes folyományának kellene tehát lenni ezen viszonynak, hogy a szaklap az ő szakközönsége számátánya szerint *nyerjen terjedést* és a kölcsönösségi viszonynál fogva: *kellő támogatást* is. Amde nem így van! És különösen nem így van a mi szakmánknak.

Hozzá kell szoknia a mi tisztelt szakközönségünknek, hogy a saját szaklapját támogassa, olvassa és a szakmánkat illetőleg felmerülő kérdésekhez a szaklap útján hozzá szóljon, javaslatokat tegyen, eszméket vessen fel, melyek szakiparunk haladását és fejlődését előbbre vinni vannak hivatva. Vegyünk példát más szakmáktól. Más iparágaknál ugyanis azt tapasztaljuk, hogy az illető szakmát képviselő lap járata, üzleti szükségletet kepez. Felmerülő kérdésekben az illető szakmához vagy iparágához tartozók leírják véleményüket és közléteiket saját szaklapjukban. Így fejlődik ki elértéval eszmecserre, melyből mindig leszűrődik valami, aminek a gyakorlati élet hasznát is veszi.

Hírlapolvasásunk tehát nem merüljön ki a szenzációk olvasásában, olvassuk saját szaklapunkat is, és hogy hatáson sikkra szállhassunk érdekeinkért, támogassuk és terjesszük azt. Legyenek mindnyáján munkatársai és közöljük ilyen módon eszméinket, tapasztalatainkat és iparbéli sermeléinket egymással

azzal a tudattal, hogy az italmérségi ipar közérdekeit istápoljuk az ilyen közös működésünkkel.

### A Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata hivatalos közlönyei.

Az *ipartársulat hivatalos helyisége*: VIII., *Rákóczi-ut* 13, II. 20. sz. a. van.

**Alapszabályaink jóváhagyása.**  
A kereskedelemügyi miniszter jóváhagyta az ipartársulat alapszabályainak módosítását, melyszerint az ipartársulat címe most: **«Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata.»**

#### Pénztéki összejövetelek.

A legközelebbi társas összejövetelek, (uzsonnák) sorrendje. — *Összejövetel mindig délután 4 órakor.* — Február 7-én: **Haragyi István** vendéglőjében VI., **Nagymező-utca 44** — Február 14-én: **Bayer János** vendéglőjében, VII., **Aréna-ut 6.** — Február 21-én: **Braun Béla** vendéglőjében, VII., **Klauzál-utca 2.** — Február 28-án: **Sági József** vendéglőjében. Március 6-án: **Nagy Ignác** vendéglőjében, **Külső Váci-ut 129.**

Az *ipartársulat* **Ihásh György**, a «Vendéglősök Lapja» szerkesztője ellen sajtóperint indít becsületért és rágalmazás miatt.

A **Budapesti kocsmárosok ipartársulata** jan. hó 15-én tartotta választmányi ülését, melyen jelen voltak: **Janura Károly** elnök, **Spitzer István** h. elnök, **Fehér Sándor** pénztáros, **Sági József** és **Bayer János** számvizsgálók; továbbá: **Viczók Pál**, **Braun Béla**, **Miskey Lajos**, **Bors Antal**, **Fludorovits István**, **Aszner János**, **Schitter Vincez**, **Schmauder József**, **Schäffer Hubert**, **Bischof Pál**, **Kerekes Pál** és **Blumenstetter Kálmán**. A mult ülés jegyzőkönyvét **Fludorovits István** és **Schmauder József** hitelesítették.

A *napirend* során tárgyalottak a »Budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata«-nak átirata, melyben a társulatot felhívja, hogy vele egyesüljön. A választmány erre nézve határozatiang kimondta, hogy elvileg hozzájárul az eszméhez, de a kérdést ezidőszent meg nem tartja annyira megérdemeltnek, hogy azt minden megfelelő előkészület hiányában sikeres megoldáshoz juttathatná. Ezzel azonban nem óhajtja magát az eszmét a napirendről levétni s addig is, míg az ügy időszerűségére nézve megérlik, a maga részéről minden közérdekű szakbeli, tehát iparunkra vonatkozó aktióhoz az egyöntetű eljárást és szolidaritást felajánlja. —

A *Somogyvármegyei vendéglősök ipartársulatának* báljára való meghívást köszönettel vette tudomásul a választmány és a beküldött beelőjegyet 25 koronával váltotta meg a választmány. — A *székesfőv. tanács* értesítését, hogy az általa kezelt egyik alapítványnak kamataira iparos-tanonc vagy segéd pályázhatik, tudomásul vé-

tették. — A *társulat tagjai* közé újabban beletétek: **Bankhardt József**, **Wachtelscheider Károly**, **Ekamp Gyula**, **Bernacsky József**, **Deutsch György**, **Posch Samu**, **Sustvik András**, **Ecker József**, **Tóth Antal**, **Vörös Lajos**, **Küfler Kálmán**, **Kováts Kálmán**, **ifj. Sáska István**, **Ganty Lajos** és **Bartos Károly**. Több folyó ügy elintézése után az ülés véget ért.

### TÁRSULATI ÉLET

**Gazdasági-szervezkedés.** A szabadkai vendéglős-szaktársaink az előnyösen kinálkozó gyakorlati munka terére léptek azzal az elhatározással, hogy a saját fogasztások kielégítésére a *sórdopot* saját kezükbe veszik. Erre a célra külön szövetkezetet létesítenek. A sörgyárakkal már folynak a tárgyalások. Eltérte való eszme s hogy meg fogják valósítani, nem szenved kétséget.

**Tisztulati.** A Győri Pincér Egyesület jan. 27-én tartotta tisztújító közgyűlést meglehetősen élénk részvételt mellett, a mit legjobban az is illusztrál, hogy ötféle szavazólap versenyzett egymással. A választás a következő eredménnyel fejeződött be:

*Elnök:* **László József**, *alélnök:* **Takács Jenő**, *Pénztárnok:* **Dreiszner József**, *Füüggyel:* **Móritz Mihály**, *helyettes:* **Tóth Sándor**, *Jegyző:* **Dénes Miklós**, *helyettes:* **Elő Péter**, *Könyvtárnok:* **Perger Károly**, *helyettes:* **Marschall Ödön**. *Választmányi tagok:* **Moór Ferenc**, **Varga János**, **Csukovits István**, **Koch Samu**, **Pock Gábor**, **Kováts Flóris**, *Választmányi pót-tagok:* **Maninger Ferenc**, **Németh Mihály**, **Malajras József**, **Klauz Márton**, **Remes Mihály**, **Zsolnai János**.

**Nagy lelkesedéssel** határozta el a közgyűlés, hogy a Győri Pincér Öthont és az ingyenes elhelyezést minél előbb megvalósítja. Az egyesület vagyona: 12.000 korona, az Öthont és segélyalap vagyona 5000 korona. Az új tisztikar működéséhez a legjobb sikereket kívánjuk.

A **Somogyvármegyei vendéglős-egyesület közgyűlése.** A Somogyvármegyei vendéglősök és kocsmárosok egyesülete jan. 22-én tartotta jöllátogatott évi közgyűlést. Az évi jelentés és zárszámadás tudomásulvétele és a felmentvény megadása után, a közgyűlés a választásra tért át. **Nagy lelkesedéssel** újból választottak elnöknek: **Grünwald Mór**. Alélnöknek ugyancsak a régi kipróbált szakérők: **Szabó Imre** (kaposvári) és **Pittner György** (Csokonya); pénztárossá az eddigi pénztárnok: **Mautner József**. Választották még 64 választmányi tagot és 8 számvizsgálót. — Elhatározták, hogy a saját hiv. lapjukat továbbra is megtartják; szerkesztését **Salgó Sándor**, a «Somogyvármegye» c. lap szerkesztője vállalta el. A tanácskozás további folyamán **Pittner György** a borítaladól *leszállítása ellen* tett indítványt. — A *pincériszakk* kiadási többletét az ipartársulat fedezi. Az iskola támogatásáért a közgyűlés **Szabó Imre** alélnöknek, **Francois Lajos** peszgyőrárosnak és **Oszmann Albert** sórraktárosnak köszönetet szavazott. — A *kaposvári körház*

területén tüdővészések gyógykezelésére létesítendő pavillon költségeihez a közgyűlés 100 kor. szavazott meg. — *Wolák* Albert indítványára a pénzügyminiszterhez emlékiratot intézni határoztak aziránt, hogy új italmérsi engedélyek kiadása előtt hivatalból hallgatódnak meg az ipartársulat véleménye. — Az elnöknek faradhatatlan és sikeres működéséért a közgyűlés köszönetet szavazott. Ügyészt és jegyzőt a választmány fog választani. Ugyanaznap este tartotta az ipartársulat nyíltan nyitott báltját, melynek mintegy 400 kor. tiszta jövedelme a szakiskolának van szánva.

**Szövetkezeti közgyűlés.** A Délmagyarországi vendéglökök gőzmosódája (mint szövetkezet) jan. 30-án tartotta II. rendes közgyűlését. A zárszámadás 109,269 kor. 44 fill. bevétel, 103,985 kor. 02 fill. kiadást és 5284 kor. 42 fill. nyereséget mutat ki. A közgyűlés, mely a szövetkezet székhelyén, Temesvárott tartott, tudomásul vette az igazgatóság és felügyelő bizottság jelentését és a felmentvényt minden irányban megadta.

**Szervezkedés Vasmegyében.** Sárvaron, Vasmegyének ebben az élnék városában a helybeli és a járáshoz tartozó vendéglökök, kocsmárosok és kávéosok a mézárások és hentesekkel egyesülve megalakították a *»Sárvarai vendéglökök, kocsmárosok, kávéosok, mézárások és hentesek szövetkezetét.* A szövetség célja a Sárvaron és járásában lévő émez iparágbelieknek érdekvédelme, a közös bajoknak testületi uton való orvoslása, a társulási szellem ápolása és jövevények gyakorlása. A szövetség végleges megalakulása egyébként a napokban lesz, aminek szép sikere már az előzőleg tartott alakulási értekezletből is előre látható.

**Közgyűlés.** »Az aradi cincerek szegélyező- és elhelyező egylete« január 30-án a Répási vendéglobben tartotta évi közgyűlését a következő tárgyszorok mellett. 1. A közgyűlés megalakítása, határozatképesség megállapítása és a jogkörökönny hitelesítésére 3 tag kiküldése. 2. Az évi mérleg (1907. eszaka évi előterjesztése és a felmentvény megadása. 3. Az egylet feloszlata. 4. Felzámoló bizottság kiküldése. 5. A feloszlata ki nem mondása esetén tisztgató. 6. A gyűlés felhőggesztése és jövevények. 7. A gyűlés megnyitása, a szavazás megkezdése. 8. Egylet elhelyező iroda vezetése. 9. Egylet elhelyező irodavezető javadalmazása. 10. Egylet elhelyező irodavezető választása. 11. Indítványok.

## A borok derítéséről és szűréséről.

Dr. Graf G. tanár előadása.)

Ha annak a szükségére merül fel, hogy a bort derítsük vagy szűrjük, akkor az illető folyadék valamely hibában leledzik, amely rendszerint abból áll, hogy a bor zavaros, vagy iz tekintetében tulnyers, a fehér bor színé pedig lötölet. A szü-

rés és derítésnek tehát igen fontos szerepe jut a borkezelésben.

A bor zavarosságát betegségen alapulhat, ez azonban nem szükségszerű feltétel, mert a megzavarodás a bor normális fejlődéséhez tartozik, pl. a fiatal bor fejtes után megzavarodik. Minden szabályszerű borkezelésnek legfőbb szabálya az, hogy mielőtt valamely okból a zavarosság elűntetéséhez látnánk, először is meg kell állapítanunk a zavarosság okát, ennek megfelelően kell azután a bort kezelni.

Előfordulhat — hogy a gyakorlat terére lépünk, — hogy valamely bor fiatal korától fogva zavaros és zavaros is marad, vagy pedig, hogy egy már megtisztult bor többé-kevésbé ismét megzavarodik. Minthogy azonban egy meg fiatal bornak, melynél a teljes kiejedést feltételezzük, zavarosan való megmaradásának általában nem kell más okának lenni, mint egy esetleges későbbi megzavarodásnak, ebben a tekintetben nem kell élv különbséget tenni egy fiatal korától zavarosan maradt és egy csak később zavarossá vált bor között. Amíg valamely fiatal bor vagy egy átérjesztelt bor cukortartalma, illetőleg az ennek folytán előálló erjedés miatt még zavaros, nem szükséges különös intézkedés, mert az erjedő bor tudvaleg nem lehet tiszta.

Hogy valamely bor tartalmaz-e még cukrot, azt minőségileg és mennyiségileg pontosan vegyi vizsgálat után állapítjuk meg, minőségileg már azszal is, hogy egy borral telt palackot meglés szobában — mintegy 20–25 c foku hőmérsékletnél — felállítunk; ha cukor van jelen, feltéve, hogy a bor alkoholtartalma nem oly magas, hogy az az élesztő továbbfejlődését megakadlyta, néhány óra múlva a szensavgyöngyök fejlődése lesz látható.

Ha azonban a bor kiejredt és mégis zavaros marad, vagy később megzavarosodik, akkor az a lefejtésnek és az ennek folytán a levegővel támadt érintkezésnek természetes következménye, vagy pedig ez egy hibának, illetőleg egy betegségnek a jele, amelynek idejekorán való figyelembevétele fontos dolog.

Igen gyakran ilyen beteges állapot már annak a következménye, hogy az erjedés folyását nem ellenőriztük eléggé és ennek folytán a bort nem fejtettük le a kellő időben, azaz vagy tulkorán vagy későn. Mert valamely bort nem szabad sem tulkorán, sem későn lefejteti. A különböző boroknak az első lefejtésig való fejlődése a bor minősége és az időpont szerint nem egyforma, ugy. hogy e tekintetben nem lehet szabályokat felállítani, sőt minden bort szinte egyenlegre kell kezelni.

Közönséges, alkoholszegény boroknál könnyen abban a hibában vagyunk, hogy még erjedésben vannak és azért zavarosak még; valójában azonban az ilyen cukorszegény bornál az erjedés lénha gyorsabban folyt le, mint a fiatal

bor tulajdonosa gondolta és minthogy a cukorszegény must csak alkoholszegény, tehát betegsége különösen hajlandó borod, az ilyen borban gyorsan nyálkakepődés áll elő, amely a bort zavarossá tette, amelyet azonban tévesen erjedésnek tartottak.

Másrészt azonban természetesen a tulkorai lefejtés és ezzel a bork megbetegedését idézheti elő, különösen erős, eredetileg cukordús boroknál, mert a lefejtéskor visszamaradt élesztőalban az élesztő-tápanyagok nagyrésze is visszamarad, úgy hogy, minthogy a bor még nem erjedt ki és élesztőnek ismét fejlődnie kell, ez a fejlődés a lefejtett bornak csak lassan, túlságosan lassan meg végre ilyen esetben is nyálkakepődés áll elő.

A fiatal bor jó fejlődése szempontjából rendkívül fontos, hogy épny mint az ember, egészségesen kerüljön a világűr és már az első időben, amikor a leg-erősebb, igen korrektil és gondosan kezeltessék. Ha ez megtörtént, akkor a gyermekbetegségeket könnyen állja ki. Régi szabály szerint a szüretelésnél a következő vendők figyelembe: Kifőgástanal, jól tisztított és kifőzött hordók és eszközök használata; baktérium-szegény, tiszta levegőjű erjesztő- és pinehelyiségek; a szüretelésnél ne csőszson be töltsk rothadt szőlő; gyors preelés és gyors megindított erőtelen erjedés, adott esetben némi tiszta tenyésztési élesztő rőtőni hozzáadásával. A gyorsan és erőtelen meginduló élesztőerjedés azután az összes baktériumok — ecetsav-, tejsavbaktériumok stb. — fejlődését megakadlyozza. Különösen savanyu, rothadt vagy fergeszőlő jelenléte esetén oly gyorsan sájtoljunk — a torkólyon való előerjesztés nélkül — amint csak lehetséges és ne túlerősen preeljünk.

A borok betegségeinek gyógyítására csak kevés gyógyszerrel használunk, a fontos azonban az, hogy a betegség helyes megállapítása után a helyes szert is használjuk. A legfőbb gyógyszerek a következők: az átérjesztés, kénezés, derítés, szűrés, esetleg a pasztörözés is. Ezek közül különösen a derítéssel és szűréssel akarunk foglalkozni.

Milyen esetben alkalmazzuk a derítést és szűrést és milyen esetben nem fog tekintethe ez a két eljárás? A derítés és szűrés nem alkalmazzuk a következő állapotoknál: élesztőzavarosságnál, ecetesedésnél, zaptólasszagnál, penészedésnél, keserű iznél, egziznél, virágosodásnál.

Az élesztőzavarosságról már volt szó; hogy az élesztőerjedésen kívül mást megindítani ne hagyjunk, legjobb az élesztőzavarossá való borhoz az erjedés simább és gyorsabb lefolyása céljából egyenesen tiszta tenyésztési élesztőt adni. Az erjedés befejezte után a bor normális módon meg fog tisztulni magától.

\* Ennek a nagyfontosságú előadásnak közlésére a *»Borászati Lapok«* I. szerkesztőségétől nyertünk engedélyt. A szerk.

Az *ecetesdésről*, amely többnyire már a bor legáltalább korában elővagyatlan szüretelés folytán, különösen a must onfelmelegedése esetén és kivált gyakran a vörös boroknál keletkezik, a bor tudvalevőleg tisztán és kizárólag iz tekintetében romlott meg; a betegség maga többnyire gyógyíthatatlan, csak kevésbé előrehaladott stádiumban segít az átérésztés egy tisztyi friss szőlőmúttal, amely azonban, sajnos, akkor, amikor reá legnagyobb szükség van, természetserüleg nem áll rendelkezésre.

*Záptojásszag* a bor, ha a hordó kenezésre használt kénből bejelet a borba; záptojásszag keletkezik azonkivül, ha a kenezett hordók kenezása a hordókban lévő vasrészekre hat ( $Fe S$ ); esetleg a talajtól is, amelyben a bor termett. A záptojásszag ismételt szellőztetéssel, vagy meg biztosabban vasmentes kenezett hordóba való lefejtés által távolítható el ( $H_2S + SO_2 = H_2O + S$ ); a bor azonban néhány nap múlva a ki-vált kenzől ismét lefejtendő.

A *penésziz* többnyire teljesen elrontja a bort és legfeljebb gyengébb mérvű megbetegedés esetén szellőztetéssel, átérésztéssel vagy kenezéssel távolítható el.

A *keserűség* igen cseravízű fehér és vörös boroknál baktériumhatás, illetőleg a cseravíz és szinanyagok felbomlása folytán keletkezik; ezek stádiumban a pasztörözést ajánlják legjobb szernek a betegség tovahaladásának megakasztására, esetleg az átérésztést is, mindenekelőtt azonban a borknak a levegőtől való teljes elzárásáról kell gondoskodni.

Az *egériz* mindig csak savszegény és egyuttal ecetesdesre hajló boroknál lép fel az élesztő felbomlása folytán, különösen ha a bor az élesztővel meleg helyiségben tulsóagk állott érintkezésben. Ez a betegség nehezen gyógyítható; a szellőztetés és szűrés sav hozzáadásával, olyformán, hogy igen savanyú fiatal borral házasítjuk, látszik még a legalkalmasabban.

A *virágosodás* csak akkor lép fel, ha a bor felületéhez oxigén juthat, tehát nem teli hordókban, amelyekbe a virágosodást okozó gomba befészkelte magát, amely mikroszkopikusban hasonlít az élesztőhöz Ennek a gombának megel-hetéséhez levegőre van szüksége és elfogyasztja, illetőleg csökkent elsősorban a bor alkohol és savtartalmát és tovább garázálkódva, teljesen megromítja a bort.

A virágosodás ellenszereinek a következők: 12 térfogatsszázalék nagyobb alkoholtartalom, mert ilyenben a gomba meg nem élhet vagy teli hordók, mert ebben az esetben nem képes a gomba lerakódni; ha a borvirág már jelen van, vékony réteg tiszta alkoholnak felöntése, vagy kén elégetése, mert ennekfolytán a bor felett levő oxigén elfogyasztatik; az erjedő borban a felette raktározódó

szénsvap folytán nem képződhet borvirág.

Ezek voltak a főbb bajok, amelyeknél a szűrés és derítés nem játszik szerepet.

(Folyt. köv.)

## KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK.

Tisztelt előfizetőinket, kiknek a *mai számmal postautalványt mellékel-tünk* s előzőleg levélbeli megkeresést küldtünk, kérjük, hogy esedékes előfizetési díjaikat sziveskedjenek *postafordultával* beküldeni, mert a lapnak is kötelességei vannak. — *Továbbatinkat és ösmerősinket* kérjük, hogy a „Fogadó” sziveskedjenek körükben terjeszteni.

**Hymen hírek.** *Fellner* Gyula (F. Kiss Lajos) a „Magyar Vendéglős és Kéves Ipar” szerkesztője és kiadója eljegyezte *Pollák* Linuskát, Budapesten. A bpesti száll. vend. és kocsmáros ipartársulat és az orsz. nyugdíjintézet igazgatósága a menyasszonynak 100—100 gort. nászajándékot adott. — *Horváth* Viktor, ismert győri vendégglós szakértőnk eljegyezte *Till* Jolánkát, gőnyűi földbirtokos szép leányát.

A **boritaladó.** A „Magyar szőlősgazdák országos egyesülete” legutóbb tartott választmányi-ülésén szóba került a boritaladó ügye, természetesen mint olyan, amit a pénzügyi kormány egyelőre, csak nyilatkozattal intézett el. A választmány elhatározta, hogy a boritaladó leszállítása iránt újból országos akciót indít, eziránt érintkezésbe lép a vidéki gazdasági- és érzékszeti egyesületekkel, valamint hangadó termelőikkel és ha a hangulat kedvező, akkor az egyesület áprilisban tiltakozó országos gyűlést tart Budapesten és a kormányhoz monstre deputációt szervez.

**Vasárnapi kocsmazárás.** Beregszász városgyének azt az álláspontját, hogy a kocsma-kés vasárnap zárva tartassanak, Máramaros megye is a magáévá tette. Itt is kimondták közgyűlésileg, hogy a kocsma-kés a pálinkamérésék szombat estétől hétfő reggelig zárva tartandók. Más kérdés ez persze, hogy e határozat végrehajtására mikor kerül rá a sor. Érdekes megfigyelni, hogy egyes lapok, természetesen a „jó vidékiek” közül, milyen véleménynyel vannak az ilyen határozatokkal szemben. A Zomborban megjelenő „Bácska” c. lap, az eset híreire pl. nagy pözzal kiáltott föl, hogy „vajon mikor fog a mi törvényhatóságunk már egyszer föliradni szunyadó államból s a társadalomra néve általában iyi idvővs lépésre magát elszáni!” — Szegény „Bácska”, — bizonyára nagyon kis számban járatták a vendégglósok és kocsma-rosok. Mert hát, egy bácskai lapnak arra, hogy a vendégglós bezárása mellett döngesse a mellett, — nem lehet más oka...

**Egy kis bonyodalom.** A fővárosi tanács, mint előző számainkban megirtuk,

elfogadta a Bpesti kávé-ipartársulatnak a kávéházak tulszaporodására vonatkozó kérvényét, melynek értelmében a ker. előjárásokhoz is utasítást intézett, a mi azonban nem ment egészen simán, mert a VI. VII. ker. előjárók egy eme határozattal szembe helyezkedő miniszteri rendeletre hivatkoztak. Előre látható volt, hogy az előjáróknak ebből a kontra magatartásából bonyodalom fog származni, a mi be is következett csakhamar. Mint ugyanis egy mult lapunkban említettük, az Andrást-ut és Gyár-utca sarkán egy nagyobb szabású kávéház épült: a kávéház tulajdonosa engedélyért a VII. ker. előjáróságához fordult, mit aféle formálisan — meg is kapott. A Bpesti, kávéipartársulat, a tanács által a kávéházak szaporodására hozott határozatára és arra való tekintettel, hogy az Andrást-uton már is több kávéház van mint kellene, *Nemai* Antal enők vezetésével küldöttséget menesztett Bérty István polgármesterhez kérve, hogy a tanács az előjáróság határozatát semmisítse meg. Bérty polgármester, ugyiszintén Rózsa-völgyi alpolgármester és Fallér tanácsos a küldöttséget biztosították, hogy a tanács a határozatában megjelölt álláspontjához szigorúan fog ragaszkodni. Mi mindazonáltal mégis kíváncsiak vagyunk, hogy vajon megfelelő élmintézt fog-e nyerni ez a kis — bonyodalom.

**Harc az alkohol ellen.** Amerikában, az arany szabadság földjén, sok diétvalód, okos és egyben anaké több boldog diógot követnek el az emberek. Megtörtént pl. a 60—70 ezer lelakkal bíró Oklahoma, Georgia és Atlanta államokban, hogy alkohollelles egyesületek alakultak s miuttán a kormányzósgok többi tagjait is sikerült hozzájuk csatlakoztatni, azonnal törvényre emelték a szeszies italok éltelőségét. Oklahamában „újvörök lépett eltebe a kocsma-kés kávéházak bezárását érendelő törvény, amikor is a pince, kocsmák, és kávéház tulajdonosok megmaradt boraitak, csakahogy szabaduljanak tőlök, kibőntöttek az utcára, aminel több se kellett; Oklahamának ugyanis valamennyi épéklázú férfi és asszonya csöbörökkel és fuzakkal siettek a drága szőlő- és árpálé fölőgására s miuttán csakhamar földig itták magukat, egy több száz férfi-ből álló csapat az alkohollelles egyesület házába rontott s a vezető förtökát a mint egy amerikai lap írja — erüdon vették ki Oklahama városából. Alabama, Georgia és Atlanta államokban meg szomorúbb következményre lett az alkohollelles törvény éltelbetétesének. Ezekről a helyekről minden munkabíró iparos, iparoséggé és gyárumunkás a szomszéd államokba vándorolt ki úgy, hogy nevezett államokban a hivatalnokok és a béna emberek kívül más se maradt, de még asszonyép is kevés, mert a kirándorlótak a családjukat is majd mindig magukkal vitték. Egy másik kisebb amerikai államban azonban fureszán jáltak az alkohollelles mozgalmisták. Ugyanis itt a vendégglósok (borosok) és kávékosok jól szervezett egyesülete nemcsak a szeszies italokat tillo törvény éltelbetéteséé akadályozta meg, hanem a 3800 maggal rendelkező alkohollelles egyesületet is szétbontotta, meg pedig a szó legszorosabb értelmében.

**Szabadka gyászja.** Szabadka város köztisztelben és közbesséltében állott I. ker. orsz. képviselője, Varga Károly a mult héten elhunyt. Szabadkai szaktársaink ószinte baráttai vesztettek az elhunytban, ki az ottani vendégglós-ipar-



való.) — Ujjbakkori szakmózgalmak. — Alakítsunk ipartársulatokat. (Hogyan alakítsunk meg az ipartársulatot? Ipartársulati minta-alapszabály. — Egyesüljünk gazdasági érdekeinkért. — A bor szerepe az emberiség életében. — Ételmenek különböző népfajknál. Egyletek ipartársulatok. (A létező vendéglős ipartársulat és a pincér-egyletek jegyzéke.) — Hasznos tudvalók. (Borászati és pincegazdasági közlemények. — A Vendéglősök Naptára ezenkívül tartalmazza a Számviteli napló betételeket, a Névnaptató táblázatát-ot a „Törvényes bélyeg fokozatát-ot, a „Tájékoztatót- (Budapesti idegen vezető) Több szereplővel közleményt, verset és a „Pihenőben” című szírányú humoros egyveleget sat. — A *Vendéglősök Naptárának* ára: 1 kor. 60 fillér és megrendelhető a „Fogadó” kiadóhivatalában Bpest, Rákóczi-ut 13.

**Torma!** Nürnbergi óriás nemes, és, hosszú, csatag gyökereken, saját termésű, élmérlemlésűként 20 korona, 25 kilogramm 6 korona, 5 kilogramm 1-50 koronáért rendelhető *Keménylél. Regeteruska-Garbiszobogdányon.*

## Az ember táplálkozása.

### III.

A disznózsír, a vaj és a margarin összehasonlítására szolgáljon a következő táblázat:

Zsíraké neve	Zsír	Légyen anyag	lényen anyag	víz	só	hámu
Disznózsír	99.73%	0.20%	—	0.70%	—	—
Vaj	83.3%	0.6%	0.6%	14.5%	1.0%	—
Margarin	35.8%	—	1.01%	10.6%	2.5%	—

Mint ezen táblázatból látható, a margarin és a vaj tápláló anyagának mennyisége között alig van különbség.

Életiani és vegyi szempontból nem lehet a margarin ellen kifogásunk. Olcsósága és csekély foku romlekonysága, sőt bizonyos fokig magasabb forrásponja is (a vele készített peszenye sem sül olyan hamar oda) mindmennyi ajánlatos és jó tulajdonsága van. De vannak nagy hátrányai is. Főhátránya, mely a margarin gyors és általános terjedésének gátat emel, az a kellemetlen tulajdonsága, hogy nyers állapotban a kenyerre kenve nem lehet élvezni.

Jóllehet, hogy a tejből lett kiforrvalva, mégis hiányzik belőle a vajat jellemző illatos anyag, azonkívül a szokásos világosság színet is nélkülözi, sítésnél pedig kifogásolható az, hogy a vele készített peszenyék, bár nem égneek oly hamar oda, de nem is barnulnak oly szépen, mint pl. ha vajjal sütöttük volna. A margarinral való sütés majdnem oly eredményt ad, mint az olaj. Végre — bármily finom preparált margarint használunk is a sütéshez, a faggyu-iz mindig visszamarad s ezen hibájáért nagyon sokan gyűlölik.

Igaz, hogy a technika és vegyészet fáradszótalan kísérletekkel mindezeket

az akadályokat majdnem mind legyőzte már. Különböző aromás anyagok hozzákeverésével ma már oly margarin anyagot találnak, hogy nyersen is lehet élvezni és alig különböztethető meg a vajtól, sőt utóze is alig marad. Ezen javításból hátrányok is származnak a tartósságára. Romlásával járó savanyu iz hamarabb következik be, de mindamellettsé sokkal tartósabb, mint a vaj, mely eltartásáért a háztartásban nagy gondot okoz.

Nem emlittem itt egy körülményt, a mellyel nemcsak a margarinak, hanem a csészés újabb élelmiszereknek meg kell küzdeniök és ez az emberiségnek a táplálkozás körül tapasztalható óriási konzervativizmus. Az egyén a fajhoz hasonlóan szivósan, szinte görcsösen ragaszkodik a táplálkozás terén szerzett tapasztalataihoz. Egész külön fejezetet kellene és lehetne erről írni. Mi sem természetesebb, minthogy egy merőben új anyagnak élelmiszereink körébe való felvétele nem mehet márhólnapra.

Fvszázadok tartó sok és fáradságos munka árán alakította meg az emberiség élelmiszereinek körét és épp az okos maradság (a mit conservativizmusnak akarok nevezni) mentette meg attól, hogy ezen kört olyképpen bővítsék ki, hogy az esetleg káros következményekkel ne járjon. Bármily furcsának is hangzik ez első pillanatra, bizony sokszor valóságos órangyalai szerepet játszik az az érzés, a mit ellenszenvnek, vagy jobban mondva undornak nevezünk.

Szándékosan kissé részletesebben kívántam az állatvilágból származó élelmiszerekről tárgyalni azokat az izlést illető dolgokat, mert az itt elmondottak a növény eredetű élelmiszereinkre is érvényesek.

Az állatvilágból származó élelmiszereink elkészítésénél állandóan kettős szempont vezérel bennünket s pedig egyrészt hogy azokat izletesebbé tegyük, és hogy a legkönnyebben feldolgozható és a legjobban értékesíthető alakban bocsássuk szervezetünk rendelkezésére, mert a táplálkozásnál a fő az izletes, szép elkészítés és másrészt az emésztés.

Az emésztést elősegítő aromás fűszerek és más anyagokról már előbbi közleményemben tettem említést, tekintve hogy a tulok fűszer nemcsak hogy ismét élvezhetetlenné teszi az ételt, hanem a beíró szervezetére igen ártalmas is és így ajánlatos a mértékletesség.

A növényi eredetű élelmiszereknek tetemes része oly alakban fordul elő a természetben, a melyben szervezetünk nem tudná kellőképp értékesíteni, emélfogva tág tere nyílik az emberi ügyességnek és élelmészegnek. A nyers növények egyáltalában nem igen ajánlatosak, s ha már élvezni óhajljuk, akkor nagyon kell ügyelnünk a tisztaságra, mert minden gyümölcs, vetemény és főleg a leveles saláta tartalmazza a legtöbb homokot, amit étkezésnél nem

is fontolunk meg annyira, mint az orvosság, sőt ök is, — bár tudva — még sem emélnék kifogást ellene.

Csepreghy Gyula.

## ÜZLETI HIREINK.

**Figyelmeztetés.** Azon előfizetőinket, kik a „Fogadó” a megjelenés utáni rendes időben meg nem kapják, kérjük miszerint sziveskedjenek a kiadóhivatal egy levelező-lapon értesíteni.

**Cegléden** a Nemzeti fogadót *Kapeller Mihály* szaktársunktól megvette *Oroszváry László*, a szálloda régi tulajdonosa. *Oroszváry* szaktársunk a jöhrű és jömeneti fogadót február 1-én veszi át saját kezelésébe.

**Csiz-fürdőn** a nagy vendéglő bérletét *Bognár testvérek*, ismert budai vendéglősök nyerték el. Szaktársink a nagy üzletet saison kezdtével veszik át.

**Fogadó megnyitása.** Budapestén az Erzsébet-körút 6-ik szám alatti házat — mint előző lapunkban jeleztük, *Rendes Szidor*, volt nagyváradi kávé fogadónak alakította át. Az új szálloda 120 szobával és „Meteor” címen a napokban nyílt meg.

**Sáska Gedeon, volt kőbányai vendéglős, Budapestén az üllői-ut 64. sz. alatti *Orosz-féle* vendéglőt vette át. *Sáska Gedeon* jó magyaros konyhájával és tiszta borával üzletét máris föllendítette.**

**Kováts József kávéháza.** A nagybecsű kerekű „Róza” fogadó volt kitünő tulajdonosa, *Kováts József*, Szegeden megvette a *Ströbl-féle* kávéházat. *Kováts* szaktársunk a régi jönevű üzletet egészen átalakította, megnagyobbította és új moderu berendezéssel fogja elátni. A kávéház ezen munkálatai miatt egy ideig zárva marad. †

**Károlyvárosban** a „Fiume” fogadót *Hafner Hermann* megvette. A nagy üzletet új tulajdonosa egész ujan renováltatta és a mai igényeknek megfelelő nagy kényelemmel rendezte be. Az ünnepélyes megnyitást és év elején eszközölte.

**Szabó Jenő** ismert fővárosi és volt Szondy-utcai vendéglős ugyanitt az V. külső váci-utca eső Csángó-utca 4. sz. alatti vendéglőt megvette, azt saját kezelésébe február 3-án veszi át.

**Új fogadós. Lüllik Ferenc** volt ungvári és jelenleg a sárbogárdi vasuti vendéglő főpincére, *Sárbogárdon* megvette a nagyvendéglőt. Új fogadós szaktársunk üzletét egész ujan fogja átalakítani, berendezni és saját kezelésébe áprilisban veszi át. Kívánunk sok szerencsét!

**Vendéglő átvétel.** Budapestén a Lipót-körút 10. sz. alatt levő *Jáhn-féle* vendéglőt *Grachek Ferenc* ismert komáromi vendéglős megvette s azt saját tulajdonába a m. hó elejével vette át.

**Büky Sándor vendéglője.** Budapest a Margit-körút 25-ik sz. a vendéglőjének volt népszerű gazdája, mint előzőleg jeleztük, a sopronmegyei Alsószakonyban megvette a nagyvendéglőt s azt saját kezelésébe e hó elejéig vette át.

Keszthelyen a Hungária szálloda vezetését Vas Sándor, az ottani Bronner-féle szálloda volt tulajdonosa e hó elejéig átvette. Vállalkozásához sok sikert kívánunk!

**Szivós Lajosné Abbáziában.** A márcali nagyfogadó volt tulajdonosa, néhai Szivós Lajos szaktársunk kitünő neje; Abbáziában megvette a «Villa Julianna» penzión (fogadót). A jó magyar könyvháról ismert Szivós Lajosné máris szép lendületre hozta a Julianna fogadóját, melyet különben nemcsak az Abbáziában nagy számban fürdőző magyarság, hanem a speciális jó magyar könyvhát szerető külföldiek is nagy kedvvel látogatják.

**Budapecsten a népszínház átellenében** lévő Schnell-féle vendéglőt Kávássy Károly, a Royal fogadónak volt ismert főszakácsa a m. év végéig átvette. Új könyvhájjal és borairal a régi üzlet jó menetelét biztosítja.

**Porkoláb László,** ismert devescéri fogadós szaktársunk Badacsonyan a fürdőkezeléssel kapcsolatban kibérelte a «Hableány» és «Neptun» fogadókat a hozzátartozó csardával. Porkoláb szaktársunk az ismert balatoni fürdőt és szállodát a saison kezeltével veszi át.

**Vince Mihály** pincér hollétét egy lev.-lapon (ül. az előzőekben) Glantz S. helyeszközlő irodája, Miskolc kéri tudatni.

**Új kávéház Szegeden.** Mint értesülünk, a szegedi Milkó-féle palotában Singer Antal teakészlet gyáros és Radó J. egy nagyszabású kávéházat fog berendezni. A kávéház az ösre fog elkészülni és megnyitni.

**Baján a régi «Arany kassza»-t** Klein Jenő szaktársunk még a múlt évben egy emeletre építtette s az egész modernül rendeztette be. Az utazó közönség részére «köser» étkező és csinos berendezésű szobák állanak. Klein szaktársunk az új üzletet «Otthon» szálloda címen vezeti tovább.

**Helyváltozások. Bandi Sándor** Rózsahelyen a Csavoja vendéglő fop. állását foglalta el. **Grosz Sándor** a v.-csabai Nádor fogadóban fop. állást foglalt. **N.-Bárdán Dances István** a Pannonia kávéház fop. állását tölti be. **Dolgos Ignác** a Szechenyi fogadó fop. teendőit teljesíti. **Gombár János** Miskolcon a Grand szálló ét. fop. állását foglalta el. **Székeshegyváron,** a magyar Király fogadó fop. állását **Topler Ferenc** foglalta el; mellette **Gruber Imre** mint ét. működi. U. itt a kávéház fop. állását **Freyssinger József** az Emhehl-féle sörösarnok fop. állását **Entrezs Jenő,** **Ottolite Löffler Gyula** ét. állást nyert. Az ottolite kávéház fop. állását **Fekete Ferenc** foglalta el. **Veszprémben** az Ottlón kávéház fop. állását **Atarfi Jenő,** míg az Elite kávéház füzetpincérei állását **Torma Lajos** töltik be. **Zalegerszegen** a Korona fogadó fop. állását **Fischl József;** mellette **Cethoffer János** mint éthordó működi, az Aranyhárom fogadó sörösarnoki fop. állását **Lüllik Kálmán** foglalta el. U. itt **Szekély Károly** szobapinc. állást nyert.

## A Gáti seccék.

— Regényes elbeszélés. —

Irta: Minden Tamás.

— Előre semmit sem lehet tudni, gazduram, minden a körülmények alakulásától függ, — jegyezte meg szerényen Bende.

Es folytatta tovább a tanulást. Beletemkezett a lakásán és az üzleti levelezés egyes fiokjaiban garmadába lévő könyvekbe, úgy azonban, hogy az üzleti teendőkből egy picurkát se mulasztott el. Mikor pedig a tizenhatodik évét is betöltötte és égő szerelemre gyuladt Boglói Micibe, gazdjának gyönyörűségesen fejlődő szép rózsabimbójába, fölmondta állását, előbb azonban illően megköszönte főnökének, hogy embert nevelt belőle. Igaz, nagyon nehezeire esett neki megválni a szeretett helytől, az ösmert, a megszokott környezetétől és a bucsuzásnál könnyeket is hullajtott, de ez újabb és ki tudja, hova fejlődő szerelmi ügyével nem akart elvegni az eseményeknek, szépséges eszményi álmainak.

Aztán hazament — látogatóba. Otthon nem ösmert rá senki, csak az édes anyja. Az nyomban megismerte és a nyakába borult: — Hol voltál, mi lett belőled édes gyermekem? — kérdezte egyre sirva és örömmel. Bende pedig elmondott mindent, de kérdezett is; ezekről is, azokról is, és mindenekelőtt Bábósekről, a nagykozmárokról. — Hát azok is megvannak. Klári most jött meg nem régen a zárdából, mondta édes anyja és nézte hosszan és örömmel az ő szép legényfiát.

Bende másnap tiszteletét tette Bábóseknál. Az első, akivel találkozott, Klári volt. — Jaj de gyönyörű leány lettél, aranyos Klárikám! — kiáltott föl Bende önkénytelenül. És talán a régi lángot magasra lobbantó viszontlátás első pillanatában ölebe is kapja, ha a leánynak meglepett s kissé hideg tekintetét észre nem veszi.

— Bocsanat, Gáti Bende vagyok, akit ezelőtt őt esztendővel . . .

— Ah, tudom, most már tudom, Gáti úr! — szakította félbe Katica.

Azután leültek és valahogy megbarátkoztak, ami ugyan nem tartott nagyon sokáig. Mikor ugyanis Bende ötéves pincéri sorsa ösmertetésére tért át, az aranyos Klárika fölbígyesztette enniváló ajkacskáit és gunyosan csieseréte közbe: — Ah, tehát pincér lettél! Nem is sejtettem, hogy ilyen magasra vitte . . . Igtázan nagy szerencse — és szép karrier!

Bende arca elkomorodott, de csak egy pillanatra. A másikkban már megint mosolygott s a gunyoló szavakra ezzel felelt:

— Hát igen, aranyos Klárika, pincér lettem és pedig azon egyetlen okból, mert Plató nyomdokainak követésére ezt a pályát véltam a legalkalmasabbnak.

Hogy milyen nyomokon járt Plató? — tetszik kérdezni, — hát, ennek a nagy-névi görög bölcsnek az egész élete abból állott, hogy egy igazi nőt keresett, de nem talált se igazit, se szépet, mert a nőt akkor is, mint most, a szépség hiúsága és a lélek sivársága tette fökeltelenné.

Ezzel kivette picike, gyöngyös óráját, megnézte, aztán hirtelen fölállt és elbucszott: — Isten vele szép Klárika. Talán még fogunk találkozni . . . És elment.

### Az egész világon át.

Históriának fonálszála itt elszakadt. Nyomat vesztettem. Az előbbi és a későbbi adatok haszlatlan veszem és vizsgálatom át és hába hasonlítottam újból és újból össze; nem tudok belőlük sehogyse kiigazodni. Pedig annyi csapás és annyi út vezet, ami mind a helyes irányt látszik mutatni. Ki tudja, melyik a jó és az igazi!

Sok évvel ezelőtt Nagyúton jártam, épen amikor az új haragot szentelték föl. Az öreg harangozó, míg a fölszentelési ünnepet tartott, a kocsmában ült és iszogatót. A hatvanon jóval túl járó harangozó egyszerűen csak felém fordul ezekkel a szavakkal:

— Ez az új haragunk is Gáti Bendének a nemes jószágát hirdeti.

— Hát maga Úram bátyám, ösmerte Gáti Bendét!

— Hogy ösmertem-e, hát aztán hogy is kérdezheti ezt tőlem az Úr! — szólt a harangozó megütődve. Azután fop. folytatta:

— Nézzé ezt a kocsmát, ezt ami első rangos kocsmánkat, aztán a templomot, ami Rómába is beillenék, nézzé meg a községünk házat, ilyen még Milanóban sincs, de meg a kisgátosi vendégfogadót is, ahova messzi földről sok nagy urak járnak, (Kisgátos ugyanis afele kiránduló hely) hát, kerem alzáttal, ezek mind Gáti Bendének a nemes jószágát hirdetik . . .

— Jó, jó kedves öreg bátyám, látom, ösmeri Gáti Bendét, beszéljen hát róla mást is, például . . .

— Tudja mit az ur, vágott gyorsan a szavamba a harangozó, nekem most már a templomba kell menni az új szent Domokost megszólaltatni, ahol van ni, már jön is értem a tanító ur, az a híres és velem egyidős Padra Pal, de ha mindent meg akar tudni Gáti Bendéről, akinek nemes jószágát minden fiú és borker hirdeti, hát akkor menjen át Kisgátosra, ott a vendégfogadós ur, Lombos Dániel, aki még a papunknál is bölcsőbb, pedig az is elég okos ember, elmond az urnak egy sereg regényt, ami mind Gáti Bendének a nemes jószágát hirdeti.

Az öreg ezzel fölkapta poharát, kihörpített maradék borát és ment — a szent Domokost megszólaltatni.

## NYILT-TÉR\*)

## Értesítés.

A t. fogadós, vendéglős és főpincér urakat ezután van szerencsém értesíteni; hogy jövő hó 1-én utazóm tisztelőt fogja tenni t. szaktársaimnál, mely alkalommal szab. **Kristály borszűrő**-m celszerűségét és kezelését bemutatja. Tisztelettel kérem szaktársaimat, sziveskedjenek bizalmomlag fogadni képviselőmet és neki alkalommal adni, hogy borszűrőmet bemutathassa. Megjegyzem, a vétel nem kötelező. A bemutatásról mindenki meggyőződjön. Azon t. vendéglős és kocsmáros urakat, kik a vasuti vonalról félreeső vagy kisebb közösekhez laknak és érdeklődnek a **Kristály borszűrő** iránt, sziveskedjenek közölni, hogy lakhelyük mily városokhoz esik közel, hogy képviselőm alkalommal náluk is megjelenhessek. — Kartársi üdvözléssel **Herczog Sándor** vasuti vendéglős, szab. **Kristály borszűrő** gyártós, **Csáktornya**.

Tek. Singer Antal és fia uraknak Szeged.

A nekem Önök által szállított 2 magabontó tekeasztal, úgy külszínre, mint minőségére nézve kitűnő. Fogadják a legzsinább közöndemet a biztosítom, hogy cégtelk minden ösmérvőmnnek ajánlani fogom. Tiszteleljük. Nyíregyháza 1907. **Róth Sámuel** kávé.

\*) Ezen rovatban foglaltakrész nem vállal felelősséget a szerk.

## EGYRŐL-MÁSRÓL.

## Haragszik rám...

Haragszik rám édes rózsám az apád. Meghittotta, hogy ne járjak te hozzád. Hogy ne lépjem át házatok küszöbét. S még csak a szemem se fordítsam feléd.

Mond meg rózsáméd sapádnak ne féljen. Nem megyek én a házába sohasem. Nem kell nekem se vagyona, se háza — Csak te kellesz szerelmem szép rózsája.

Matsád János.

## Pályázati hirdetmény.

A Máv. Csikszereda állomásán lévő vendéglő 1908. április 1-től számitandó öt évre bérbe adatik. — Ajánlatok szabályszerűen lebélyegzve és megfelelő bizonyítványokkal felszerelve február 25-én déli 12 óráig a Máv. Kőolajvári üzemeltetésigéig általános osztályához (tűkárság) címzve küldendők be U. ott febr. 24-ig banátpénz fejében 200 (kettőszáz) korona tenőre le. A vendéglőre vonatkozó részletes föltételek a nevezett üzemeltetésig III. osztálya (Emke palota II-ik em. 33. ajtó) tudhatók meg. Kelt Kőolajvár, 1908 január hó 29-én.

Az üzemeltetésig.

## Szerkesztői üzenetek.

Azon előfizetőink, akik a hozzáink intézett levelekre feleletlen nem kapják, a megfelelő válaszi jeien rovatunkban találhatják. A szerk. üzeneteken csak előfizetőinknek válaszolunk.

D. I. Fehértő. Felhasználtuk és a védekezésére nézve nyújtunk tájékoztatást. A további fejleményekről sziveskedjék benntinket esztőlre értesíteni. Üdvözlét.

Békéscsabai előfizető. A feltett kérdésre következőkét válaszoltunk. A bort Krisztus születése előtt 1000 évvel ismerték már, mondják a hagyományok. — de hogy annak olyan kőre képződnek önmagából, hogy a földaljat tartály nélkül fentartsan, azt eddig, a meséken kívül, se nem hallottuk, se nem olvastuk.

Ez ellenkezik a bor vegyi törvényével, mert köztudomású, hogy a bor önmagát emésztő fel. Olyan **lekvár**, amilyen a **bor ömagszóit** fabrikál, mi is szeretnénk látni. Üdvözlét. **K. J. M. vásár** Az a „**Leányka**” egy olyan kereskedő pinéből kikérül bor, mint a leveleiben említett másik butellias és így panaszán — melyhez hasonlórei egy a napokban Miskolc-délt értesítünk — mit se esodálkozunk. A legjobb, a mit ajánlhatunk, hogy sziveskedjék mások laképnd hagyni minden „erdélyi” és más pince-egylet ügyének, **Leányka** és egyéb **palack bor**; ehelyett szerezzen be megfelelő számban 7,5- és 3/10-es palackokat és tölttesse tele a most litérenként 1.80—2 kor. mert 4-5 és 6 éves boravál. Igaz, hogy ez egy kis munkát és fáradságot igényel, azonban ezt a fáradságot bususan be fogják hozni a saját palackjai és amellett maga és üzlete jövedelmén sem fog esorban esni.

R. J. Hátzsig A londoni kiállítás nagy. vendéglősöké eddigéle nem nyertünk értesítést. — P. k. a. A 906-ki v. almanachot és a b. sorában jelzett szakkeskönyvet elküldtük. A különleges tésztek készítését az elsőben fogja találni. Szives üdv. — M. B. Győr. Ügyüket megfelelően intéztük és íntéztük Üdv. — **Balamb. Szabadka**. M. J. jelenlegi holttelőr nincs tudomásunk. — P. S. Szeged. A parti még csak meg volna és néha a b-ok is, de azért már nem úgy — mint volt régen. Értesítései szives köszönet a s köszönetekért hasonló szives köszönetünk!

Uj osztály tag. Ha Önnek azt mondták, hogy az egyetleglyet 10 év múlva teljes nyugdíjban részesítik, egyszerűen félre vetették. Tessék kéri és megnezni az alapszabályokat, melyek idevonatkozó s-a 10 év után és munkaképeltenség esetére a biztosított összegek 40%-át írja elő. Más esetben pedig, amly valamivel nincs tisztában és arról meggyőződést nem szerzett, ne előlegezzen arról bizalmat és mindenekelőtt anyagiakat ne köcskázasson. Ez a mi nézetünk. — K. E. Miskolc. A v. naplárakat teljes számban és pontosan mindenkinek elküldte a kiadóhivatal, amely szives ügybizalmát ezuttal is hálás köszönettel fejezi ki. Mi pedig szivesen üdvözlünk. — **Sz. J. Vercse**. Az így rendben van. lap ment nyomban és meg y. címére. Üdv!

## Eladó berendezés.

(Eladó orscheszter.)

Egy vendéglő berendezése egészen jó karban eladó. Ugyanitt egy új állapotban lévő **Continental Orscheszter**, mely 14 zenével és a legmodernebb darabokat játsza, jutányosan eladó. Cím a kiadóhivatalban. 1-3

45.5 kgy. 1908. sz.

## Pótbaszonbérleti hirdetmény.

A Sopron sz. kir. város tulajdonát képező „**Pannónia**” szálloda bérbeadása iránt 14596/1907. sz. alatt kibocsátott **haszonbérleti hirdetmény** módosítása képen ezenel közhírre teszszük, hogy Sopron sz. kir. város a mondott szállodáját 10 évre, vagyis 1908. évi augusztus hó 1-étől 1918. évi július hó 31-éig adja haszonbérbe és hogy az irásbeli zárt ajánlatok 1908. évi február 28-ig bezárólag a városi iktató hivatalban délelőtt 9—12 óráig beadhatók, a melyek 1908. évi február 29-én délelőtt 9 órakor fognak a városi tanácsstermében nyilvánosan felbontatni. A hivatkozott haszonbérleti hirdetmény egyéb részeiben változatlan marad.

Sopron, 1908. évi január hó 9-én.

## A városi Tanács.

## 42 hektóliter

fehér, egy horod burgundi (314 liter), 5264 lit. siller, mind kitűnő jóbor, a vasutra szállítva, eladó. — Állomás: **Baranyavár — Plémonostor.** (Hajdúbóly **M. Kisköszeg**). — Értekezni lehet **BUZSÁKY IMRE** urnál, **Vörösmart**, (Baranya megye).

## Eladó vendéglő.

Szekszárón a vásár és piactéren lévő nagyjón jó forgalom „**Zöldfa vendéglő**” (6 orszagos és 104 hetivasár tartatik előtte) öröklőn eladó. — Bővebb fölvilágosítást nyújt **Önody Gábor** vendéglős, Szekszárón. 1-4

## Átadó vendéglő.

Veszprémben, a város közepén, a legforgalmasabb helyén a pincon egy régi **jónévű Vendéglő** betegséggel miatt átadó. Cím a kiadóhivatalban. 1-4

## Főllírói állást

öbajt elnyerni szakavatott ídősébi ur ember. Szives megkereséseket kér S. J. cimen Bpest, Dob-utca 10., I. udvar 5. fszint.

## Nagy kávéház

állandón napi 200 korona bevétellel, nagyforgalom tulajdonai városban eladó. Velelér 36 (harminchat) ezer korona. Házber 7340 kor. Szoidozás 12 évre szól. Cím a kiadóhivatalban. 1-4

## Eladó szálloda.

Bártfán a „**Hungária szálloda**” modern berendezett étterem, kávéház és 12 vendéglőszobával, az emeleten káoszáló-átadó. Házber 1750 frt, melyből a káoszáló-átadó és a jégeremert 180 frt visszatérül. Üzlet vételezhez 4500 (négyezeröttszáz) forint szükséges. Bővebbet **NEMETH MÁTYÁS** szállodásnál, **Bártfán**. 1-4