

ORSZÁGOS  
VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY

## FOGADÓ

ORSZÁGOS  
PINCÉR SZAKKÖZLÖNY

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

A SZÉKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROKOK IPARTÁRSULATÁNAK,

A SZABADKAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉHÁZTULAJDONOSOK ÉS KOCSMÁROKOK EGYLETE, — AZ ARADI PINCÉR SEGÉLY- ÉS ELMELTEZŐ EGYLET  
HIVATALOS LAPJA.Előfizetés: Egy évre 12 kor. Félévre 6 kor.  
Negyedévre 3 kor.Szerkesztő és lapfajlagos:  
Flór Győző.Szerkesztőség és kiadóhivatal:  
Budapest, VIII., Rákóczi-ut 13. sz.

## A képesítés kérdése.

A képesítés kérdését a „Fogadó” már többször állította homlokterébe, mint a vendéglősök olyan természeti követelményét, melynek megvalósítása alkalmas a vendéglős-iparban, legalább rendészeti szempontból, rendet teremteni. De anyagi, gazdasági szempontból is egyaránt nagyfontosságú kérdés, mely mint ilyen is a megoldásra indokolt. A két utóbbi évben tartott orsz. vendéglős-kongresszus, számos vendéglős-küldöttség stb. kérte a pénzügyi-kormányt, éppúgy mint a kereskedelemügyi kormányt, hogy a hazai vendéglősök jól felfogott érdekében sorozzák a vendéglős-ipart a képesítéshez kötött iparágak közé. De hiába volt minden kérvényezés. A kormány — úgy látszik — nem akarja ezt a jogok kiváncsalmat még most sem teljesíteni; most, mikor huszonegy év után módosítják a már ugyanannyi idő óta elavult ipartörvényt; most, mikor az alkalom megvan hozzá.

Az új ipartörvény eddig ismert javaslatában a vendéglős-ipar a képesítéshez kötött iparágak közé nincs felvéve. Ez nagy sérelem. Megint úgy marad ez az iparág — talán további 24 évig, talán még hosszabb ideig, hogy a szerencsepróbálgatók szabad tere legyen, a kapitalizmus kiváltsága, nehogy a kisebb vagyonú szakember, a mai versengést tekintve, valaha önállóságra juthasson.

Hát ez, tisztelt kormány, nincs rendjén! Hogy valakinek forgalmas italmérése legyen, nem kell más hozzá, mint pénz és — pálinkagyára! Egyike a másikat feltételezi és kiegészíti. Szakértelem, gyakorlat, az mellesé. Itt rá a példa a fővárosban. A Grünfeldek, Elekek és a többi, többé-kevésbé ismert pálinkagyárosok a népbüti pálinkájukat úgy kamatoztatják, hogy borra és sörre kének és kapnak kimerési engedélyt. 20—30 ilyen kimerése van ennek a pálinkagyártó szövetség tagjának és tessék ott, a hol ezek letelenednek, — az itala tisztaságára és jómínőségére kényes — vendéglősnek, kocsmárosnak ezekkel versengyen! A sört olcsóbban szerzik be, mert nagy mennyiségre fix kötést csinálnak a sörkattellel, a bort pedig olyan árban mérik, mint amilyen árban ezt a vendéglős-kocsmáros a termelőtől beszerezni nem képes. Ezt is nagyban vá-

sárolják. Kilesik az alkalmat, mikor a nagyobb-kisebb termelőnek pénzre van szüksége, rávetik magukat mint a ragadozó a kiszemelt áldozatára és olcsóbban vásárolnak, mint a kisebb vagyonnal bíró szakember. Hát ez tisztán kapitalista ügy amit a pénzügyi kormányzat támogat, nem törődve azzal, hogy hány tisztességes üzlet és éppannyi adóalany megy ezáltal évről-évre tönkre.

A kincstár kalkulusa persze egyszerű és könnyű. Az ilyen verseny által tönkrement üzlet helyett majd fizet adót és illetéket a vagyonosabb nagyvállalkozó italmérő; minek ehhez szakértelem? A pénzügyi igazgatók a vendéglősök és kocsmárosok veszkialtására vállaltvonatgva, sajnálkoznak, (amennyire t. i. »hivatalosan« sajnálkoznia lehet), de kijelentik, hogy nem segíthetnek a bajon. És így megy ez a »nem-segítés« alórlól felfelé és felülről lefelé.

A kincstár ezen kalkulusa azonban hamis megítélésből fakad. Mert a sok kisebb ekzsztancia töböt adózik és társadalmlilag nagyobb anyagi közforgalmat biztosít, mint a kevésszámú nagyvállalkozó. És másrészt a létre való jogosultság elvét sem szabad a kincstárnak figyelmen kívül hagyni, amire a polgárok osztályérdekét nem kezelheti kiváltságosan kétféleképpen, hanem országos közérdekből csakis egyenlően.

Itt az ideje most a cselekvésnek! Az új ipartörvény módosítás alatt áll. Ne várjunk további 24 vagy még több évig, míg az ország 75—80 ezer vendéglősének és kocsmárosának létredeke figyelembevételre talál, hanem virjuk ki most a képesítés kimondását. *Hiszzen országos közérdekről van szó!*

A »Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata« figyelemzetést küld szét az összes hazai szakipartársulatokhoz, hogy most külön-külön vagy saját maguk, vagy kerületük országos képviselője útján kérjék fel újabb a kormányt, hogy az új ipartörvénybe sorozza be a vendéglős — kocsmáros ipart a képesítéshez kötött iparágak közé. Cselekedjünk mindnyájan sürögösen, mert ha a mostani alkalmat nem ragadjuk meg teljes energiával és céltudatossággal, akkor tovább nyögthetünk, mint jövödekét, adót és illetéket izadó fejtehenéi a

kincstárnak, a bortermelőnek, borkereskedőnek és az »áldott« sörkattelleknek. Kartársak! Saját érdekkünkben cselekedjünk!

## A Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata hivatalos közleményei.

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

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

Jogtanácsot ad az ipartársulat minden tagjának a társulat ügyésze: dr. Waigand József, lakik IX. ker., Üllői-ut 5. — A jogtanácsadás a tagokra néve díjmentes.

Az ipartársulat tagjai minden szakipari-, adó- és illetékügyben, szakbeli utbaigazításért forduljanak az ipartársulat titkárához.

Az ipartársulat mindennemű hivatalos közleménye kizárólag a „Fogadó” útján közöltek. — Ugyancsak a pénteki társas összejövetelek sorrendje is ebben a rovatban hoztatnak a társulati tagok tudomására.

## Pénteki összejövetelek.

A legközelebbi társas összejövetelek, (uzsonnánknak) sorrendje. Mindig délután 4 órakor. — Május 15-én: Braun Jakab vendéglőjében, VIII., Baross-uta 57. — Május 22-én: Horváth József vendéglőjében, Sertésvágóhid, Gubacsi-ut 6. — Május 29-én: Noficer Károly vendéglőjében, VII., Erzsébetkirályné-ut 50.

## Az esztergomiak társulása.

(Új ipartársulat.)

A hazai vendéglősök és kocsmárosok nagy egyeteme érdekeinek megvédésére létesült ipartársulataink száma, ismét eggyel szaporodott. Az új ipartársulat az »Esztergommegei fogadós, vendéglős, kocsmáros és kávéos ipartársulata«, melynek alakulása, mint előző lapjainkban jeleztük, e hó 6-án történt. Az új ipartársulat alakulása az általános érdekeink szempontjából annál is inkább igen öröndetes és nagyjelentőségű, mert a vendéglős közügyek ez alkalommal erőt és harcost nyertek. Az ipartársulat eszméjének megpendítői Por-

gesz Béla és Németh Gábor szakértésüknek az előkészítő bizottság elnöke, Meisler Jánossal ugyanis mindenáron azon törekedik, hogy *Schleiffer* Lajost, a »Füredő fogadó tulajdonosát megnyerjék az ügynek. A mi társadalomunk (agy a pincéri, mint a vendéglős szakmásként) közterem mindig első helyet betöltő és mindig tiszta, ideális és önzetlen alapon álló *Schleiffer* Lajost. És a reklámozott, szövetési, stb. ügyektől 6—7 éve teljesen visszavonult szakértés eleget tett kártársi kívánásának és nemcsak az alakulási teendőkben vett részt, hanem az ipartársulat elnöki tisztét is elfogadta. Az alakuló gyűlésről egyébként a következő tudósításunk számol be:

Az esztergomi és esztergommezei fogadósok, vendéglősök, kávéosk és kocsmárosok e hó 6-án Esztergomban, a »Magyar király« fogadóban — mintegy 120-an — jöttek össze az ipartársulat megalakítására. A gyűlést Meisler János, az előkészítő bizottság elnöke nyitotta meg. Miután a jelenváltak szíves szavakkal üdvözölték, előadta, hogy a múlt hó 13-án tartott értekezlet a vendéglős-kocsmáros-ipari érdekei megvédése céljából az ipartársulat létesítését határozta el s erre nézte őt és a meghívót aláírt szakértárait mint elők-bizottságot bízta meg az előkészítés tennőivel. A bizottság ennek megfelelő, az alapszabályokat elkészítette. Jelentette továbbá, hogy az esztergomi vendéglősökre nézve sérlemis pénzügyigazgatói renddel szemben a pénzügyminiszterhez folterjesztendő kérvényt készített, amit a megalakuló ipartársulat tagjai küldött-ügyleg fognak illetékes helyre juttatni. Előadta továbbá, hogy az előkészítő bizottságnak sikerült megnyerni az ipartársulat elnökévé az esztergomi és a magyar vendéglős-kárnak kiváló tagját, *Schleiffer* Lajos szállodás urat, akit egyben az elnöki szék elfoglalására kért föl.

*Schleiffer* Lajos nagy éljenzés közben foglalta el az elnöki széket s miután a közbizalomért köszönetét fejezte ki, szíves szavakkal üdvözölte az iparhatóság képviselőit megjelent foggyűjtőt. Foglalkozott ezután a napirenden lévő kérdéssel és — mint régi szakember — tanulságosan fejtette ki és magyarázta a szakértésnek kényszerítő okát, mit ő valójában csak az iparágunk a képesítéshez köthetné látna megszűnnek. Felemlítette a pincérségben s az ezt követő vendéglőségben is az erre irányuló közteri működését. Emilítést tett az annak idején Tisza Kálmánnál járt küldöttség eziránti kérelméről, amit azonban a nevezett miniszter akkor nem vett figyelembe.

Reménye van azonban, — ugymond — hogy a Kossuth—Szterényi által készülő ipartörvény nem fogja figyelmen kívül hagyni a vendéglős-iparhoz tartozóknak ezt a fontos képesítési kérdést. Sokat vár e tekintetben a szakis-

koláktól (melynek első megteremtője *Glück* Frigyes kiváló szakértünk). Ezeknek fejlődése és terjedése nemcsak az ipari képesítés s a köz- és szakművelődés fejlődésére, hanem befolyással lesznek az engedély kiadására is. Ezek a vizsák okok és egyéb anomáliák hűlták aztán magukkal, hogy amíg különben a vendéglősök egyik tekintélyesebb részét képezik a társadalomnak, addig nálunk ez a fontos ipari osztály semmi tekintélyben sem részesül. Igaz, nálunk is sok hiba létezik; a szabályban és pincérlányok leple alatt folytatott üzletek többé-kevésbé megokoltá teszik a képesítés kimondását, aminek megszűnésére minden ipartársulatlak törekedni kell. Foglalkozott ezekután az összejeveltek előjáról és föltette a kérdést, hogy a jelenlévők kívánják-e az ipartársulat megalakulását?

Az alakuló gyűlés az ipartársulat megalakulását egyhangulag kimondta.

Ezután a jelenvot tanácsi foggyűjtő, mint iparhatósági kiküldött, Esztergom városa meleg rokonszenvét tolmácsolta a közgyűlésnek és kijelentette, hogy ezt a tekintélyes egyesületet a városi tanács mindenkor a legmelegebben fogja támogatni, üdvözi az egybgyűltek és mindnyájukra Isten áldását kérte.

Azután *Porgesz Béla*, a múlt havi értekezleten a társulat eszméjének előadója szólt föl és *Schleiffer* Lajost, iparunk büszkeségét — ki eleinte idegenkedett elfogadni a főlajánl vezetői tisztséget, — az összesség nevében üdvözölte és kérte, hogy zászlójukat vigye diadalra.

*Schleiffer* Lajos megköszönte a szíves óvatóit. Harminc éves tapasztalat áll mögötte — ugymond — ebből merit erőt és lelkesedést a további működésére, amihez szívet és lélekkel szegődik; kéri a tagokat, hogy legyenek ebben segítségére s az ügyet szeretettel és odaadással támogassák.

Ezután felhívta *Neményi Károly* titkár, az elők-bizottság által elkészített alapszabályok fölolvására és felhívta a jelenlévőket, hogy a pontonként tegyék meg észrevételeiket.

Az alapszabályokat *Markstein Simon*, *Rosenfeld F.* és *Cservig József* hozzájárulása után a közgyűlés egyhangulag elfogadta.

Előnlök *Schleiffer* Lajos ezután 10 pernyi szünetet rendelt el és a jelenlévőket az ipartársulatra való belépésére szólította föl. Ezután következett a választás. Megválasztották egyhangulag: Elnök: *Schleiffer* Lajos, alelnökök: *Porgesz Béla* és *Németh Gábor*, pénztárnok: *Markstein* Simon és titkár *Neményi Károly*.

Választmány: (esztergomiak) *Trexler* Sándor, *Adorján József*, *Barát Ferenc*, *Meisler János*, *Nemes István*, *Szabó István*, *Reinhardt Miklós*, *Madarász József*, *Kiffer József*, *Tölgyssey Ferenc*, *Neubauer János*, *Vice Ambrus*, *Miedler Gusztáv* és *Weisz Simon*.

Vidéki választmány: *Cservik Gá-*

*bor*, *Godó József*, *Haber Ignác* és *Szalma János* (Párkány), *Porgesz Sándor* (Hannabölgy), *Flüger Ferenc* (Dorog), *Honenburg Ferenc* (Köbölkut), *Sárossy István* (Marót), *Mészáros István* (Muzsla), *Szollár Ferenc* (Nyergesfalu) és *Brenner János* (Piszke).

Választás után felolvasták a pénzügyminiszterhez terjesztendő foliratot. *Porgesz Béla* a foliratra nézve figyelembe ajánlja, hogy a folirat szövegének kissé keményebb hangján változtatni kellene. A tagok a hangot még túl szerénynek találták.

Elnök a folterjesztésben felvetetni kívánja, hogy ha a pénzügyigazgatóság intézkedésben nem történe változtatás, akkor a régi rend állíttassék vissza. Ezután felhívta a jelenlévőket, hogy aki a küldöttségben részt öhajt venni, a titkárnak személyesen, vagy írásban jelentse be. Miután *Schleiffer L.* elnök a miniszternél a fogadást kieszközölő helybeli orsz. küldöttség tagjait kijelölte, indványozta, hogy az ipartársulat a Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata elnökségét, a „Bpesti szállodások és kocsm. ipartársulata elnökségét, *Giück* Frigyeszt és a Nyugdíjgyűjtő elnökét, *Bokros Károly* az alakulásiór értesítse, illetve üdvözölje. Elnök ezután a közgyűlést berekesztette.

A kitűnően sikerült ülésen *Osváth Andor* foggyűjtőn kívül az »Esztergomi Lapok« munkatársai, *Szentmáty István*, *Flór Győző* és *Fekete Gyula* a »Fogadó« részéről vettek részt.

## Bortörvényjavaslat Németországban.

Annak idején a „Fogadó“ közölte a Németbirodalom új bortörvényjavaslatát, melyet a borral üzött visszaélések tettek aktuálissá. A javaslat természetesen a szakkörök bevonásával több retortán ment keresztül, míg végre teljesen szövegezte, nemcsakára a törvényhozás elé kerül. A javaslat rövidebb a magyar bortörvényről, de valószínű, hogy a végrehajtására alkotandó rendelet sokkal terjedelmesebb lesz. A büntetés maximuma elég nagy és igen alkalmas lesz a hamisításnak véget vetni, ha az ellenőrzés is szigorú lesz. Minden bortermelő országnak egy gazdasági mint pénzügyi szempontból nagyon is érdekesnek fekszik, hogy a borhamisítás ellen védekeznek. De a legjobb törvény is csak akkor bírhat a szükséges hatással, ha annak végrehajtása pontos, szigorú és lelkiismeretes. Ide tartozik az ellenőrzés, mint a végrehajtás egyik leglényegesebb kelleke.

A legelőbbes megállapított javaslat fontosabb szövege következőképpen szól:

1. §. Borknak a friss szőlőbogyóból kiasajtot s erjedés útján létrejött ital nevezetik.

2. §. Különböző fajta és különböző évekből származó borknak összevágása meg van engedve, azonban fehér bort

csemegeborral (édesített borral) összevagni tilos.

3. §. Ha a szőlő nem érik meg eléggé, vörösbőr előállításánál szabad a musthoz vagy borhoz annyi cukrot, illetve cukros vizet elegyíteni, amennyi azon célból szükséges, hogy kellő érlettség esetén cukor-hozzáadással nélkül előállítható bor alkohol-tartalma elérhesse. A cukrosvizet azonban semmi esetben sem haladhatja meg az édesítendő must vagy bor mennyiségének egy ötödét. Az édesítés csak a termelő vidék területén, szürettől kezdve az év végéig eszközölhető.

4. §. Mást mint a 3. §-ban említett anyagot csak az esetben szabad a borhoz elegyíteni, ha azt a pinceszékek megvívánia; hogy mely anyagok szükségesek ezen célból, azt a birodalmi tanács állapítja meg.

5. §. Tilos cukrozott bort oly elnevezés alatt forgalomba hozni, mely annak elhívtetésére alkalmas, hogy a bor édesítése természetes eredetű. A borkereskedők kötelesek vevőikkel a vétel megkötése előtt kikötni, hogy a bor cukrozva van-e.

6. §. Földrajzi elnevezések a kereskedésben csak a bor származási helyének feltüntetésére vonatkozhatnak.

7. §. Műbort gyártani tilos.

15. §. Pészgőzöly oly elnevezés alatt hozandó forgalomba, mely azon ország, ahol az üveg megtöltetett, feltünteti.

16. §. Pálinka, mely nem kizárólag borból van készítve, konyak elnevezés alatt nem hozható forgalomba.

19. §. Jelen törvény határozmányainak betartását az élelmiszer-rendszertel megbízott hatóságok és szakértők ellenőrzik. A birodalomnak szőlőtermelésével nagyobb mértékben foglalkozó vidékein a hatóságokat támogató borszakértők állíthatók fel.

A törvényjavaslat egyéb §-ai az életbelépést, a végrehajtást és a büntető határozmányokat tárgyalják. A büntetések hat hónapig terjedhető fogházból és 3000 márkáig terjedhető pénzbüntetésből állanak.

## TÁRSULATI ÉLET.

Új vendéglős-ipartársulat. «Somogyország»-nak egyik nevezetesebb városában, Csurgón, vendéglős-ipartársulat létesítésén fáradoznak saktársaink. A mozgalom élén Mórót Imre, csurgói nagyfogadó, az orsz. nyugdíjgyesületnek egyik alapvető derek munkása (első titkára és jegyzője) áll s az «egy és mindnyája» érdekében történő nagy munkálataiban: Kováts Sándor, Agner Géza, Kreiner Ferenc, Ceghmeiszter Ignác, Radovits József, Holtzer Mór stb. saktársaink támogatják lelkes buzgalommal. A «Csurgói és csurgói-járási vendéglősök ipartársulata» első és egyuttal alakuló értekezletét még e hó folyamán fogják megtartani.

Vendéglősök szervekedése. Zalaegerszegi és Csáktornyai vendéglős-saktársaink mozgalmat indítottak, hogy a Zalamegyében ugyancsak siralmas állapotokon való változtatás céljából ipartársulatokat létesítsenek. Előbbi helyen: ifj. Rosenkrantz L., Nagy Dezső, Pinter Sándor és utóbbi helyen: Hajós József, Horváth Géza, Budai József stb. saktársaink állanak a mozgalom élén.

Az orsz. nyugdíj egyesület tagjai sorába újabbak a következő tagok léptek be: Dohsi József B.-Gyarmat 1000, Uhlig József Ipolyás 600, Neuhold Dezső Szolnok 2000, Bauer Károly Esztergom 1000, Schiffer Miksa Szombathely 2000, Friedrich Sándor Pandorf 1000, Ekker Ferenc Moson 3000, Gombos Károly Bpest. 1000, Bálint István Szeged 1000, Stern Arnold Szeged 1200, Frey Antal Bpest. 2000, Vörös József Bpest. 600, Dumstz Andorján Kecskemét 2000, Benek Károly Losonc 1000, Janauschek Vilmos Kecskemét 2000, Hipfel János Temesvár 600, Póltz Kálmán N.-Beeskerek 1000, Schöpf Vilmos N.-Beeskerek 10000, Kolesza Árpád Rutka 10000, Nagy Kálmán Bpest. 600, Heitter Imre Bpest. 6000, Oriovits Károly Losonc 1200.

## Az ember táplálkozása.

### VII.

A fiatal hüvelyek és friss főzélékek illatos, zamatos anyagának tetemes része főzések elillan és elpusztul. Ezért ekezt tanácsosabb párolni. Párolások ugyanis nem érintheznek a forró vízzel és így nem is lúgosodnak ki. Angliában a főzélékek nem lesznek berántva és főzve, hanem csakis párolva. Az igazi zöld főzélékek oly csekély táplálóanyag van, hogy, mint már kifejtettük, a zöld főzélékek nem annyira élelmi, mint inkább élvezeti cikknek minősítendők. Azonkívül cellulozettalmuk következtében esetleg arra is szolgálhatnak, hogy a főleg húsból való táplálékunkat bizonyos fokig hígítsák, úgy, hogy ha ez a belekbe kerül, azt ott kellőképp kihasználhassuk.

E helyen emlékszem meg a cukorról is, amely csodálatos módon mindeztideig élvezeti cikk hírében áll, pedig okszerein felhasználva, valóban legfontosabb tápszerünk egyike.

A cukor, mint tudjuk, a szénhidrátok sorába tartozó vegyület és mióta (1747-ben) Markgraf berlini vegyész kimutatta, hogy a cukor a répa nedvéből is előállítható, elég olcsó áron kerül forgalomba. Ha tekintetbe vesszük azt, hogy a cukor a kereskedelemben található formájában majdnem 100%-os és így a vételár megfelel a valóságos táplálóanyag mennyiségének, akkor nem mondhatjuk drágának. Figyelembe kell vennünk még azt is, hogy szervezetünk a cukrot a szénhidrátok közül majdnem a legtekélyesebben tudja kihasználni.

Tárgyalásunk körén kívül esik ugyan az alkohólizás mibenlétének megvitatása,

de nyilvánvaló és könnyen belátható, hogy az alkohollal minden káros hatása nélkül, a fűtőanyag mennyiségét, amit alkohol alakban juttatunk a szervezetbe, sokkal célszerűbben cukor alakjában ehetünk meg.

A cukor egyedül káros hatásaképpen azt szokták emlegetni, hogy rontja a gyermek fogát. Pedig nem a cukor rontja el a fogakat, hanem apró élő lények, baktériumok és mikrobák. A cukornak csak annyiban van köze a fogak romlásához, hogy a gyermek tudatlanságában harapja, rágja a kemény cukorkákat, ami, tekintettel a gyenge fogaikká, azok gyenge zománchrucolatát sérti meg. De ki mondja, hogy a cukrot kemény kandis-, pastilla-, vagy más kemény cukor alakjában fogyasszuk el? Porrá törve különböző ételünkbe keverve, teljesen veszélytelenül kerülhet a szervezetbe és éppen a gyermek, akinek kalória — (hévanyag) szükséglete a felnőtteknél aránylag nagyobb, oly alakban kaphatja a szükséges fűtőanyagot, a melyben azt a szervezet a legkönnyebben tudja értékesíteni.

Élettanilag tehát érthető és természetes a gyermekeknek nagy előszeretettel az édes gyümölcsök és édes ételek iránt.

Átérhetünk most már a növényvilágból származó élelmiszereink elkészítésének második módjára: a sütésre.

Ha a keményítő tartalmú anyagokat pl. a lisztet, melynek főalkotó része, szintén a keményítő, vízzel gyurjuk össze akkor a keményítő felduzzad és feligmeddig vízben oldható módosulathat meg, azt a pépet a lisztből akár (csizir) lesz. Ha e vágást melegítjük, akkor megszárad és száraz kemény tömeg válik belőle. Ezen termék azonban igen lassan puhul meg a vízben és a szervezetbe jutva, az emésztő nedvek csak igen lassan járják át, különösen meleg állapotban, gyomoröregesít, gyomorhurutot szokot előidézni. A zsidók husvétii kenyere, melyet az Ó-testamentum szerint akkor készítettek először, amikor Egyiptomból kivándoroltak, ilyen módon készült tészta volt. Víz és lisztből álló ösztetétel, melyet páskának neveznek, teljesen izzell, igen nehezen emészthető és szokásban lévő keményítőjással egyidőben való fogyasztása nehéz nyomást éreztet a gyomorban.

A tengerészek kétszertelű meg ma is jobbra ilyen kezdetleges, óségi módon készül. A tésztaunk izzell, valóban elkészítésével azt akarják elérni, hogy lehetőleg tömött legyen és, hogy szállításkor kevés helyet foglaljon el. Azonkívül pedig, hogy ilyen módon megvédjék az elpusztulást okozó baktériumok, penészgombák és egyéb apró élő lények pusztító hatásától. A kenyeret már ósido óta ismeri az emberiség és a legregibb kuttforrás is, mint régen ismert eledelt említi.

A kenyérgyártás mestersége egyike azoknak az emberi foglalkozásoknak, a melyek már nagyon régi idő óta önálló

iparrá fejlődtek. Ott, ahol az emberek nagyobb számban lakóhelyet építettek, csakhamar belátták, hogy a kenyérsütéshez szükséges kemencéket célszerűbben használhatják ki, ha több család együttesen használja. Csakhamar rájöttek arra is, hogy minő előnnyel jár ott, ahol a futóanyag már nem volt ingyenes, a sütőkemencéket lehetőleg állandóan üzemben tartani, amennyiben nem kellett a kemencének aránylag nagy faltömeget mindig újra meg újra keresztül melegeníteni.

Alig van olyan emberi foglalkozás, a melynél a legkedvezetesebb háziipartól kezdve a legmagasabb fejlettségű gyár-iparig, még ma is közvetlenül egymás mellett az összes fejlődésbeli fokozatokat meg lehetjük. A falusi háztartásokban teljesen otthon készül a kenyér. A nagyobb falvakban már megtaláljuk a közös sütőkemencét. Az önálló pék-iparral bíró városokban pedig a tésztaát meg otthon készítik, de sütni már a pékhez viszik és végre a nagy városokban a gőzerőre berendezett nagy sütőműhellyek már valóságos kenyérgyárak.

A kenyérsütés fogásairól és a kenyérsütéskor végbenemő vegyi folyamatokról csak röviden kell szólnom, mert ugyazólva: a kenyér gyártását majdnem minden ember ismeri. Tehát egyedül a vegyileg való összetétele s ennek következtében az anyag átváltozásokon való keresztülmenetéről, a jövő számban.

Csepreghy Gyula

## KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK.

**Kérelem. T. előzetőinket,** kiknek a mai számmal postautalványt mellékelünk s kiknek előzőleg levélbeli megkeresésküldtünk, kérjük, hogy esedékes előfizetési díjaitak sziveskedjenek postafordultával beküldeni, mert a lapnak is kötelességy vannak. — **Főbörítőinket és ösmerésinket** kérjük, hogy a »Fogadó« sziveskedjenek körükben terjesztetni. A »Fogadó« kiadóhivatala Budapest, VIII., Rákóczi-ut 13.

**Konyhaművészet.** Ezt az ismert és nagy közhasznú rovatunkat, **Lakomás** lál szaktársunk vezetésével, újra megnyitottuk. Lakomás szaktársunk, azon fogadóns és vendéglőns olvasóinkat, akik a régi jó (divat-ól kiment) vagy egyes tájak kedvenc ételének készletti módját ösmerik, ezuton is felkéri, hogy ennek ismertetését és esélyes történeti nevezetességgel kapcsolatban, sziveskedjenek vele közölni.

**Hymen hírek — Polgár István,** szombathelyi ismert vendéglős szaktársunk máj. 7-én esküdött örök hűséget **Kovács Teruska** kisasszonynak, **Kovács István** földirtókos leányának, **Szombathelyen. — Rozmán Gyula,** előnyöns ismert pápai főpincér eljegyezte **Galam-bos Teruska** kisasszonyt, Pápan. — **Bozay Lajos** a keszthelyi Amazon fogadó tulajdonosának fia Bánt, eljegyezte **Cserne Mikikét,** Cserne Fe-

renc keres. tanácsos szépműveltségű leányát.

**A vendéglős sorsa. Róth Manó,** budapesti vendéglős szaktársunk keserűen adta meg az árát, hogy a törvény szerint nem adott italt részeg embernek. Szombat éjjel ugyanis két ittas ember tért be a Gubacsi-ut 67. sz. a levő vendéglőjébe és italt kért, amit Róth megtagadt. Erre az ittas emberek késel támadtak Róthra és a segítségére sietett csapására, kiken több kézzurást ejtettek. De a többi vendégek közül is többeket szurkáltak meg, kik a vesélyiben forgott szaktársainkat védelmezni akarták. Rendőr persze nem volt ott, de ha a vendéglőt büntetni kell, akkor, természetesen, a rendőr azonnal kéznél van.

**Kiküldetés.** A »Győri pincér-egylet« május elejével tartott választmányi ülésen elhatározta, hogy az egyleti helyeszközlő a »Nagyvárad-i pé-egylet« helyeszközlő mintájára fogja létesíteni és a szükséges tájékozás megszerzése céljából az egylet elnökét és egy választmányi tagnak kiküldését javasolta. E határozat értelmében **László József** elnök és **Varga János** v. tag hétfőn utaztak le Nagyváradra.

**Kimaradtak.** Mai számunkból több érdekes közlemény, köztük a »Gáti secekek«, anyaghalmoz miatt kimaradtak.

**Felhő — Miskoleia egén** Ajóakomád-gáról és kedélyeségéről ismert Miskolc-ia jó hírnevet majdnem elhomályosította a miskolci képviselőtestületnek egy mult évi határozata, melyben a **kártya után** községi adót akart kivetni. Ezt a határozatot, mint annak idején megirtuk, az ottani jobb belátásu kívás szaktársainak a belügyminiszteriumnál megfellebezték és **Andrássy Gyula** gróf belügyminiszter megis semmisítette a községiesi határozatot kimondván, hogy **játék-kártya után községi adót kivetni nem lehet.** Megokolásul az 1899.-ki XLVI. tc. Egyezménynek 39. és 40.-ik. §-ait hozta föl melyszerint úgy nálunk, mint Ausztriában, az átvitt vagy behozott s már lebevegéztett játékkártya a másik államban további adó alá nem vonható. — Miskolc derék magisztrátusának ekként való kioktatása után erős reményűns van arra, miszerint nem fordul elő ezental a vendéglős-kávé szakkiparral kapcsolatos olyan eset, ami Miskolciának jóhíret és mindig derűs ege fölött borulatot okozna.

**Az antialkoholisták meg a járványos betegsége.** A zalaegerszegi „Magyar Paizs“-nak egy szombathelyi barátja hosszabb levelet küldött az ottani nagyban duló tifuszról, amelyről írván azt mondja, mindjárt a sorak elején. „Legnagyobb mérvben uralkodik a járvány az antialkoholisták közt. Ilyenkortehát, a borovicska is jó!“ — Az alkoholelőns mozgalom böles vezetőinek megszün-bélésül ajánljuk, a minden érveln jobban bizonyító sorokat.

**Névmagyarosítás.** **Zsilavetz János,** Csáktornyan a nagyvásár-tér ismert vendéglőns név **Budai-ra** magyarosította.

**A konkurrens sörgyár.** A nagykanizsai sörgyár rossz söréről és arról nevezetes, hogy a vendéglőns és kocsmárosoknak lepten-nyomon kellemellenkedik illetve — borsót bír az orruk alá. Az, hogy a sörgyári vendéglőnsben alkalmazott vendéglőnsel egy nagyobb mennyiségű sörnek az elfogyasztását akarja mindenekelőtt biztosíthatatni és hogy ez a vendéglős mindenáron és mindenek fölött a sörgyári érdekeknek más uton és téren való kötelezettségét is magára vállalja és sat. ily hasonló abszurdumok már igen föl se tűnnek, hanem most ez a jeles sörfőz (amelynek, sajnos aránylag elég szépszámu Zalaamegyi vendéglős-kocsmáros sörfogyasztói vannak) azzal kíván nevezetességet kelteni, hogy sórcsarnokát az olyan nyugalmazott vasuti kalauzra bizza, aki a vasuttol havi 86 frt. (172 kor.) nyugdíjat élvez. A nagykanizsai sörgyár ezen eszelekedetnél azonban nem áll meg, hanem italmérésis engedélyekre tesz szert (Zalában — a hol a hatóság a pincérből lett vendéglős — kocsmárosat az engedély kérés kapcsán a világból képes kiüldözni amit nagy frappánssal a zalaegerszegi esetek bizonyítanak) és ezen új sórcsarnokát sörgyári legény s. b. nem szakimérog egyének kezére bizza. Mikor pedig a hivatásos vendéglős-kocsmárosokat arculató és gyönyörű tetteivel jeleskedik; ottani szaktársaink, még mindég nem akarják megérteni, hogy az ekként packázó incifinci sörgyárcskát a bojkott alá helyezészel kell füllön csipni. Ha 6 vasuti kalauz, sörgyári legény s. más többekek által vezetett új kocsmákka lép a vendéglős érdekek eleverén hasonló módon és ugyancsak a legfellebbebb érdekekben: a sör fogyasztásában gátolando meg, nem kell a sörét mérni. Ettől az egyedüli helyes választól azután majd észre fog térni.

**Andrényi »sec«-cek — Gáti secekek.** Egyik erdélyi főpincér szaktársunk írja: — A februári »Fogadó«-ban nekem küldött szerk. üzenetet, — a Romániába való átutazásom miatt — csak most olvastam. Annýt jegyzek csak meg, hogy mindketten tévedtünk: t. tudósítójuk is, én is A való igazság pedig az, hogy az Andrényi »sec«-ek jóhírveve a Gáti »sec«-ek mintájára terjed, hegyen és völgyön. A bájtos tündér-oroszág Erdélyen, régimást se lehet látni és tapasztalni, mint az »Andrényi« sec-eket.

**Leégett mozi-színház.** Szabadkán az állomásnál szemben épült mozi-színház a m. hó közepével a meggyítés napján leégett. A nagyszabásu mozgóképes színházat Tumbász Mária a szabadkai Európa kávéház volt népszerű gazdája építette és a leéggel 28 ezer koronát vesztett.

**Párbajhős — kávéházi betörő.** Érdekes fogást esínált a napokban a budapesti rendőrség. Ugyanis elfogott egy lovagot a zálogházban, midőn az kávéházi alpacca és ezüst talácatok akart elzalogosítani. Amint a lovagot lefűtelték, kiszűt, hogy a magával hozott tárgyak egy kávéházi betörésből származnak. *Kasztli Rezsőnek* hívják a zsentiment és foglalkozásra nézve „magánhivatalnoknak” mondta magát. Amde rábizonyított, hogy lapásbó és betörésből él. Érdekes, hogy állandó kávéházi törzsvendég és talpig „lovagnak” ismerték, kinek csak nem rég volt véres kardpárba, melyről a napilapok is megemlékeztek.

**Apró hírek. — Az antialkoholizmus ellen.** Az angol-kormány kocsma-törvénye ellen hatatamán nyilvánult meg az ottani közvélemény. Cecil Bored lord után ugyanis a londoni közönség egy 82,175 lapból álló monstre kérvényt nyújtott be. A kérvény lapjai egymás mellé rakva tizennegy kilométernyire nyulnak és 760,000 aláírással vannak ellátva. Az antialkoholisták, feministák stb. okujának beöle. — **Leégott Fogaó.** Torwinben az e hó első napjában a lapokból is ismeretes nagy tűz az „Avelina” fogadót elpusztította. A fogadó 74 vendége minden ruhájá és podgyászsa s ezenkívül harmincan égtek el.

**Zalaállapotok, zalaegerszegi esetek** a lelkiismeretes alsórendű zarárai rendelkezés, közérdekű közleményünk tésztéke miatt a közelebbi lapunkra maradt.

**Önműködő boroshordó taplálék.** Így nevezik *Kun István* Nagykarolyban lakó vendéglo-szaktársunk többször már kitüntetett talalmányát. Ez a készülék üvegtartályból áll, melynek az a célja, hogy a hordóra illesztve, megakadályozza a bor apadását, azt folyton feltöltött állapotban tartja és nem kell a fűrészság feltöltéssel időt töltöni. Megrendelhető a felfalalónál. Ára darabonként 7 kor. Használati utasítást minden megrendelő kap.

**Megostromolt vendéglo.** *Hersch Samu*, vendéglo-szaktársunk Királyutcai „Vörös macskához” címzett sör-carnokna, a napokban nagyarányú ostromnak volt kitéve. Nem csoda, ha az említett üzletet ilyen módon kezdték ki, mert — mint ismeretes — a katonák közkedvelt találkozó- és mulatóhelye, hol a megspórolt léhnyugot a katonákkal szemben szamaritanus szerepre vállalkozó cselédeleányok szoktak kipótolni. Az ostromot azonban ez alkalommal nem a hadiak intézték a vendéglo ellen, hanem *Hersch* nagyvállalkozó lakói, kiknek ő, mint modern háziúr, már annyira és annyiszor „stajgeroltta” a lakbért, hogy azt most már ő maga is restelle és úgy oldotta meg a kérdést, hogy a régi lakókat megkímélje az újabb stajgerolástól, hát egyserien felmondta a lakást valamennyinek. Ezek a nagylelkűen megkímélt lakók, mintegy 50-en, megtámadták a vendéglot, a házi úr függő állapotban igen magasan ohajtották látni és hogy a hazai üvegiparnak is kis hozadékot juttassanak a sok „stajgerolásból”, hát bizony bezúzták a nagy vendéglo összes ablakait. Megjegyzendő,

hogy *Hersch* vendéglo-szaktársunk, magyarul sem tudván, mégis a törzsfőnökök disztalgja a VII. kerületben.

**A szegedi paprika hamisítása** nem új dolog és mégis csak most fognak hozzá annak megakadályozására *Tavaly* nem kevesebbet, mint 300 zsák hamisított paprikát koboztak el és semmisítettek meg. A legutóbb hamisított paprika Spanyolországból érkezett Magyarországra s főként Szegedre. Emiatt Szeged-rendkapitányi hivatala most javaslatot dolgoz ki, amelyben az ehhez hasonló visszaélésekkel foglalkozók s azzal fordul Szeged törvényhatósági bizottsághoz, hogy írjon fel a kormányhoz, hogy az súlyos rendszabályokat léptessen életbe.

**Magyarország sörtermelése.** A hivatalos lap egyik f. heti száma közli a pénzügyminiszterium kimutatását Magyarország sörtermeléséről ez év március hónapban, valamint az 1907. évi szeptember 1-től 1908. évi március végéig terjedő időszakban. Eszerint ez év március hónapban összesen 244,865 hektoliter sört jelentettek be adózásra, mely után a söradó 1,034,253 korona, a söradópték pedig 2,255,047 korona, ami tavalyhoz képest 45%-os emelkedésnek felel meg. 1907 szeptember 1-től 1908 március végéig összesen bejelentettek 1,199,852 hl-t, mely után a söradó 5,106,648 korona, a söradópték pedig 11,139,095 kor. Az előző év hasonló időszakban összesen bejelentettek 1,006, 144 hektolitert, mely után a söradó 4,232,191 korona, a söradópték pedig 9,230,290 korona. És mindez a vendéglo közötti, kinek ebből a legkevésbé haszna van.

**Borgazdasági tanfolyam lelkészek és tanítók részére.** Ervől-évre nagyobb az érdeklődés a budafoki pincemester iskolában a gazdák részére rendezni szokott borgazdasági kurzusok iránt. Ez az érdeklődés arra bírta Darányi földművelésügyi minisztert, hogy a kurzusok számát szaporítsa és a nyáron már három ilyen tanítás lesz. Az első július 5-18-ig, a második 20-31-ig, a harmadik augusztus 17-29-ig. A kurzusokra 20-20 lelkész és tanítót vesznek fel, azokon a vidékeken lakókat, ahol a lakosság főkereseti forrása a szőlőművelés. A kurzus hallgatói egyenként 70 korona államszegélyt kapnak. Lelkészek közvetlen a minisztériumhoz terjesztik kérvényüket, a tanítók pedig az illetékes megyei tanfelügyelő útján. A kérvények beadási határidője június 1. A jelentkezőknek pontosan meg kell írniok, hogy a fente b jelzett kurzusok közül, melyikben ohajtanak résztvenni.

**Veszteségjelről mintapince kezeles.** A Magyar bortermelőik országos szövetekezése mely a M. kir. országos központi mintapince kezelője és e címen évi 6000 K állami szubvenciót élvez, 1907-ben se lendítette fel a magyar bortermelés ügyét, sőt vesztesége 5,634 K-ról 6,739 K-ra szaporodott, a saját borkészlet 116,752 K-ról 96,341 K-ra, a mintapince készlete 75,958 K-ról 57,993 K-ra csökkent.

**A lapok megrendelése.** Érdekes és a közönséget is érdeklő íteletet hozott a kir. Kuria. Kimondotta ugyanis, hogy mindenki, aki huzamosabb ideig elfo-

gadja a neki postán kézbesített lapot, annak árát még akkor is meg kell fizetnie, ha a lapot nem rendelte meg. Még érdekesebb az ítelet ama kijelentése és megállapítása, hogy az ilyen perekben nem az adós lakhelyén lévő bíróság illetékes, hanem az, amely ott van, hol a lapot készítik vagy postára teszik. Mindenesetre nagyon helyes a kuria ítélete, mert bizony sok visszaélés történt ezen a teren. Sokan meglettek például, hogy megrendeltek a lapot egy hónapra, azután elfogadták egy évig is és mikor fizetésre került a sor, megtagadták azt azzal, hogy csak egy hónapra rendeltek meg. Mások amulatványszámokat nem küldték vissza, ami joggal engedte arra következtetni a kiadóhivatalokat, hogy az illetők járjain akarják a lapot. A Kuria ítélete most megszünteti az ilyen címen gyakori nyugyes újságolvasást.

**Gyenesrovat. — Binböhüllás.** *Miks János*, zentai vasuti vendéglo szaktársunkat és családját szomorú csapás érte. 6 hónapos *Mariska* leányuk a m. hónapban elhalálozott. Az ártatlan-ságot nagy részét mellett temették el. — E hó 12-én hunyt el Budapesti élt. *Eberhardt Antalné szül. Graf Anna urnó* 24 éves korában Szülein, férjén és gyermekén kívül nagyszámú családtagozója a korán elhunytat, kibén *Kaszás Lajos* vendéglo szaktársunk sógornőjét vesztette el. *Beke* hamvaira. — *Szilárd Kálmán*, a szombathelyi „Hungária” kávéház főpincéjét sulyos családí csapás érte szeretetlejenek. e hó 1-én bekövetkezett elhalalozása által. A Szombathelyen pusztított hagyományok ledőzöta a fiatal életet, 23 éves asszony. Nyugodjék békeben. — Ugyancsak ennek a járványnak esett áldozatul a szombathelyi Kovács-éke szálloda főportása: *Jandrasits Lajos*, ki a mult hó 26-án halt meg 23 éves korában — *Bors Viktor* ismert szombathelyi vendéglo szaktársunkat megrendítő csapás érte. Neje sz. *Kont Erzsébet* e hó 4-án elhalálozott. Temetésén a város előkéi közönsége nagy számban és a vendégloók testületileg vettek részt. *Beke* hamvaira.

## KONYHAMŰVESZET.

Rovatvezető: **Lakomás Pál**  
Zöld borsóleves.

1/2 liter borsót zöldpéterselyemmel és egy kis sóval puhára párolunk. Hozzá vekony rántást készítünk, melyet hidegen főlérszítve a zöldborsóba öntünk. Amnyit vizet öntünk hozzá, amennyit szükségesnek mutatkozik, hogy se sűrű se híg ne legyen. Még apró galuskát főzzünk bele és foladjuk.

### Paprikás csuka.

A csukát megtisztítjuk és megszószuk, egy tepsiben négy darab fára helyezük. Most vajban apróra vágott vereshagymát zsemlyésárgára pirítunk s egy kis édes paprikát keverünk hozzá,

majd ráöntjük a tepsziben lévő csukára; ugyancsak egy felitert tejfelt is öntünk rá és azután egy fél óráig sütni hagyjuk.

#### Sajtos űr-kotlett.

Űr combjából két ujnyit vastag szeleteket vágunk és a késofóval felenyíre elverjük. Az elvert és meg sózával szeletek finomra vagdalt vöröshagymából, petrezselyemből és szardellából álló vegyülekkel megkenendők és puhára pároljuk. Amint ezek barnulni kezdenek, reszelt parmezán-sajttal behintjük, tejföllel felöntjük és a sütőben addig bent hagyjuk, amíg szép pirosra sül.

#### Király-palacsinta

A palacsintát vékonyra sütjük. Azután kavarkung egy kanál írósvaját 4 tojás-sárgájával, belekeverve egy csésze friss túró, egy csésze tejfölt, két kanál zsemlyemorzást, ugyanennyi cukrot, kevés mazsola- és aprósózt, mindezt jól összekeverjük. Még hozzá tesszük a 4 tojás habbá vert fehérjét, s ezen keverékből egy evőkanálnyit a palacsintára teszünk, majd elkenve rajta, összetekercsük, s ha ilyen módon mind meg van töltve, egymás mellé rakjuk a kikent tepszibe, tejet tejföllel megkenve a sütőbe tesszük, pirosra sütjük és tálasánnal cukorral behintjük.

### A bor megvirágosodása.\*)

Írta: Ballay Jenő.

Az egészen fiatal, gyenge borokban, melyek azért elegendő fehérjét tartalmaznak, könnyen elszaporodik a borvirág gombája, a szacharomyces mycoderma. Olyan borokban, melyeknek szesztartalma a 12 térfogat-százalékos szeszt meghaladja, a borvirágképződés meg van akadályozva, illetőleg lehetetlenné téve. A borvirág nemcsak a szesztartalma átadja meg a bornak, hanem annak színében is kárt tesz. Megtámadja a vörös borok festanyagát, a világos bort pedig kissé sötétebbé teszi.

Borvirág csak úgy képződhet, ha levegő van jelen. Ezért a legegyszerűbben és legjobban úgy védekezhetünk ellene, ha a levegőt nem hagyjuk vele érintkezésbe jönni. A hordókat darabban soha sem hagyjuk, hanem különösen fiatal borokat rövid időközben megvizsgáljuk és ha hiány van bennök, feltöltjük. A borvirág képződésre hátrányosan hat az is, ha a pince nem melegebb 15° C-nál, vagy ha a hordóban kénessav van jelen. Ezért ha darabban levő hordóban elégetünk egy megfelelő nagyságú kénseleget, úgy a bor megvirágosodásának elejét vettük. Ezt tehetjük minden darabban levő bornál, kivéve a fogyasztás alatt levő bort, mert ezt kénezi nem szabad. A félben maradt palackbort erős ledugaszózással és palackviasszal a levegőtől elzárhatjuk és megakadályozhatjuk megvirágosodását.

\*) A „Borászati Lapok” szerk. engedélyével.

Ha a hordóban levő bor virágos, úgy a borvirágot el kell onnan távolítani; ezt, miután az a bor felületén van, megtehetjük azon egyszerű eljárás: sal, hogy egy hosszucsuví tölcsér segítségével, mely jó mélyen belenyúlik a borba, feltöltjük a hordót, hogy annak akonájából a borvirágos bor kifolyhasson. Az aknát át a borvirág magától nem tud eltávolodni, mert egy része az aknanyílás körül és a dongák belső falára lerakódik. Ez, ha a dongákat találapacsál gyengén veregetjük, onnan leválják, a borban a felszínre száll és a szájnýtástán át eltávolodik. A borvirág eltávolodása után a bor tetejére tisztá 90°-os szeszt öntünk avagy cognacot, mely egyrészt pótolja a bor elvesztett szesztartalmát, másrészt megátalja a bor újabb megvirágosodását. A hordókat, melyekben virágos borok voltak, alaposan ki kell tisztítani, forrázni, gőzölni és hosszabb időn át gyakran kénezi. A virágjától megtisztított bort tiszta és kénezett hordóba kell átfejtetni, de ezt óvatosan tevéük, nehogy a borvirág leülepedett része a hordó fenekéről átvitesse a borral.

## ÜZLETI HIREINK.

**Figyelmeztetés.** Azon előfizetőinket, kik a „Fogadót” a megjelenés utáni rendes időben meg nem kapják, kérjük, miszerint sziveskedjenek a kiadónál, hogy levelező-lapon értesítsen.

**Móritz Sándor fogadója.** A mármaros-szigeti «Othón» vendéglő és kávéházának volt kitűnő gazdája, **Móritz Sándor**, a dettai Bellaviste fogadót megvette. Móritz szaktársunk az elegáns üzletet e hó 15-én vette át saját kezelésébe.

**Zomborban** a «Saitanica» néhai tulajdonosa, **Knipi Gáspár**, Basa-utcai vendéglőjét, valamint a «Park» vendéglőt özv. **Knipi Gáspárné** vette át és vezeti tovább.

**Nagy renovátó.** A munkási «Csillag» fogadó nagy átalakuláson megy át. A régi és nagy kiterjedésű fogadónak földszinti vendéglője és kávéházi helyiségei modern nagyszabású átalakításon, kávéház és sörsornaknak fogják átleteni, míg az emeleti szobákat közel 50-re bővítik ki. Az átalakítás és berendezési nagy munkálatok teljesen augusztus végével nyérnek befejezést.

**Hajzon Lajos**, bástapolyai vendéglős szaktársunk Bázsa a Madár-féle Feketele vendéglőt május 1-én átvette. Szakavatottsága a régi üzlet jömenetét biztosítja.

**Pollák Sándor kávéháza.** Budapest székesfővárosnak egyik ismert és népszerű nevű kávésa, a **Kis Pollák Sándor**, utóbb az «Elite» és a «Kör» kávéház tulajdonosa, megvette az Erzsebet-körúton levő «Árpád» kávéházat. Pollák szaktársunk a fogalmas üzletet e hó 7-én vette át saját kezelésébe.

**Vendéglővétel.** Pécssett a vasuti állomásnál levő Fehér Domokos-féle vendéglőt, a házzal együtt **Szép Imre**

bejei kocsmáros megvette s azt tulajdonába e hó elejéig vette át.

**Posch József** Budapestben a VII., Nefejeics-u. 9. sz. alatti Lengyel-féle vendéglőt átvette. Jó konyhája és borai az üzlet jömenetét biztosítják.

**Uj fogadós.** Weisz J. Dezső, főpincéri karunknak egyik kiválóan szakértett tagja, utóbb a marosvásárhelyi Strauss-féle Royal nagy kávéház főpincére, s a hires erdélyi Borszék-fürdőn kibérelte a Remény nagyfogadót. Uj fogadós szaktársunk a nagy üzletet ugyan berendezve, június 1-án fogja megnyitni. Vállalkozásához sok sikert kívánunk!

**Tüskés Pál**, jutai vendéglős-szaktársunk, az állomással szemben lévő gyönyörű kertjét vendéglőnek rendezte és s azt ünnepélyesen a napokban nyitotta meg.

**Üzleti címváltozás.** Róth Sámuel nyiregyszéki kávé szaktársunk Balaton kávéházát a mult év végével egész újon renováltatta és ez alkalommal címét «Szabolcs»-ra változtatta.

**Vadász Mihály**, Budapestben a IV., Kőtv-utcaban volt vendéglőjét a Petőfiter 2. sz. alá helyezte át. A több tagos helyiségből álló vendéglőt szép csinnal berendezve, Vadász szaktársunk a m. hó folyamán nyitotta meg.

**Szegeden**, az állomás mellett lévő «Köfaragó» című fogadót **Virgl József** ottani ismert szaktársunk kibérelte s azt újonnan átalakítja és berendezve e hó folyamán nyitja meg.

**Stolber Márton**, a győrszabadhegyi huszárlaktanya kántin vendéglőjének volt derek gazdája, Győrött, a Lloyd-vigadó Prüger Gyulától megvette. Stolber szaktársunk a nagy üzletet egész újon fogja renoválni és saját kezelésébe e hó 15-én veszi át.

**Bajszán** a Horváth Lajos-féle vendéglőt a jó bácskai borairól ismeretes **Bajszár József** szaktársunk vette át.

**Uj vendéglős.** Friedmann Marci, erdélyi pincérségünknek egyik ismert tagja, utóbb volt marosvásárhelyi főpincér és lapunk levelezője, u. ott átvette a Kossuth L.-utcai Letzter-féle régi Korona vendéglőt és sörsornakot. Uj vendéglős szaktársunk az ünnepélyes megnyitást e hó közepével eszközölte. Kívánunk sok szerencsét!

**Csongrádon** a Zrinyi és Vasut-utca sarkán levő Szalkay-féle vendéglőt **Benedek György** megvette és saját kezelésébe április 1-én vette át.

**Tivolt Gyula vendéglője.** Zalaegerszegnek volt derek vendéglőse, **Tivolt Gyula** B.-Keresztúron a nagy vendéglőt e hó utólvál veszi át. Tivolt szaktársunk üzlete a Balaton-fürdői kirándulóknak egyik kellemesebb és jólátogatott vendéglőjét fogja kénezi.

**Panesován** a Nemzeti kávéházat az ottani Pelikán fogadó tulajdonosa, **Tokin Száva** megvette s azt újonnan berendezve július 1-én fogja megnyitni.

**Kaposvári hírek.** — *Krauth* Jakab, a közös hads. laktanya kámtin vendéglőjét a mult év végével átvette. — *Kollin* Samu ugyancsak ez év elejével vette át a honv. laktanyai kámtin vendéglőt.

**Üzlet átalakítás.** *Fried* Salamon, nyíregyházi vendéglős szaktársunk, a hosszabb ideig létező kávéházát megszüntette s azt az étterembe csatolta. A jóllátogatott üzlet kibővítése s teljes berendezése a napokban nyert befejezést.

**Topitzér Győző,** Alsóháromban egy csinosan berendezett vendéglőt nyitott „Zöldfák” címen. A derék vendéglőt nemcsak a helyi, hanem Miskolc város urai közönsége is szívesen látogatja.

**Szentesen** a Pelfői nagy fogadó bérletét, mint előzőleg irtuk, *Pirity* Mátyás ismert szaktársunk nyerte el. Új fogadós szaktársunk a nagy üzlettel egész ujan renoválva, július 1-én fogja ünnepélyesen megnyitni.

Uj győri vendéglős. *Klauz* Márton a győri vasuti vendéglőnek huzamos ideig volt étközödjő, u. ott a Deák-utca 11. sz. alatti Hollós-Balanek-féle vendéglőt e hó 2-án átvette. A jó boraival s konyhájával ugyancsak jó vendéglősnek bizonyult *Klauz* Mártont volt kártársai is szívesen látogatják. Kívánunk sok szerencsét.

**Flecken csárda.** *Gussáth* János, marosvásárhelyi vendéglős szaktársunk, szép nyári kertjét „Flecken csárda” címen e hó 15-én nyitja meg ünnepélyesen.

**Millin János,** lellei fogadós szaktársunk, Budapesten, az Eszterházy-utcai Orsz. Tisztviselő-kaszinói vendéglőt saját kezelésében továbbra is megtartja.

**Nagy Dezső** ismert zalaegerszegi vendéglős szaktársunk vendéglőjével kapcsolatos szép nyári kerthelyiséget ünnepélyesen a mult vasárnap nyitotta meg.

**Nagyszőlősen** a „Pannonia” fogadót előnyösen ösmert tulajdonosa, *Szarvady* Gábor szaktársunk, megfelelően átalakította s több szobával bővítette ki. Jó magyaros konyhája s italai miatt a környelmes üzletet a környékbeli és az utazó közönség kedvel látogatja.

**Zentán** a tisztai korsz-atjárónál lévő Nikó-féle vendéglőt *Kompás* Antal megvette, melyet saját tulajdonába május 1-én vett át.

**Hegyi Gyula,** Kaposváron, a Zrinyi-utczában lévő saját házában még a mult év végével egy csinosan berendezett vendéglőt nyitott. A tiszta zalai csopaki s badacsonyi boraiért kedvelt vendéglős szép udvari helyiséget derék gazdjáa ünnepiesen május 15-én nyitotta meg.

**Renováció.** A királyvári Veszprémben mindenki nagyban készülődik és várja a nagygyakorlatos nyarat. *Fried* Jenő szaktársunk, Élíte kávéházát az alkalommal ugyancsak ujan renováltatja s a kávéház terraszt pálmákkal és japán ernyős lugakkal gyönyörű ligetté alakítja át.

**Zalaegerszegen** a Központi kávéházat Haas Lajostól a mult hó közepével *Haas* Lipót vette át.

**Budapesten** a Ferenc-körút 8. sz. alatt lévő vendéglőt özv. *Fukszhoffer* Istvánné vette át. Az új tulajdonosa az üzlet jömenetét jó italaival és konyhájával biztosítja.

**Máthé József** ismert miskolci vendéglős szaktársunk, a jönevű Görömböly-Tapolca fürdői nagyvendéglőt innepélyesen a napokban nyitotta meg.

**Kapovavrott,** a Berzenyi-utczában, a m. hó folyamán *Sanics* József csinosan berendezett kisebb kávéházat nyitott.

**Csepés Mihály,** Budapesten a Ráday-utca 32. sz. alatt lévő vendéglőt átvette és május 1-én nyitotta meg. Csepés szaktársunk vendéglője már is szép látogatósnak örvend.

**Nyiregyházában,** mint előzőleg jeleztük, *Stern* Lipót, az ottani „Kiskorona” kávéház volt derék gazdjáa, az ottani zöldség piacon egy csinos kávéházat rendezett be, melynek megnyitását a m. hó elejével eszközölte.

**Tompa József,** mint egy mult öszilapunkban jelentettük, Győrött a Fehérvári-utvon lévő „Munkás otthon” vendéglőt átvette. A tiszta és csinos berendezésű vendéglőt derék tulajdonosa jó borai és konyhájával máris föllendítette.

**Verseceen,** a Kaszinó éttermet is kávéházzá özv. *Zwieder* Alajosnétól *Ruzicska* Nándor előnyösen ismert szaktársunk vette meg. *Ruzicska* szaktársunkat nem rég ujan berendezett üzletét saját kezelésébe e hó elején vette át. Sok szerencsét!

**Budagyöngyét,** a székesfőváros egyik legkellemesebb kiránduló vendéglőjét *Bock* Lajos, utóbb mezőhegyesi fogadós szaktársunk vette át. Az ünnepélyes megnyitás e hó első napjaiban történt.

**Oravicán** a Korona fogadó vendéglőjét *Grosz* Teofil, ismert szaktársunk bírte ki és saját kezelésébe e hó folyamán vette át.

**Helyváltozások.** — Szolnokon a Nemzeti szálloda fop. állását *Szisz* Gyula foglalta el, mellette az éth. állást *Zsoldos* Lajos tölti be, u. itt a Kossuth szálloda fop. állását *Rösó* Gyula tölti be, u. O. Korona kávéház fop. állását *Neuhold* Deszó foglalta el, míg az Otthon kávéház fop. állását *Rösler* Jenő tölti be. Balatonfüreden a Szűts és Balika nagy éttermeik fop. állását *Moor* Ferenc foglalta el, u. itt a kávéházi fop. állását *Szalgy* János nyerte el. Zentán az Eugén szálloda fop. állását *Szarek* Károly nyerte el, u. itt az éth. állást *Thünniger* Antal tölti be. Öbecsén a Vadász-kürt szálloda fop. állását *Mohay* Sándor, a szobapincérei állást *Kniszner* Viktor tölti be. Bekécsbában a Fiume szálloda fop. állását *Hörváth* János, a kávéházi fop. állást *Meizler* Sándor, a szobapincérei állást *Varga* János, az éth. állást *Kriván* Ilés, míg a sörcsarnoki fop. állást *Szokolay* Adám töltik be. K. K. felegházában a Korona szálloda fop. állását *Ludányi* József és a szobaf. állást *Boszik* Pál nyerte meg. Nagyszombatban a Vasuti vendéglőben *Sper* István éth. állást nyert. Pancsován, a Hungaria n. szálló fop. állását *Spáczis* Rada, míg a szobafop. állást *Schauz* Jenő töltik be. U. itt a kávéházi fop. állást *Talbak* János nyerte el, míg a Nemzeti kávéház fop. állását *Bogdán* János tölti be. A Palikán fogadóban

*Eth* József fop., míg *Melcher* Albert éth. állást nyertek. Zimonyban a Rózsási nagyszállóda fop. állását *Moracy* Sándor, a kávéházi fop. állást *Rumpf* Frigyes és a szobaf. állást *Engl* Pál töltik be. U. ott a Streicher szálloda fop. állását *Vodák* Lajos foglalta el. Marosvásárhelyen a Transylvania főpincérei állását *Keszler* Gyula foglalta el. Lugoson a Magyar királyi szállodában *Novák* István főpincér mellett az éth. állásokat *Paul* József és *Grosz* H. Henrik töltik be, míg a Concordia szálloda fop. állást *Lóbi* Péter foglalta el. Temesváron a Pacsirtamező vendéglő fop. állását *Oppeltz* József foglalta el. U. ott a Ladányi-féle „Központi” kávéház fop. állását *Seper* János foglalta el. Aradon a Láng testvérek étterme fop. állását *Kalina* Károly, a fizező fop. állást *Schöök* Gusztáv töltik be. Győrben a Royal nagyszállóda éttermei fop. állását *Móritz* Mihály foglalta el. *Zach* János a szobafop. állást, *Móritz* helyét töltötte be. Az étteremben *Köck* Gáboron kívül *Horváth* Béla és *Görch* Nándor éth. alkalmazást nyertek. Erzsébetvárosban a Takaréksk. szálló éttermeiben *Fülöp* Károly főpincér, *Barján* János éth. és *Ekker* János szobafop. állást nyertek.

## NYILT-TER.

Tek *Herczog* Sándor urnak, vasuti vendéglős Csáktornya.

A küldött *Kristály* szűrtével nagyon meg vagyunk elégedve.

Tisztelettel  
**Csillag Sámuel** Waldmann D.  
 Korona szállodás vasuti vendéglős  
 Ungvár. Szekszárd.

## Figyelmeztetés.

Kolacsovsky alias Demek Aladár, ki izletemben mint főpincér volt alkalmazva, működésének akként tett eleget, hogy pl. egy vendég társaságnak 54 kor. „cekk”-jét, miután dr. H. itteni ügyvéd kifizette, azt a társaságnak még egyszer fölszámította, amivel üzletemet — míg az esztról tudomást nem nyertem — a közönség boykottálásának tette ki. Az üzletnek ekként hátrányt okozó főpincéret szaktársaim figyelmébe ajánlom.

Weinberger Zsigmond  
 kávé Kisvárdán.

Tek. *Groszmann* Adolf urnak címfejtő,  
 Budapest, Király-utca 82.

Az Ön által festett és szállított címtáblákkal, úgy az anyaggal, mint a csinos káblékkal, nagyon meg vagyunk elégedve. Mindfogyt, mint megbízható szőlő céget, minden kábléknak a legmelegebben ajánlom.

Kiváló tisztelettel. **Kaszás** Lajos, Budapest.

## Felhivas.

Főhívom t. pincér urat figyelmét, hogy a kesztvényi (Héviz) Jeruzsálem vendégloshöz bármelyik egyleti helyszöklöz és bármelyik újnyitott irodából helyeznek el, az *dást cine fogadják*, mert könnyen kilenének annak tevé, hogy t. Lusztig ur az arc- vagy láb nem teiszés miatt egyszerűen nem acceptálja.

Nagykanizsa, 1908. máj. 15.

**Horváth** Lajos  
 pincéregyleti ügynök.

## Pályázati hirdetésny.

A Máv. Vinkovec állomáson lévő vendéglő 1908 október 1-től szántandó öt évre bérbé adatik. Ajánlatok szabályszerűen lebélyegezve és megfelelő bizonyítványokkal felszerelve június 16-án déli 12 óráig a Máv. Szegedi üzemeltetőség általános osztályához (üzemeltetőségi palota I. em. 21. sz. ajtó) nyújtandó tetszőlegesen.

Szeged, 1908. március hó  
 Az üzemeltetőség.

