

ORSZÁGOS
VENDEGLŐS SZAKKÖZLÖNY

FOGADÓ

ORSZÁGOS
PINCÉR SZAKKÖZLÖNY

A MAGYAR VENDEGLŐS- ÉS KÁVÉSZIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP
A SZÉKESFŐVÁROSI VENDEGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROSKÖR IPARTÁRSULATÁNAK,
A SZABADKAI SZÁLLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK, KÁVÉNÁZTULAJDONOSOK ÉS KOCSMÁROSKÖR EGYLETE, — AZ ARADI PINCÉR SEGÉLTŰZŐ- ÉS ELHELYEZŐ EGYLET
HIVATALOS LAPJA.

Rögzítés: Egy évre 12 kor. Félévre 6 kor.
Negyedévre 3 kor.

Szerkesztő és lapfajdos:
Flór Győző.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII., Rákóczi-ut 13. sz.

A pálinka és a bicska.

Sajnos, ez a kettő együtt jár. Nem mulik el ünnepvé vasárnap anélkül, hogy bicskázásokat ne követnének el a pálinkától egészen a megbolondulásig leitta-odott emberek. És ez a szomorú állapot nemcsak a fővárosban hirdeti a kulturánkat, hanem a vidéken is találkoznak vele. Ennek az állapotnak véget kell vetni. Szaktársulatok és társadalmak fogjon kezét ennek a a szegényfoltnak a kitisztítására, mely ellen fellázad az emberi érzék.

A szegénység egyik igen lényeges elősegítője a mértékelen pálinkaivásnak, a másik igen lényeges elősegítője kincstárunk kapzsúsága. Ez a kettő együtt jár, éppúgy, mint a pálinka meg a bicska. A szegénynek nem jut pénz a drága borra és a drága sörre, pálinkát iszik. Igaz, hogy az sem nagyon olcsó, de annál kismiszebb, úgy hogy 20—30 fillérért annyit is olyant kap, hogy megboldulhat tőle és fokozhatja a «bátorságát» egészen a bicskázásig.

A pálinkásbutitok és annak italát értjük ezalatt. Mert a jóminőségű, tiszta párlatu pálinkát az a néposztályunk, mely oly könnyen bicskázóhoz nyúl, nem issza, mert az neki drága és kevés fillérért keveset kap belőle. Hogy abból egészen az állatig leigya magát, az ő anyagi viszonyához képest, neki drága. Nem bírja. De hát mért is tenné, mikor nyitra áll kora reggeltől késő estig a minden kényelemmel berendezett pálinkás bolt, hol ő szívesen látott vendég mindaddig, míg lerészegedik, kényelmellené váltik és kidobják az utcára.

A pálinkásbolt terített asztallal, székekkel van berendezve, akárcsak a bor- és sörmérés lt letelepedhetik a bicskára hajlamosságra bíró tudatlan és erkölcsiellenes zülött ember és kapja a mérget tetszés szerint. Mikor aztán lerészegedett, hát akkor kidobják az utcára. Nappal is garázdálkodhatik az utcán, de akkor hamarabb fülelik le és teszik ártalmatlanná. Este azonban a rendőr sem látja, mert — sötét van.

Az ilyen pálinkától ittas és az utcára terelt ember azután a legközelebbi kocsmáig vonzolja magát, ott betér és ha nem kap italt, akkor a kocsmárosra fogja a bicskát, amint az már többször történt. Ilyenkor rendőr sincs, mert a kocsmároshoz könnyebben férhet hozzá

a kihágási paragrafus, mint a bicskára hajlamossággal bíró emberhez. Ilyenkor is a kocsmárosot büntetik meg, mert részeg ember garázdálkodott és háborgatta a csendet az ő üzletében, vagy az utcán, ha sikerült az illető bicskázás előtt az üzlethöz kitűszkolni. De hogy melyik pálinkás boltban rugott be, azt nem keresi senki.

Ezen a bajon sürgősen kell segíteni. A 6 kr-os sörök és a 24 kr-os borok pálinkamérései is ilyen aldozatokat produkálnak. A pálinkagyárosok derérborura nyitnak ilyen bor- és sörméréseket. Kápnak engedélyt amennyit akarnak 20—30 is, csak kérjenek. Nem csoda, ha a bicska kulturánk kimagasló esz-közévé váltik. De hát nem lehet a kincstár kapzsúságának határt szabni? Nem tartozik a kormány módot nyujtani arra, hogy az emberek a vadallatig való lesüllyedés ellenében megvédelmezhetők legyenek? Ez igazán kedélyes állapot!

Meg kell kezdeni a tisztítási munkát! A pálinkás-bódból ki kell tiltani az asztalt, a széket és a locát! El kell tiltani a pálinkamérést szombat estétől vasárnap reggelig.

A pálinkásbolt szombat estétől hétfő reggelig zárva kell tartani. A pálinkamérések jellegével bíró üzletnek nem szabad borra és sörre kiméresi engedélyt adni, a Grünfeldek és Elekek ne nyithassanak 20 30 bor- és sörmérést csak azért, hogy annal több pálinkát adhassanak el, amire a pálinkamérések korlátozt számánál fogva külön engedélyt nem kaphatnak.

Olyan rendszabályokat kell a székesfővárosi polgárságnak követelni úgy közérkölcsei, mint közbiztonsági okból és ha a tisztelt kincstár a maga részéről is megfogja utáni és veszélyesnek tartani a pálinka-méréssel kapcsolatos bicskázást, akkor némileg segítve lesz a bajon.

Mintegy négy évvel ezelőtt a székesfővárosi törv. hatósági bizottságának közgyűlésén határozatba ment, hogy a kormány felkerendő a pálinkaárustas vasárnapi szünetelésének elrendelésére. Akkor ezt a közérkölcsei határozatot Gundel János megfélebbezte és azóta szünetel az egész ügy. A kormányt ugyanis nem nagyon kell biztatni, hogy ne mondjon le a pálinkafogyasztás utáni jövedelem egy részéről, a felebbezés

téhat egészen alkalmas volt neki. Kell tehát, hogy több bicskázás történjen és talán hogy urakat is érjen az ilyen pálinkás bicska, akkor majd talán mégis megmondolják, hogy vajjon segítsenek-e a bajon.

Téhat várjunk!

A tőke fegyverei.

A szaktársak mindnyájan tudják és akik nem is tudják, hogy mily sokfelől nyulnak fojtogatón nyakunk köré a kartel karjai.

A tőkének már eredete óta igen külfömböző utjai voltak arra, hogy önmagát megokszorozza s első jellemvonása volt mindenkoron, hogy ezirányu utazásában soha sem törődött mások érdekeivel. Szánalom nélkül, teljes ridegséggel taposta le az utját szegélyző élő növényzetet, s csak azt hagyta meg, mi neki egyidejű hasznos, vagy árnyatadó vegetáció volt.

Eljárásuk elfedésére igen szép takarót (ideológiai) himezték. Azt mondták, hogy ez a világ egy van jól beosztva a világ. Nem bolond, hogy mást mondjon! De hát ki a bolond? Bolondok vagyunk mi, mert nyomorult lézenög létünkbe bevettük ezt a tanítást, melynek érvényre jutása nélkül nekik sohasem jutott volna eszébe ezt a közgondolkodásba plántálni.

Nemde kartársak, mi ezen nem is csodálkozunk. Aki gazdag, aki jól érzi magát, az bizonyosan amellett törődés, hogy így van jól beosztva a világ. Nem bolond, hogy mást mondjon! De hát ki a bolond? Bolondok vagyunk mi, mert nyomorult lézenög létünkbe bevettük ezt a tanítást, melynek érvényre jutása nélkül nekik sohasem jutott volna eszébe ezt a közgondolkodásba plántálni.

Nekik természetesen igen kényelmes és kedvező ez az elmélet, mely szerint nem lehet jobb állapot, szebb harmonia, mint hogy vannak megszagadt sör-gyarak, gazdag vendéglősök, közép és szegénysorsu kocsmárosok stb. Valóságos csoda és csokolni való kégy, hogy nekünk egyáltalán szabad léteznünk is. Kegyesen megengedett eddig, hogy az ő javukra, nekik használva dolgozassunk és tengethessük életünket... De immár elérkezett az az idő, midőn mi kezdünk nekik feleslegessé valni s bizony egy cseppet sem panaszkodnak a harmonikus világrend nevében pusztu-

lásunkon, hanem kifacsart, hasznavehetetlen citromként eldobnak majd, addig pedig az ő sokoldalú fegyverekkel kényserienek, hogy előbb még utolsó csep véruknék nekik adjuk.

Mert furcsa ám a fegyverük. Az egyik felén kenetes olajjal van kenve, melyfelén a szegény tömeget zsirozzák és gyógyítják, de ugyanazon idő alatt élebbiek felével jó adag vért csapolnak belőle. Ideológiájuk u. i. lépten-nyomon beszél az alkoholizmus ellen. Feltárja romboló hatását, siratja a neveletlen tömeg pusztulását, egyidejűleg pedig elárassza az országot olcsó italokkal, hogy annál többet és annál többen fogyasztassanak.

Eddig csupán kocsmáros emberek mérhettek ki italt. S ez helyes és okosra is volt. Ha az a kocsmáros ebbe fekteti bele munkáját, életét és kerestét, méltányos, hogy itt meg is találhassa megelhetését, hogy ne mondjam: gyarapodását... Ily állapotban is mi voltunk a dolgozó, a nehezen megélt fél. De hogy még nehezebb legyen számunkra az élet, a sörgyárak kartelbe léptek s kényük-kedvük szerint határozhatták meg munkánk és küzdelmünk feltételeit és eredményeit.

Ez sem volt elég. A tőke gyarapodni akar, s régi dolog, hogy a moloch nem lát áldozatokat. Megkerülte a fennálló rend sorompóit és elaraszította sörös palackjaival az üzleteket, az országot és minden boldog, boldogtalant, kinek az elarusításhoz kedve van. Mit gondolkak a t. kartársak, vajjon hova fejlődik ez majd? Vajjon mit fogunk tenni, ha a tőke az ő furfangjához képest még újabb fegyvereket fedez fel s egymás után rángatja ki a gyékényt lábunk alól? Hisz nem sokára nem lesz érdemes kocsmárosnak lenni? Miért? Csak arra legyen jó nekünk az élet, hogy adót fizessünk, hogy a gazdag kartelt gazdagítsuk? Micsoda ellenérték kapunk ezért? Azt, hogy szabad nekünk levegőt szívnunk, maradekot enni, mérgeledni, reménytelenségünkben hajunkat tépni?!

Ez tovább így nem mehet. Módot kell találnunk, hogy ezen irány ne meheszen a végtelenségig. Erősebben kell szövetkeznünk, erőssé és hangossá tenni szavunkat, s ha ez meg lesz, hamar életre kelhet és megvalósulhat az egyetlen terv, mely alkalmas lesz a dolgokat jobbra, a mi javunkra foidítani. (J. K.)

A Szekesfővárosi Vendégülösök és Kocsmárosok Ipartársulata hivatalos közleményei.

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

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

Jogitanácsot ad az ipartársulat minden tagjának a társulat ügyezése:

dr. Waigand József, lakik IX. ker., Üllői-ut 5. — A jogitanácsadás a tagokra nézve díjmentes.

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

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

Figyelemztetés. A társulat t. tagjait értesitem, hogy a társulat *Fekete Márton* adóügyi szakértőt nyerte meg arra, hogy a tagoknak a *most folyó adó-kivetésben* segítségére legyen, nehogy az üzletük forgalmának meg nem felelő adóval legyenek megterhelve. *A tagoknak a szakértő teljesen díjtalanul áll rendelkezésre.* Hivatalos órát tart minden nap reggel 7—9 óráig az ipartársulat irodájában (Rákóczi-ut 13.) A tagtársak keressék fel a szakértőt *még mielőtt* a kivétő-biztoság tárgyalja az adójukat, de néhány nappal előbb nézzék meg, terhükre mennyi adót írtak elő.

Janura Károly
elnök.

TÁRSULATI ÉLET.

Budapest. Lapunk utóbbi számában ismertettük a *»Szekesfővárosi vendégülösök és kocsmárosok ipartársulata«* által a képestés tárgyában a kereskedelemügyi miniszter elé terjesztelt beadványt és elmondtuk azt is, hogy a vidéken fennálló vendégülös ipartársulatokat átíratban megkereste, miszerint a közöstygy érdekekben ő is terjeszzenek a miniszter elé hasonló értelmű kérvényt.

Az átíratot közérdeki voltánál fogva mint a melyik az egész vendégülös-part igen életbevágó módon érdekli, a következőkben ismertetjük:

Igen tisztelt Testvér-Társulat! Tisztelt Kartársak! Ipartársulatunk elérkezettnek találta a mai időpontot, hogy a vendégülös-iparnak a képestéshez köztött iparágak közé való sorozását a magas kormánytól kérjük. És ezt sürögösen kell tennünk, mert az új ipartörvény módosítása napirenden van. Ha a most kínálkozó alkalmat elmulasztjuk, akkor a vendégülös-kar ezen közkívánalmának teljesítése beláthatatlan hosszú időre van elodázva. Huszonnégy év kellett hozzá, míg az 1884. évi ipartörvény módosításához hozzáfogtak, hogy azt a közelet kívánalmainak megfelelően modernebb alakra fektessék.

Szükséges, ha célt akarunk elérni, hogy minden, ezidőszert fennálló vagy alakulóban lévő vendégülös és kocsmáros ipartársulat a saját hatásköréből kifolyólag és saját nevében vagy köz-

vetlenül maga, vagy a kerület országgyűlési képviselője utján terjeszsen kérvényt a Kereskedelemügyi m. kir. Miniszter úr elé, melyben a vendégülös iparnak képestéshez kötését kéri. A kérelem nem a ma fennálló üzletekre, hanem az új ipartörvény életbeletétele után nyitandó üzletekre vonatkozik.

A magunk részéről a csatolt (lapunk mult számában közölt) szövegű kérvényt terjesztjük be és ha azt a saját beadványunkra megfelelően tartják, irassák le és aláírásukkal előlatta juttassák a miniszter elé. Ha nem találják megfelelőnek, készítsenek más szövegű beadványt, de közöstygy érdekekben és saját jól felgottgott erdeüknek szem előtt tartása mellett arra kérjük Önöket t. Kartársak, hogy *sürgösen cselekedjenek.*

A mi indokaink bennfoglaltan magában a beadványban, tes-ek azokat ha kell kiegészíteni vagy ha megfelelőnek találják, azokat elfogadni és a kérvényüket azokra alapítani.

Nem szabad a kínálkozó alkalmat elmulasztanunk; itt a legfőbb ideje, hogy mint a legnagyobb közérteket viselő iparos-ostály, a mi javunkra, megelhetésünkre és ipartagunk fejlődésére is történjék már valami.

Ha nem mozdulunk meg, ha nem cselekszünk, akkor magunkra vessünk, ha a mai állapotok tovább suttanak és a maijánál még súlyosabb viszonyok közé jutunk.

Kartársainknak kik ott bírnak üzletel, hol még vendégülös-ipartársulat nincs, azt ajánljuk, hogy *közöstygyenkeent szervezve, közösen terjeszsenek be ilyen kérvényt a miniszterhez*, mert minden többen kéri, annál nagyobb a remény, hogy megvalósuljanak őket.

Konstatáljuk, hogy a fővárosi napilapok majdnem kivétel nélkül rokon-szenvesen nyilatkoztak a kérvényező szekesfővárosi ipartársulat ezen aktiójáról.

A *»Borászati Lapok«*, a szőlőművelés és borgezdaság ezen elsőrendű szak-közöstygye a következőképpen írt arról az ügyről: *Vendégülösök a képestésért.* A szekesfővárosi vendégülösök és kocsmárosok ipartársulata hosszabb beadványt in/ezet Kossuth Ferenc kereskedelemügyi miniszterhez az ipartörvény revíziója alkalmából. A beadvány szerint 75—80 ezer hazai vendégülös érdeke kívánja meg, hogy a vendégülös-ipar képestés-hez kötsessék. Ez ónál fogva kéri a minisztert, hogy korábbi nyilatkozata értelmében már most vegye föl az új ipartörvénybe a vendégülös-iparnak képestéshez kötését Kérésüket beadványukban minden oldalról és alaposan megokolják. Mi ugy a borterme-lök, mint a fogyasztók érdekekben első-rangu követelménynek tartjuk a vendégülösök kívánásának teljesítését, mert a borfogyasztás csökkenésének egyik fő oka az, hogy a kocsmárosok nagyobb-része mindenhez ért, csak borkészítés-hez nem.

Kaposvár. A »Somogyvármegyei vendéglősök és kocsmárosok ipartársulatának» érdemes és országzsérte előnyösen ismert elnöke Grünwald Mór, a vendéglóipárt érdeklő ügyekből kifolyólag összeküldöztött az ottani pénzügyigazgatóval, ki burokratikus módon megszintette az ipartársulattal korábban fennálló jog viszonyait. Emiatt Grünwald kártársunk lemondott elnöki tisztéről. Az ipartársulat előljárásága azonban nem nyugodott bele a ridegen megváltoztatott viszonyba és panaszát emelt a pénzügyigazgató eljárása miatt a pénzügyi államtitkárnál, ki az ügynek rendezését ígérte.

Az elnök lemondása folytán az ipartársulat elnökválasztásra rendkívüli közgyűlést hívott egybe, melyen nagy lelkesedéssel és egyhangulag régi és kipróbált elnökét, Grünwald kártársunkat újból választotta meg, ki az újabb kifejezésre jutott bizalmat megköszönve az elnöki tisztet, ismét elfogadta.

Grünwald kártársunk iparunk közérdeke szempontjából helyesen cselekedett, hogy a díszes állást újra elfogadta.

Az ember táplálkozása.

VIII.

A kenyérszítésnél alakjában véve teljesen ugyanazok a célok akarjuk megvalósítani, mint a főzési eljárásoknál. Itt is a táplálékot egyrészt izletlen, másrészt elég könnyen rágható alakban kívánjuk előállítani.

Már régen tapasztalták, hogy egyes mikroorganizmusok hatására a cukor-félek elbomlanak s ilyenkor alkohol és szénas fejlődik. Ezt a tapasztalati tényt használjuk fel a kenyérsütéskor s a kenyér tésztájának dagasztásához használt vízbe élesztőt szoktunk adni, mitől a lisztben lévő cukor erjedésnek indul s mint tudjuk, szénasavra és alkoholra bomlik. A keletkezett szénasav, mint gázmű vegyület buborékok alakjában elillan a készülő, de utját állja a tészta: k vastag anyaga, melynek ragcososságát a benne lévő sűrű még fokozza. Egy ideig meleg helyen hagyják, hogy az alatt az idő alatt a magas hőmérsékleten rohamosabban végbemű erjedés következtében a tészta belsejében lehetőleg mindenütt egyenletesen fejlődjenek ilyen gázbuborékok.

Az így kell kenyértésztát kiszaggatják, azután a forró sütőtemperaturán, a melynek a hőmérséklete körülbelül 200 C°, kisütik E magas hőmérsékleten a kenyér felületén a víz hirtelen elpárolog, a fehérjék elolvadnak, a keményítő pedig cukornemű anyaggá alakul át s ez még a kenyér héjában is tovább bomlik. Hasonlóképpen a cukor is, melyből magasabb hőmérsékleten égett cukor, (karamel) lesz. Ez a karamel a kenyér héját barnára festi és annak jellegzetesen kissé kesernyés ízt ad.

A kenyér belsejében kezdetben a hőmérséklet emelkedésével egyideig heve-

sebben indul meg az erjedéssel kapcsolatos gázfejlődés, csakhamar azonban oly magas hőfokok ér el a kenyér tésztája, hogy az élesztősejtek elpusztulnak. Az erjedés termékei: a szénas és magasabb hőmérsékleten a gázmű alkohol azonban nem hagyhatják el a tésztát: utójukat állja a kenyér megkeményedett felülete, másrészt a kenyér belsejében az egyes apró buborékok a fehérjék megolvadása következtében is csakhamar jól záró burkot kapnak.

A kenyérben, főleg pedig a fekete rozskenyérben az alkohol erjedéssel kapcsolatosan és parhuzamosan egy másik erjedés is megy végre, melynek következtében csekély mennyiségű tejsav keletkezik. Ez a tejsav okozza a fekete kenyér kívánatos, kissé savanykás ízet.

Mint ezekből láthatjuk, az élesztő használatával valóban elerik azt, hogy a kenyér lágy (lukacsos) és izletesebb válik.

A jó kenyér e két sajátosságát azonban csak a liszt tápanyagainak mennyiségbeli rovására érhetjük el. A finomabb tésztákban, a különböző süteményeknél a tészta lukacsoságát olyképpen érik el, hogy habba vert tojásfehérjét kevernek a tésztába. A tojásfehérje már alacsony hőmérsékleten megolvad és így alakban megakadályozza a levegőbuborékok eltávozását.

A vajás tészták készítésekor a tésztába vaját, esetleg margarint vagy zsírt gyúrunk. Ezen zsírok a sütés alkalmával nem illanak el és megakadályozzák a tészta összetapadását s így az réteges és porhanyós lesz. Ezt az eljárást, mint aránylag drágát, a kenyérsütésnél nem alkalmazzák.

Bármiely csekély is az a tápanyag mennyisége, ami az élesztő használatát következtében elvész. (különböző kísérletek szerint 1 4:2%) összességben mégis sokra rug.

Ha például Budapesten a lakosság száma 800,000 főre becsüljük és egy ember napi kenyérszükségletét 350 grammra tesszük s ha csak 1% -ra becsüljük a veszteséget, akkor is ez a mennyiség 28 millió gr. kenyérnek felel meg, a mivel 800,000 embernek napi (3.0 gr.) kenyérszükségletét teljesen fedezhetnők.

Liebig, a ki elsőnek foglalkozott a kenyérsütés vegyefolyamataival, az élesztőt helyett az ugynevezett sütőporokat ajánlotta. A legkülönbözőbb ilyfajta készítményeket hoztak forgalomba. A Horsford—Liebig-féle sütőpor például savanyú foszforosavas méz és szójababirbona keveréke. Ezen két sónak a keveréke, ha megnedvesedik, szénhidrogén fejleszt. Használják az ammoniumcarbonatot is, mely maró szaga fehér por. Vízben könnyen oldódik és a sütőcemenze magasabb hőmérsékleten gázmű alkotó részekre bomlik.

A calium carbonatot használják egyes helyeken. Sütőporok használata

azonban különböző hátrányokkal jár, így főleg, hogy elmarad a tejsavas erjedés és a barnakenyér nem kapja meg azt a kívánatos, gyengén savankás ízt, a mit már annyira megszoktunk.

Csepreghy Gyula

KÜLÖNFELE KÖZLEMENYEK.

Kérem. T. előfizetőinket, kiknek a mai számmal postautalványt mellékelünk és előzőleg levelelbeli megkeresést küldtünk, kérjük, hogy esedékes előfizetési díjaikat sziveskedjenek postafordultalval beküldeni. — Jöböratinkat és ismerősinket kérjük, hogy a »Fogadót» sziveskedjenek körükben terjeszteni. A »Fogadó» kiadóhivatala Budapest, VIII., Rákóczi-ut 13.

Horvát vendéglősök mozgama. Lapunk utóbbi számban közöltük, hogy Horvátország vendéglősei igen szépen szervezkednek és most hozatesszük, hogy a magyar vendéglősök példát vehetnének róluk. Mint most Zágrábból értesítenek bennünket, a horvátországi vendéglősök szövetsége legközelebb küldötséget meneszt dr. Wekerle Sándor pénzügyminiszterhez, kinek sereimeiket és panaszaitak magában foglaló emlékiratot fognak átadni.

Hymen hírek. — Seress Márton, ismert kassai vendégfő szaktársunk e hó 2-án feleségül vette öz. Vilmos Ferencné urnót Lévaról. — Roth Sándor, sárvári vendégfő szaktársunk f. hó 3-án tartotta esküvőjét Kaszás Erzsike kisasszonnyal, Sárváron — Goldberger Jenő, a fővárosi Goldberger A. V. ismert jónéi hirdetési irrodáék baltája, e hó 7-én esküdött örök hűséget Hepp Ilonkával, Budapesten.

Aránytalanság a szeszes italok után fizetendő adóban. A kassai kereskedelmi és iparkamara felirt a kereskedelmiügyi miniszterhez és érte, hogy hasson oda a pénzügyminiszterrel az irat, hogy a vendégfők és általán az italmérolek a szeszes italok után annyira sújtó III. oszt. keresseti adót egyeséges kules után állapítsák meg. Zemplén megyében pl. a sör után 12 kor. az adóalap, Szepes megyében 6 kor. A szeszes után Szepes megyében 20 kor., közönséges pálinka után 15 kor. Zemplénben általánosították a kivetési kulcsot 15 koronára. Mindebből csak az tűnik ki, hogy a vendégfők-kocsmárosok igen jó fejős tehenei a magas kincstárnak és az érdekelte és sújtott vendégfő-kartársaink mégis oly nehezen egyesülnek anyagi érdekeik megvédésére.

Adóügyi szakértő. Aki előirt adóját, illeték ügyét stb. felülvizsgálatni óhajlja, forduljon bizalommal Fekete Márton, adó- és illetékügyi irodatudajonhoszó (IV. Kecskeméti-utca 6) ki az adózás ügyében mindennemű felvilágosítást és utbaigazítást ad.

Kitüntetett fogadás. Nemesak a csilgató jelvény tüntet ki, hanem a polgártársak tisztelete és bizalma is. Ilyen kitüntetésben részesült *Szentgyörgyi Ferenc* derek kartársunk is, a *fiumei* »Hotel de la ville« tulajdonosa, kit az ottani »Magyar kör« első alelnökévé választotta. A Magyarország ezen expónát helyén csak válogatot és megbízható férfiak juthatnak ilyen bizalmi állásához, amilyenben Szentgyörgyi kartársunk feltétlenül a legmegbízhatóbbak között foglalhat helyet.

Zalai állapotok. A slavon, horvát és stájerhon határolta Zalavármegye olyan, mint egy kis tündérföld. Van rónája, herce, folyója és a világhíres Balatonján kívül mindene, ami csak a szép természet kedvelőket elragadhatja. Szóval zalamegye szép, mint egy cseces ruhába öltözött szép parasztkisasszony, de szellemben is olyan, mint e szép leányzó, akinek ha szavát halljuk, tudjuk csak, hogy lelkileg milyen sivár. Így vagyunk e szép multa megyével, a hol az állapotok, kulturális szempontból a Haza bölcsének nagy szellemével a lehető legnagyobb elütésben állanak. Szegény Kisfaludi Sándor, ha véletlenül egy-két heti »szabadságot kapna, sietve térne vissza kriptái lakába, vagy nyomban pennát ragadna, hogy a nagy hátramaradottság fölött érzett keservében még a »Kesérgő szerelme« verseinél is keserűbb strofákat írjon.

A civilizáció tudvalevően a kocsmaábrakából néz ki. Ide tér be első sorban az idegen, itt fordul meg a járósköz tartozó és naponként a helyi községek. Itt látja és tapasztalja k-i-ki, hogy milyen országba vagy népek közé hozta a véletlen. A művelt ember szemé azonnal fölisméri a helyzetet, a haladást vagy hátramaradottságot. Itt is fölismerni Zalában, ahol a vendéglőkocsma a lehető legkezdetelesebb állapotban vannak. Zalamegye székvárosában pl. alig van 7-8 vendéglőkocma, melyek megfelelő kezekben volnának. S hogy ezen az állapoton való változtatást sem igen kívánják, az bizonyítja, hogy a mesterséget értő és tanult embereket innen válogással kiűződik. Így t'ek Zalaegerszeg egyetlen fogadósnál, Domonkos Ignáccal, aki miután az évekig hírt Korona fogadóját eladta, nem kapott újabb engedélyt. Tivolt Gyulát is ily módon kergették el B-keresztúra. N D olajatai vendéglőnek rengeteg utánjárásába és kapcsolatban közel 2000 koronájába került, míg jelenlegi üzletére jogot nyert. Pedig az itt fölseroltak mind intelligens és jó szakemberek. Am, a »Glazgál Zsigmond deszkapallo, mészerekesedés, sör-és bormérés«-hez (olajatai) hasonló című kocsmákra már bőven lehet bukkanni.

Hock János orsz. képviselő a 905-ki vendéglőkongresszuson (Budapest) azt mondta, hogy minden jó kocsmáros papja a hazahiságnak és a haladásnak.

Ugyanakkor jelentette ki Wekerle Sándor miniszterelnök is, hogy: nekem nem sok, de jó kocsmáros kell! — Ezek a neves férfiak bizonyára más jelentőséget tulajdonítottak eme kijelentésüknek, mint az egészségi p.-ügyigazgatóság az ő deszkapalloi iltalmérének.

Kis dolgok ugyan ezek, de jellemzők a megyei vezetőkre, akiknek figyelmük annyira sem terjed ki, hogy suszter zablaja-e a ruhájukat, vagy asztalos-e a cipőjüket, illetőleg, hogy ezek közül egyet se, mert mind a kettő csapat is bort kezel... (Bizonyára ez a nagy figyelmelenség lehet az oka — némileg legalább — annak is, hogy a világon még most se tudja senki sem, hogy mi van a zalai borok jóhírnévé félig tönkretévő *topolcai* Lessner borkereskedő céggel?...) Ezek után pedig csak azt kívánjuk konstatálni, hogy Zalamegyében még három (Borbély György által szerkesztett) »Magyar Paizs«-ra volna szükség; csak így lehetne remélni változását a maradi víznyomoknak és volna elérhető az, hogy az ott megforduló idegenek tényleg Zalában, nem pedig Hunyad- és Krassó-Szörény megyéknek legkietlenebb részén érezhék magukat.

Felemelt szeszdó — honvédfizetés-e. A vendéglőkongresszusai ismételen azíránt petícionáltak, a pénzügyminiszternel, hogy töröljék el a boritaladót és keressen rokonpénzadót a szeszdó feiemelésében. A miniszter ur, ki minden jó javaslatot elszozott fogadni, most is így cselekedett. Felemelte ugyan a szeszdót, de nem szállította le a boritaladót, hanem a szesznel elérendő nagyobb jövedelmet átengedi a honvédfizetés és legénység fizetésének javítására. Kíváncsiak vagyunk most már, hogy a vendéglők milyen előnyöket fognak kapni a pénzügyi vagy honvédmíniszterrel a jó eszméért.

Lakodalom. *Vickó Pál* budapesti vendéglős kartársunk bájos és szép-műveltségű leányát, *Vilmát*, e hó 4-én vezette otlárhó *Jerusse* Ferenc, szerkesztő Budapestről. A lakodalomra a vendéglők színe-java volt hivatalos és a napszép vidám hangulatát csak a hajnali kakasszó zavarta meg. A fiatal párnak szerkesztőgünk is boldogságot kíván.

Névmagyarosítás. Berger Sámuel h-csabai kávék szaktársunk vezetéknévét *Ballá-ra* magyarosította.

A somogyiak pincéjében. A somogyi vendéglőipartársulat, mint előzőleg írtuk, radikálisan vetett véget az ottani depósk folytonos söráremelésének: fölállított az ipartársulati sörraktárt. A söraktári helyiség egy Ferenc József fogadóval szembeni tágas nagy pincében van, ahol ugyancsak öröm elnézni a napibiztos-elnök, titkár vagy két másik v.-tag fölügyelete alatti *depósi* teendőket, de különösen a forgalmat, ami az első hetekben mindjárt 3 és 6 száz korona között mozgott. És ugyancsak ez a szép forgalmi siker szolgáltatott

okot arra, hogy a folyton áremelődepósk most egyszerre kiáltással, hogy az ipartársulatnak 2 koronával olcsóbban adott sörénél még olcsóbban adják kartelós lőréjüket. Szóval, elkezeredett konkurrenskévé lettek. Mi azonban azt hisszük, hogy az önézetes és józan-gondolkodó somogyi vendéglők és kocsmárosok még akkor is pokolba fogják kívánni az egyszerre szelidjánosokká lett depóskat, ha azok sörüket harmadárón, vagy egészen ingyen adják.

Kaszás Lajos kegyelete. Kaszás Lajos, ismert nevű fővárosi vendéglős, a váci temetőben immár két éve pihenő *Hajnali* Aladárnak egy díszes sírkövet állíttatott. Az elhalt jóbarát kegyeletét őszintén tápláló Kaszás szaktársunk mindazoknak, kik a siri emléket elkészítéséhez hozzájárultak, ez uton is köszönetét fejezi ki.

A vasárnapi kocsmazárás — Szatmórbán. A mi iparkorára járványos bajt képező »vasárnapi kocsmazárás« mindjobbban terjed, ami ellen nincs jobb és hatásosabb védelem, mint a minden szankciónban propogált országos tömörülése a vendéglőknek. Szatmármegyei közgyűlése szintén határozatot hozott a kocsma vasárnapi zárására, mire a megye vendéglősei és kocsmárosai a mult szerdán a szatmári Vigadó termében gyűlést tartottak, ahol elhatározták, hogy a határozat megsemmisítése végett küldöttséggel járulnak a miniszterhez.

A vívó ur meg — a fizetés Marosvárhelyi levelezők írja: — Van a városban egy szántai *Szántó* Ferenc nevű vívómester, nagy krakler, ki május 26-án az Erzsébet kertben mulatott, hol idegen ember a főpincér... A vívó ur ugyanis a többi főpincérnek majdnem mind adata, így a Transylvania, »fő«-je, Schodits Ferencnek is, aki nevezett időben szintén az Erzsébet kertben volt a végé nézte a jelenetet és hallotta amint a főpincérnek — aki a távozásnál a fizetésé nézve kezdte intézést — ezt válaszolta: *adok egy pofont és ki lesz fizetve!* — Schodits nem tudta elhallgatni e meglepést s oda szolt, hogy: — így szokott fizetni? — A vívó ur erre nem szolt, hanem meg akarta ragadni Schoditsot, de Schodits se volt rest, nyakon csipette az ípsét és az ígért pofon, »mikorodítva« ugy hullott rá, mint a záporos. Mikor pedig Friedmann vendéglős-gazda meglegette az elégtelt adást, oda ment és szétválasztotta őket. A csetepaté a vívó ura nagy hatásra lehetett, mert 3 napig nem jött ki az utcára. (Kk.)

A jóbarátok — mozgódnak. Van-e jobb barátja a vendéglőknek — a finanszál? Alig hisszük. Igaz, hogy sokszor kötelességjeltesből művelni a barátságot, sokszor azonban bulitubbuzságból. Annyi azonban bizonyos, hogy a legtöbb esetben pénzbe kerül a vendéglőknek a barátság, ha pl. a kért iltalmérési engedély késedelmesen jön ki a pénzügyigazgatóságtól. A finanszálugyanis helyzetük javítása érdekében mozgalmat indít ottak és kívánásaitak emlékratba foglalva, át is adták már a pénzügyminiszternek. Eil kell ismernük mind-amellett, hogy bizony nehéz a finanszál az a javadatmalásuk nem áll arányban és a javadatmalak.

A vendéglők vasárnapi munkaszünete ismét előtérbe került. A »Közjótékonyági Egyesület« (mely alkoholfolmes vendéglőt tart fenn) ugyanis beadványt intézett a pénzügyi, a kereskedelemügyi és a belügyi miniszterhez azzal a kérelemmel, hogy a törvényhozás útján intézkedés történjen aziránt, hogy az öcsmák, a hol meleg éltel nem adnak, szombat estőlőt hétfő reggelig zárva maradjanak. A keresk. miniszterium megígérte, hogy a vasárnapi munkaszüneti törvény parlamentre szabályozása alkalmával az egyesület kérésé értelmében fog intézkedni?

Felfülett borhamisító cég. *Waitzner Emanuelné és fiai* (Waitzner Lipót és Réz) budapesti borkereskedő céget borhamisítás gyanúja alatt feljelentették a VII. kerületi kapitányságnál. A megjelent vizsgálat eredménye igazolta a feljelentést, amennyiben a felfogott borok, melyeket a cég tolnai, székszárdi és léányvári boroknak elnevezve hozott forgalomba, hamisítottak bizonyultak. A céget megbüntették, de a társaság egyik tagját sem zárták be... Igy rontják a magyar bor jó híret.

Fogadó égés nagyban. Amerikában ma holnap alig lesz fogadó, — mind léeg. Most újabban Bronksvilleben a »Gramattan« szálloda égett le. A szállodában 480 vendég volt, de egynek se görbült meg a hajszála sem, ami az amerikai szokás-viszonyokhoz ilyenkor szintén hozzá tartozik. A kárt egy millió dollárra teszik az amerikai lapok.

Apró hírek. — **Cserebere.** Egyik pápai előfizetőnk panaszos sorokát írt, mondván, hogy az ottani Otthon kávéházulajdonos és neje előtt olyan tekintélynek és hatalomnak örvend a tüzilegység, hogy a segítőkészek teljesen alá vannak rendelve az egy bűnik vezérnek, hogy a pincérek minduntalan változnak, csereberélőnek. Mi, panaszos előfizetők ezen soraira csak annyit jegyzünk meg, hogy ennek az ügynek előbbit-utóbbit is a kávék ki egyébként volt derek tántóntó... fogja meginni a levét. — **Palackos-automata.** Londonban a tavaszi kiállítás egy palackos-automata volt kiállítva. A gépet egy ember kezeli, ki behelyezi a kimosandó üvegek és kiszedi a tisztákat. 10 óra alatt a gép 7—10 ezer palackot képes kimosni. Az automata 3-szor mos: 1-szer vízzel és kefével, majd gőzzel sterilizál és végül a címkét távolítja el. — **Béke.** A bpesti kávéipartársulat és a pincérek szak-egylete közt fölmértel incidens hossza tárgyalás után véget ért. A szakegyletet vezetője a tárgyalás folyamán kötelezte magát, hogy a k-szerződés minden pontját betartja és az ipartársulatnak minden differenciáról jelentést tesz. Az ipartársulat a kötelezést elfogadta és így megint helyre állt a béke. — **A boldog francia.** A párisi automobili klub bannketten rendezte, melyben főidegnek a »royal kassa« szerepelt. Ez a kassa arról nevezetes, hogy nem vágják le, hanem a szűk előtt zsinagel megojítják, aminek az a következménye, hogy az így támadt vértőlulás és vérnyomás föl-ozlástól megérzést kap a kassa, különösen nagyon meglehen. A boldog franciának azonban hiába magyarázta ezt a tudomány, 6-4-hal az a alaroueni kacsáért, amitől fenti bannketten mind a háromszáz részvéve megbetegedett; Tamarin, a klub egyik vezető tagja pedig béke is halt a r-kassa okozta gőmgermezésbe.

Zsvuvajdzsics Obrád gyásza. A szabadkai vendéglo ipartársulat volt érdemes elnökét, megrendítő csapás érte; derek, katonafia hirtelen elhunytával. A gyászasat a családra nézve annál fájdalmasabb, mert a rokonszenves Nenád, ki a katonaságnál az első évét töltötte, önként vetett végű életének. E hó 3-án a hajnali órákban lakásán revolverrel halantekon lötte magát. A tragikus, szomorú sorsot ért 21 éves Nenád: a szülői házból temették el s végít-zséségén megjelent szászadának egész legénysége, a századparancsnok vezetésével, azonkívül a főgimnáziumi tanulóik, fiatal barátjai, a sportklub tagjai és a vendéglo-egyesület tagjai az egyleti gyászszó-áló alatt. A gyászos csapatól megtört Zsvuvajdzsics családát az ösmerősök nagy száma kereste föl részvévevel, melyben mi is őszintén osztozunk.

Megbűntetett kávéházi tolvaj. Másfeleli börtönnel sújtotta a törvényszék Brády András foglalkozás nélküli irnokot, mert a kávéházakból tálcaikat, kanalakat, gyufa és sótarókat lopkodott rendszeresen. Lakásán másfelezer korona értékű lopott holmit találtak. Talán abba fogja hagyni ezt a szakmamesterséget. Másfél esztendő elég idő a gondolkodásra.

Gyászrovat. — Hirtelen halál. Főpincéri karunknak egyik régi ismert derek tagja, *Hambek József*, a kaposvári Korona fogadó kávéházának főpincére, a m hó 12-én, amint elfülettul hazamenőben volt, betért a Fiume kávéházba, hol leülvén, hirtelen elszápadt és eszméletlenül esett le a székről az oda sietők karjaiba. Azonnal orvosért küldtek, lakásába vittek, ahol pár percnyi szenvedés után szívvelhűdésben elhunyt. A közkedvelt főpincér temetése igen nagy részvét mellett máj 15-én történt. Halálát özvegye és szép családja gyászolja. — *Steiner Pál* bpesti vendéglo, a m hó 28-án 64 éves korában jobblétre szenderült. — *Ifj Dávid István*, ki Karádon hasonnevű édesatya vendéglojében működött, a m hó 23-án 30 éves korában elhalálozott. Az elhunytban Dávid Sándor szegedi kávé és Dávid Pál t-telepci főpincér szaktársaink fivérék gyászolják — *Kováts Mihály*, nagykanizsai vendéglo szak-társunk, a m hó elejevel elhalálozott. Az elhunytban Kováts Lajos kiskanizsai vendéglo szak-társunk fivérék gyászolja.

Hol rendeljünk halat? „Oleó Kaviar és friss halforrás”. Szál testvérek főközléte *hal-és bor nagykereskedő cégén Orsován*. Szállit: 80, 90, 120 kor-ért, harszát 90—140 kor-ért, keszegét és tokot 240—280 kor-ért 100 kg-ért. Friss, nagyüzemi kaviar kilója 24—28 kor. Orsováról gyorsrakut és utavét mellett. A haldómények gondosan kosorban, jég és szalmagömböcbe csomagoltatnak. Telefon: Interurbán Orsova 30. (2—5).

Torma! Núrbergi grás nemes, édes, hosszú, vastag gyökereken, saját termésű, métermásánként 30 korona, 25 kg-ért 6 korona, 5 kg-ért 1-50 koronáért rendelhető *Keményné, Regetruszka-Garbisbögönyön.*

KONYHAMŰVESZET.

Rovatvezető: **Lakomás Pál**

Csirág (spárpa) leves.

Egy kilo csirágot megtisztítunk, (keseri és fás részét levágjuk) apró darabokra szeleteljük és sós vízben puhára főzzük. Ezután olvasztott vajba 4 kanál lisztet keverünk bele, világosárgára pirítjuk, hideg vízzel föleresztjük és ezt a csirágra öntjük. Annyi vizet töltünk hozzá, hogy a leves hígágának megfeleljen és addig főreljük, míg a rántás el nem oszlik. Találásnál 8 deci tejtelt öntünk rá.

Tök főzelék.

A tököt felvágjuk, lehamozzuk, meggyaluljuk, edénybe tesszük, kissé megsózzuk és a következőket készítjük el: egy lábasa zsirt teszünk s ebben a karikára vágott vöröshagymát pirosra sütjük, aztán édes paprikát teszünk hozzá és belehelyezük a tököt a belőle kiszívargott sósevel együtt. Mindezt puhára pároljuk, liszttel meghintjük, kellő mennyiségű tejfelel felengedjük s annyi vizet öntünk hozzá, hogy kellő sűrű legyen és sertéskarajjal föladjuk.

Orosz sült.

Veszünk 2-3 kilos marha-lapockát, a huserővel alaposan megverjük, megsózzuk, majd szalonnával megtűzeljük. Egy lábasa vajat teszünk s a tűzhelyre helyezük. Ha a vaj felolvadt, jócskán sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert és egy fej vöröshagymát szép szeletekre vágva a forró vajba teszünk s adunk hozzá két szem szűszegret, tíz szem borsot és kevés gyömbért, aztán a lapockát bele helyezük, öntünk rá egy kevés vizet és addig pároljuk, míg puha lesz. Hogy a hus oda ne süljön, gyakran forgatjuk és az elpárolgó vizet helyett újat öntünk rá s ha a hus puha, kivesszük, míg a lábasaiban lévő lébe egy kanál lisztet keverünk egy kis vízzel felengedjük s ha felfort, a szitán átstűrjük, 1 drb szardellát finomra vágva az átstűrt lébe teszünk és a husra öntjük. Most 1 deci jó vörösbort öntünk hozzá s a hullal együtt megegyeszer felforraljuk. Találásnál citrom-szeletet adunk hozzá.

Turógombóc — málnaizzel.

Veszünk 12 deka vajat, 20 deka porcukrot, 12 egész tojást, 120 deka túrot, 50 deka zemlyemorszát, 20 deka lisztet, egy kis sót, mindezt jól összevegyítjük, 15 percig hideg helyen hagyjuk állni, aztán kézzel tojás nagyságú gombócokat formálunk és forró vízben egyrészt után befőzzük. Egy negyed órást főni hagyjuk, s kiszűrés után vajban pirított zemlyemorszával leöntjük és málnaizt adunk hozzá.

Az új bortörvény-javaslat.

Megigértük lapunk legutóbbi számában, hogy az új bortörvény-javaslatot olvasóinknak ismertetni fogjuk. Igéreztünk, ime beváltjuk. A javaslat hivatalos címe így szól: **„Törvényjavaslat a borhamisításnak és hamisított bor forgalomból a hozatalának tilalmazásáról»**. A javaslat szövege a következő:

I. Fejezet. Általános rendelkezések.

1. § Bor elnevezés alatt az a szeszital által értendő, amely kizárólag a szőlő levéből (szőlőmustból) erjesztés útján állított elő.

2. §. Az okszerű pincekezelés szempontjából szükséges eljárások alkalmazása — ide értve a hibás bor vagy must helyreállítására vonatkozó eljárásokat is — amennyiben ez hamisítási vagy a közönség megtévesztésére irányuló célzat nélkül történik s amennyiben ezáltal az egészségre ártalmas anyagok nem kerülnek a borba — a jelen törvény korlátai közt meg van engedve.

Nevezetesen meg van engedve:

a) a must süritése befőzés által;
b) a must cukrozása, a tokaji borvidéken termelt must kivételével (15 §) és csakis a 4. §-ban megállapított korlátok között;

c) a must és a bor kénezése tiszta kénnel;

d) a must, valamint a bor savtalanítása tiszta szénvas sóval;

e) a bor derítése a következő derítőszerekkel: vizahőlyög, zselatin, cseresz, tojásfehérje, tej, kazein, spanyolföld és kaolin;

f) égetett cukor (karamel) használata a must vagy a bor színének javítása végett;

g) a must vagy a bor színtelenítése tiszta csontszénnel vagy faszénnel;

h) a bor felfrissítése tiszta szén-savval;

i) élesztő használata a musthoz vagy a borhoz, átérjesztés céljából;

j) ürmösbor készítése ürmöknek s az ürmösboroknál szokásos más fűszerek felhasználásával;

k) a mustnak vagy a bornak valamely más bor törkölyére vagy seprőjére való felöntése, zamatosítás vagy átérjesztés céljából, a tokaji borvidéké néve a 19. §-ban foglalt korlátozással;

l) a must, valamint a bor fejtese, szűrése, hevítése, (pasztörözése) s általában a must vagy a bor tartóssá tételére szolgáló minden olyan művelet, melylyel idegen anyag nem jutnak a mustba, illetőleg a borba;

m) a házasítás vagy összevegyítés, úgy azonban, hogy a bort és a szőlőmustot csak borral vagy szőlőmusttal szabad összeházasítani. A tokaji borvidék borainak összeházasítására néve a 18. §-ban megállapított kivételek rendelkezés az irányadó. Bort vagy

szőlőmustot törkölyborral (csigerrel, lőrével) vagy gyümölcsborral, illetőleg ezeknek mustjával összeházasítani (összevegyíteni) tilos.

3. §. A szesz használata csak az okszerű pincekezelésnél elismert eljárások korlátai közt (például hordók vagy palackok tisztítására, bizonyos borderítő szerek előkészítésére, megvirágosodott bor kezelésére stb.) engedtetik meg.

E célra csak legalább 95/0-os raffinnál szesz szabad használni és azt is csak olyan mértékben, hogy ez uton 1 térfogat-százaléknál több alkoholt ne kerüljön a borba. Ellenben tisztán csak a bor szesztartalmának emelése végett a borhoz szesz adni tilos.

4. §. Cukrozásnak csak a mustnál (2. § b) pont) s ennél is csak előzetesen kikért hatósági engedély és a rendeleti uton megállapított feltételek és ellenőrzési rendszabályok mellett s kizárólag oly célból és oly mértékig van helye, hogy a kedvezőtlen eljáratok természetének mustjában a túlságosan alacsony cukortartalom legfeljebb annyira legyen felemelhető, amennyi, az adott viszonyok között, normális években lenni szokott. Egy hektoliter mustba azonban 4 kilogrammnál több cukrot adni tilos.

Az engedély megadására első fokban a törvényhatóság első tisztviselője (alispán vagy polgármester), Horvát-Szalvonszágokban a megyei hatóság, illetőleg a városi törvényhatóság polgármestere illetékes, aki ez ügyben hozott határozatát egyidejűleg az illetékes borenőrző bizottsággal (61. §) is tartozik közölni.

Az elsőfoku határozat ellen mind az engedélyt kérő félnek, mind a borenőrző bizottságnak 3 nap alatt felelbevisi joga van a földmivélségi miniszterhez, illetve Horvát-Szalvonszágokban a horvát-szalvon dalmátországi bánhoz, akik végérvényesen határoznak.

A must cukrozására csakis fűmított répa vagy nádcukor használható. Másféle cukorneműeknek, pl. keményítő-cukornak (szőlőcukornak, burgonyacukornak), invertecukornak, vízben feloldott cukornak, cukorszörpnek stb. használata tilos.

5. §. Olyan bort vagy mustot, amely cukrozza van, tilos „termesztéses, «valódi» vagy más olyan jelzővel jelölni meg, amely azon vélelem keltésére lehet alkalmas, mintha a cukrozás nem történt volna meg.

6. §. A 2. és a 4. § szerint megengedett anyagokon kívül bármiféle más anyagot tilos a must vagy a bor készítéséhez vagy kezeléséhez használni.

Ilyen tilos anyagok például: a víz, szeszalcoló, szárított gyümölcs (füge, szentjánoskenyér stb.), vagy más cukortartalmú növény és növényrészek,

ugyszintén ezeknek kivonatai vagy főzetei, édesítő anyagok (saccharin, dulcin stb.), glicerin, tamarinda s mindenféle tamarinda-készítmények, mézga s a vonatanyagtartalom növelésére alkalmas más anyagok, szalicilsav, borkősav, másféle savak, vagy savtartalmú anyagok, kátrányfestékek, s más növényi vagy ásványi festőanyagok, zamatosító és szagcsillapító anyagok vagy kivonatok, esszenciák, mesterséges mustanyagok, alumíniumok (tímso stb.), konyhasó, bárium, stroncium és magnéziumvegyületek, gipsz, borsav, borax, formaldehid, fluorvegyületek vagy olyan keverékek, amelyekben az itt felsorolt anyagok valamelyike van, ugyszintén a konyak főzésére használt bor maradványai (bormoslék).

7. §. Azokra a gyógyászati célra szolgáló gyógyborokra nézve, melyek gyógyszerárúknak vagy gyógygáz üzemeknek árusítatnak, ezen törvény rendelkezései annyiban módosulnak, hogy ezek a gyógyborok, az e törvényben megengedett anyagokon kívül, még az illető bor gyógyhatását biztosító közeganyagú szemből kifogás alá nem eső egyéb anyagokat is tartalmazhatnak.

Egyebekben azonban e törvény rendelkezései a gyógyborokra is alkalmazandók.

8. §. Az a must vagy bor, illetőleg törkölybor, gyümölcsbor, pezsgő, habzóbor s általában mindazon borhoz hasonló ital, amelynek készítéséhez vagy kezeléséhez a jelen törvény szerint megengedett anyag használtatott vagy amely megengedett módon állítottatott elő, hamisított bornak tekintendő, melynek készítése, ugyszintén forgalomba hozatala is a magyar szent korona országainak területén tilos.

9. §. A jelen törvény rendelkezései a külföldről behozott mustra, borra, törkölyborra, gyümölcsborra, pezsgőre és habzóborra, illetőleg ezek hamisítványaira is alkalmazandók.

Olyan erős vagy edes külföldi csemegeborok, melyeknek előállítására az illető külföldi államban meg van engedve, annyiban kivétel képeznek, hogy amennyiben ezek valamely külföldi országban, kizárólag ott termelt aszúsólv felhasználásával az ott szokásos eljárás szerint, esetleg szesz hozzáadásával készítették is, de alkoholtartalmuk 22¹/₂ térfogat-százaléknál nem nagyobb, a magyar szent korona országainak területén forgalomba hozhatók ugyan, de csak a származásuknak és minőségüknek megfelelő elnevezés alatt (sherry, malaga stb.) Ezen borok készletben tartása is csak a megfelelő elnevezésnek, illetve megjelölésnek, a bort tartalmazó palackon vagy más edényen való feltüntetése mellett engedtetik meg.

ÜZLETI HIREINK.

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

Wurglits Vilmos vendégüljöje A Rákóczi-ut és Aggteleky-utca sarkán lévő vendéglőnek sok évig volt népszerű gazdája, **Wurglits Vilmos**, kinek az általja (Wampertits-féle) vendéglő bérletével kapcsolatos 240 ezer koronás ajánlata a fővárosi magisztrátusnál nagy „mozgalmat” keltett, ismét aktív vendéglős lett. Megvette bátyjának, **Wurglits Antalnak** a Rákóczi-ut és Gyöngygyuk-utca sarkán lévő vendéglőjét. A jó konyhájáról fővárosszerte ismert **Wurglits** szaktársunk ez újabb üzletét a múlt héten vette át saját kezelésébe.

Aradon az Aulich-utca sarkán lévő jó hírű **Miertl-féle** vendéglőt **Tabakovits Sándor** átvette s a hozzá való szép nyári kerttel az ünnepekben nyitotta meg.

Budapesten. **Buducky István**, (nem Budinszky, mint tévesen a múlt számunkban írtuk) a Szövetség-utca 3. sz. alatt lévő vendéglőt vette át, **Buducky** szaktársunk az üzlet jömenetét már is megalapította.

Győrött, a Baross-utcában lévő **László József-féle** vendéglőt **Hollós Balane** jón megvette. Az új gazda ez újabb üzletét június 1-én vette át.

Liptószentmiklóson az állomással szemben lévő „Három esőka” vendéglőt **Folk János** ismert vendéglős szaktársunk megvette, amelyet saját kezelésébe a m. hó elejével vett át.

Bizduch István Budapesten, az Izabella tér 5. szám alatt lévő **Mattis-féle** vendéglőt a múlt hó végével átvette.

Groszner Pál, előnyösen ismert soproni vendéglős, az ottani Pannonia fogadó bérletét elnyerte. **Groszner** szaktársunk a nagy üzletet egészen új berendezéssel ellátva, augusztus hó 1-én fogja megnyitani.

Redei Vilmos vendégüljöje. Szekesfehérváron a Kossuth-utcán lévő híres Árpád-fürdő mellett gr. Széchenyi Viktor főispán egy szép palotát épített a Vörösmarty-kör számára, a vígalmaknak is megfelelő nagy termelékkel, az épület földszintjét nagyszabású sörcsarnok és étterem foglalja el, melynek bérletét **Redei Vilmos**, az ottani Vasuti vendéglős ismert főpincére nyerte el 12 évre. Az esetleg más helyre bármikor elotható szép palota fényes vendéglőt **Redei** szaktársunk ez év végével fogja megnyitani.

Haas Albert, az aradi Vass-féle fogadó új tulajdonosa, fogadói üzletét az átétel alkalmával egy tágas kőser étteremmel bővítette ki.

Vasváron a Wehofer-féle Korona fogadót nem **Buzdics F.** — mint múlt számunkban téves hirdadás alapján közöltük — hanem **Bucsy Gábor**, előnyösen ismert őrszentesi vendéglős

szaktársunk vette meg. Az új tulajdonos a jó hírű üzletet egész ujan renoválva és lerendezve július 1-én veszi át saját kezelésébe.

Mattics Sándor ismert budapesti vendéglős a Róppenty-utca 7. szám alatt lévő **Berényi-féle** vendéglőt átvette s azt újonnan berendezve a múlt hó 23-án nyitotta meg.

Tusnád-fürdőn, a Gyógyház (Kurzsalon) nagyvendéglőt **Gaspár Sándor**, a marosvásarhelyi Központi fogadónak volt előnyösen ismert gazdája vette át.

Erzsébetfalván a „Központi” kávéházat és vendéglőt **Baraksza Béla**, előnyösen ismert és utóbb a Múzeum kávéház volt főpincére megvette. **Baraksza** szaktársunk üzletét újonnan átalakítva és a mai kor igényeinek megfelelően berendezve június 1-én nyitotta meg. Kívánunk sok szerencsét!

Jambrics István, előnyösen ismert főpincér, Őrszentespeteren megvette a **Bucsy-féle** nagyvendéglőt. Új vendéglős szaktársunk az üzletet e hó közepével vette át. Kívánunk sok szerencsét!

Baldinger Zsidó ismert iglói vendéglős szaktársunk üzletét a Fő-utca-ba helyezte át. Az új és elegáns csinnal berendezett és kávéházzal kibővített üzletet a m. hó elejével adta át a forgalomnak.

Hodics Ferenc szaktársunk a soproni Erzsébet-kert (Neuhof) nagyvendéglő új tulajdonosa, a nagy kiránduló üzletet a m. hó közepével s majd a felvárosi publikuma részvételével nyitotta meg.

Deutsch Jenő fogadója. Az egri keszkesdelmi csarnok volt derék vendéglőse **Deutsch Jenő**, Tiszafüreden megvette a Központi szállodát, amelyet egy új modern kávéházzal fog kibővíteni. Az egybékint is egész újonnan renovált és berendezett fogadót **Deutsch** szaktársunk augusztus 15-én fogja ünnepélyesen megnyitani.

Keresetnek. I. olvasóinkat kérjük, hogy az alább kerestet címek hollétét, kartársi szívesegből, a megdunói óhajtokkal egy levélben értesítsék.

Deics Jenő f. p. hollétét egy levélben Engel Károly (B.-Csaba, Nador szálloda) kéri tudatni.

Németh Vince ismert técsői vendéglős szaktársunk, Iglón a »Póprádi sörcsarnok-oi e hó 1-én átvette. A szakavatott kezű gazda ezen újabb üzletét már is föllendítette.

Sopronban, a színháznál lévő **Groszner Pál-féle** jónévi vendéglőt **Simon József** megvette s azt saját kezelésébe e hó elejével vette át.

Családi őrm. **Reinisch István** a csáktornyai Gerstmann kávéház főpincéret derék neje egy egészséges fiúházzal ajándékozta meg. Az új honpolgár a keresztesbajn Lajos nevet nyert.

Hersch Samu fogadója. Az ismert király-utcai háztulajdonos és vendéglős, ki a házbér emelés révén az utóbbi napokban élénk bojkottálásnak volt ki-

téve, a keleti p-udvar közelében egy új fogadót rendezett be. Az új fogadó e hó elejével nyílt meg.

Szibéria. Keszthelyi fútcájának egyik kapuja fölött érdekes cég-tábla vonja magára a közfigyelmet. Muszkaország borongós Szibériáját rajzoltatta oda **Szibér** vendéglős gazda hó csettelt, az olomhegyek felé íratvány, hogy: **Szibér József** »Szibéria» vendégüljöje. A jó kocsmái publikum nézi az érdekes cégért, egy kicsit megborzong, aztán pedig gyorsan befordul elolítani a Szibériába való vágat, **Szibér** gazda tizes zalai boráival. Az új üzleti mint művészeti szempontból érdekes új rajzokat szaktársaink figyelmébe ajánljuk.

Helyváltások. — **Bandl Sándor** Debrecenben a Bika fogadó szobafőp. állását töltötte be. **Akossy János** Keszthelyen az Amazon kávéház főp. állását foglalta el. **Zalubai János** a b-gyulai Komló szálloda főp. állását töltötte be. **Weber János** a vilnyei-fürdői nagyvendéglő főp. állását foglalta el. **Resnyák József** Sopronban a Csitkovits kávéház főp. állását töltötte be. **Neumann Agoston** a salgótarjáni tiszti-kaszinó főp. állását tölti be. **Szarka Imre** Szombatfelyen az Elite kávéház főp. állását foglalta el. **Hochstädter Alfréd** Abonyban a Borsó fogadó szobafőp. állását töltötte be. **Boros Ferenc** Lacuaria-fürdőn a nagyvendéglő főp. állását foglalta el. **Andrei Miklós** Erzsébetvárosban a Takaréki fogadó kávéházában s-pincéri állást foglalt el. **Gröller Ferenc** Szentgotthárdon a Dancsecs vendéglő főp. állását töltötte be. **Kiss Ferenc** a vasvári Bucsy korona fogadó főp. állását foglalta el. **Nagy Marton** Szekesfehérváron a Barany fogadó főp. állását foglalta el. **Balassa Árpád** Békéscsaba a Komló fogadó főp. állását foglalta el. **Besztercebányán** a vasuti fogadó főp. állását **Groszner Antal** töltötte be. **Versecen** a Hungaria fogadó főp. állását **Manoly Sándor** és a Városerkeri nagyvendéglő főp. állását **Stinner Sándor** tölti be. Iglón a Póprádi sörcsarnok főp. állását **Zips Agoston** foglalta el. **Temesváron** az Aranyárszva fogadóban **Kornstejn K. f.** p. mellett **Schwartz Miksa** szobapincér és **Zitlich Ferenc** m. ét. működnek. U. o. a kávéház főp. állását **Átrányi Antal** foglalta el. **Kassán** a Pizeni sörcsarnok éttermét: u. o. ét. állást **Hodási Viktor** nyerte el. Iglón a városi nagyfogadó főp. állását **Horváth Lajos** foglalta el. U. itt a szobaf. állást **Csapor József** és az ét. állást **Zwatsck Ferenc** nyertek el. **Kaszás Sándor** Galgócson a Müller kávéház főp. állását töltötte be.

Fekete Márton adó- és illetékügyi irodája

IV., Keszkesméti-utca 6. sz.
Eljár és felkészítést ad mindennemű adó- és illeték, italmérés és trafik-ügyben.

Pályázati hirdetmény.

A máv. Budapest-Kelenföld állomásán lévő vendéglős 1908 szeptember 15-ől számlindandó öt évre bérbe adatik. Ajánlatok szabályszerűen lebélyezve és „Ajánlat a magyar- királyi államvasutak Budapest-Kelenföld állomásán lévő vendéglős bérbevételeire a 20487. számhoz” felirattal ellátva megfelelő bizonyítványokkal felszerelve június 30-ára déli 12 óráig a máv. Budapest jobparti üzletvezető (titkár) hivatalába nyújtandók be. U. ott június 29-ig bántalmatlan fejében 400 (négy száz) korona tesztölle. Feltételek a nevezett üzletvezetőség forgalmi és kereskedelmi osztályánál (Bpest, Rákóczi-ut. I. em. 89) tudhatók meg.

Budapest, 1908 május hó.

Az üzletvezetőség.

Pályázati hirdetmény.

A máv. Szent-es állomásán lévő vendéglő 1908. november 1-től számítottól öt évre bérbe adatik Ajánlatok szabályszerűen lebélyegvezve és megfelelő bizonyítványokkal főszerzőre, augusztus 12-én déli 12 óráig a máv. Az aradi üzlethelyiségek általános osztályához (főnökség) nyújtandók be. Utólébanápen fejében 10) (egyszáz) korona tenő le. A vendéglőre vonatkozó részletes feltevések a nevezett üzlethelyiség forgalmi és fereszkedési osztályánál tudhatók meg.
Arad 1908 május 30-án.

Az üzlethelyiség.

NYILT-TÉR.**Nyilatkozat.**

Tek. Herczeg Sándor urnak, Csáktornya.

A küldött borsúrtó megkapta, és annyira meg vagyok vele elégedve, hogy azt bárcinek ajánlhatom.

Teljes tisztelettel

Trummer Sándor v. vendéglős
Székesfehérvár**BOR**

Vendéglős és kocsmáros urunknak 1907. évi termései zamatos **csongrádi** siller bor 100 literen felüli mennyiségben **45 koronáért** szállít leköltöztetéként (utánvélet) mellett **Bagossy József** pincegazdája, Csongrád. 2-4

EGYRÖL-MÁSRÖL.**A szecskás bor.**

— A régi jó világító! —

Ez is ott történt a kanyargós Rábca és Marcal öntöze rit Babaközben, ahol a gazdag, százezer körül és azon jóval fölül járó vendéglős-kocsmárosok, hála az égnek, még ma sem ritkák, mint abban a másik, régi jó időben... Marciner bácsi, a szanyi nagyvendéglőnek néhai derek jó gazdája, szintén egyike volt a jobbműd és azon kocsmárosoknak, akik a csap-és pinceukos gondos felügyeletéről kiváltak a legvégső esetben, vagyis akkor csakant lemondani, ha a volt legelső fogadós, szent Péter, elküldte számukra azt a bizonyos ízenetet. Szóval, Marciner bácsi vérbeli kocsmáros volt s mint ilyen, nagy gazdaságán kívül mindig ráért tőrdni a pohárba... Történt egyszer, hogy a főpincéret megkérdezte a borkezelést illetőleg. (Észre vett valamit, hogy t. i. a csapos legény nagyon gyakran viszi a „veidling-öt a — kutra.) — Dehogy t. gazdurnam! — mondta Márkus Antal főpincér. A csaposnak mindjárt kiterének a nyakát, ha valamit észrevénnek. — A gazda nem szólt, csak megfenyegette trefasan főpincéret s még aznap, mikor senki sem látta, a kutag finomra vágott szecskával tele szórta. A csapos pedig csak hordta a „veidling” vizeket — s a nagy kaneső borokat, amit naponként 10—12 akó száma fogyasztotak a régi magyarok. Mikor aztán a homályos sötétben elkészülni velt dolgoval, a gazda szépen a kancsók közé sompolygott s a főpincéret, (ki az egyik literesben már szinte észre vette

a szecskát) — na ugye, hogy megcsip-telek benneteket! — szókkal üdvözölte és oly jó nevetelt a szecskás bornak, hogy szinte könyözött vele... A főpincér megvakarta a feje búbját, ahogy gazdája eltávozott, és gondoskodott róla, hogy abba a drága jó italba többé semmiféle takarmány se kerüljön. Persze, a boldog állapotokon ez a körülmény mit se változtatott.

A Kristály ...

Ézt a szót Magyarországon (és az egész világon) tudvalevően az ismert Szentlukácsfürdői Kútvallalt tette népszerűvé, az ő kellemes «Kristály» vizével, mely ép úgy nem hanyízik az utolsó falusi kocsmából, mint a fővárosi előkelő éttermi asztalról. E népszerű szót vélik alapulaj a csáktornyai vasúti vendéglő Herczeg Sándor «Kristály-szürőjének is, ami azonban nem egészen így áll. Herczeg szürője nevet az átszűrt bor kristálytisztaságáról kapta, amit igazol K. somgyibolygói kocsmáros levele is, mely szerint június 1-ig a kristálytisztára átszűrt borával éppen 2 finom öltöny árú (160 koronát) takarított meg. Mayer Vilmos gyergyószentmiklósi fogadós még szebb bizonyítással szolgál Szakársunk a múlt évben átvett üzletével, valami 3 felbemaradt a bepenészesült serishordót és u. ennyi bort kapott, hogy csináljon vele — amit akar. Mayer pedig meghozta Herczeg szürőjét, s a florismerhetetlen folyadékból aranyiszta italt szűrt és kiártul belőlük — éppen 370 pengő... És ez szent igaz, mondja Mayer gazda, aki azóta egyik legodaadobb propagálója Herczeg «Kristály szürőjének.

Szerkesztői üzenetek.

R. J. B-var. Ha a szerződéshben a bérbeadó nem kötéte ki, hogy a bérbeadó fogadó holozonkat az ő neve vagy cégáltalja továbbra is, esetleg meghatározott időig künmaradjon, akkor a bérő egész természetesen jogosan helyezi el a régi cégáltalja helyébe az ő saját cégáltalját. De ugyanilyen joggal távolíthatja el a régi, mert annak nincs ill. helye. A bér tulajdonos bérbeadó kitéheti a tábláját a névvel és egyéb ázlete jelzésével, vagy azazal is, hogy ő a háztulajdonos, de nem mendenyhat azt, hogy ő szőlőbás, mikor már nem az. Ez a kihágási törvénybe átközés és büntetés von maga után, amit a rendőrség vagy szolgabíró állapít meg. Tehát Ön jogosítva van a nem létező fogadótulajdonos tábláját eltávolítani, esetleg karhatallommal is. És ahányszor a bérbeadó volt tulajdonos azt újra elhelyezné, ugyanannyiszor levehét onnan a bérő.

D. J. Kassa. A nagy tómorúlés — mászóros, hentes, pék és szecskások egy kalap alá vonva — jelenő, igazi kuruzsoló soráj, kellemesre változták az eszmék meglátólag ugyancsak fülldet redakciós levegőt. Csak rajtúra lábtányk, ezt a példadados, hatalmas tervet meg kell valósítani: de — óvatosan és körültekintéssel. A „szatós” résznel egy kis fejőrsére meg kell állapítani és meg kell állapítani azt az elváltvázhalt ténykörülményt, hogy a szatós és az italmérő iparos (kocsmáros) érdekei valójában holokegyenesen ellenkeznek egyáltalán. — A F. cégére vonatkozó véleményünket csupán a „közö”-ra való tekintettel tettük. Egyebekben szives üdv és — au revoir!

F. M. Szobránc. A kérdezett írás díj-készítést Lakodás barátunk az ő rovatában közelebb kerüli sorra, de itt a következőkép-

pen adja. — **Chateaubriand.** Levőgünk egy jó darab bérszám, körülbelül két adag bouefsteaknak megfelelő, megszokott, megszokott és megvár zsiaban kisüljük. (Lehet angolosan, vagy teljesen székiesen is készíteni.) Ha letszik körözök és tikortőzást adunk hozzá. — **Entre-cote.** (Bordaköz.) Két rostélyost vagy szárga mezős, megborzósít és forró zsiaban angolosa vagy egészen kisüljük. Tálaláskor tetejére maître d'hotel (metéő hagnyma vajjal) helyezünk és körözve feladjuk.

K-g és V-s vendéglősök. Azt méltóztatnak kérzeni, hogy mily véleménynyel vagyunk a „Busetti”-féle szalámiról? Hát t. szaktársaink, mi elvölh nem szoktunk cégeket dicsérni, ajánlani, de a Busetti Sorellova kivétel tisztelem, mert az általa gyártott szalámi is kivétel képez, ami tehát az is jelenti, hogy a kértelt tárgyról jó a véleményünk. Egész jó lélekkel állítható, hogy hasonló jó dolgot vajmi kevés bel-és külföldi szalámi gyáros fabrikál. Egy vendéglős barátunk pedig úgy véleményezte az ügyet, hogy a Busetti-féle szalámi azért is kiválóbb, mert belő tartós keményesé miatt még egyszer annyit kivágható és forgalmazható, mint a másféle fajta szalámikból. — **S. F. N.-surány.** Az ilyen „Ágnes” és „Báli” vizekhez hasonló és mindenféle apró szemesekével teltelt vizet helyett inkább a „kristályviz”. Cím: Kristályviz vállalat Budapest (Büdán). — **K. G. B.-csaba.** Kérdezett fől. „Keresetelnek” rovatban találja. Más esetben az illető melősi tartózkodó helyét is említse föl. — **B. F. Sz.-guthard.** Jó hírságainkat a mostani helyre is szívesen alkalmazzuk. — **H. G. Kapovsar.** Az értesítést B. F. volt ottani tudósítónk, mint a jelen sorok is, későn adták hírül; a közlés ennek következtében a mostani száma maradt. — **R. L. I.-háza.** B. értesítéscéret hálás köszönetünk. — **H. L. Saja.** A dolognak ilyenét való tévedésé most már érjük, Egyebekben szives üdv! — **K. F. Vasvár.** Az ügyeket ki-és helyreigazítottuk, szorgalmas tudósítását köszönettel nyugtatjuk. Üdv!

Friss főzeléket:

ugorkát, karalábét, paprikát, spárgát, babot, tökök, káposztát, Makói petrezselymet és mindennemű friss zöldségféléket igen jutányos árban szállítok.

Füred vendéglősöknek kiváló kedvezmény!

GROSZ JENŐ, ARAD.

Videki szálladok, vendéglők részére nagyon alkalmas

acetylen világító

70-76 lángot tápláló készülékkel és fejlesztet teelep, rendkívüli olcsó árón

— eladó! —

MEISLER JÁNOS Magyar Király szállodás
Esztergom.

Vendéglő

színház közvetlen bejárója mellett, élénk forgalmú üzlet, **betegség és az üzlet-
tol való visszavonulás végett** jutányossan eladó. Bővebb felvilágosításal szivesüggel szolgál

DEMKOVITS JÓZSEF
Budapest VI., Országbír-utca 5. sz.