



A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉS-IPAR, A HAZAI BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP.

LAPTULAJDONOS ÉS SZERKESZTŐ: DR. CSIZMADIA IMRE. = SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, GYULAI PÁL-UTCA 9.

A



SZENT ISTVÁN

Duplamalátasört

Világszerte utánozzák.

Gyártja:

A Kőbányai Polgári Serfőző r.-t. Budapest-Kőbánya.

Minden vendéglős és kávé-
üzletének jó hírnevét növeli, ha kizárólag csakis
az általánosan legjobbnak elismert
Györszentmártoni füstölt sertéskarajt
Györszentmártoni füstölt császárhúst
Györszentmártoni füstölt sonkát
Györszentmártoni füstölt kolbászt
Györszentmártoni csemege szalonnát
Györszentmártoni hentesárut
használ, mert ezen gyártmányok szavatosság mellett, valogatott első-
rendű sertésekből, különleges módszerrel, nagyon izletesen és minden
idegen töltőanyag hozzáadása nélkül, tisztán sertéshusból, a létező leg-
jobb minőségben készülnek. Megrendelhető a

Hentesárugyárnál, Györszentmártonban.

Grosz Ödön és Albert

Az ország legnagyobb szállodai
és kávéházi ügynökségi irodája.
Financiroz minden üzletet. ooo

Budapest, VII., Rákóczi-ut 22. szám.

Telefon 24—32 és 86—40. Interurban 19—73.

== **Fővárosi Sörfőző R. T.** ==

Kőbányán

**már az első évben 248.000 hl. sört gyár-
tott, ez bizonyítja legfényesebben söreinek
kitünő minőségét.**

Magyar Mór

fogadói (szállodai), vendéglői és
kávéházi adás-vételi
ügynökségi irodája

Budapest, VIII., József-körut 11 sz.

Telefon: József 26-32.

Szakmabeli tranzakciók és bankkölcönök közvetítése.

Kass-fogadó Szeged, Színház-tér, Stefánia park mellett.
Minden kényelemmel berendezett 60 szoba. Központi fűtés.
Hűség melegvíz szolgáltató minden szobában Fürdővel ellátott szobák — külön fürdők. Lakosztályok 2-3 szobával Előkelő nagy étterem. Fűzesi sörház. — Nagy fényes kávéház.
Villamos megálló.

PAPP LAJOS Korona-nagyfogadója, Nyiregyháza
A város főterén. — A mai kor izlése és minden kényelmével berendezett 50 szoba. Díszes téli és nyári udvari éttermek. Bor- és sörház. Nagy fényes kávéház. Magyar konyha. Tiszán kezelt italok. Figyelmes kiszolgálás. o o o

SCHWEITZER ADOLF
Tr nsylvania fogadója, Marosvásárhely.
70 előkelő és minden kényelemmel berendezett szoba. Téli kert. Fényes nagy kávéház. Magyar konyha. Pontos kiszolgálás. o o o o

Brunovszky Károly
hygienikus játékkártya tisztító intézete.
Budapest,
IX., Szvetenay-u. 16.

Eladó frakk és spenzerek.
— Olcsó árban. —
Az üzlethez tartozók és különösen a pincér urak figyelmét fölhívjuk egy jó-tékonyasági intézetnél visszamaradt és most eladásra kerülő **frakk és spenzerek** vételére. Cím megtudható a **Fogadó kiadóhivatalában.** :-:

PANTOL MÁRTON éttermei
Budapest, VIII., Rákóczi-ut 29. szám.
Szakmabeliek otthona.
(Volt Wurglits éttermek.)

Raposa Margit éttermei
Budapest, VII., Akáfa-utca 12 (Saját ház.)
Híres magyar konyha. Saját szíretelésű fajborok utcán áti kimerése Szekszárdi sítter 3.60, badacsonyi fehér 4 kor. Mérsékelt árak. Vasmelegyek találkozóhelye. Mindig frissen csapolt Haggenmacher sör.

Telefon: Interurban 11-11.
Figyelem!
Jó hírnevnek örvendő irodám a háboru miatt szünetelt. Irodámat újból megnyitoltam és azt személyesen vezetem.

MATZNER J. urat
irodám részére **ügyvezetőnek** akceptáltam. — Az igen tisztelt főnök urak. ugyszintén helykereső személyzetbecces pártfogását kérve maradtam teljes tisztelettel
Pollák József
7-12 Budapest, VII., Sip-utca 7.

KESZEY VINCE ÉTTERMEI
Epest, VII., Rákóczi-ut 44. a Nemzeti színhazzal szemben.
Magyaros háziás konyha, saját szíretelésű és tisztán kezelt borok. Mindig frissen csapolt pilseni sör. Polgári árak. Pontos kiszolgálás.

Böccögő József Korona-fogadója és
'Pannonia' kávéháza, Miskolc. Kávéház, elsőrendű éttermek, sörcsarnok. Magyar konyha. Kitűnő borok.

Magyar Paizs. Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — **A Magyar Paizs** erős szokimondó, tügeetlen hetilap, magyar ipari, honi terméket ved **magyar suellemet terjeszt minden téren.** — Évi előfizetési ára 4 korona. (Legelőször lap). Szerkesztő: **Borbély György** és **Horvath Lajos** Zalaegerszegen.

Kiss Ernő Korona-fogadója
Magykénizsa — a város központján. Étterem sörcsarnok, kávéház, szép nyári udvar kert — vendéglő. — Magyar konyha. — Kitűnő fajborok

Állandó borvásár.
Azon t. vendéglős kartársak, kiknek móri borra van szükségük, forduljanak hozzám teljes bizalommal. **Stoffer Mihály** vendéglős Mór.

Kávéházi és vendéglői
berendezéseket
alpakka, kinaezüst árut
vesz és elad
Braun Gyula, Budapest
VII. ker. Sip-u. 14. Távbeszélő (Telefon) 161-44.

Megjelent

a f. évre is a „Vendéglősök Naptára“ a fogadós és vendéglősiparhoz tartozóknak ez az érdekes és tanulságos szakkönyve, az eddigieknél is változatosabb tartalommal.

A „Vendéglősök Naptára“ ára ezuttal is: 3 korona 20 fillér. Ajánlási díj 50 fillér.

Naptári megrendelések:

„Fogadó“ kiadóhivatala Budapest VIII., Gyulai Pál-utca 9 sz. intézendők



Tartalom:

Az 1917-ki „Vendéglősök Naptára“ a naptári, csillagászati és egyéb közérdekű részeken kívül a következő részekből áll:

1. Általános rész.
2. Bor- és Pincegazdaság.
3. Sörfőzés. — Sörfogyasztás.
4. Konyha.
5. Hasznos Tudnivalók.
6. Szórakoztató (Szépirodalom).
7. Különféle közlemények.

Az 1917-ki „Vendéglősök Naptárát“ a fogadós és vendéglősiparhoz tartozók közül senki se mulassza el megrendelni.

Előfizetési ár:

Egy évre 16 korona
Fél évre 8 „
Negyed évre . . . 4 „
Egyes szám ára: 1 korona.
Lapmegjelenés:
Minden hó 1-én és 15-én.

FOGADÓ

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLŐNY

Szerkesztőség és kiadóhivatal Budapest, VIII. ker., Gyulai Pál-utca 9. szám.

Hirdetési árak:

Oidal-nagyság szerint. Több-szöri hirdetésnél árke-ívez-mény. Legkisebb hirdetés díja: 4 korona 50 fillér.

A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉSIPIAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPV. SZAKLAP.

LAPTULAJDONOS ÉS SZERKESZTŐ: DR. CSIZMADIA IMRE.

Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai, Tolna-vármegyei, Kassai-, Erzsébetfalvai-, Brassómegei-, Csepeli, Sárvár és vidéke-, Pécs-Baranyai-, Kispesztenlőrinci-, Német-vjár-, Lévavidéki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesócsa és vidéke-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronalsó-vidéke-, Sárosmegei-, Budafok és környegei-, Érsekújvár és vidéke-, Ceglédi-, Marosvásárhely és Marostorda-megyei-, Mezőtur-, Turkere és Dévaványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsma-rós és kávé ipartársulatok illetve egyleteknek; az Aradi pincér öns. és eh. egylet és több jótékony pincér-asztaltársaságnak és községi vendéglős-csoportnak.

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET.

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

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

Főhívás és értesítés. Főhívatnak azon vidéki vendéglősök és kocsmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsek be. Beje-lentésük után megküldjük az alapszabályokat. *Beiratási díj: 2 korona. Évi tagdíj: 4 korona. Az „O. V. Egyesület” tagjainak szakügyekben tájékoztatást és esetleg jogtanácsot díjtalan nyújt, ha az írodához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbélyeg mellé-klendő.*
Az elnökség.

SZÉKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA.

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

Hivatalos órák: minden hétfőn, szerdán és pénteken délután 4–6 óráig.

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

Az ipartársulat mindennemű hivatalos közleménye kizárólag a „Fogadó” útján közölthetik.

Az italmérési illeték kivetése.

A pénzügyminiszter utasította a pénzügyigazgatóságokat, hogy vessék ki az 1918–1920 évekre az italmérési illetékeket, illetve a kivetésre szükséges előmunkálatokat kezdjék meg, mert a három évre szóló kivetés ez év végével lejár, tehát folytatólag újabb három évre állapítandó meg, milyen összegű illetéket fizeszenek az italmérők. tájékozással a rendelet a következőket foglalja magában: „A kivetéshez szükséges adatok, amennyiben egyes üzletek terjedelme a háboru folytán az 1916. évi július 1-től fogva nem normálisan alakult, ezekre az üzletekre nézve lehetőleg az 1915. évi július hó 1-től 1917. évi június hó végéig terjedő két évi időszakról lesznek beszerzendők.

Felhívom a királyi pénzügyigazgatóságok figyelmét különösen a végrehajtási utasítás arra a rendelkezésére, hogy abban az eset-

ben, ha egyik vagy másik engedélyes üzlete nem volt a beszerzendő adatokra nézve kijelölt egész időszak alatt gyakorlatban, a forgalom, az üzlet gyakorlásának tényleges időtartamához képest, aránylagosan kiszámítandó.

Az italmérési illetékminimum megállapításánál az 1910. évi népszámlálás adatai veendőek alapul.“

Ebben részletesen megjelölt utasításban több dolognak figyelembevételére utasítja a miniszter a pénzügyigazgatóságot. Ami az első két bekezdésben foglalt intézkedést illeti, tekintve hogy a háborus állapot teljesen fel-dulta az italmérési ipart, biztosra vehetjük, hogy ennek a munkának a boldogabb végét fogják a kivetés alkalmával megfogni, hogy könnyebb legyen a kivetés munkája. Meg fogják állapítani az eddigi tételeket 100–200 és esetleg még több százalékkal felemelve. Mert ez könnyebb, mint a még be nem zárt üzletek forgalmát egyenkint felbecsülni és külön-külön számításra alapul venni.

Az itt bemutatott utasítás harmadik bekezdése a vidékre vonatkozik, hol a törvény szerint a lakosság száma mérvadó az illeték megállapítására.

Nézünk most már, mi képezi az illeték kivetésének az alapját. A *pénzügyi biztosságok* ebben a főtényezők. Ők adják be a saját tetszésük szerint felvett becsléseket és ezek huzódnak végig egészen a kivetés befejezéséig. Ez a becslés szent és sérthetetlen. Mint-hogy azonban tévedni emberi dolog, tévedhetnek a pénzügyi biztosságok is, még pedig nem az italmérők javára. Azt hinné az ember, hogy az illetékkel tulterhelt italmérő a sérelmes kivetés ellen védekezhetik, mert hiszen többet nem lehet követelni, mint amennyit az a fizető italmérő, üzlete forgalma után elbir. Igen, felszólamlásnak van helye, de eredménytelen marad. Végeredményében azt mondják az illetékes fórumok: „ha nem tesszik, tessék az üzletet bezárni.” És ezek a fórumok tudják, hogy az élet hajótöröttjei utolsó reményüket abban látják, ha italmérési üzletet, vendéglőt nyitnak, tehát az üresen maradt üzletekre mindig kerülnek reflektánsok s azt hiszik a kincstár ilyenformán nem veszíthet. Ez persze a gyakorlatban nagyon téves felfogásnak bizonyul. De ezzel az államérdekek képviselői nem igen törődnek. Nagy feladat vár az illeték megállapításá-

nál a kivető- és a felszólamlási biztóságokra. Ezek közt aktív vendéglős nem foglal helyet. Az érdekeltség tehát nincs képviselve. Ha a forma vagy a látszat kedvéért valamely nyugalomba vonult (tehát volt) vendéglőst mégis meghívunk az egyik vagy másik bizottságba, vagy esetleg mind a kettőbe, akkor olyant választanak ki, aki se hideg, se meleg, de végeredményben olyan, ki a nagytömegű kisebb üzletek bajait, forgalmát és ekszisztenciális küzdelmeit *nem ismeri*. Ilyen embereket nagyon szeret a pénzügyigazgatóság kiküldött előadója, ki a munkálatok befejezése után közönnel és hazafias bókokkal züm-mögi körül az illetőket, hogy a meghatottságtól szuszogni is alig tudnak, annyira jól-esis nekik. A vendéglősök tizezrei hadd nyögjenek.

Ezt tudva, a *Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata* elég korán kérte a pénzügyminisztert, hogy a háborus állapot idejében ne emeltesse fel a vendéglősök adóját és illetékét, mert ebben az iparágban fölötté rosszak a viszonyok, amit legjobban az is bizonyít, hogy igen sok vendéglőt bezártak és a közterhek emelése még szaporítani fogja a megszűnt üzletek számát. Az állapotok azóta napról napra rosszabbodnak. Ma már odáig jutottunk, hogy a vendéglősnek nincs söre, lisztje, burgonyája, tüzelőanyaga, főzeléke, zsírja, a bor és hus pedig olyan drága, hogy a kisebb javadal-mazásu, vendéglői étellemezésre utalt egyének kénytelenek kerülni a vendéglőt, rosszul táplálkoznak és a vendéglőssel együtt nyomorognak.

A pénzügyminiszterhez felterjesztett emlékiratra az adófelügyelőség hozott végzést, melyben a bürokrácia nagyobb dicsőségére azt feleli, hogy az adó és illeték *egyéni* megterhelést képezvén, a sérelemesnek vélt előírás ellen az illető egyénnek áll módjában jogorvoslattal élni. A társulat kérvénye általános jellegű volt, eleve figyelmeztette a minisztert a munka nagy szaporodására, mert a viszonyok, mint említettük, ma már ugy alakultak, hogy a vendéglősök kénytelenek lesznek védekezni azon adó- és illetékkivetés ellen is, mely az újabb kivetés előtt fennállott, összegek megtartását akarja előírni. Mert ez is elviselhetetlen nagy teherre vált.

Ám legyen. Meglátjuk, milyen lesz a következő három évi teherkivetés. A pénzügy-

igazgatóságok el lehetnek készülve arra, hogy a felszólamlások és a felebbezések tizezeivel fognak hozzájuk érkezni és ha azt hiszik, hogy a szokásos hivatalos minta szerint, *elutasítással* intézhetik el a védekezéseket, akkor csalódní fognak, mert a vendéglősök az ízlet megszüntetésével fognak válaszolni.

A bor ára.

Utóbbi időben az érdekelt körök, köztük a vendéglősök is, nagyon behatóan foglalkoznak a mostani magas borárakkal. Sőt, mint lapunk legutóbbi számában már közöltük, a *Horvát-Szlavon vendéglős szövetség* a bor árának a maximálása végett már megtette a kezdeményező lépéseket.

A bor árának normális kialakulásától függ a vendéglősök ekzsisztenciája. Most már számolni kell a mostani és a vendéglős iparra veszélyes árakkal, de egyúttal arra is kell törekedni, hogy a jövő szüretre, kormányhatósági intézkedések provokálásával a bor ára ismét természetes fejlődésének megfelelően kialakuljon. Jól tudjuk, hogy ha azt a célt elérjük, hogy a mai árak lejjebb fognak szállni s emeleit a termelők is jobban fogják megtalálni számadásukat. Önkéntelenül is felmerül az a kérdés: a mai viszonyok mellett jogosult-e a bornak mostani magas ára? Hogy vált lehetségessé, hogy az 1914. évi 50-80 koronás borár 400-500 koronára emelkedjen, holott még legutóbbi szüretkor 200-250 koronáért volt vehető a bor a termelőnél? Az első kérdést hamarosan elintézhethetjük. Egy bizonyos mérsékelt emelkedést a mostani időben mindenki természetesen fog találni. De, hogy a bor ára ötszöröse vagy hatszorosa emelkedjék, az még a közvetlenül nem érdekelteket is gondolkodásra készíti. A borárnak jelentékeny emelkedését sokféleképp magyarázzák s persze mindenki a maga érdekkörének szögéből. Azt hiszük közel járunk az igazsághoz, ha a bor megdrágulását annak tulajdonítjuk, hogy az utóbbi két év bortermése jóval alább maradt az átlagos jó termésnél. Magyarországon és Ausztriában jó borévekben körülbelül 13-14 millió hektoliter bor terem, de normális, közepes esztendőokban a szüreti eredmény a monarkia két államában 7-9 millió hektoliter. 1914 és 1915-ben kimondott rossz bortermésünk volt, s ha a statisztika nem is pontos, de 4 millió hektoliternél alig teremtett több. A borkészletek ugyszólván fogytán voltak, ennek következtében nagyob lett a kereslet mint a kínálat, a szőlőművelési és a borkezelési költségek emelkedtek, így normális viszonyoknál is ezek az okok már magukkal hozták volna a bor megdrágulását. De közébejt a hadsereg még egyre fokozódó borszükséglete, a munkaerő hiánya, a nagyszámu drágasága a szükségleti cikkeknek és az élelmiszerek horribilis megdrágulása, a sörhiány következtében nagyobb borfogyasztás stb. stb., ezek okozták azután a rohamos ár-fellendülést. De a mostani borár mind-ezek dacára csak mesterségesen emelkedett oly magasra. A bortermelők azt mondják, hogy a mostani borár mellett még mindig ráfizetnek. Noha ez egy kicsit hihetetlenül is hangzik és tulzolt

állítás, de részben mégis igazuk van. Ugyanis a szőlőgazdák vagy bortermelők boraikat nagyrészt már szüretkor vagy még *azelőtt* adták el. Ha tehát csak a szüreti árakat vesszük, úgy a termelőnek a mai borárból csak 50-60 százalék jutott; a különbözeten a hivatásos borkereskedők és a borkereskedelembe befurakodott hivataln borüzérek nyereszkdének. A jó szimatoló bankok is ráféküdtek a borüzletre és spekulációra összevásárolták és *halmozták* a bort. Midőn a készletet a forgalomból így elvonták s a kereslet egyre nagyob lett, akkor jöttek a nem éppen szerénynek mondható borajánlatokkal. Hol pedig ilyen vevő nem volt, ott bizonyos elemek, kiknek igazolványuk ugyan nem, de pár ezer korona volt foglalóra a zsebben, kezdték vásárolni a bort s a legszemérmelenebb lánc-kereskedést folytattak vele. A megvett bor papiroson, az ismert recipé szerint 8-9-szer cserélt gazdát. Egyes bortermelő vidéken valóságos zugbörzejük volt nyilvánossági joggal. Tudtukkal csak Sátoraljauhelyen lépett közbe a hatóság — de itt is elkésve — és szétugrasztotta azt az obskurus társaságot.

Nagyrészen tehát ezek az okai annak, hogy a bor olyan hihetetlenül megdrágult.

A fogyasztóközönség érdeke és 70-80 ezer vendéglős létkérdése most a tizenkettedik órában olyan kormányhatósági intézkedést sürget, mely elejét veszi az ideí szüretnél a tavalyi árdragításnak. Hogy ezt a célt mikép tudjuk elérni, erre vonatkozólag eltérők lehetnek a vélemények. Nézetünk szerint jóakarattal az összes érdekelt tényezők bevonásával egy közös tanácskozáson megfelelő megoldás található volna.

Mint biztos szert az ártultengés ellen számosan a borár maximálását ajánlják. Eddig más cikknél a maximálással szomorú tapasztalatokat szereztünk. Ezért jelen közleményünkben erre nem fogunk kitérni, hanem legközelebb egy külön közleményben fogunk ehhez hozzászólni s véleményünket közölni. Sokan borközpont féle szervezetre gondolnak, ennek a felállítását meg éppen nem tartjuk szükségesnek. Ma már mindenkinek meg van a maga véleménye a központokról! Ellenben szükségesnek tartjuk, hogy *átmenetileg*, addig, amíg ismét helyreáll a mindnyájunktól óhajtott béke, kormányintézkedéssel a bornál a *szabad kereskedést* korlátozzák. *Bort csak az vásárolhasson, akinek erre már 1914-ben jogsziványa volt és a nyílt vendéglős és bormérő üzlet tulajdonosai.* A szabad kereskedelem békeidőben szép jelszó, de most a háboru alatt kompromitálva lett s ennek liberális értelmezése csak néhány tucat sáfárnak lehet kedves. Ha tehát a borvásárlástól az oda nem tartozó elemeket távol tartjuk, úgy kétségtelenül azt fogjuk elérni, hogy a mostani tulmagas borárak automatikusan lejjebb fognak szállni. Itt vannak továbbá az állami borközpincék is. Az a termelő, aki egy későbbi eladási időpontban jobb árt vél elérhetni, annak mindig módjában van borait oda beszolgáltatni és megfelelő kölcsönrel megterhelni.

Ehez hasonló intézkedésekkel lehetne

az érdekeltet jogos érdekeit megvédeni. Viszont a kormánynak, s különösen a pénzügyminiszternek nem szabad arról megfeledkezni, hogy a fogyasztási adóbérléteket többnyire a városok és községek birják s a bérlétekből fennmaradó jövedelemmel könnyitenek a közösi közterheken. De a mai borárak mellett a városokban úgy a községekben is a közfogyasztás annyira fog visszamenni, hogy azok képtelenek lesznek a fogyasztási adóbérléteket megtartani s mintsem közpénzzel pótolják a deficitet, inkább felmondják. Tehát nemcsak a bortermelők, vendéglősök és a fogyasztó közönség érdeke, hogy a bor ára szabályozva legyen, hanem az állampénztáré is. P. Gy.

Az üzletátruházásokról.

A vendéglős, kávé és szállodások szempontjából egyaránt fontos annak ismerete és tudása, hogy valamely ilyen üzlet átvétele alkalmával az új üzlettulajdonos milyen felelősséggel tartozik a régi üzlettulajdonos adósságaiért.

Miután az 1908. évi 57. törvénycikk ezt a kérdést törvénnyel rendezte, hát ebből kell kiindulnunk:

A törvény szorint az, aki kereskedelmi üzletet szerződés útján átvesz, felelős az átruházónak az üzletből eredő azokért a kötelezettségeiért, amelyeket az átvétel idején ismert, vagy a rendes kereskedői gondossággal megtudhatott.

A törvény tehát nem sorolja fel a kötelezettségeket, nem mondja meg például, hogy az adókért, hogy a kölcsönökért stb. felel az átvevő, hanem üzletből eredő tartozásokat mond és azt, hogy ezek közül felelős az átvevő azokért, amelyeket ismert, vagy megismerhetett.

Hogy ezek a kötelezettségek melyek, azt tehát a bíróságnak a gyakorlatából kell megállapítani.

Már itt jegyzem meg, hogy ez a megállapítás sem könnyű, mert bíróságaink kezdetben a törvényt nagyon is tágan értelmezték és minden adósságot ugyszólván üzleti tartozásnak minősítettek és így megállapították az átvevő felelősségét, később azonban enyhült a gyakorlat s inkább szorosan magyarázták az üzleti szót és igen sok adósságot személyesnek minősítve nem állapította meg az átvevő felelősségét.

A helyes értelmezés minden esetre a közép uton van és üzleti tartozásnak minősítendő mind az, amit az eladó az üzlet megvevése, nagyobbitása, forgalomba tartása céljára vett fel, így a korábbi vételár hátralék, üzletbér, adók és egyéb közterhek, melyek magára az üzletre vonatkoznak, illetve az üzlet után járnak stb.

Már most a további kérdés, hogy ezekért az átvevő mindig felel-e. A törvény ugyan csak annyit mond, ha azokat az átvevő ismerte, vagy ha a rendes kereskedői gondossággal mellett megtudhatta. Ezt azonban a gyakorlat ugy magyarázza, hogy az átvevőnek egyenesen kutatnia, nyomoznia kell, hogy milyen tartozások állanak fenn, mert mindazért, amit egyáltalán megtudhat, felelős.

Azért szokták mindig, mikor egy ilyen kereskedelmi üzlet átvételre kerül, meghirdetni lapokban is, hogy a hitelezők jelentkezzenek, mert ellen esetben az át-

vevő esetleg alaposan becsapódhat. ha a vételárát az eladónak kiadja s a hitelezők azután jelentkeznek, azokat újból kifizetheti.

Megjegyzem különben, hogy önmagában véve ez a hirdetés sem mentesít, mert ha a hirdetésben kitett idő után is jelentkezik egy hitelező, azért vele szemben is fenáll a felelőség, de mindenesetre nagyobb biztonság az átvevőre, ha a hitelezőket felhívja hirlapilag, esetleg levélileg is, mert így kevésbé van kitéve becsapódásnak.

Még kérdéses lehet, hogy milyen átvétel esetén áll fenn a fejtegetett felelőség. A törvény szerződéses átvételt említi. Tehát, ha valaki ajándéba kap, megvesz, cserél stb. ezek a természetes esetek.

Van azonban egy igen fontos átvételi pl. bírósági árverésen.

A bírósági árverés rendszerint ugyan csak az üzletben levő ingóságokra vonatkozik, azonban mégis azzal jár, hogy az illető kereskedelmi üzletazon a helyen, illetve helyiségben megszünik.

Már most van olyan eset is, hogy valaki az egész üzleti berendezést így árverésen megveszi és ugyanazon helyiségben ugyanazt az üzletet folytatja.

Például egy vendéglős ellen elrendeli a bíróság az árverést, az üzletben levő összes ingókat, székeket, padokat, asztalokat, poharakat, szekrényt stb. megveszi egy másik vendéglős és azután ugyanott a vendéglősséget folytatja.

Ez esetben bíróságaink meg szokták állapítani a bírói árverés dacára a vevő felelőségét, abból indulva ki, hogy a vevő üzletben csak az üzletben levő ingóságokat vette meg, papíron, de tényleg megvette azt a vevő kört, azokat a vendégeket is, akik ennek a vendéglősnek körébe tartoztak, akik ott szoktak lenni és költeni.

Ez a megállapítás tulajdonképp nem helyes és nézetem szerint a törvény szellemével is ellenkezik, de azért számolni kell vele. Lehet azonban ebben igazságot is találni akkor, ha figyelembe vesszük, hogy igen sokszor megtörténik, hogy eladósodott üzlettulajdonos bírói árverést tartat maga ellen s azután valamely stromannal megveteli a berendezést s az üzletet ennek neve alatt folytatja.

Hát ebben az esetben igenis helye van felelőség megállapításának a bírói árverés dacára is.

Meglehető üzletbe való társulás is felelőséget von maga után miután a törvény azt olybá veszi, hogy a társak most már közösen viszik az előbbi üzletet.

A felelőség ez esetben éppen olyan szigorú, mint a teljes átvételnél s nem hivatkozhat az új társ arra, hogy egy vagy más üzleti tartozás csak a korábbi tulajdonost terheli.

Mindezeket figyelembe véve úgy vendéglői, kávéházi vagy szállodai üzlet átvételénél első és legfontosabb annak megállapítása, hogy az üzletet mennyi adósság terheli és a szerződésben kitéendő, hogy ezen adósság összegét az eladó fel nem veheti, hanem az átvevő jogosítva van azt közvetlenül a hitelezőknek kifizetni. Nehogy azután duplán kelljen fizetni.

A kötelezettségek megállapítására legalkalmasabb az adóhivatalban, háztulaj-

donosnál eljárni, az üzleti összekötetésben álló szállítókat esetleg levélben külön is felhívni tartozások bejelentésére és mostan még helyénvaló az oly lapban való közzététele a vevői szándéknak, melyet leginkább olvasnak azok, akik az illető üzletnél érdekelve vannak.

Ez az óvatosság mindenesetre sok kellemetlenségtől és csalódástól menti meg az üzletet vevőket.

Cs. I.

Szesz monopólium.

Nemcsak ujságokban, de parlamenti beszédekben is nap-nap után olvasunk a monopólium behozatalának kérdéséről. Illő tehát, hogy a mi szaklapunk, mely talán első sorban van hivatva ebben a kérdésben állástfoglalni, szintén tárgyalja a kérdést.

Mindenek előtt, azt kell megvilágítani, mi is az az állami monopólium, vagy magyarul egyedűrség?

Erre röviden azzal felelhetnénk, hogy az illető termelvényt csak az állam van jogosítva előállítani, forgalomba hozni, árát megállapítani. Vagyis az illető cikkre az állam a termelő kereskedő s így ár-megállapító is.

A mi nemzetgazdaságunkban nem ismeretlen fogalom az állami monopólium, mert már a legrégebbi időben is, az állam egyik legnagyobb jövedelmét képezték a monopóliumok, de ma is jelentős jövedelme van az államnak például a dohány-monopóliumból.

A legszerencsésebb monopólium az, amely olyan termelvényre vonatkozik, mely nem elsődrendű életszükségleti tárgy, mint például a dohány, mely csak élvezeti cikk, mert ennél a szabad verseny korlátozása — amiben tulajdonképpen a monopólium lényege rejlik — nem hat károsan.

A régebbi államgondnokságok sokszor folyamodtak az elsődrendű életszükségleti tárgyakkal monopólizálásához, hogy ezzel maguknak nagyobb jövedelmet szerezzenek, ez azonban nagyon veszedelmes és mert ezeknek árát rendkívül megdrágítja, éppen a szabad verseny kizárása miatt, sőt majdnem a termelés megszűnését eredményezi.

Itt közbevetőleg megjegyezzük, hogy a mai központok tulajdonképpen szintén egyedűrságok, — monopóliumok, s mint korábbi lapunkban kitéjtettük, ezek sem érték el a kitűzött célt, mert az árak szabályozása mellett az árúknak a forgalomból való kivetését eredményezték.

Azt a tapasztalat tehát már megdöntetlenül kimutatta, hogy monopólizálni csak olyan termelvényeket lehet, amelyek nem elsődrendű életszükségleti tárgyak, hanem inkább élvezeti cikkek, amelyek amellet még az úgynevezett speciális kezelést sem igénylik, hanem nagybanegésben egyforma kezelést is megtrúnek.

Ezek közé a cikkek közé tartozik a szesz, spiritusz is. Itt azonban már eleve leszögezzük, hogy nem minden, amiben szesz van, például a bor, sör alkalmas a monopólizálásra, hanem csakis és kizárólag az u. nevezett égetett szesz alkalmas erre a célra.

Már a fentiekből is kitűnik, de újból is rámutatunk, hogy például a bornak a monopólizálása — édes hazánknak egyik

legnagyobb büszkeségét és elsőrangú jövedelmi forrását, a kitűnő magyar fajborkokat szüntetné meg: eltűnne a világpiacról a tüzes tokaji, a híres villányi, badacsonyi, kéknelyű stb. ami eltekintve attól, hogy egyéni egzisztenciákat tenne tönkre, nemzetgazdasági szempontból is a legnagyobb örültség lenne, mert megfosztana kivitelünk egyik fő tényezőjétől.

Hanem igenis, az égetett szesz monopólizálása nem csak nem árt, de egyenesen áldásos lenne.

Mindenek előtt rendkívüli jövedelmet jelentene az államnak.

Ha csak elképzeljük, hogy háboru előtt 90 000 hektoliter szesz fogyasztása után 20 millió koronát fizetett a lakosság, melyből az állam jövedelme 126 millió korona volt, ma pedig $\frac{1}{3}$ mennyiség, vagyis 30 000 hektoliter szesz után havi 40 millió koronát fizet az itthon maradt lakosság, melyből az állam csak havi 6 millió koronát kap, akkor rögtön látjuk, hogy itt olyan tényekkel állunk szemben, aminek ki nem használása az állam javára a legnagyobb bűn, amit egy állam gazdaságával szemben valaha elkövettek.

Békében 90 000 hektoliter szeszért kapott az állam 126 milliót, a termelők (szeszbarók, szeszgyárosok, nagykereskedők, pálnika butikosok pedig 64 milliót), most 30 000 hektoliter szeszért kap az állam 6 milliót, a szeszbarók, gyárosok, nagykereskedők, butikosok pedig 34 milliót osztoznak havonként.

Itt rá kell mutatnom egyes lapok azon tévedéseire is, hogy a vendéglősöket és kocsmárosokat is a nyereségben való osztozkodók közé sorolják.

Ez pedig nagy tévedés. Az a mennyiség, amit az emberek kocsmában, kávéházban az égetett szeszből megisznak, az oly elenyésző csekély, aminek jövedelméről ezek nagyon szívesen lemondanak, hanem igenis nagy az u. nevezett söntések, pálnikamérések fogyasztása, melyekre áll az, hogy a munkás az utolsó garasait összekuporgatja és teszi le annak asztalára, a pálnikáért.

Vendéglősben, kávéházban nem szoktak az emberek pálnikázni, hanem jó bort, sört inni; ezeket tehát nagy tévedés a pálnikán elért nyereségben osztozkodók közé sorolni.

Visszatérve már most a szesztermelés árusításán elért és még elérhető óriási nyereségre, igazán a legelső ideje, hogy amikor oly rendkívüli kiadások nehezülnek az államra egy ilyen rendkívüli jövedelmi forrást azonnal igénybe vegyen s ne a nyomorult tisztviselőknél, az italmérséi illetékekkelt az amugy is rendkívüli terhekkel sújtó vendéglős és kávéosok akarjon spórolni vagy valamit behozni a már megmilliomosodott szeszbarók, gyárosok és nagykereskedők jövedelmi forrásait vegye igénybe.

A szesz állami monopólizálása ellen fel szokták hozni azt, hogy az állam erkölcsi tekintélyével nem fér össze az, hogy az állam hozza forgalomba, árulja a szeszt.

Ez egy teljességgel nem tárgyilagos és főleg az érdekeltek által odavetett érv. Vajon mi különbség abban, hogy az állam a szeszt megadóztatásával a pálnika ivást maga jövedelmére felhasználja, vagy abban, hogy ezt a jövedelmet osztja

meg a szeszbárok, gyárosok és nagykereskedőkkel, hanem egész összegében a maga céljaira hasznosítja.

Ugye bár semmi. Ha a mai állapot erkölcsös, akkor a szesztermelés egész fejlődelmének kihasználása éppen olyan erkölcsös.

De hiszen nincs az az ember a világon aki ne tudná, hogy az állam nagy, nemes erkölcsös céljait anyagi erő igénybevétele nélkül megvalósítani tudná, hát csak igen természetes, hogy az állam a mai-nál egy lépéssel tovább menjen és az égetett szeszt a maga üzemébe vegye s ennek jövedelmét egész összegében foglalja le nagy céljainak megvalósíthatására.

Fel szokták még hozni azt is, hogy a szesz monopóliázása igen sok embert fosztana meg keresetétől és így existenciáját tenné tönkre.

Tény az és bizony nagyon sajnálatos tény, hogy ma Magyarországon minden 50–60-ik család pálinkamérésből él. És sajnálatos azért, mert ezáltal rengeteg munkaerő vonódik el a sokkal produktívabb kereskedelemről és ipartól.

Ezeknek existenciája azonban nem feltétlenül van veszélyben, mert hiszen a monopólium maga is egy igen tekintélyes számú munkaerőt igényel s így csak természetes, hogy lehetőleg azokat fogja az állam is alkalmazni, akik ebben a szakmában már éveken át dolgoztak, akik annak minden csinját-binját ismerik.

Itt reflektálunk azon évrre is, melyet sokan felhoznak a szeszmonopólium ellen, hogy igen nagy szervezetre lesz szüksége az államnak, ami igen nagy kiadást jelent, úgy hogy a papíron kimutatott haszon nem is fogja a remélt mennyiséget megközelíteni.

Ez azonban nem áll, mert hiszen ott van a finánc-szervezet, mely a dohánymonopólium kérdéseit ellenőrzi, sőt ma is a szeszfőzést ellenőrzi, úgy hogy tulajdonképpen már egy kiépített szervezet áll az állam rendelkezésére, amit sokkal nagyobb építeni, fejleszteni nem is kellene, úgy hogy az vajmi csekély kiadási többletet jelentene a nagy bevétellel szemben.

Ezekben kimutattuk, hogy nemzetgazdasági szempontból a szeszmonopólium milyen nagy előnyt jelentene az államra. Most még felelőtlenül, hogy milyen nagy kulturális haszna is lenne.

Ha elgondoljuk, hogy Magyarországon a pálinkaivás milyen méreteket öltött, összeszorult kézzel kell megállapítani a nagy változást a multtal szemben. Régebben magyar ember pálinkát nem ivott, hanem hagyta a tótira; ma már a legmagyarabb falu népe is reggelire issza. De nemcsak a férfiak, hanem a nők is és ami a legelszomorítóbb, még a gyermekek is.

A pálinka testet és lelket öl, butító hatását nem kell sokat fejtegetnem, az államnak tehát első és legfontosabb kötelessége lenne, még ha ez rá nézve nem anyagi előnyt, hanem áldozatot is jelentene, a magyar népet megmenteni pálinkafogyasztás rettenetes következményeitől.

Ez pedig másképpen, mint a monopólium által el sem képzelhető, mikor az államnak módjában van a pálinkafogyasztásra a legkövetlenebb hatással lenni, azt szá-

bályozni, ott, ahol ennek szüksége látszik, teljesen be is szüntetni.

A népet rászoktatni a sokkal kevésbé veszedelmes és sokkal táplálóbb bor- és sörfogyasztásra, ez lenne az állam legfontosabb missziója.

Igy egybeállítva a szeszmonopólium előnyeit, még lehet állapítani, hogy egy vétkes mulasztást követett el Magyarország pénzügyminisztere eddig is, mikor a szeszmonopóliumot már régen be nem vezette, de minden perc, amivel ez késik, csak újabb és újabb vétek.

A vendéglős és kávésiparnak az égetett szesz monopóliázása nem árt, sőt használ s így ami érdekünkben is áll annak propagálása.

A hadikölcsön

jegyzési idejét a kormány június 26-ig meghosszabbította. — Saját érdekében teszi tehát, ha a rendelkezésére álló időt kihasználja és minél többet jegyez.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK.

Törley cég tulajdonosának adománya. Csantavéri *Törley Józsefné* urhölgy igazán nemes gondolkodásáról és példaadó elhatározásról tett tanúságot akkor, mikor hazafias szellemtől áthatottan a háború szerencsétleinket otthont, megélhetést kíván juttatni nagy alapítványával.

A nagy alapítványt telajánló sorok önmagukért beszélnek s azért azt szöröszóra iktatjuk ide, mert a mi tollunk kevés volna annak méltatására.

„Nagyméltóságú Miniszterelnök Ur!
Kegyelmes Uram!

Az imár három éve dúló háborúnak egyik le súlyosabb és egyben legjelentőségtebb — magyar nemzetünk jövőjét és fennmaradását tekintve — egyik legveszélyesebb következménye azon emberanyag veszteség, melyet hazánk védelme szempontjából kellett és kell még a mai nap hoznunk.

Igen természetes, hogy eme rendkívüli veszteségekkel szemben az állam legközelebbi sürgős feladatát kell hogy képezze oly intézmények, életviszonyok és körülmények létesítése, melyek a természetes halandóságot a lehető legszűkebb határok közé szorítják és nemzetünk életerejét fokozni képesek, de igazi eredmény csakis úgy érhető el, ha magyar nemzetünk minden egyes tagja, hazánk iránti szeretettől áthatva, a lelkében élő hittel és buzgalommal működik közre eme nehéz feladat megoldásában.

Ez eszmélől vezéreltetve hazám iránt tartozó kötelességemnek óhajtok elegend tenni akkor, midőn egyszázézer koronás alapítványomat Nagyméltóságodnak tisztelettel bejelentem és annak elfogadását kérem.

Tudom, ismerem és boldog részese vagyok ama lebilincselő érzésnek, ama csodálatos vonzóerőnek, melyet a magyar haza, a magyar föld minden egyes honpolgárára gyakorol (a nagy világon e ki-

vül, nincsen számunkra hely.) ezt a helyet, ezt a földet megtartani és annak rögéből az arra érdemeseket részesíteni: alapítványom célja.

Óhajom az, hogy a mellékelve csatolt egyszázézer koronás hadikölcsön 6 százalékat kamatján, vagyis hatezer koronáért földek vásároltassanak, lehetőségig nemzetiségi vidéken s ez egészében évente első sorban a haza védelmében rokkanttá, vagy keresetképtelenné vált oly szegénysorsu családfenntartó részére adományoztassék örökös tulajdonjoggal a magyar kormány mindenkor belügyminisztere által, ki háromnál több gyermekkel bír, büntetlen előéletű, magyar ajkú és magyar állampolgár.

Ugy hiszem, hogy a háború utáni szociális nehézségek leküzdésére egy por-szemmel hozzájárulhatok ezuton s ha a hangos szavak helyett követlöm aknadnak azok részére is kik oly előszeretettel szállanak sikkra a nép érdekében, nem kételkedem, sőt bízom egy szebb, tartalmasabb, munkásabb és megértőbb jövőben.

Midőn még arra kérem Nagyméltóságodat, hogy ezen alapítványom öv. csantavéri *Törley Józsefné* „Zita királyné” alapítványa címének legfelsőbb helyen való engedélyezését kieszközöljék kegyeskedjék, vagyok Nagyméltóságodnak kiváló tiszteletem nyilvánítása mellett kész hive.”

Ozv. Csantavéri *Törley Józsefné* szül. Sacelláry Irén de Székas.

Előfizetőink és barátaink minden oldalról gratulálnak mult számunkban kifejtett programunkhoz.

Ezekre mindre külön nincs alkalmunk válaszolni, azért így együttesen reflektálunk azokra.

Fogadják érte köszönetünket, e szélében megnyilvánuló öröm erősíti meg bizalmunkat vállalkozásunk eredményesége tekintetében.

Sörpanaszok tárgyában. Nap-nap után panaszkodnak előfizetőink nálunk a sörgyárak és raktárosok ellen.

A legtöbbszőr azonban elfelejtik megjelölni milyen sörgyár és esetleg kinek eljárása adott okot a panaszra.

Miután azonban nekünk erkölcsi kötelességünk a panaszok alaposágáról meggyőződés, mielőtt azokban állást foglalnánk, felkérjük a t. előfizetőinket, hogy panaszukat levélben a gyár, vagy eljáró raktáros pontos megjelölése mellett juttassák hozzánk, hogy azután megfelelő módon léphessünk fel érdekében.

HÁZASSÁGI HIREK. *Fehér Ferenc*, Budapest a Berlin nagykavéház zslis főpincére május hó 27-én tartotta eljegyzését *Jerzabek János* budapesti hentesmester bájos leányával *Kalóknával*.

A bécsi idegenforgalom 1916-ban. Az osztrák főváros idegenforgalma a mult évi kimutatás szerint, dacára a sokféle forgalmi korlátozásoknak, 9412 személylé emelkedett, vagyis a mult évben 634 380 idegen szállott meg Bécsben. Ebből volt 468 508 osztrák, 21 460 boszniai, 124 204 magyar, 9648 amerikai, 1895 bolgár, 453 svéd és norvégiai, 980 svájci, 33 spanyol, 64 ázsiai, 45 afrikai, 3150 romániai, 113 montenegrói, 59 angol, 624 szerb, 2239 török, 189 albániai és 1325 orosz honos.

A vendéglői és kávéházi alkalmazottak bérmozgalma A Magyarországi szállodai, éttemi és kávéházi alkalmazottak orszá-

gos egyesületének egy felhívását küldte be egyik előfizetőnk. A felhívásban a május 30-án megtartott taggyűlés határozata van közölve azzal, hogy a határozatot vegyék tudomásul a munkaadók mert az ott lefektetett elvek nélkül az alkalmazottak munkálkodni nem fognak. Anélkül, hogy az alkalmazottak határozatával érdemben foglalkoznánk, hiszen ott hangoztatott kívánságok minden esetre megértésre találhatnának a munkaadóknál is, csak a határozat közlésének módját nem tartjuk legszerencsésebbnek. Nem pedig azért mert a felfogásunk szerint egy olyan határozatot melyet alkalmazottak összessége hozott nem az egyes munkaadóknak kell elintézni, hanem a munkaadók összességének szervezetének az ipartársulatnak. Hiszen természetes hogy a felvetett kívánságokat csak úgy fogják a munkaadók is szívesen honorálni, ha azok jogosultságáról a maguk gyűlésén önmaguk is meggyőződtek s mint szükségeset azt mindegyiküket kötő határozattal elfogadják. Ezért maguk az alkalmazottak érdekében állónak azt tartanánk, ha ilyen átirattal a munkaadók ipartársulataihoz fordulnának mert ezzel meg van adva a lehetősége annak, hogy munkaadó és munkás egyaránt megértve dolgozzanak együtt jól felfogott érdekében.

Keresetnek. Fürst Sándor miskolci születésű 16 éves borfiu a Braun János féle étteremből mult hó közepén eltűnt. Ki a fiu jelenlegi tartózkodását tudja, közölje azt Szücs Lajos főpincérel Budapestben, Braun étterem Oktogon-tér.

A svájciak a sör- és likörgyárosok ellen. Mióta Amerika belépett ellenségeink sorába a semleges Svájcot azzal fenyegeti, hogy beszünteti az élelmiszer szállítást. A jövő közélémezés akadálytalan lebonyolítása Svájcban már is nagy gondot okoz. A napokban egy beadvány érkezett a svájci szövetség tanácsához, amelyben törvényhozási intézkedéseket kérnek az élelmiszerek biztosítására. Azt kívánják többek közt, hogy a sörfőzdekben és azok részére felhalmozott rozs- és árpakészlet foglaltassék le, a sörgyártást csökkentsék, rizs sörfőzésre való felhasználását tiltsák el, ugyszintén tiltsák el a gyümölcspálinkafőzést, valamint a cukornak likörgyártásra való felhasználását. A kis Svájcban 1915-ben 520.000 q árpát használtak sörfőzésre, a cukorból pedig a mult évben egyes likörgyárosok és borkereskedők egyenként 100 q cukrot használtak el.

Borvásárlók figyelmébe. A mult és az előző évben tudvalevően igen sok helyen nagyon rosszul fizetett a szőlőtermés, ami aztán a jó borok iránti nagyobb keresletet vont maga után. Az ismert „Visontai és mátrahegyaljai szőlőtelepek borért. r.-t. igazgatóságát is ez indította arra, hogy a régi évjáratok feltéve őrzött kincseit forgalomba hozza. A Visontamátra bortermező társ. szőlőtelepein különben a mult évi termés is jól beütött és ezt a kintekkel ezuttal is a t. borvásárló vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

Kártya, pezsgő- és jegyadó behozatalát tervezi Kolozsvár városa. A hangversenyeket, felolvasásokat stb. 20 százalékos jegyadóval fogják terhelni. Minden egyes kártyázóra 20 filléres adót fognak kivetni. Magyar pezsgő után 2 K, a külföldi pezsgő után 5 K adót akarnak kivetni. A külföldi pezsgőre 10 korona sem volna sok.

Olasz állampolgárok nem kapnak iparengedélyt nálunk. Így döntött a kereskedelmi miniszter legutóbb egy konkrét esetről kifolyólag, mert az Olaszországban maradt magyar állampolgárok régi jogon való iparüzését egyre nagyobb mértékben nehezíti meg az olasz kormány. Itt említjük, hogy Fiumében még most is számos olasz állampolgárnak van ipar és italmérsi, főleg pálinkamérsi engedélye. Nem lehetne most a túl sok fiumei italmérsi üzleteket apasztani?

A sör. Prágában a cseh sörgyárosok és vendéglősök közös értekezletet tartottak. Napirenden volt 1. A söripar jelenlegi helyzete. 2. Határozat az új nyersanyag kiutalása tárgyában. 3. Segély akció. 4. Árszabályozás. Határozatba ment, hogy a kormány figyelmét már most felhívják arra, hogy a sörfőzdek csak úgy tudják üzemüket fenntartani, ha megfelelő mennyiségű nyersanyagot részükre kiutalnak. Egyéb határozatot nem közöltek. — **Penz Otmár,** a bécsi vendéglős ipartársulat elnöke mint városi képviselő, a legutóbb tartott városi közgyűlésen azt indítványozta, hogy a városi sörgyárnak az új termékből rendelkezésre bocsátandó anyagból csak egy fajta, könnyű hadisört főzzenek. — **A svájci sörgyárosok szövetsége** május hó 31-én tartott ülésén elhatározta, hogy június hó 5 étől kezdve a sör árát hektoliterenként 12 frankkal emeli. A svájci vendéglős egyesület erre egyhangulag azt határozta, hogy ha a sörgyárosok a sör árát tényleg felemelik, úgy június hó 9 től kezdve beszüntetik a sör kimérését.

Papirszalvéta beszerzése végett forduljanak a kartársaink a „Fogadó könyvnyomdához“ Budapest, VIII., József-utca 56.)

Berlinben is emelkedik az idegenforgalom. F. é. május havában Berinben 110.899 idegen volt megszállva, a mult év május havában 101.943. Nemzetiség szerint ezek között volt Ausztria-Magyarországból 1283, Törökországból 177, Bulgáriából 128, Svédországból 325, Dániából 224, Hollandiából 176, Svájcól 146, Norvégiából 99, Amerikából 18, Angliából 9 és a lengyel királyságból mintegy 100-an. A budapesti idegenforgalom kimutatását nem közölhetjük, mert a főváros idegenforgalmi hivatala ilyen nem ad ki.

Mezőgazdaság számára kiutalt szesz felosztása. Minden oldalról kapjuk a panaszkokat, hogy a kormány által a mezőgazdasági munkások részére kiutalványozott szeszmenyiséget nem az egyedül arra jogosított és italmérsi engedéllyel bíró vendéglős és kocsmárosok utján osztják ki, hanem a kiosztást maguk a községek, vagy szövetkezetek eszközlik.

Addig is míg bővebben módunkban lesz ezen eljárás felett véleményünket kifejtteni, már most közölhetjük, hogy a kormány sajnos ezuttal megint gemuttatta, mennyire nincs gondja a súlyos adó és illetékekkel terhelt vendéglős és

kocsmárosokra és ahelyett, hogy a szesz kiosztását az azzal üzletszerűen foglalkozókra bizta volna, mint tette ezt pl. a cukor, liszt stb. kiosztásával, hanem a községek és más kedvezésben részesített szövetkezetekre.

Ez aztán az igazi szociálpolitika . . . fizessetek adót, de ne keressetek !!

Ez a vendéglősök, kocsmárosok sorsa. Majd erről még beszélünk.

GYASZROVAT. Pácsi János, fővárosi vendéglős neje f. hó 5 én, 63 éves korban meghalt. Temetése e hó 7-én volt.

Palugyay Károly ismert fővárosi főpincér, június hó 8-án meghalt. Áldás és béke poraikra!

Jó barátok társas-összejelövelei.

(Összejelövel minden csütörtök délután)

1917. június 21-én **Ritter Mihály** vendéglőjében, IX., Tompa-utca 20.

1917. június 28-án **Bischof Pál** vendéglőjében, IX., Kőzvágóhid-utca 8.

A főpincéri kölcsönökről.

Mult számunkban a főpincéri ovadékok jogi történetét fejtegettük, most pedig ezzel kapcsolatban egy szomorú és a főpincérek szempontjából nagyon is kellemtelen és hátrányos szokásra kell rámutatnunk.

Az köztudomású, hogy a legtöbb üzlettulajdonos ovadékokat követel a főpincértől. Ez pedig azt jelenti, hogy a pincérek legnagyobb része nem tud főpincérré lenni, mert nyomorult pincérei fizetéséből félretenni és annyit összetakarítani, hogy ovadékra legyen, nem tud.

Ez a körülmény már magában véve is nagyon ártalmas, mert nem aszerint haladnak a pincérek előre, ahogy a tehetőségük, ügyességük magával hozná, hanem aszerint, hogy a főpincérséghez szükséges ovadék rendelkezésükre áll-e vagy sem.

A legtöbb ambiciózus pincér azonban mégis csak szeretne főpincér lenni, ami annnyival is inkább helyeselhető törekvés, mert hiszen a pincérségből a tulajdonosi minőségbe való átmenethez a legjobb iskola éppen a főpincérség, miután a vezető és a pincérekkel való kollégiális bánásmódot így tanulja meg az illető.

Ahogy tehát ennek a természetes ambíciónak az anyagi lehetőségét is megtalálja, a legtöbb főpincér-jelölt hajlandó bármily nehéz feltételű kölcsönt felvenni, illetve másokat az ovadék letételére felkérni, csak hogy az ovadék meglegyen.

Ezt a hajlandóságot azután a főpincérek lelketlen uzsorásai alaposan ki is használják és olyan feltételek mellett tesznek le ovadékokat, melyek mellett az a szegény főpincér rettenetes munkával és felelősséggel szerzett jövedelmét nem csak megosztani kénytelen, de majdnem egészen átengedni

Az ilyen kölcsönök sokszor elérik a 80—100 percentet, sőt azt is meghaladják.

Pedig miért? Hisz maga az ovadék egy tisztességes üzlettulajdonos kezében egy feltétlenül biztos elhelyezés s az ovadékok betevőnek, illetve a kölcsönadónak vajmi kevés rizikója van; tehát mi oka sem volna a túl magas kamat szedésének. Igen ám, de az uzsorás ügyes és ravasz, a főpincér meg sokszor naiv és beleug-

rik a csapdába: különféle címeken és elnevezések alatt olyan kamatot fizet, hogy igazán mi értelme sincs a nagy munka és riziko-vállalásnak, melyek hasznát a kölcsönadó vágja zsebre.

Mi tehát óva intjük a pincéreket, hogy ilyen kölcsönökbe könnyelműen belemenjenek, súlyos feltételeket elvállaljanak, mert inkább jobb pincérnek maradni, mint főpincéri gondot és munkát magára véve másnak keresni.

Miután azonban a legtöbbszor a maguk hibáján kívül esnek bele a pincérek az ilyen uszorások karmaiba s csak azután látják és veszik észre, hogy minden keresményüket le kell adniok, hát a többi szempontjából és mások okulására igen jól teszik, ha az ilyen uszorások neveit, velünk közlik, a kölcsönadás módját és adatait megírják, hogy azok ellen megfelelő fórum előtt is eljárassunk és a tisztességes eljárásra taníthatassuk.

Egy ilyen tisztogatás mindenestre a pincérek érdekében van s elvégre mi szegény sincs abban, ha valaki naivságának, tapasztalatlanságának kárát valotta.

Csak pontos és feltétlenül megbízható adatokat kérünk, a többit mi elintézzük. Nem fogjuk engedni, hogy renyhe uszorások élőködjenek szegény, törekvő pincérekre és szívják ki vérüket mint a póca.

Saját és kartársai érdekében jár el tehát mindenki, ha az ilyen adatokat mi előbb közli. Szerkesztőség.

ÜZLETI HIREINK.

Németh Ferenc, a győri *Fehér hajó* fogadó tulajdonosa üzletét teljesen átalakította s ujonnan berendezve mult hó elsején megnyitotta.

Komáromi hírek. *Preszler* Viktor komáromi kávé üzletét új felszereléssel látta el. *Preszler* kávé a déli harctelen van s távollétében intenciója szerint lesege vezeteli az üzletet.

Molnár Zsiga, a szakkörökben jól ismert Emke fogadó tulajdonosa, úgy a fogadóját, mint a kávéházát teljesen átalakította, nagyobbította s új berendezése után július hó 1-jén fogja azt újból megnyitni.

Moson. *Lakner* Károly vendéglős saját házában levő jól látogatott üzletét nagyobbította és ujonnan berendezve e hó 1-jén nyitotta meg.

Celldőmők. *Domonkos* Ignác az itteni Korona fogadós üzletét ismét renováltatta s költséget nem kimélve modernizálta, hogy nagyszámu vendégeinek kellemes otthont nyújtson.

Krizmanits János, Budapest-kőbánya vendéglős Korponai-utcában levő vendéglőjét, a házbér mértéktelen felszólása miatt felhagyta s ugyancsak Kőbányán a Liget-tér 1. szám alatt egy nagyszabásu új éttermet rendezett be. *Krizmanits* ujonnan létesített üzlete, amely a legtökéletesebb komforttal van berendezve, f. hó 3 án lett ünnepélyesen megnyitva.

Félicfürdő rituális vendéglőjét *Steiner* Vilmos, a nagyváradi Városi kávéház volt főpincére átvette.

Kiskörösön a pályaudvari vendéglőt az új bérló *Katter* Ferenc ismert nevű vendéglős június hó 1-jén átvette.

HELYVALTOZÁSOK. Komáromban a Grand kávéház főp. állását *Laszlo* Rezső foglalta el, a központi kávéház főp. állását *Weisz* Jenő tölti be, a tisztai kaszinó főp. állását *Szilágyi* Endre tölti be, *Polgár* Jenő a vigadó étterem főp. állását foglalta el, a vasuti vendéglő III. oszt. étterem főp. állását *Juhász* Imre tölti be. Győrben a Hungaria kávéház főp. állását *Hann* János foglalta el, a Royal nagyfogadó kávéház fizetői állását *Delbó* Lajos tölti be, ugyanott a főportási állást *Bollik* János foglalta el, a Fehér hajó fogadó polgári étterem főp. állását *Németh* Gyula tölti be, a Lloyd vigadó étterem főp. állását *Esze* I-tván tölti be. Celldőmőkön a Korona fogadó főp. állását *Knebel* József tölti be.

Yildiz kávéház

Rákóci-ut 36. félemelet. Rókussal szemben.

Budapest éjjeli életének központja. Szakemberek találkozó helye. Figyelmes kiszolgálás, szolid árak. Állandó cigányzene.

Weisz Dezső ü. v.

Az Üzleti hírek és hirdetés rovatokért *Fekete Gyula* t. szerkesztő felel.

Hasznos Tudnivalók.

Rozsdafolt eltávolítása. Egy citomnak kifacsart levét kis edényekben felforraltjuk s a fehéremű rozsdafoltos részét benntartva, mindaddig forraljuk, míg a folt eltűnik. Kitűnő eljárás.

Szalicilsav mint konzerváló-szer. A penészedés és rothadás ellen kitűnő szer a szalicilsav, mely azonfelül teljesen ártalmatlan. Kísérletek bebizonyították, hogy az emberi és állati gyomornak sem árt. Egy-egy liter vízhez 10 gramm szalicilsavat veszünk és ezt a tűzőn addig keverjük, míg forrni kezd, aztán félretesszük. Mikor kihűlt, letöltjük óvatosan a

vizet, a szalicilaljat pedig még többször használhatjuk. A szalicilos vízzel leöntöhetjük a gőzben főzendő gyümölcsöt vagy zöldséget, vagy pedig a szalicilos vízben megfőzzük a cukrot, mellyel a gyümölcsöt édesítjük. Egészen sűrű szörpöt is lehet szalicilos vízzel készíteni.

Százlábu pincebogár. Ezeket a bogarakat nagyon vonzza a szesz szaga, tehát e családokkal kell azokat fogdosni. A palackokba kis borszeszt töltünk és jól meg rázzuk, hogy a palack minden része borszeszes legyen, aztán dugó nélkül a földre rakjuk. A bogarak belemásznak és ott elkabulnak. Naponként rengeteg fogható ilyen módon.

A penészedő befőttet úgy tehetjük ismét jóvá, hogy az üveget felbontjuk, a penészt laszedjük és egy késhegynyi szalicilsavat teszünk rá és újra lekötjük. Ezen teljesen ártalmatlan és így legalább hosszú időre eláli a befőtt s nem vagyunk kénytelenek nyakra-főre elhasználni.

A szerkesztésért dr. Csizmadia Imre vállal felelőséget.

PAPIRSZALVÉTÁK

különböző nagyság, minőség és árak szerint kaphatók a „FOGADO”-nyomdában Budapest, VIII. kerület, József-utca 56. sz.

A konyha köréből.

Máj-fánk. Egy kiló borju- vagy sertés-májat ugyanannyi nyers burgonyával ledarálunk, kevés borssal finomra vágott vöröshagymával és néhány tojással jól összekeverjük azután jó nagy galuska formában forró zsírban kisütjük. Nagyon kiadós és ajánlatos husnélküli napok készíteni.

Sóskaleves. Friss, megtisztított sóskát sós vízben megfőzzük, miután egyenletesre, apróra megvágtuk. Aztán savanyu tejfölt liszttel elhabarunk, folytonos kavarással közben beléöntjük. Piritott kenyérkockákkal tálaljuk.

Spárga tejföles. A spárgát meghámozzuk, megmosunk, sós vízben puhára megfőzzük. De a fejeknek nem szabad lehullniok, ami akkor áll be, ha a spárgát tulságosan megfőztük. Aztán szitán lecse-

Uri- és női divatcikkek nagy választékban a

legegyszerűbbtől a legfinomabb kivitelig kaphatók

Raduli és Demeternél

Budapest, VIII. ker., Rákóci-ut 61. A Keleti pályaudvar közelében.

petgetjük, tálra rakjuk szép sorjában, zsemlemorzzával meghintjük, vajjal vagy olvasztott zsirral és bőven savanyu tejföllel leöntjük, sütőben szép sárgára megsütjük.

Rák főve. Az eleven rákokat bő vízben megáztatjuk, megmossuk, aztán sós vízben kőménymaggal főni feltesszük. Előlegesen még a farkuk közepéből kihuzzuk a középső szárnyat, amin a bél van. Aztán zöld petrezselyem közé tálra halmozzuk, előételnek adjuk. A kisebbekről leszedjük az ollókat, ezekből ráklevest készíthetünk. Csak a nagyobbakat tálaljuk az előbb leirt módon.

Metélt zsir nélkül. Kemény metéltet gyurunk, azután sós vízben kifőzzük, hideg vízben megbűtjük, szítán lecsoöpögtetjük. Ha jól megkeményedett és kihűlt, megkeverjük cukrozott őrről mákkal, amely zsírt tartalmaz, úgy hogy minden más zsírtól eltekinthetünk mellette, ami nagy megtakarítást jelent a mai zsirszük világban. Amikor már friss gyümölcs lesz, kevés cukorral főzzük, például az epret és a metélthez keverjük. Nagyon jóízű tésztát nyerünk vele.

Gazdaságos étkezések.

Tejes étel kukoricaliszttel. Negyedliter tejet főni teszünk kevés vanillinnal, két-három evőkanál cukorral és kevés sóval; ha forr, belekavarunk harminc gramm, tejben simára kavart kukoricalisztet, szüntelen kavarással közben kellő sűrűre főzzük és ha kissé kihűlt, két tojássárgáját adunk bele. Gyümölcslével tálaljuk.

Hajdinakása. (Tatárka.) Két deciliter hajdinakását meleg vízben többször kimoszuk, azután egy liter vízben, egy kanál sóval kavarással nélkül puhára főzzük. Ezután szőrünk bele három evőkanál buzadarát és addig kavarjuk, amíg a dara is megfőtt és a főzelék jól megsűrűsödött. Megsütünk kockára vágott szalonnát, megpirítunk benne karikára vágott vöröshagymát, a kását tálba öntjük és a piritott szalonnás hagymát a tetejére öntjük.

Köleskása. Szép kását megmosunk, sós vízben puhára főzzük és tálaláskor szalonnával piritott hagymát adunk a tetejére.

Karimás kása. A kását a főnt leirt módon sűrűre főzzük és tálaláskor a forró kását a tál közepére tesszük halmosan,

közéje pedig hideg, forralatlan tejet öntünk.

Buzadara főzelék. A darát sós vízbe belefőzzük, amikor a víz forr. Szüntelenül kavarjuk, különben csomóssá válik. A tetejére szalonnával piritott hagymát teszünk.

NYILT-TER*)

JÓFORGALMU

VENDÉGLŐ

forgalmas helyen, az üzletlőtől való visszavonulás miatt eladó. Cim a Fogadó kiadóhivatalában, Budapest, VIII., Gyulai Pál-u. 9. 13

Az e rovatban közlöttéért nem vállal felelősséget a szerkesztőség

A mi barátaink.

Az itt következő sorokat hozta a posta a távoli harcterről. Lé közöljük egész terjedelmében, mert az a szeretet, mely megboldogult szerkesztőnk és barátunk Flór Győző iránt benne megnyilvánul beszédes bizonyítéka annak hogy Flór Győző nem hiába élt, akik megértették, szerettek becsülték. Ami pedig a jövőbeli magatartására buzdít jellemző a szerző egyéniségére, öntudatára, amely meg van győződve arról, hogy csak az összetartás, csak az igazi nemes közösség viszi diadalra, amelynek elengedetlen szerve az igazi szakklap.

Sorok itt következnek:

Montenegró, 1917. V. 30.

A legutóbbi — május 15-iki — *Fogadó* szomorú, megdöbbentő hírt hozott számomra: *Flór Győző* meghalt! Még május első napjaiban levelet kaptam tőle, a melyben értesít, hogy már túl van a veszélyen és igaza volt, igaza lett, — *Flór Győző* nincs többé!

Nem voltunk soha barátok, de ennél szorosabb kapocs fűzött össze bennünket: határtalanul tiszteltük egymást. Több, mint husz éve együtt küzdöttünk: több, mint husz éve ismertük egymást és ezen idő alatt megtanultam ötet mindig jobban becsülni, mert én ismerem annak az óriási munkának értékét, amit *Flór Győző* végzett a pincérek érdekében. És mi volt a köszönet, mi volt a hála és mi volt a jutalom érte? A *Fogadó* 15-iki számában közölt megemlékezés megadja reá a választ: „áldásos és szünetet nem ismert munkájának saját személyére nézve nem volt meg a méltán kiérdemelt díja.” Mint szegény ember halt meg; de nem csak mint szegény ember, de mint aránylag fiatal ember is, mert a tulfeszített szellemi munka idő előtt sirba tette!

Pincérek!

Flór Győző korai halála vád ellenetek. A ti érdekeitekben dolgozott, fáradozott és idő előtt kimerült, mert nem támogattátok oly mértékben, mint azt munkája után megérdemelte volna. Sajnos dolog, hogy Magyarország vagy harmincezer pincére az egyetlenegyszaklapot sem támogatja kellőleg, mintha bizony a pincér-szakma oly rossz pálya volna, hogy nem jut pár fillér a szaklap előfizetésére. Most itt az idő, ha már *Flór Győzőt* nem támaszthatjuk fel, legalább mentjük meg a *Fogadót*, mert nincs rá más mód *Flór Győzőnek* elégtételt adni. Ha nekünk ez sikerül, akkor *Flór Győző* nem fáradozott hiába!

Végzetlenül rosszul esik, hogy most messze idegen országban kell lennem és nem lehetek személyesen azok közt, akik magukra vállalják a lap fentartása feladatát. De hiszem, hogy a *Fogadó* fenn fog maradni továbbra is. Bár e nehéz idők alatt nagy munka lesz ezt biztosítani, de *Flór Győző* művének nem szabad elveszni.

Hogy mit vesztettem én *Flór Győző*-vel? Nem is tudom hamarosan megmondani. Egy olyan tanácsadót, aki rám nézve pótolhatatlan. Bár sokszor nem fogadtam meg a tanácsát, de kénytelen vagyok elismerni, hogy a tanács mindig jó volt! Most már nem marad más hátra, mint megőrizni emlékét és követni nyomdokait. A háboru után fokozottabb mértékben lesz szükségünk a *Fogadóra* és hogy eddig nem támogattuk kellőleg, ezzel nem épen *Flór Győzőnek*, de önmagunknak vétkeztünk legjobban. *Flór Győző* nyugodj békével, de fáradtságos munkád gyümölcse, büszkesége, a *Fogadó* tovább fog élni, mert élnie kell!

Szentmiklósi Gábor

Kínai közmondások a borról.

A bor megszólaltatja a szívet.

Kerüld az erős bort és a heves embereket.

A bor összemarja a beleket, az érzéki-ség a csontokat.

A bortól való önmegtartózkodás hasonlít egy aranyból való gyepőlőhöz.

Nem a bor okozza az itasságot hanem az ivó.

Kinek az orra vörös, azt részegesnek mondják.

Három dologtól őrizkedj: a kártyától, a virágtól és a bortól.

PAPIRSZALVÉTÁT

a legjobb minőségben és mérsékelt árak mellett, cégnyomással vagy anélkül, gyorsan és csinos kivitelben szállít a

FOGADÓ-NYOMDA
BUDAPEST,
VIII. KER., JÓZSEF-UTCA 56. SZ.

Szolyvai gyógyforrás.

borral a legjobb fröccs!

Akit a bor és az asszony elragad, az hasonlít egy fához, melyet egyszerre két fejszével kivágnak.

Képzelt betegségeket orvossággal lehet gyógyítani, a bor azonban nem igazi gondűző.

Ki nem szereti a teát, annak annál jobban ízlik a bor.

Egy jó lakoma meglágyítja a szívet.

A borban az elégedetlenség vigaszt, a gyvaság bátorságot keres.

Kitünő ízű, igen üdítő ásványvíz. Bor, cognac vagy citromsavval vegyítve. Orvosi szaktekintélveköli melegen itánlva gyomor-bántalmak, étvágytalan-ság, gyomorerégés, köhögés, vérszegénység, tüdőbaj és vérképekeseiteiben.

Megrendelhető
Schönbörn Buchheim gróf
urad. ásványvízeinek
bérletéségénél, Szolyva.

SZERKESZTOI ÜZENETEK

Azon t. előfizetői k, akik a hozzáknk intézett levelekre választást kaptak, jelen rovatunkban tájékoztatjuk meg a megválasztott választókak is előfizetőinknek választolunk

F. S. Nyiregyháza. Köszönjük üdvözlő és buzdító sorait. Ha sikerül a szakmánkhöz tartozókat egy táborba tömöríteni és iparunk bajaira illetékes körök figyelmét felvívni, akkor lehetetlen, hogy a siker elmaradjon. — **Tüskés.** Panaszos ügyében megtettük a kellő lépéseket, az elintézésről főgg, hogy nyilvánosságra hozzuk-e. Tehát egy kis türelmet kérünk még. — **Sz. Gábor. Harcter.** Soraira részben a multkori és mai számában megtalálja a választ. A kívánt lapokból néhány példányt elküldtünk. Mint tapasztalhatta, új és elevenebb szemmel vonult be lapunkba, kiadó-felelősön kívül a régiék megmaradtak. Reméljük *lárnyulagos és szakszerű* közleményeivel, úgy mint eddig, lapunkat ezentul is fel fogja keresni. Azt a kívánságát, hogy a «cim» módosuljon már amugy is tervbe vettük. A közeljövőben lapunkból hetilapot kívánunk csinálni, s miután akkor lapunk formája előreláthatólag is változni fog az új fejlísé rendelésnél az új szöveget felvesszük. Addig is pincér ügyekkel bőven foglalkozunk — **R. J. Táboriposta 635.** Válasz levélben ment. A *Kavicsos* dolog nem újság. — **P. Csurgó.** Levelére válasz ment. — **Rözsahegy.** Főzkeszerzőnk *ügyvéd* rodája Dorottya-utca 1. szám alatt van.

Házasság.

Hadmentes 26 éves izraelita fürdővendéglő tulajdonosa elvenne 18-22 éves leányi vagy gyermektelen özvegyet **25-30.000 korona** hozománnyal. Csakis fényképes ajánlatra megy válasz. Az arckép kiáratra vissza lesz küldve. Ajánlatok „**JÓ PARTI**” jelige alatt a Fogadó kiadóhivatalába küldendők.

Bérbeadó vagy eladó

Nemzeti szálloda és vendéglő

Kiskunhalas rend. tan. városban (Pest megye) a Piac-téren 28 évóta fennálló jó hírnevű és jó forgalmu üzlet, ugy a 7 vendégszoba, mint az egész üzlethelyiség mely áll 3 nagyterem és kert-helyiségből, az üzlet, konyha és vendégszobák teljes berendezéssel, vendéglős lakás, cseléd-szob, mosókonyha, 2 kézi kamara, 1 éléskamra, 30 lóra istálló, kocsiszín, jégverem, megtöltve jéggel, 1 nagy borpince, 400 hektoliter bor elfér benne, 2 kisebb pince konyhai célra és más mellék-helyiséggel, szép konyhakert az egész 870 □-él területen fekszik

örök áron eladó, esetleg bérbe kiadó

nyugalomba vonulás miatt. Érdeklődők forduljanak továbbiak iránt **Keresztes József** szállodás és vendég őtulajdonoshoz, Kiskunhalason. Telefon szám 8. (Interurban.) 2-3

Jó forgalmu

bor-, sör- és pálinka söntés

a főváros egyik forgalmas helyén, az üzletből való visszavonulás miatt eladó. — Cim a *Fogadó* kiadóhivatalában Budapest, VIII. ker., Gyulai Pál-utca 9. sz. 2-3

A főváros közelében jóforgalmu

kantin kávékiméréssel

egy gyár közvetlen közelében, egyébként az illető község legforgalmasabb helyén, visszavonulás miatt eladó. Bővebbet a „*Fogadó*” kiadóhivatalában, Budapest, Gyulai Pál-u. 9.

A „BALATON”

zalai partján, jóforgalmu nyári szálloda, penzióval, eladó. Cim a kiadóhivatalban. 4-4

HÁZASSÁG.

Keresztény, 24 éves intelligens fiatal ember vagyok, ez idő szerint katona; céloom a háboru után azonnal megnősülni. Eddig mint főpincér működtem, vagyonom, amely ingatlanokba van befektetve, körülbelül 8-10 ezer korona. Nőtől vennék kölcsönös megtetszés esetén 20-24 éves, lehetőleg a vendéglős szakmát ismerő, jólelkű, magas, barna leányt vagy feltétlenül tisztességes gyermektelen özvegyet. Hozomány ön-állósításomhoz megkívánatik. Fényképpel ellátott ajánlatok „**Lesz még béke és boldogság e földön**” a Fogadó kiadóhivatalába küldendők. 1-3

ELADÓ NAGYVENDÉGLŐ.

NAGYCENKEN

(Sopron m.) a „Fehér ló” vendéglő, emeletes masszív épület, amelyhez tartozik egy söntés, polgári szoba, étterem, nagy tánc-terem, két fedett veranda, 6 vendégszoba, fürdőszoba, vágóhid, 800 négyzetöngöles 230 gyümölcsfával beültetett kert, megfelelő mellék-helyiségekkel és 7 1/2 hold szántóföld, betegség miatt eladó. A községnek két vasuti állomása van, körjegyzőség, körorvos, körállatorvos, cukor-gyár, a Nagy Széchenyi sírja, hová az ország összes iskoláiból állandóan jönnek a zarádokok. Bővebb felvilágosítást nyújt: **Reichl Ferenc** nagyvendéglős Nagyecenk Sopronm. 1-3

KASS-SZÁLLO

Színház-tér, Stefánia-park mellett

Teljesen modern, minden kényelemmel berendezve, 60 szoba, központi fűtés, hideg-, melegvíz szolgáltató minden szobában. Villanyvilágítás. Fürdővel ellátott szobák. Külön fürdők. Külön lakosztályok 2-3 szobával. Városi és interurban telefon. Safe Deposits. Nagy csarnok Hall. Disztes teli kert. Nagy hangverseny és bankett-termek. Elegáns nagy étterem. Pilseni sörház. Nagy fényes kávéház. Éltermi és kávéházi nyári helyiségek Villamos vasuti megálló. Mérsékelt árak. — A nagyérdemű közönség szives pártfogását kéri **Kass János** tulajdonos. Utazóknak kedvezmény.

SZEGED

Eladó nagyvendéglő.

A **hidashollósi** jó hírnevű nagyvendéglő mérszártszékkel, eladó esetleg bérbeadó. — Felvilágosítással szolgál: **Lük Miklós**, Hidashollós. U. p. Egyhá-zashollós (Vas m.) 1-3

Pályaudvarnál

lévő vendéglő, szállodával, bevonulás miatt minden elfogadható áron eladó. — Értekezhetni: **Bary József** tulajdonosnál, Egerben. 4-6

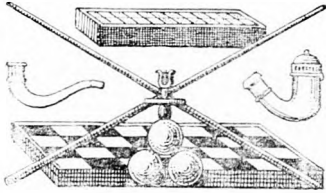
Szabolcs megyében, 10 ezer lakosu városban, ahol járásbíróság, szolgabírói hivatal, m. kir. adóhivatal, dohánybevaltó s nagy gyár, gimnázium és polgári iskola van, a

városi szálloda mozival együtt átadó.

3-3 Az üzlet átvételéhez 20 ezer korona szükséges-tik. Cim megtudható a *Fogadó* kiadóhivatalában.

Német nyelv megtanulása magánuton

A német nyelv tudására fogadó- és vendéglőtulajdonosoknak és alkalmazottaknak feltétlenül szükséges van. **Dr. Ince Henrik** német nyelvtanából mindenki gyorsan és alaposan megtanulhat tanító nélkül németül. Az új kiadásban most megjelent kitünő könyv ára 2 korona (utánvétellel 2 kor. 55 fill.) Megrendelési cim: **Magyar könyvkiadó** Budapest, VIII., Szentkirályi-u. 23.



Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

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

Ajánlja saját készítményű elefantcsont-teke (billiard) golyók, dákok, sakk, dominó, lignum santum-golyók, bábuk, sétatobok, tajték- és borostyánkő dohanyzó-eszközöket stb. nagy választékban. - Billiard-golyók esztergályozása, dákok, sakk és dominó javítása olcsó arszámitással, pontos határidőre való szállítással — elfogadtatnak. □

BOR

Szerednye 1915. és 1916. évi, körülbelül 40 hektoliter (leginkább Rizling és Furmint) **eladó**. Bővebbet Adametz Leo szőlőbirtokosnál, **Turkevény**. 2-2

Polgári vendéglő Egerben,

melyben 120 főből álló katonaság van elhelyezve nagyobb vállalkozás miatt **6000 koronaért eladó**. Az üzlet napi bevétele 300 korona. Bővebbet **Bary József** megbízottnál Egerben.

Boroshordókat

minden nagyságban, prima állapotban vesz **ROTH**, Budapest, Rákóci-ut 59. sz

PAPIRSZALVÉTA különböző minőségben és jutányos áron szerezhető be: „Fogadó-nyomdá”-ban, Budapest, VIII., József utca 56.

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Aruhiány miatt kérem a tavaszi szükségleteiket minél előbb fedezni

Vászon és damaszt árakban

Rumburgi lepedő	140 220	— —	Kor. érték drbja	30. —
	175/230	— —		35. —
Dupla damaszt abrosz	150 150	— —		18. —
	150 180	— —		20. —
	150 250	— —		25. —
	150 300	— —		30. —
Szines besz övölt kerti abrosz	— — — —	150 150 dbja		18. —
	— — — —	150 150		20. —
Dupla damaszt szalvéta	60 60	tucatja		45. —
Nehéz	70 70	— —		65. —
Szines kávé-szalvéta	— — — —	— —		4.50
Damaszt törülköző	55 120	— —		50. —
Neh. dam.	55/130	— —		75. —
Égész neh. dam. törülk.	60/130	— —		95. —
Neh. dam. párna huzat	78/88	drbja		12. —
Flanel takaró	150 200	— —		25. —
Teveszőr	150 200	— —		35. —
Pique takaró rózsá és kék	150 200	— —		34. —
Trico nyári takaró	150 200	— —		28. —
Vászon pohár- s edénytörölő	tucatja	30. —		38. —
Pincérendő, tucatja	— — — —	— —		24. —

DEUTSCH FERENC

vászon és damaszt áruhaza
szállodások és vendéglősök szállítója
Budapest, VIII., Múzeum-körút 10.
Alapítási év 1895. Telefon József 4-60.

FOGADÓ

amely áll egy nagy vendégszobából, egy nagy étteremből, 6 vendégszobából, nagy kerthelyiség, 800 négyzetgölg telék, nagy pince 400 hl. bor befogadására, két szobás vendéglős lakás és az összes mellékhelyiségekből, betegség miatt **örök áron eladó vagy bérbeadó**. Vételár 120.000 korona, szükséges tőke 80.000 korona vagy évi bér 6000 korona. Bővebbet a tulajdonosnál, **Rostás János** vasuti fogadós Cegléd.

A gyors meggazdagodás titka megtudható Első Magyar Zeneautomata kölcsonzó és eladási intézet Budapest, VIII., Rákóci-ut 14.

Allandó nagy mintaraktár!

Minden érdeklődőnek vételkötelezettség nélkül bemutatjuk működésben egy villany, mint sulyra berendezett, tehát üzemműködés nélküli zeneinket, melyekért

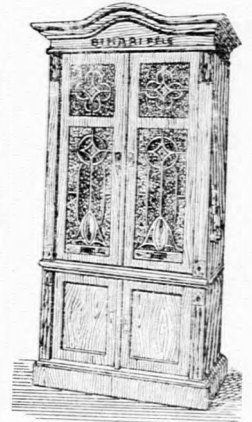
5 évi jótállást vállalunk.

Csekély travi részletfizetésekre és hetenkénti hengercsere. Zeneinkben a modern technika minden vívmánya, mandolin, xylophon, hegedű stb. be van építve. — Meghívásra az ország bármely részében felkeresőük az érdeklődőket.

Pénzbedobásra jár, tehát önmagát kifizeti. Nincs kockázat.

Havibérlét 20 koronától kezdve.

Használt automaták felárban.



NYÁRI SZALÁMIT

a létező legjobb minőségben kilogrammonként 14. — koronáért szállítunk.

Szavatolunk, hogy ezen készítményünk tisztán elsőrendű sertés és marhahusból minden idegen töltőanyag hozzáadása nélkül készül, tehát a szükséges fűszerek kivül sem burgonyaliszter, sem pedig más olyan anyagot nem tartalmaz, ami a hus pótlására vagy a minőségnek palástolására szolgálna.

Hentesárugyár, Györszentmárton.

SAJT ::

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

Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak Répcelak.



