



A FOGADÓS-, VEND. GLŐS- ÉS KÁVÉS-IPAR, A BORGAZDASÁG, AZ IDEGENFORGALOM ÉS A PINCÉREK ÉRDEKEIT KÉPVESELŐ SZAKLAP

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

A



SZENT ISTVÁN

Duplamalátásör

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  
Győrszentmártoni füstölt sertéskarajt  
Győrszentmártoni füstölt császárhúst  
Győrszentmártoni füstölt sonkát  
Győrszentmártoni füstölt kolbászt  
Győrszentmártoni csemege szalonnát  
Győrszentmártoni hentesárut  
használ, mert ezen gyártmányok szavatosság mellett, válogatott első-  
rendű sertésekből, különleges módszerrel, nagyon izletesen és minden  
idegen töltőanyag hozzáadása nélkül, tisztán sertéshusból, a letező leg-  
jobb minőségben készülnek. Megrendelhető a

**Hentesárugyárnál, Győrszentmártonban.**

### Szálloda átvétel.

Van szerencsém az igen tisztelt szaktársá-  
kat, ismerőseimet és jóbarátaimat érte-  
síteni, hogy a

## Savoy szállodát

Budapest, VIII., József-körút 16.  
1. évi augusztus hó 1-én átvettem.

Szíves támogatást kér tisztelettel

**GROSZ ÖDÖN** szállodás és a Berlin  
kávéház tulajdonosa.

## Fővárosi Sörfőző R. T.

Kőbányán

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

# Ungár, Horti és Társa

Budapest, VIII., József-körút 11 sz.

Szakmabeli tranzakciók és bankkölcsonök közvetítése.

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

Telefon: József 26—32.

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

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

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

**Bártfa-fürdőn**  
Reigl László  
gyógyétermében  
és kávéházában kitűnő magyar konyha és fajborok. — Napi ellátás 12 koronától kezdve. oo  
Nyári és téli szezon.

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

Keveset használt  
**városi bunda**  
2000 koronáért  
**eladó.**

Bővebbet a Fogadó kiadóhivatalában, Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9. II. em. 20. sz.

**Keresek**  
10—16 szobával bíró, lehetőleg a főváros közelében levő

**szállót és kávéházat bérebe.**

Bővebb értesítést ad a Fogadó kiadóhivatala Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9. szám. I-1

**Német nyelv megtanulása magánúton**  
A német nyelv tudására fogadó- és vendéglőtulajdonosoknak és alkalmazottaknak feltétlenül szükségük van. **Dr. Ince Henrik** német nyelvtanból mindenki gyorsan és alaposan megtanulhat tanító nélkül németül. Az új kiadásban most megjelent kitűnő könyv ára 2 korona (utánvétellel 2 kor. 55 fill.) Megrendelési cím: **Magyar Könyvkiadó** Budapest, VIII., Szentkirályi-u. 23.

**PANTOL MÁRTON** éttermei

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 29. szám.

Szakmabeliek otthona.

(Volt Wurglits éttermek.)

**Raposa Margit** éttermei

Budapest, VII., Akácfa-utca 12 (Saját ház.)

Híres magyar konyha. Saját szőlőültetvény fajborok után áti kimérése. Sze-szárdi siller 3,60, badacsonyi fe ér 4 kor. Mérsékelt árak. Vasmegeyek találkozóhelye. Mindig frissen csapolt Hagemacher sör.

**Kiadó illetve  
eladó vendéglő.**

A fehértemplomi Burg Consortium ügyes vendéglőst keres vendéglője számára. A vendéglőhöz tartozik egy nagy táncsterem, ahol minden vasár- és ünnepnapon mozit előadások vannak. Ugyancsak hozzátartoznak egyesületi helyiségek, egy kisebb terem, szép lugas és egyéb helyiségek. Az ivó- és edénykészleteket a bérlet tartozik beszerezni, a többit a Consortium adja át leltár szerint. Az üzlet azonnal elfoglalható, vagy a mozival együtt örök áron meg is vehető. Közelebbi felvilágosítást nyújt: 2—3

Burg Consortium, Fehért templom.

**Nagyváradon a Fekete sas éttermek**

tulajdonos:

**Somhegyi Dezső**

Kitűnő magyar és erdélyi konyha, zaját szüretelésű borok. Erdélyrészi üzememberek találkozó helye. Számos látogatást kér a tulajdonos

Csongrád főterén az igen jól menő emeleten

**Erzsébet-szálloda eladó**

vagy **haszonbérbe kiadó.** A földszinten van: nagy kávéház, étterem, Kereskedők-köre körhelyisége, üzlethelyiség, táncsterem; az emeleten: 10 vendégszoba és 5 szobás ur lakás. Italmérés a házon. özv. Csejthey Lajosné. 1—1

Nagyváradon, Somogy megyében a „Mátyás Király” szálloda szabad kézből

**ELADÓ.**

özv. PAUCHLY JÁNOSNÉ.

**KESZEY VINCE** ÉTTERMEI

Bpest, VII., Rákóczi-ut 44. a Nemzeti színházzal szemben. Magyaros háziasszony konyha, saját szüretelésű és tisztán kezelt borok. Mindig frissen csapolt pilseni sör. Polgári árak. Pontos kiszolgálás.

**Böcögő József** Korona-fogadója és  
„Pannónia” kávéháza, Miskolc. Kávéház, elsőrendű éttermek, sörcsarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

**Állandó borvásár.**

Azon t. vendéglős kartársak, kiknek mőri borra van szükségük, forduljanak hozzám teljes bizalommal. Steffer Mihály vendéglős Mór.

**Kiss Ernő** Korona-fogadója

Nagykanizsa — a város központján. Étterem sörcsarnok, kávéház, szép nyári udvar kerít — vendéglő. — Magyar konyha. — Kitűnő fajborok

**Kávéházi és vendéglői**

berendezéseket

alpakka, kinaezüst árut  
vez és elad

**Braun Gyula, Budapest**

VII. ker. Síp-u. 14. Távbeszélő (Telefon) 161-44.

Intelligens 24 éves főpincér, kinek vagyona van 1—3

**nősülési szándékból**

megismerkedne egy feltétlenül csinos, fiatal, jó családból való keresztény vendéglős vagy kávé leányával, kinek megfelelő hozománya van. Komoly ajánlatok „Békere menyek” jellegével a Fogadó kiadóhivatalába küldendők.

**Yildiz kávéház**

Rákóczi-ut 36. félemelet. Rókusossal szemben.

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

Weisz Dezső ü. v.

**Iparsó**

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál, a jég szállítására, valamint hűtőkészülékekhez. — Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdésközpontokra díjmentesen nyújt a **Magyar Királyi Sójóvedék Vezér-ügynöksége** Budapest, V., Vilmos császár-ut 32.

**Előfizetési ár:**

Egy évre . . . . . 16 korona  
Fél évre . . . . . 8  
Negyed évre . . . . . 4  
Egyes szám ára: 1 korona.

**Lapmegjelölés:**

Minden hól 1-én és 15-én.  
kír. postaküldeményként számla 33000. sz.

# FOGADÓ

## ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY

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

**Hirdetési árak:**

Oidal-nagyság szerint. Több-szori hirdetésnél árkedvezmény. Legkisebb hirdetés díja: 6 korona.

A FOGADÓ-, VENDÉGLŐS ÉS KÁVÉSZIPAR. A BORGAZDASÁG, AZ IDEGENFORGALOM ÉS A PINCÉREK ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP.

LAPTULAJDONOS ÉS SZERKESZTŐ: DR. CSIZMADIA-IMRE.

**Hivatalos szaklapja:**

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai, Tolnai, vármegyei, Kassai-, Erzsébetfalvai-, Brassómezei-, Csepeli-Sárvár és vidéke-, Pécs-Baranyai-, Kispesztentőlörinci-, Német újvári-, Lévaideki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesócsa és vidéke-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronaló-vidéke-, Sárosmegyei-, Budak és környéke-, Érsekújvár és vidéke-, Ceglédi-, Marosvásárhely és Marostorda-megyei-, Mezőúr-, Turkere és Dévaványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsáros és kávé ipartársulatok illetve egyesületeknek; az Aradi pincér öns. és elh. egylet és több jótehető pincér-asztalassagnak 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.

Fölhívás és értesítés. Fölhivatnak azon vidéki vendéglősök és kocsárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsék be. Bejelentésük után megküldjük az alapstábályokat. **Beiratás díj:** 2 korona. **Evi tagdíj:** 4 korona. Az „O. V. Egyesület” tagjainak szakügyekben tájékoztatás és esetleg jogtanácsot díjtalan nyújt, ha az irrodához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbélyeg mellékelendő. *As. elnökség.*

**SZÉKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐS ÉS KOCSÁROSOK 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 aforhat, ha az iránt az ipartársulat irrodájához fordul.

Az ipartársulat mindennemű hivatalos közleményre kizárólag a „Fogadó” útján közöltetik.

**Még meddig váratták a vendéglősöket?**

Mintegy két hónappal ezelőtt tartották a vendéglősök Bndapesten nagygyűlésüket, melyen elmondták üzleti bajaikat és kérték az élelmiszerek elosztásával megbízott hivatalokat, hogy juttassanak a vendéglősöknek is mindabból, ami a vendéglő zavartalan vezetésehez szükséges. A sérelmeket és kívánságokat magukban foglaló kérvényeket küldöttségileg vitték el három szakminiszterhez és a polgármesterhez, mely helyeken először is előadtak mindent, ami elmondandó volt és azóta csendes minden. A vendéglősök megtették mindent, amit a törvényes rend keretében tehettek és mint lojalís honpolgárokhoz illik, várják a jogos és igazságos igények kielégítését. De eddig hiába vártak és valószínűnek látszik, hogy mindvégig hiába fognak várni. Nem történik semmi intézkedés a vendéglősök desperátus helyzetének megkönnyítésére. Még a látszatja sincs meg, hogy a hivatott körök és központok ebben az irányban valamit tenni akarnának. No de mégis megmozdultak a közélet-

zési hivatalban. Készülnek valamit tenni, de nem a vendéglősökért, hanem ellenük. Ugyanis szigorú ellenőrzés alá akarják venni a vendéglő ételairat, előírni akarják az ételárakat és keresve keresik a módot és eszközt arra, hogy lesujthassanak a vendéglősökre és büntethessék őket. Ha ebben merül ki a hivatalos központok segítő-akciója a megszorult vendéglősök iránt, akkor ezt a segítséget nagyon megköszönik a vendéglősök és igazán hazafias cselekedetnek tudják be, mint jutalmazását annak az emberföltött munkának és vergődésnek, amivel a vendéglő üzemet fenntartani tudják. Honoráriumnak ez is valami, de szégyeljük magukat érte azok, kik segítség helyett rendszabályozással akarnak kellemtelkenedni.

A vendéglősök üzletük természetéhez képest nagyban kénytelenek bevásárolni, de nem tehetik, mert nem kapnak semmit. Hiába mennek a piacokra, hiába ígérnek a maximált áron felül, nem juthatnak áruhoz; nincs, vagy már lefoglalták a központok és — ülnek rajta. Tessék vendéglői üzemet fenntartani; tessék az ellátlanokat élelmezni; tessék a tömegek kosztjáról gondoskodni. Talán meg tudja ezt oldani a közéletmezési hivatal vagy Budapest polgármestere? Eddig úgy oldották meg, hogy nem törődtek a vendéglősökkel, czentul meg úgy fogják megoldani, hogy leskelkednek a vendéglősökre, mikor lehet őket megbüntetni.

Eddig valóságos komédiát űztek a vendéglősökkel. Felloválták őket társulataik útján, hogy jelentsék be mennyi cukorra, teje van szükségük. Bejelentették, de eredménye nincs. Cukrot kapnak néha és akkor is keveset a tej pedig még nincs elosztva, tehát nem kaphatnak. Szén és fa sincs, tehát nem kaphatnak. A liszt elégtelen mennyiségben jut, saját maguk nem szerezhetnek, mert nem kapnak vásárlási engedélyt. Burgonyából, ha egyáltalán kapható, csak egy-egy kilogrammhoz juthatnak. Zsirt már régen nem láttak és a forgalomba hozott margarin nem mindig űti meg a mértéket, mert nem egyformán készíti. Most megint összeiratja a közéletmezési hivatal a vendéglők szükségletét. A vendéglőipartársulatok kiküldik a kérdőíveket, a vendéglősök ki fogják tölteni, beküldik, a társulatok át fogják adni a közéletmezési hivatalnak, lesz tehát egy újabb összeirás gyűjtemény mindabból, amire a vendéglősöknek szüksége van, — de árut ezuttal sem fog kapni. Egy újabb maszlag, amelynek semmi gyakorlati haszna nem lesz; egy újabb felületés, aminek az lesz az egyedüli eredménye, hogy a vendéglősök agyonszekálják ipartársulataik vezető férfait, kik a sürgetesen kívül mást nem tehetnek, mert a központok, a hivatalos fórumok nem biztosítanak árut a vendéglősök részére.

Igy állnak a dolgok. De legalább ne ámi-

tanák a vendéglősöket, legalább ne ébresztenének bennük hiábavaló reményeket, ne akarnák őket szinleg támogatni, mikor tudják, hogy a tervbevitelt szándék nem is szándék, hanem csak amolyan „nesze semmi . . .”. A vendéglősök az áldatlan háborús állapot negyedik évében kénytelenek arról meggyőződni, hogy őket az élelmiszerekkel való ellátásban eddig sem támogatták és most még nehezebbé teszik helyzetüket, miután mindent lefoglalnak és jgyrendszerrel csak elenyésző kis adagokban hozzák forgalomba a lefoglalt árut, amely rendszernek a vendéglős nem veheti hasznát. Ne is várjanak segítséget a vendéglősök, ne reménykedjenek, rajtuk nem segítenek, nem is szándékoznak segíteni. Tölkik csak az adó kell a kincstárnak s azt hogyan teremtik elő, az az ő dolguk; az állam nem arra való, hogy annak előteremtésére segítséget nyújtson. Az állam kiadja az italmérési engedélyt, az iparhatóság az iparendedélyt, — a vendéglős főzze meg az engedélyeket és élelmezze az ilyen étellel az ellátásra szorult közönséget.

A vendéglős-ipart nagy válság fenyegeti. Egymásután zárják be a vendéglőket, pedig igen sok hadbavonult vendéglős családjának fenntartását biztosította a vendéglő kisebb-nagyobb forgalma. Vendéglős ekzsztenciák ezrei mennek tönkre és mégis azt kell látnunk, hogy most is igen sokan, kik eddig más foglalkozási pályán voltak, vendéglőt nyitnak, hogy a vendéglő jövedelméből megéljenek. Öszintén tanácsoljuk mindezeknek, kik most akarnak vendéglővel szerencsét próbálni, hogy *ne tegyék*. Még biztosabb jövedelem a gyufával való házalás, mint a vendéglő forgalmából való megélhetés. Ne nyisson most senki vendéglőt és ne vegyen át megszünt vagy szünőfélben levő üzletet, mert nem bírja fenntartani. *Új üzlet nem kap semmit a központoktól*, ne ölje bele senki a pénzt új vendéglőbe, mert elveszti a pénzt. Régi üzletek keservesen tarthatják magukat. Bizonytalan a fenntarthatásuk ideje. Mielőtt az a szerencsétlen polgártársunk, ki mindenáron a mai kétségbeesítő viszonyok közt vendéglős akar lenni, egy garast is beleöl az új üzletbe, kérjen tanácsot a vendéglőipartársulattól vagy akármelyik vendéglőstől, kihez bizalma van, megfogja tudni az igazat és azután határozza el magát: nyit-e vendéglőt vagy nem. Ma a vendéglők nagy többségükben nem nyújtanak ekzsztenciát, mert nincs anyag az üzemhez. Nincs semmi, ami a vendéglő fenntartásához szükséges. Csak újabb gondot, súlyos és keserves gondot vesz magára az új vendéglős, ki azután már azon töri a fejét, hogy milyen uton-módon mentse meg az üzletébe ölt pénzt.

Igaz, van egyetlen egy vigasz. A közéletmezési hivatal ugyanis meg akarja szüntetni az egy hústalan napot, hogy tehát pénteken

is lehessen husélt készíteni. Ezzel az intézkedéssel a vendéglősök minden biztonnal ki lesznek a vízből.

— cs.

### Néhány szó az idegeneket kiutasító rendelethez.

Nemrégiben adott ki a belügyminiszter egy rendeletet, mely arra vonatkozik, hogy az alkalmatlan idegeneket ki kell utasítani.

Aligha vert még fel egy belső rendelet nagyobb port a külföldön, mint ez. Németországban és Ausztriában úgyszólván vezércikkkeztek erről a rendeletről, mert abban egy az itt tartózkodó német és osztrák állampolgárok elleni radikális rendeletet vélték feltedezni.

Tény az, hogy nálunk rengeteg idegen él olyan, aki csak azért van itt, hogy a külföldi viszonyokhoz képest még ma is bőséges magyar kosztot egye s a nálunk még mindig divó szórakozásokat végig élvezze.

Ha még ma is a boldog béke korát élnénk, igazán örülhetnénk az idegenek nagy számának és örömmel állapítanánk meg, hogy idegenforgalmunk milyen tekintélyes módon emelkedett.

Sajnos azonban ma ott tartunk, hogy amink van magunknak is nagyon kell s ha akadnak is még 5—6 fogásos dárdók, azonban nagyjában mégis csak nélkülözünk magunk is, s így most csakugyan nem kívánatos, hogy a jómódu és minden árat megfizető idegenek egyik el előlünk élelmünköt.

Ez a szempont vezette a kormányt is mikor rendeletét meghozta, hogy ez a német és osztrák körökben olyan nagy felindulást okozott, igazán nem a rendeleten magán mulott, hanem azon, hogy megint előbb járt el, hogy úgy mondjuk a nyelve, mint az erre illetékes köröknek.

A rendelet ugyanis még meg sem jelent, már tárgyaltak és cikkeztek róla a lapok és pedig olyan formában, mintha a kormány az összes itt tartózkodó külföldieket kiutasítani akarná s ez által lehetővé tenni kívánná azoknak itmaradását, akik már régi idő óta és komoly foglalkozást űve keresik itt kenyerüket, akik úgyszólván csak idegen alattvalói minőségüket tartották meg, de egyébként igen hasznos tagjai társadalmunknak.

Igen természetes, hogy a dolog ilyenén beállítására kellemetlen hatást válthatott ki külföldön, mert hiszen kétségtelenül egy semmivel meg nem okolható erőszakot jelentett volna a német és osztrák alattvalókkal szemben.

A nagy felindulás aztán Wekerle miniszterelnök ur nyilatkozata után elhalt, aki kifejtette, hogy a rendelet tisztán csak egy védelmi intézkedés azon idegenekkel szemben, akiknek jelenléte sem állami sem társadalmi szempontból nem kívánatos. Vagyis tulajdonképpen ma kezdjük mi azt megtenni, amit Németországban a háború kitörése után azonnal megtettek, hogy az idegen bevándorlást lehetőleg megakadályozzák.

A háború kitörése után Németországba utlevelet csak a kaphatott, akiről előre megállapították, hogy ott valami üzleti, vagy egyéb komoly dolga és elfoglaltsága van. Az ilyen előzetes vizsgálódás sokszor betekig is eltartott, de viszont a köz-

ismert német pontossággal állapított meg a bevándorlónak minden viszonya és körülménye.

Nálunk ezzel senki nem törődött, ide jöhetett boldog-boldogtan a közismert magyaros vendégszeretetet tárt karokkal fogadott mindenkit, akár kelet, akár nyugatról jött is.

A bevándorlók aztán megkezdték lassan működésüket s nem elégedtek meg azzal, hogy a mi élelmiszereinket igyekeztek felenni segíteni, hanem a leleményesség és ügyesség minden fegyverével felszerelve igyekeztek kívül maradt embertársaik felségítésére is innen élelmiszereket és árukat kicsempészni, kitűnő orrukkal kiszimatolva, hogy mit lehet az árukon keresni. Nekik semmi sem volt drága, csak áru és élelmiszer legyen. Összevásárolták mindent s így hajtották fel az árakat és illetve tették tönkre pénzünk értékét.

Hiába üldözte eddig a rendőrség az árdrágítókat, azok ellen igazán eredményesen eljárni nem tudott.

Amikor már a baj csakugyan nagy, akkor jött rá végre a kormány, hogy ezen a téren radikálisan kell eljárni s ezeket a nem alkalmas idegeneket innen kiutasítani.

Erre irányul tehát csak tisztán a belügyminiszter rendelete, egy védelmi intézkedés, amelyhez minden államnak joga van, sőt polgáraival szembeni kötelessége.

Csak mi nagy hangoz és hűbóval szoktunk mindent csinálni, hát ennek az ügynek a rendezését is megfelelő nagy zajjal kezdtük, ami a külföldieket megriasztotta. Pedig ez nem csak hogy nem kellemes, de egyenesen káros idegenforgalmunk szempontjából, mert a külföldiek előtt olybá tűnnék fel a mi intézkedéseink, mintha itt az idegeneket folyton zaklatnánk és kiutasítással fenyegetnénk.

Jó lesz tehát az idegenforgalommal foglalkozóknak arra is figyelemmel lenni, hogy ilyen a valóságot nem fedő s épen ezért káros hírek a külföldre ne kerüljenek, mert az aztán nem fog az idegenforgalom előmozdítására irányuló mozgalom előnyére válni. Az Idegenforgalmi Tanács megalakítására sürgősen szükség van.

### A memorandumokról.

A múlt számunkban azt panasztuk, hogy a július 19-iki gyűlésen elhangzottakat összegyűjtő memorandum szövegét, az önmagát kiküldött bizottság munkáját s a miniszterek válaszát nem tartották érdemesnek közölni az általános, de még a szakcsajtóval sem.

Ma már tudjuk, hogy miért nem. Okosant tették, mert igazán sokkal jobb, hogy ha a nagyközönség nem tudja meg, hogy mit is végeztek azok, akik a nagygyűlés nevében, a vendéglősség egyetemének nevében deputáltak és kérvényeztek. Mert igazán kellemetlen benyomást keltett volna a nagyközönségre az, hogy a vendéglősök ilyen formában juttatták el „panaszait és sérelmeiket a vezetőség, a vendéglős-kongresszus elnöksége útján“.

Azonban az egyáltalán nem közömbös a vendéglősség nagy érdekei szempontjából, hogy az elnökség nem tudott a

helyzet magaslatára állni és egy olyan beadvánnyal fordulni az illető miniszterekhez, amelyből azok nemcsak azt értették volna meg, hogy itt egy nagy társaság azért panaszkodik, mert a háborúban nem keres elég jól, hogy sokan a kenyerüket féltik stb., hanem megértették volna azt, hogy a vendéglősség érdeke közérdek, amely nemcsak annyiban érinti mások és illetve az állam érdekeit, hogy a vendéglősök ma-holnap nem tudják adóikat, illetveiket fizetni, hanem és főleg, hogy a vendéglő ma mint közéleti intézmény minden módon fenn tartandó, mert rettenetes következményei lehetnek és lesznek egy általános becúsnak.

Ennek kellett volna az alaphangnak lenni s aztán kifejtteni, hogy miképpen lehetne a válságos helyzetet segíteni. *Javaslatokat kellett volna a miniszterek elé terjeszteni, hogy lássák mint és hogyan lehet megjavítani.*

Mert a szép körmondatokból nem sokat ért az a miniszter, aki a vendéglős ügyekkel sohasem foglalkozott, aki már előre bizonyos gunyos mosolylyal fogadja a vendéglős panaszokat, mert ezt tanulta meg a sajtóból és azoktól, akik született ellenségei a vendéglősöknek.

De vegyük sorra a beadványokat, vagy kérvényeket.

A m. kir. földmívelésügyi miniszterhez a következő kérelmet intézte az elnökség:

„A kongresszus határozatilag ki mondja, hogy tekintettel arra, miszerint a vendéglősök az élelmiszerek mai ára mellett a továbbeladásnál a szokásos polgári haszonhoz sem jutnak, sőt sok esetben az üzemre reá is fizetnek: a sörkimérésnek a mainál tetemesen nagyobb mértékét existenciális életfeltételeknek ismeri fel. Ez okból azon kérelemmel fordul a kormányhoz, hogy a folyó évben a sörgyáraknak juttatandó árpamennyiséget az 1914. év arányában számítva, ne 13, hanem 50 százalékban állapítsa meg, egyúttal kötelezze a sörgyárakat, hogy sem sört, sem sörárpát Magyarországból ki ne szállítsanak, a sör árát ne emeljék, a 13 százalék felett engedélyezett többletet kizárólag a szállodások, vendéglősök és korcsmárosok rendelkezésére bocsássák és végül, hogy a sörreladás csak mellékesen foglalkozókat (fűszeres, szatócs stb.) a sörreladástól a háború tartamára tiltsa el.

Egyszersmind kéri a nagygyűlés a kormányt, hogy a bor árának további okatlan emelkedését akadályozza meg, esetleg borvidéki és borminőség szerinti ármáximalás útján.“

Ezt azután követi egy bő indokolás, amely elmondja, hogy miután a vendéglős az ételen nem keres, a miniszter gondoskodik róla, hogy sok sört kapjon és olcsó bort, no meg, hogy a szatócsok, fűszeresek, akik amugy is sokat keresnek, ne legyenek konkurrensai.

Hát én igazán nem tudom mit gondolt a t. elnökség, vajjon annak a miniszternek egyéb dolga nincs, mint az, hogy a vendéglősöknek hasznót biztosítson! Hát azt képzelik, hogy azért fognak egyéb fontos céloktól több árpát elvonnai, hogy a vendéglősök többet keressen, vagy azért fogják a fűszeresek és szatócsok eladási

jogát megszüntetni, mert az egyedüli és legfőbb állami érdek, hogy a vendéglős jó haszonnal dolgozzék.

Dehogy uraim, annak a miniszternek, de mindenkinek másnak ez nem fáj, ezért nem fog rendszabályokat alkotni, mert ki törődik ma azzal, hogy egyik vagy másik ember kidől a sorból, vagyonilag tönkre megy. Ma csak az fontos és döntő, hogy a legégetőbb kérdés, a közéleti kérdések megoldásának meg legyen oldva, mert ha a gyomor nem kapja meg a táplálékát, akkor az egész szervezet felmondja a szolgálatot, ez pedig a lét kérdése, mert ezek okozzák a sztrájkokat, végül a forradalmat.

A vendéglősök panaszait és kívánásait tehát ott kell megragadni, ahol az a közéleti kérdésével kapcsolatos, vagyis ott, ahol minisztert is meg másokat is érdekel. Nem az a lényeg, hogy a vendéglősök nem keresnek eleget, hanem az, hogy rámutassunk mi lesz a következőknek, ha a vendéglősök be kell csukni. Akkor aztán törheti ám a miniszter és egyéb hatóság is a fejét, hol és hogyan fogja élemezni azt a rengeteg embert, aki ma a vendéglősök asztalain étkezik és kapja meg az élet legnagyobb és legelső szükségletét, a táplálékot.

Ezt magyarázták volna meg a deputálok és beadványok, akkor aligha írták volna a méltóságos urak a két nagy A-t (ad acta) a kérvényekre lehetőleg még a bizottság szóoklása alatt, ami pedig azt jelenti, hogy átadva az örökkévalóságának oda, ahol az eddigiek vannak.

Aztán a kérvényezések is meg van a maga udvarias formája, de legyen abban erő is, amiből kitelcsk, hogy amennyiben a megfelelő intézkedések elmaradnak a következményekért aztán vállalja ám a felelősséget a miniszter ur.

A munkások is kérni szoktak, de ott van ám kérelmükben az a félreérthetetlen elhatározás, hogy kérelmük elutasítása esetén azonban mennek ám a maguk útján és erejével, mely esetleg kiszámíthatatlan következményekkel jár.

Vajjon miért ne mondhatná a vendéglősség, hogy egy napon nem fog ételt adni s felszolgálni, mert nem tud. Vajjon mi lenne? Én azt hiszem a sok éhesen maradt ember rettenetes dolgokat művelne. Vajjon azt is olyan egyszerűen intéznék el a miniszter.

Képzelnék csak el, hogy egy éppen olyan szervezet lenne szükség a polgári társadalom élelmézésére, mint a katonaira, vajjon menne ez? Ugy-e, nem. Hát, ha nem, akkor ez egy olyan fegyver a vendéglősség kezében, amit ki kell használni.

A nagygyűlésen Kommer Ferenc kifejtette, hogy a vendéglősség eddig is csak hazafias kötelességét teljesítette, mikor vesztesége árán is kiltartott, hát nem lehetett volna ezt a miniszterekkel is megérteni, hogy a hazafias kötelesség is csak egy bizonyos határig tudja ám az embereket kötni, aztán jön ám az anarchia.

Igy kellett volna beszélni és megérteni azt, amit a pusztá kérelemből, abból a panaszából, hogy nem keres a vendéglős sem a miniszter, sem senki más meg nem értett. Ha pedig nem értett meg,

vajjon mit fog csinálni, — ugy-e bár azt — amit eddig.

De éppen ilyen helytelen beállítású és erőtlén a többi miniszter, illetve hatóságokhoz benyújtott kérvény is. Így a földművelésügyi miniszterhez benyújtott következő szövegű kérvény:

„A kongresszus szem előtt tartva azon alapelvet, hogy a vendéglőben étkezőket az élelmiszerellátás dolgában ugyanazon elbánás illeti meg, mint a magánháztartásban étkezőket, kéri a kormányt, hogy:

1. Utasítsa a Haditermény Rt.-ot, az Országos Közéleti Hivatalt, hogy a vendéglősöket a hatáskörükbe tartozó élelmiszerekkel fogyasztásuk arányában lássák el;

2. hogy az élelmiszerek okatlan és mértéktelen áremelését akadályozza meg;

3. tegye lehetővé, hogy a vendéglősök szükségletüket bárhol az országban beszerezhesék és a kellő szállítási engedélyeket elnyerjék;

4. hogy az élelmiszer-szétosztással foglalkozó központok, társaságok stb. igazgatóságában a vendéglősérdekek képviselőit kiküldöttéi, mint szakemberek helyet foglaljanak.

Az indoklás aztán tulajdonképpen ismétli a kiindulási pontot, mely szerint a jogegyenlőség hozza magával, hogy a vendéglősök ép úgy el legyenek látva mindennel, mint a magánháztartások.

Mezőssy Béla földművelésügyi miniszter kormányra jutása óta mindig azt hangoztatta, hogy minden társadalmi alakulat, mely tagjainak szükségleteiről gondoskodik, nála meghallgatásra talál s meg is valósította elvét eddig, mert minden u. n. beszerzési csoportnak szükségletére megfelelő mennyiségű élelmiszert, árut utalványozott.

Most jönnek a vendéglősök s ahelyett, hogy megalakítanának egy ilyen beszerzési központot, csoportot, melyek megfelelő szervezetet adnának stb., kéri a minisztert, hogy vehessenek bárhol bármennyit s Magyarország összes hatóságai és hadi alakulatainak első kötelessége legyen, hogy a vendéglősökről gondoskodjék.

Hát elképzelhető ennek a kérelemnek eredménye? Ugy-e nem. Hát akkor ne erről beszéljenek, hanem alakítsanak beszerző központot, csoportot, amely megfelelő szervezettel bír s aztán ép úgy megkaphatnak mindent, mint pl. a máv. fogy. szöv. alkalmazottai, tisztviselői, mint a bírák beszerző csoportjai stb.

Igy kellett volna konkrét javaslatokkal a miniszterek elé állni, nem pedig jogegyenlőségi elveket bangoztatni a háború kellő közepén. Hol van ma jogegyenlőség?

A földművelésügyi miniszterhez beadott kérvénnyel egyezik érték dolgában a kereskedelmi miniszterhez benyújtott következő szövegű beadvány:

„A kongresszus kéri a kormányt, utasítsa a hadiszénbehozatali részvénytársaságot, hogy a szállódásokat, vendéglősöket és korcsmárosokat kellő mennyiségű szénnel és fűtőanyaggal, kellő időben és méltányos áron lássa el, nehogy közszükségleteket kielégítő

üzemeiket beszüntetni legyenek kénytelenek.

A kongresszus felkéri a kormányt, hogy azon vidéki városokban és községekben, amelyekben nincsen légszusz vagy villanyos világítás, utasítsa az illetékes hatóságokat, hogy a vendéglősöket kellő mennyiségű petroleummal méltányos áron lássák el.

Ahelyett, hogy összeírták volna mennyi szén és fára van szükség, hogy javaslatot készítettek volna, hogy ennek felosztásáról stb. önmaguk közt, hogy gondoskodnak stb., ahelyett egyszerűen a kormány intézkedését várják. Hát azt várhatják is!

A pénzügyminiszterhez benyújtott kérvény a következőket tartalmazza:

„A kongresszus kéri a kormányt, utasítsa a pénzügyigazgatóságokat, hogy mindazon szállódásoknak, vendéglősöknek és korcsmárosoknak, akik italmérsi engedélyüket hadbavonulásuk, vagy a háborús viszonyok következtében veszítették el, vagy arról ezen ok miatt mondtak le, ezen engedélyüket kérelmükre méltányosságból a legrovidebb uton adják vissza.

Természetesen indokolás is van hozzá. Ennek meglesz a maga eredménye, igaz, hogy réges-régen követett elv a pénzügyminiszteriumban, hogy a háború alatt csak ideiglenes engedélyeket adnak ki, hogy a háború után aztán azok, akiket a háború súlytott, megkaphassák engedélyüket. Ezek között elsősorban persze azok, akiknek már eddig is engedélyük van.

E helyett a kérelem helyett inkább azt fejtették volna ki, hogy a pénzügyi hatóságok miért intézik el az italmérsi kérelmeket olyan lassan s időközben, miért büntetik a kérelmezőket. Erről különben legközelebb bővebben írunk.

Megállapíthatjuk, hogy a kérvények, beadványok kevés szakértelemmel készültek és absolute nem olyanok, hogy azoknak eredménye lehessen. Nem tudták a helyzetet úgy beállítani, ahogy az tényleg van s az intéző körök azokból nem a közt tenyegető valamilyen bajt ismernek fel, hanem azt látják, hogy egy társadalmi osztály, egy iparág panaszodik azért, mert nem keres annyit, mint a békében.

Ha ilykép elhibáztaknak tartjuk a hatósági beadványokat, a t. serfőző uraknak címzett alázatos folyamodványt pedig egyenesen kómiaknak tartjuk s ha nem volna olyan szomorú valóság, talán még mosolyogni tudnánk rajta.

Hát azt képzeli a t. elnökség, hogy azok a t. serfőző urak, akik a háborús konjunkturákat kihasználva a vendéglősöket egyenesen kiuzsorázták, szerződéseikkel ugyszólván mozgási szabadságukban megakadályozták, azok valami sokat törődnek a vendéglősök panaszaiival. Dehogy. Ezért igazán kár volt magukat így megalázni.

A magánvállalat nem jóléti intézmény, az mindenre való tekintet nélkül gyűjt, harácsol, akár másoknak nemcsak vagyoni romlása, de még vére árán is. Ahhoz tehát kérelemmel fordulni, azt jobb belátásra birni igazán naiv felfogás.

Ha már irni akartak a t. serfőző uraknak, akkor azt irhatták volna meg nekik

hogy csak rajta, előre ezen az uton, a vendéglősség ma már tudja mit várhat a serfőző urak kartelljétől, de lesz ám béke is, lesz ám akkor sok sör is, de lesz ám a vendéglősöknek is sörgyárak s aztán konkurrálhatnak az urak egymás és a külfölddel. Majd akkor aztán visszatérünk a mai bánásmódra!

Igy kell azokkal beszélni, akik a maguk millióinak növelése végett képesek a vendéglősöktől a sörmennyiséget elvonni s saját felállításhoz szanatóriumok és egyéb csodaszülöttek utján még a kimerő hasznát is bezebelni.

Ezt megértenék talán! De kérezt, könyörgést nem. De nem is illik, sőt egyenesen visszatetsző, hogy egy olyan nagy testület, mint a vendéglősség kérjen valamit a sörgyárosoktól. Neki nem kérti csak parancsolni kell, ha pedig ebben az idő mostohasága megakadályozza, akkor legalább emelt fővel és bátor hangon tudtára adja a t. serfőző egyesületnek, hogy ezt a bánásmódot a vendéglősök sohasem fogják elfeledni s ezért még megfizetnek a jó uraknak.

Miután az elnökséget a kongresszus nem hatalmazta fel arra, hogy a serfőző urakhoz is beadványozzon, legkevésbé ilyen formában, hát azt hiszem a nagygyűlés hangulatát fejezzük ki, ha már most figyelmeztetjük a t. serfőző Egyesületet, hogy ezt a beadványt valamiképpen ne tekintse a vendéglősség felfogásával egyezőnek, hanem inkább csak az elnökség tagjai tulbuzgóságából származó, de mindenestre elhibázott egyéni levelének.

A vendéglősség más hangon fog a t. serfőző urak és gyárakkal beszélni, de azt nem fogják megköszönni.

## TÁRSULATI ÉLET

**Eperjes. A Sáros vármegyei Vendéglős Ipartársulat** választmánya mult hó 26-án tartott ülésén **Sturcz Henrik** ipartársulati elnökön kívül résztvett **Sauber Fülöp**, **Feldmann Jenő**, **Sommer Mór**, **Guttman Ábrahám**, **Schwarz József**, **Forföder Lázár**, **Elefant Ferenc**, **Ferdorber Mór**, **Díósi Henrik** és **Schwarz Tobiás**. **Sturcz Henrik** elnök az ülést megnyitván, felhívta **Neumann Illés** jegyzőt a jelentés megvételére. A kimérési ár-maximálás fellégyesztése tárgyában megállapították a folytatandó lépéseket. A választmány előkészítette a f. é. szept. 9-ére kitűzött közgyűlés napirendjét és kimondta, hogy a számadások helybenhagyását és a felmentvény megadását a közgyűlésnek javasolni fogja. A közgyűlés fontosabb tárgyai képen eddig az évi jelentés, a számadások helybenhagyása, a felmentvény megadását, az 1917—18. üzleti évad szeszbeszerzése és a tisztújítás van kitűzve. **Sturcz** elnök megköszönvén a tagok élénk érdeklődését — az ülést berekesztette.

## Ectekészítés aljborból.

Borecet készítése voltaképpen a nagyiparnak volna a feladata, csak hogy tudjuk, hogy ez a működési tér már régóta el van hanyagolva és már háboru előtt is nehéz volt valódi, hamisítatlan borecetet vásárolni, ha csak kézalatt nem,

termelőktől, vagy pedig kétes megbízhatóságú külföldi árut. De a borecet néven közforgalomba jutott folyadéknek tulajdoni része vagy egyáltalán nem látott soha szőlőtörkölyt, vagy bort, vagy pedig csak illatosítva és zamatosítva lett vele.

Ugyancsak ferde helyzetben voltak azért azok a pincegazdák, akiknek hibájából vagy hibáján kívül valamelyik hordó boruk ectekés lett. Mint bort nem értékesíthették, maguk nem tudtak belőle ecetet csinálni, ectegyár pedig három szomszédos vármegyében sem akadt. Ha nagyobb mennyiségű megecetesedett borról van szó, úgy mindenestre leghelyesebb azt valami nagyobb gyárüzemnek eladni, de ha csak egy kisebb hordó bor romlott meg, úgy mégis csak házilag kell belőle ecetet készíteni.

Ectekészítéshez négy tényező szükséges: erre alkalmas szeszdús folyadék, ecetsavat előidéző erjesztőgomba, eleendő hőlok és szabad levegő. Leghelyesebb, ha az ectekés hordóban az ectekészítésre szánt bormaradékokat összegyűjtjük és ha már elég anyag gyűlt össze, ezt egyszerre és gyorsan dolgozzák fel ecetnek. E célra legalkalmasabb edény egy nagyobb kácika, melyet csekély fűradtsággal és költség nélkül bárki maga készíthet. Ily gyorsacet kácikául öreg, már egyéb célra nem alkalmas hordót kell felhasználni, melynek példánál szintén van ecetszaga, de nem penészes. Ennek fenekét, amelyen a csapdugó volt, le kell szedni és csapfúróval a második és harmadik abroncs közt köröskörül egy sor 2—3 cm átmérőjű lyukat kell fúrni, melyek felülről lefelé irányulnak és melyek körülbelül 15 cm-nyire vannak egymástól.

Szorosan az alsó fenék felett csapnyilást kell készíteni, melybe egy csiponcsövet lyukas dugó segítségével beleerősítünk. Azonkívül kell még egy lehántott fűlavesszöből készült kosár és egy fadézsza, mely töltikéül a felülről nyitott hordóra lesz állítva és fenekével a hordóba beleillik. E töltikének kemény fából kell lennie és ezt öreg dongából vagy kétféle vágott hordóból lehet készíteni. Ezen az abroncsoknak is fából kell lenniök. A töltikének fenekébe 5 cm-nyi távolságban egymástól szögfüróval lyukakat kell fúrni, melybe azután felül csomóval ellátott madzagokat kell behuzni, úgy hogy ezek a fenéken túl még 4 cm-nyire lecsüngjenek.

A töltike alá kell felakasztani huroknál fogva a kosarat, mely leforrázott és jól kiáztatott búkk- vagy kőrifalorgáccsal van jól megtöltve. A csapnyíláson át dugó segítségével bevezetett szifoncső üvegéből legyen, melyet úgy kell meghajlítani, hogy az ectettartóban összegyűlő ecet magától csuroghasson le, mihelyt a folyadék magassága bizonyos szintvonalat elért. A csomóval ellátott kötőmadzagok a töltike lyuknyílásaihoz lesznek huzva és arra szolgálják, hogy a felöntött ecetanyag, illetve az ectekés bor csak apránként csepegjen a forráccsal megtöltött kosárba. A töltikébe feledet illesztünk, melyei esetleg a hordó kivett fenekéből lehet készíteni.

Ezt az ectettartót úgy hozzuk üzembe, hogy először a hordót belülről forró ecettel kiforrázzuk, ugyiszintén a kosarat a fuforgáccsal. Első felöntéshez az ectekés

bort egy ködedényben vagy zománcozott edényben körülbelül 30 fok Celsiusra felmelegítjük, amihogy kiváratos az is, hogy az ectettartó olyan helyiségben legyen felállítva, ahol állandóan 25—30° C. uralkodik. Ha az ecteképződés az ectettartóban megindult, úgy élyenyfelszivódás által magától jelentékeny meleg képződik, ennélfogva belül állandó légáramlat észlelhető alulról felfelé, hogy az élyenyeltől megfosztott levegő felül, valamint a töltike és az ectettartó közt elillan, alulról pedig az ectettartón furt lyukakon át ismét friss levegő beáramlik.

A töltikén át a feldolgozandó bort apránként mind beleöntjük, míg csak az egész bormennyiség az ecteképző forráccson át nem szűrődött. Minthogy azonban a bor egyszeri átszűréssel nem vált tökéletesen ecetté, az ecetes anyagot ismételve fel kell önteni. Három-négy fokos alkoholtartalom mellett az ectekés bor már második felöntés után ecetté alakult át, míg magasabb szeszűk mellett három-négyeszeri feltöltés szükséges. Középes szesztartalma, közönséges borból háromszori szűréssel lesz hibátlan ecet. Meg kell jegyezni, hogy az ectettartót, ha az üzemben van, nem szabad felöntés nélkül hagyni, mert akkor könnyen következik be bomlás és az egész ecet elromolhat.

Mihelyt az ectettartót üzemen kívül helyezzük, a hordót, a töltiket és a forráccsokat tartalmazó kosarat forró vízzel ki kell öblögetni, megszáritani és pormentes, száraz helyen későbbi használatra eltenni. Ectekészítéshez csakis ectekés bort lehet felhasználni, míg egyéb bajban szenvedő borok, tehát tejsavas, keserű, penészes vagy másként elromlott bort e célra nem lehet alkalmazni, mert azok vagy egyáltalában nem adnak ecetet, vagy használhatatlant. A kosár megtöltéséhez taforgácson kívül jól kimosott szőlőcsutkát is lehet felhasználni, amint azt a fűrtök lebegyőzésánál nyerjük, csak arra kell ügyelnünk, hogy ez sem penészes, sem rothadt ne legyen.

B. L.

## KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK.

**Szőlők állása és terméskilátás.**  
(Hivatalos becslés.)

**Budapesti kerület** (Pestpilissoltkiskun vármegyének felső része és Fejér vármegye): A hosszantartó szárazság miatt a sekélyrétegű, melegfékvésű és filokszeria által megtámadott részekben a szőlő lombja lehullóban van s így a tőkéken levő fűrtök hervadnak és száradnak. Az időközben beállott gyakori esőzés után itti-ott kis mértékben fellépett a rothadás, ami korábbi szüretet eredményez. Átlagban közepesen aluli termés várható, közepes, helyenként jó minőséggel. A bor ára hektoliterként 360—450 K.

**Szekezdárdi kerület** (Tolna és Somogy vármegyék): A hosszantartó szárazság után beállott hőleülés, valamint a kevés csapadék a boglyok érésére kedvezően hatott, úgy hogy korai szüretre van kilátás. Elemi kár nem volt. Közepes, helyenként gyenge és rossz termés ígérkezik. A bor ára 400—450 K.

**Pécsi kerület** (Baranya vármegye): A boglyok fejlődésére az időjárás kedvező, olyanira, hogy a korai fajták kész piaci árut képeznek. Perenospora nincs, a lisztharmat

# Budapesti Ovadék Szövetkezet

## Ovadékokat

éttermi-, kávéházi és szállodai pincérek részére korlátlanul folyósít és váltópénzeket. — Tagfelvétel bármely időszakban. — Kedvező feltételek — Gyors és előnyös lebonyolítás. — Hivatalos helyiség: Budapest, Rákóczi-ut 55. II. Hivatalos órák: d. e. 9—12-ig, d. u. 3—6 óráig

terjedése megállott. Helyenként jó közepes, általában közepes, míg a gyéritéssel fentartott szőlőkben gyenge és rossz termés ígérkezik. A bor ára hektoliterenként 400—440 K.

**Tapolezai kerület** (Zala, Veszprém, Győr és Komárom vármegyék): A szőlőszemek jól fejlődnek. Elemi csapások vagy gombabetegségek nem fordultak elő. Közepes termés és igen jóminőségű bor várható. A bor ára hektoliterenként 360—450 K.

**Pozsonyi és soproni kerület** (Pozsony és Moson, illetve Vas és Sopron vármegyék): Csapadék hiányában egyes exponáltabb, lazább és szárazabb természetű talajon a mennyiség és a minőség rovására lombszáradás és fűrt-fonnyadás állott be. Közepes mennyiségű, jóminőségű termés várható.

**Balaszgyarmati kerület** (Nógrád, Hont, Esztergom és Bars vármegyék): A szőlő szépen fejlődik és közeledik az éréshez. Közepes mennyiségű és igen jóminőségű termésre van kilátás. A mustra 400 K-ás elővételek tör tének.

**Miskolci kerület** (Borsod, Abaujtona és Gömör és Kishont vármegyék): A szárazságot némi eső váltotta föl, ami a fejlődésre igen jó hatással volt. A szőlőszemek megduzzadtak. Imitt-amott oidium mutatkozott jelentéktelen károsodással. Jó közepes termés várható. Az óbor ára 350 K-ról 450 K-ra emelkedett. A mustért 360 K-t ígérnek.

**Egri kerület** (Heves és Jász-Nagykun-Szolnok vármegyék): A gyakori eső folytán a szőlő jól fejlődött. A korai csemegefajták már beéredtek, de a késői fajok is 2—3 héttel korábban fognak beéredni, úgy hogy e hó végéfelé általános szürettel lesznek. A terméskilátás, úgy mennyiségileg, mint minőségileg jó közepesnek ígérkezik.

**Beregszászi kerület** (Bereg, Ung és Szabolcs vármegyék): A még mindig tartó szárazság a szőlőbogyókat fejlődésükben gátolja. A csemegefajták érn kezdenek, sőt néhol már szedik is. A terméskilátások tovább csökkennek, úgy hogy közepesen aluli termés várható. A bor ára hektoliterenként 380—420 K.

**Bihárdiószegi kerület** (Bihar és Hajdu vármegyék): A fejlődés és érésben elmaradt bogyókra a beálló esőzés jó hatással van. A bor ára 300 K, míg a mustot 260—280 K-val veszik. A borkereslet lanyha.

**Szatmári kerület** (Szatmár, Szilágy és Ugocsa vármegyék): A nagy hőség és aszály a szőlőlevelek és fürtök fejlődésére oly káros hatással volt, hogy a terméskilátások lényegesen csökkentek. Egyébként az eddig mutatkozó szőlőbetegségek legnagyobb részét megszüntek. Közepes, helyenként közepesen aluli termésre van kilátás. A bor ára hektoliterenként 360 K.

**Ménési kerület** (Arad vármegye): Az augusztusi szárazság a termés 1/3 részét tönkretette, a bogyók fejlődése megállott, sok tüke elszárad, a kényszerérés jelei mutatkoznak, miért is szüret 3 hét múlva várható. Peronospora nem volt, a lisztharmat érése megállott. Középtermés várható. A fehérbor-

nak 360—400 K, míg a vörösnak 500—600 K az ára.

**Fehértemplomi kerület** (Bácsbodrog, Torontál Temes és Krassószörény vármegyék): A szőlők fejlődésükben megálltak és kényszerérés alatt állanak; különösen a korai érésű, de még le nem szüretelt fajták bogyói fony nyadnak és száradnak s ezáltal mintegy 30 százalékos kár mutatkozik. A terméskilátás jó közepesnek mondható.

**Csak hadikávét használhatunk.** A hivatalos lap közli a legújabb kávérendeletet, amely meghuzza a halálharangot a tiszta kávé fölött és elrendeli, hogy augusztus hó 31-étől kezdve tiszta bakkávét löbbé forgalomba hozni nem szabad. A rendeletet már hetek óta várták, mert már hivatalosan is jelezték, hogy a g fogják szüntetni a tiszta bakkávét szabad forgalmát és a meglévő kevés mennyiségű hadikávét gyártására fogják felhasználni. Hogy ki fogja gyártani és milyen haszon mellett a „hadikávét”, arról nem tudni. A rendelet azonban az előre jelzett kereteken is túlmegegy és megtiltja a tiszta bakkávékészletek felhasználását és forgalombahozatalt azok számára is, akik nagyobb előrelátással és gondossággal dolgoztak, mint a Kávéközpont és idejekorán ellátták a gukat megfelelő kávékészletekkel. Így megtiltja a rendelet, hogy augusztus 31-étől kezdve az ország egész területén kávéházakban, kávémérésekben, vendéglőkben, cukrászdákban és ezekhez hasonló ipari üzemekben tiszta bakkávéből készült kávé használhassanak fel, illetve szolgáltatassanak ki. Ettől az időponttól kezdve ezeken a helyeken is csak had kávé szolgálható ki. Hogy az ekként feleslegessé vált kávékészletekkel mi történjék és hogy ezeknek hadikávé gyártására való felhasználása megtörténjék-e, azt az Országos Közélelmezési Hivatal elnöke külön rendeletben fogja megállapítani. A rendelet súlyosan érinti és ok nélkül bünteti azokat az üzemekeket is, amelyek idejekorán gondoskodtak magukról és azt bizonyítja, ho y a kormány és a Kávéközpont nem a legjobban teljesítette hivatását, mert ha olyan időben, amikor még nem voltak kiviteli tilalmak a semleges államokban, nagyobb mennyiségűt szerzett volna be, vagy legalább is megvásárolta volna a felajánlott külföldi készleteket, úgy ma nem kellene büntetni azokat, akik tehetségesebb kereskedők voltak, mint az akkori kereskedelmi kormány, a Közélelmezési Hivatal, vagy a Kávéközpont vezetői.

**Berlin idegenforgalma.** Az augusztus havi idegenforgalom a július havit 12.000 személlyel meghaladta. Augusztus havában Berlinben megfordult 133.704 vendég ezek között volt: 993 osztrák, 317 magyar, 243 török, 124 bolgár, 315 svéd, 279 dán, 164

hollandi, 196 svájci, 87 norvégiai, 9 spanyol, 209 lengyel és 25 belga vendég. Ennyi idegen Berlinben még lékeidőben sem fordult meg s ezuttal örömmel megállapítjuk, hogy a mostani kimutatásban a magyar honpolgárok már külön szerepelnek. Eddig ugyanis — mint annak idején lapunkban már szóvá is tettük — a magyar alattvalók is mint osztrákok szerepeltek a statisztikában.

**Hymenhierek.** Subik János köbányai vendéglős f. évi augusztus hó 8-án tartotta esküvőjét öz. Delator Józsefné, szül. Kerekes Éva urnóval.

**Fehér Ferenc** a Berlin kávéház főpincére Budapestben f. évi augusztus hó 20-án tartotta esküvőjét Jerszabek János hentes mester leányával Katóköval.

**Tilos a szeszgyártás gyümölcsből.** A hivatalos lap a kormány rendeletét közli, mellyel megtiltják, hogy a sárgabarackot, őszibarackot, körtét, almát, továbbá ezeknek a gyümölcsöknek hulladékait, valamint akár ezekből, akár más gyümölcsökből készült gyümölcskészítményt, gyümölcszirt, gyümölcskonzervet szesztermelésre felhasználjanak. Szilvát is tilos szesztermelésre felhasználni, kivéve valamely szeszfordzó kerületéhez tartozó területen termelt szilvát. A szeszfordzók is kötelesek azonban a szilva 25 százalékából szilvaizit vagy aszait szilvát készíteni. A szőlőtermés szesztermelésre való felhasználása nem esik tilalom alá. A rendelet elen vétőktől a szesztermelési engedélyt elvonják.

**Borvásárlók figyelmébe.** A múlt és az előző évben tudvalevően igen sok helyen nagyon rosszul fizetett a szőlőtermés, ami aztán a jó borok iránti nagyobb keresletet vonta maga után. Az ismert „Visontai és mátrahegyaljai szőlőtelepek borait. r. t. igazgatóság” is ez indította arra, hogy a régi évjáratok főtve öröztöt kincseit forgalomba hozza. A Visontamára bortermelő társ. szőlőtelepein különben a múlt évi termés is jól beütött és ezt a jentiekkel ezutal is a t. borvásárló vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

**Eladták a budapesti Continental szállót.** Az Országos Középponti Hitelszövetkezet hivatalos helyiség céljára megvásárolta a tőzsde közelében levő „Continental” fogadót s így november hó 1-én megszünik a szálló és a házban levő kávéház is. A Continental fogadó az utolsó éveken állandó hajlékot adott a magyar képviselőházban kiküldött horvát képviselőknek. A szállodának törzsvendégei közül tartoznak még a vidéki gabonakereskedők.

**Étel-adó.** Amint az olasz lapok írják, az olasz pénzügyminiszter egy rendeletet adott ki, amely szerint január hó 1-től kezdve az olasz vendéglőkben minden tál étel elfogyasztása után adót kell majd fizetni. Egy-egy fogás adója öt centesimótól egy liráig terjed. Ha e hir igaz, úgy az olasz fizetőpincérek valószínűleg egyuttal „fináncok” is lesznek.

A pécsi állami borpince üzembehelyezéséről egyik borászati lap a következő két hírt közli:

**A pécsi állami borpince üzembehelyezése**  
Még a háboru előtt teljesen készen, felszerelve várt a pécsi állami közpince, hogy megkezdhesse működését. A háboru kitérőse azonban fölforgatott minden tervezetést és az Irányi Dániel-téren lévő tágas épületnek jó hasznát vehette a katonaság, mely azt laktanyai célokra vette igénybe. Az üres hordókkal megpakolt pincébe azonban nem jutott katonaság. Amint értesülünk, az idei várható nagy szüretre való tekintettel a földművelésügyi miniszter rendelkezett, hogy a közpincében mintegy kétezer hektoliter bort helyezzenek el és a közpince igazgatója legközelebb már tájékoztatni fogja a termelőket a beraktározás módzatairól és feltételeiről. A pécsvidéki borok várható magas ára dacára a termelőknek alig lesz majd arra gondjuk, mikép értékesítsék termésüket, ámde a kincstár nem azért létesítette minden elismerésre méltó nagy áldozatkészéggel pécsi borközpontját, hogy az mindig üresen álljon és így örvendezni fognak annak a termelők is, ha az működését immár megkezdí.

**Hétezer hektoliter román bor jön Pécsre.**  
A földművelésügyi minisztérium értesítése szerint a romániai, gazdagnak ígérkező bortermésből 4000 hektoliter romániai, a hadseregnek szánt bort fognak a pécsi állami közpincében megfelelő kezelés céljából elhelyezni. Amint most illetékes helyről értesülünk, a közös hadügyminisztérium a romániai szüretből, tekintettel a pécsi közpince nagyobb befogadóképességére, hétezer hektoliter bort fog a pécsi közpincébe irányítani. Így a pécsi állami pince mindjárt tekintélyes bormennyiség kezelésbe vételével kezdheti meg működését.

**Küszöbön a vasutak újabb tarifaemelése.**  
Bécsből táviratozzák: Zahradnik dr. képviselőnek a vasutügyi miniszterrel folytatott beszélgetése nyomán az a hír terjedt el, hogy a kormány az államvasut tanácsát október második felében tanácskozássra hívja össze, amelyen a tarifa növelésére vonatkozó javaslatot terjesztik elő. A tanácskozást két kérdés komplikálja: először a Magyar Államvasutal való egyöntetű megállapodás, másodsor a magyar helyi érdekű és magánvasutaknak a magyar kormánnyal szemben támasztott követelése a tarifaemeléshől igényelt részesedésre vonatkozóan. A magyar kormány még nem engedett ezeknek az igényeknek, mert a helyi érdekű vasutak az idén mind kedvezőbb üzletre tekinthetnek vissza, mint bármikor.

**Negyven százalékkal redukálják a cukoradagokat.**  
Mint halljuk, a Cukorközpont igazgatósága értesítette a vidéki törvényhatóságokat, hogy a cukorszállítmányok mennyiségét kénytelen negyven százalékkal redukálni és egyúttal illetékes helyen javaslatot terjeszt elő, hogy ott ahol a cukor szétosztása jegyek útján történik, a negyvenszázalékos redukcóra tegyék meg az előkészületeket. Ez az intézkedés a készletek nagy megecsapásával kapcsolatos. Ha az idei cukorgyártási kampany megfelelő eredményekkel fog vég-

zödni, a régi cukoradagok visszaállítását talán nem ütközik nagyobb akadályokba. Egyelőre azonban nem tulságosan biztatók az új kampany kilátásai. Sok nehézséget okoz az a körülmény, hogy a takarmány hiánya és drágasága miatt előreláthatóan fennakadások lesznek a répa leszállítása körül. További veszedelmes akadály a gyárak zavartalan funkcionálásának a szénhiány, ami itt annál nagyobb baj, mert a nyersanyag feldolgozásában való minden késedelem a répa cukortartalmának csökkenését vonja maga után és ezzel a produkcióban is nagy apadást okoz.

**Gyászrovat.** Bréhm Frigyes somogyiszlói vasuti vendéglős augusztus hó 28. napjára rövid szenvedés után elhunyt. Béke hamvaiba.

## NYILT-TÉR\*).

Telefon: Interurban II—II.

# Figyelem!

Jó hírhévnék örvendő irodám a háboru miatt szünetelt. Irodámat újból megnyitottam és azt személyesen vezetem.

## MATZNER J. urat

irodám részére **ügyvezetőnek** akceptáltam. — Az igen tisztelt főnök urat. ugyszintén helykereső személyzetbeccses pártfogását kérve maradtam teljes tisztelettel

## Pollák József

12—12 Budapest, VII. Sip-utca 7.

## ŐBOR ELADÁS.

Gróf Batthány István-féle vadászlaki szőlőtelepemen **1915. és 1916. évi termésből szüretelt 700 hektó** zöldfehér színű  $\frac{1}{2}$  részben olasz rizling,  $\frac{1}{2}$  részben egerjő,  $\frac{1}{4}$  részben kövidinka és  $\frac{1}{4}$  részben magyarádi fajborokból álló **elsőrendű fajboraim eladó.**

A hétszáz hektó bor százhektós hordókban áll, melynek szeszartalma Maligant szerint 10—11 és a vadászlaki vasuti megállónál levő telepemen bármikor megtekinthető, a hová Bácsalmásról Regőce felé menő vonattal 8 perc alatt lehet kiérni. — Bővebb felvilágosítást nyújt a termelő: **TOMANOVITS GYÖRGY** nagybirtokos **Baja**, Gróf Zichy Bódog-tér 7. szám. 2—2

Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelőseget a szerkesztőség

### Az almabor készítése.

Az almabor készítéséhez az éretlen, hullott, férgecs almat felhasználni nem lehet, ennek értékesítésére sokkal célszerűbb eljárás, ha azt ecetted dolgoztatjuk fel. Sajnos, hogy e tekintetben még azok is, akik az almabor előállít-

tásával iparszerűleg foglalkoznak, a fajták megválasztását, érettségi fokát stb. figyelmen kívül hagyják, mert ezek is anélkül, hogy a fajtákat megvizsgálják vagy megsemmisítik, összevásárolnak mindenféle almát, azután az almát lerázatva vagy levertve összeszedik, gyakran hosszu szállításhoz vettetik alá s a feldolgozó helyen nagyobb garmadába rakják össze amíg végre feldolgozásra kerül. Valóban különös az, mily nehezen látják be az emberek, hogy minden nemesített termékhez okvetlenül a legjobb nyersanyag szükséges.

A fajok kiválasztása az almabor készítésénél a legnagyobb fontossággal bír. Köztudomású tény, hogy a savanyu alma a legkevésbé, míg az édeskesernyesnek mondható a legmegfelelőbb almaborkészítésre, mert a cukortartalom mellett több csersavat tartalmaz, ami a belőle készült bort tartóssá teszi.

Az almaborkészítésre szánt almát lehetőleg soká, ha tehetjük, egészen a fagy beálltáig a fán kell hagyni, mert esetében meg végbe a legtökéletesebben a keményítőnek cukorrá változása; továbbá a gyümölcs a fán jobban is eláll, mint bármily raktárban. Ezen előny k még inkább szembejöttnek, ha megemlítjük azt, miszerint igen fontos az almaborkészítést a hideg időszak beállta előtt meg nem kezdeni, még pedig az erjedés miatt, melynek igen lassan kell lefolynia. A borkészítésre szánt almát a fáról le kell szedni, nem pedig lerázni és levetni, mert ez esetben a gyümölcs összetörődik, meghasadozik, emiatt hamar rothad és ecetesedik. Ha a szedéssel készen vagyunk, akkor az almát a sajtolóhelyiség mellett halomba rakjuk, hogy ottan átizzadjon és az utóerjedést bevégezze. A lehalmozást szabadban is eszközölhetjük; fegalkalmasabb erre a gyepes térség, vagy ha ez nem volna, úgy deszkából vagy ponyvából készítettünk alját neki. Az utóéresen keresztülesett almákat újból átválogatjuk és megtörölgetjük, az esetleg rothadtakat kiszedjük. Az így megválogatott almákat szükre állított hengerű zuzómalmon, hogy kivált a héjnak és mazvak elaprózása lehetőleg teljes legyen, összezzuzzuk. A malmost minden napi munka után forró vízzel karaktarjuk. Az így nyert tömörlyöt kétféleképen kezelhetjük, aszerint, amint világosabb vagy sötétebb színű bort óhajtunk nyerni. Oly helyeken, ahol a világosabb színű almaborot ked elik, ott a zuzás után azonnal k préseljük, míg ellenkező esetben a törkölyön a mustot 12—18 óráig állni hagyjuk, ez sokkal ajánlatosabb is, mert ez esetben a bor is tartalmasabb lesz és jobban eltartható.

A cefrét azután zsákokba rakjuk és kpréseljük. A préselésre legcélszerűbb faszajtókat alkalmazni. A préselést eleinte lassan, később azonban annál erősebben kell alkalmazni, hogy a zamatot tartalmazó héjakból a lé minél tökéletesebben kiszajtolassék. Az így kiszajtolt levét nyitott kádba gyűjtsük össze, amelynek olyan nagynek kell lennie, hogy az egy napi préselést magába fogadja. E kádban a must addig hagyandó, amíg abban az erjedésbe nem indul. Hogyha a mustnak felszínét sürti habréteg borítja be, amely hólyagosodni kezd, ha ezt látjuk, úgy elérkezett a mustnak a hordóba való lefejtése. A megtelt hordókat azonnal hűvös helyre helyezzük, mert az erjedésnek lassan kell lefolynia. A hordókra nagy gondot kell fordítani és mihelyest az akona száján ismét fehér hólyagok mutatkoznak, a mustot más hordóba kell átfejtetni, miáltal természetesen az erjedés ro-

hamos folyamata megszakad s ebben különbözik az almabor kierjesztése a szőlő must-jától. A szőlőből nyert mustot minden háborgatás nélkül szoktuk erjedni hagyni, az almabor erjedését ellenben bizonyos stádiumokban meg kell szakítani, mert különben ecetesedés képződik benne, melynek haladó fejlődése a bort egy év mulva élvezhetetlenné tenné. Az átfejtést az erjedés alatt legalább háromszor kell ismételn, de mindig csak akkor, ha az akona száján a fehér gázhólyagok mutatkoznak. Az erjedést, ha a mustban foglalt cukornak 25 százaléka kiejred, meg kell szüntetnünk, amelyet úgy érhetünk el, hogyha a hordókat olyan helyre visszük, ahol a hőmérséklet a fagyponthoz közel van, ha azonban ilyenkor nem rendelkezünk, úgy mesterséges szerekkel kell azt megakadályozni. A legrégebb eljárás szerint a kénezést használták az erjedés megállítására, vagy barna mustárt apróra törve, vászonzacskóban a hordó fekére eresztettek. Ma azonban az almaborgyárosok az alkénsavas meszet alkalmazták kiűző eredménnyel, azonban ügyelni kell, nehogy az almabor ké esz izt kapjon, miért is belőle 100 liter borra 50 grammnál többet használni nem szabad. Végül a további erjedések megállítására minden hordóra 3-4 deciliter tisztá olajat öntünk s leaonázzuk, a leaonázás előtt természetesen ügyelnünk kell arra, hogy a hordó teljesen tele legyen.

Az almabor, amelyet a fentnevezett szerek egyikével a további erjedéstől megóvtuk, lehetőleg hűvös és egyenletes helyiségben háborítatlanul hagyjuk április elejéig, ekkor azután palackba fejtjük, vagy pedig gyors fagyasztásnak vetjük alá. Ha esetleg eladásra készítettük az almabor, ugy ezt eladás előtt kellően meg kell deríteni, melyre használhatunk vizahólyagot, csakhogy azt nagyobb mennyiségben, mint a szőlőbortnál, alkalmazzuk.

Az almabor derítésére a vizahólyagnál jobb, ha 100 literenként két kiló friss buza-korpát számítva, azt forró vízben jól kimosuk és azután erősen kiperéseljük, majd öt liter forró vízben 35 gramm ímsót oldunk fel és a korpát ebbe keverjük s 6-8 órai állás után a korpát újból erősen kiperéseljük s így keverjük az almaborhoz, amelyet azután megsűrünk.

(B. Lpk.)

### Jó barátok társas-összejövetelelei.

(Összejövétel minden szerdán délután 4 órakor.)

1917 szeptember 19-én Grams Ferenc vendéglős urnál, IX., Üllői-ut 23.

1917 szeptember 26-án Csengei Sándor vendéglős urnál, IV., Ferenc József rakpart.

1917 október hó 3-án Gregorics Simon vendéglős urnál, VIII., Népszínház-utca és Conti-utca sarok.

1917 október 10-én Smander József vendéglős urnál, IX., Bokréta-utca 12.

Suchy Károly Budapest, Dembinszky-

utcai vendéglősnél f. évi anguszlius hó 29-én, a „Jó barátok“ által rendezett uzsonna atkalmával, amelyen számos budapesti vendéglős vett részt, a következő ételeket szolgálták fel, amit Suchy jó gazdaasszony felesége maga készített.

Jó barát tokány rizsszel	--- 4.50
Serpenyős rostélyos burgonyával	--- 5.50
Töltött paprika	--- 4.50
Borjuvesés zöldbabbal	--- 5.—
Kapros turóslepeny	--- 1.30
Káposztáskocsa	--- 1.30
1 drb alma vagy körte	--- 1.—
Ugorka saláta	--- 1.—
Hollandi sajt	--- 1.20
1 liter zöld Rizling	--- 5.—
1 pohár sör	--- 6.—
Fekete kávé	--- 70

**Borkóstoló.** Folyó hó 5-én ifj. Popper Zsigmond a „Jó barátok“ társaságát Kőbányán pincéjében vendéglős látta. A mintegy 80 megjelent vendéglős mindenekelőtt megtekintette a nagyszabású és modernül berendezett pincét. A vendégszerető házigazda megkóstoltatta a jobb-nál-jobb borait, utána terített asztalok várták a vendégsereglet, ahol gyengéd női kezek frissítőket szolgálták fel.

### Borászati hírek.

Tanácskozás a borexportálásról. — A bor mint valuta javító. Németségben megakadályozzák a borkereskedők árdragítását.

A kedvező szüreti kilátások egyszerre nagy gondot okoznak a kormánynak. A szakminisztériumokban tanácskozásokat folytatnak napok óta a magyar borok kivitele ügyében. Ez idén a szüret előreláthatóan kedvező eredményű lesz és noha nagy borkészletünk nincs, mégis a kivitelre kell gondolnunk, mert a bor egyike azon terményünknek, melyből itthon a legnagyobb mennyiségeket is könnyen tudjuk nélkülözni és melyért külföldön szívesen fizetnek aranypénzzel, amire nekünk megromlott pénzértékűk feljavítása végett szükségünk van. A tanácskozásokon olyan intézmény szervezésére gondolnak, mely egyrészt a külföldi közvetítő kereskedelem körmére tudna visszanyúlni, másrészt a termelők jogosult igényeit is ki tudná elégíteni. Tény ugyanis az, hogy a szőlőművelés ez idén rengeteg áldozatot követelt a termelők-től, úgy, hogy a borok árát alacsonyra szabni lehetetlen. A bor tehát még a termelőnél is drága, azt még a lánckereskedéssel is drágítani nem szabad. Az alapítandó intézmény feladata tehát az volna, hogy a magyar borokat a termelőtől közvetlenül vásárolja össze és a külföldi fogyasztóknak is, lehetőleg közvetítés nélkül juttassa el. A bor azonban sem az ármegeállítást, sem a zár alá vétel intézkedéseit nem bírja elviselni, a

borra általános rendelkezéseket szabni nem lehet.

Az előreláthatólag bőséges borterméssel, mint azt a napilapokból már elég sokszor olvashattuk, kormányunk a borkivittel egyuttal megromlott valutánkat is javítani akarja. Az egyik tekintélyes bécsi lap nem régen azt közölte, hogy a miniszterelnökünk kijelentése szerint körülbelül egy milliárd korona értékű bor fog előreláthatólag exportáltatni. Hogy mikép lehet a vámkülföldi borkivittel szervezni, erre vonatkozólag a kereskedelemügyi minisztériumban országos jellegű értekezlet volt báró Lers Vilmos államtitkár, majd Földváry József miniszteri tanácsos elnökölte alatt. A tanácskozás egyhanguan elutasított minden olyan kérést, mely a központoknak már annyira hirhadt alakját akarja a forgalomra vonatkozóan megvalósítani. Arról tehát, hogy a vásárlási árak megállapíttassanak és a forgalmat egy szerv bonyolítaná le, szó sem lehet, sőt a felszólalók mind megegyeztek abban, hogy mindenképen oda kell törekedni, hogy nemcsak minél jobb borok vitessenek ki, hanem, hogy azok ára is minél nagyobb legyen. Ez azonban nem oly egyszerű dolog, mert a devizájukat a németek is féltik és nem szívesen szolgálják ki saját anyagi érdekeiket, hogy a mi pénzértékünk emeléséhez létrául szolgáljanak. Azért viszont a németek, bár borainkra nagy szükség van, a bevétel koronként megnehezíteni igyekeznek. Hogy a felmerülő akadályokat elhárítsák és hogy a kivitel létketlen ártelőrészel ne járjon és hogy főleg az osztrákok versenyének esetleges kellemetlenkedése elkerültessek, szükség van a fővárosban felállítandó tanácsadó és irányító szerve, mely a borkivitel útjait egyengetné. anélkül, hogy maga akár borvásárlással, akár borközvetítéssel foglalkoznék. Ilyen hivatású szerv megállapításához a kereskedelmi kormány az előkészületeket meg fogja tenni. Ennek az eszmének megvalósítása előtt azonban tervbe vették újabb értekezlet megtartását.

Amíg a kormány ezekkel a kérdésekkel foglalkozik, a boricacot ismét ellepik a notórius lánckereskedők és alkalmi borvásárlók s mesterségesen felhajtják a bor árát. Mint a lapok írják, a Teréz-köruton levő Sorrento kávéházban már meg is nyitott a zug bor-börze.

A német kormány e hó 3-án adott ki egy rendeletet (Reichs Gesetz Blatt Nr 156.) amelyben megtiltja a bor nyilvános árverését az esetben, ha nem a termelő akarja saját termésű borait eladni. Elrendelte továbbá, hogy csak olyan egyének tölthetnek borkereskedéssel, kik erre most külön engedélyt kaptak. Ez az engedély csak szeptember 20-ától érvényes. Szeptember 10-étől kezdve minden borszőlő- és must eladást be kell jelenteni.

# PAPIRSZALVÉTAT

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!

Kitünő ízű, igen üdítő ásványvíz. Bor, cognac vagy citrónsavval vegyítve. Orvosi szaktekintélyektől melegen ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, vörsegyénység, tüdőbaj és vérköpések eseteiben.

Mégrendelhető

Schönborn Buchheim gróf urad. ásványvizeinek bérletőségénél, Szolyva.

Miután az idei bortermés eladásának az időpontját a hatóság fogja megállapítani, az eddigi elővásárlási szerződéseket és kötések megsemmisítették.

S nálunk? rengeteg sok bor lesz, de az ára ennek dacára emelkedik. A borüzereket ki kellene söprözni!

### ÜZLETI HIREINK.

A papírszalvéta árának emeléséről. Miután tudomásunkra adták, hogy a papírszalvéta ára a legközelebbi időben rendkívül fel fog emelkedni, kötelességünknek tartjuk olvasóinkat erre figyelmeztetni. Egyben ajánljuk, hogy igyekezzenek mindenki szükségletét a lehető legsürgősebben nálunk beszerezni, mert legközelebb már a mi nyomdánk is csak magasabb áron tud szállítani.

Budapesten a József-körut és Üllői-ut sarkán levő „Viktória” kávéházat *Lévay Adolf*, volt pécsi Hungária kávé. legutóbb Budapesten az *Adria* büffé tulajdonosa megvette. Az új tulajdonos az üzletet teljesen átalakította és egy hírneves fővárosi berendező céggel ujjonnan berendeztetni. Az üzlet ünnepeles megnyitása e hó közepén lesz.

**Grosz Ödön** a budapesti „Berlin” kávéház tulajdonosa üzletét tataroztatta. Esti vendégeinek szórakozására pedig *Varjas Tóni* művész szerződte, aki új műsorával naponként derűs jókedvre hangolja a zsufolást megtelet kávéház vendégeit.

Budapesten a Thököly-ut 4 számú házában levő *Strasser-léle* vendéglőt megvette *Kohn* és *Stroch* társas cég.

**Alsólendva.** Az itteni „Korona szállodát” özvegy *Neubauer* Andrástól örökaron *Strasser Ernő* megvette.

Kiadó vasuti vendéglő. A közel jövőben

egy nagy vasuti gócpont pályaudvari vendéglő vezetésében történik változás és pedig értesülésünk szerint a nagykanizsai vasuti vendéglő bérletét a kitünő sörgyártmányairól jól ismert nagykanizsai Király-söröződe r. t. nyerte el a Déli-vasut igazgatóságától. A Király-söröződe r. t. bizonyára új vendéglőjét is bérbeadja és így újabb alkalmat nyújt kartársainknak egy nagyobb forgalmu üzlet szakszerű vezetésére, amire felhívjuk kartársaink figyelmét.

**Nagyszombat.** *Diamant Manó* volt komáromi főpincér megvette a „Korona” kávéházat s azt ujjonnan renoválva mult hó 10-én megnyitotta.

**Rózsahegy Csavója** *Marcel* fogadós üzletét nagyobbitotta és ujjonnan berendezte.

**Langdorf József** kávé üzletét renováltatta és ujjonnan berendezte.

**Erzsébetfalva.** *Balassa László* megvette az Uri-utca 3. szám alatt levő *Kocsis György* léle vendéglőt.

**üzletátalakítások.** *Trencsénben Czyrevics I. Ferenc*, *Liptószentmiklóson Schein József* a „Royal” fogadó tulajdonosa, *Érsekújváron Simkó József*, az ottani vendéglős ipartársulat agilis elnöke és *Pozsonyban Kohn* *Endre* pilzeni dírcsarnoka ujjonnan lettek átalakítva és berendezve.

**HELYVÁLTOZÁSOK:** *Rosenaum Sándor* a budapesti *Berlin* kávéház nappali főp. állását; *Csonka József* a czeplédi vasuti vendéglő I., II. oszt. főp. állását foglalta el. *Zsolnán* a vasuti vendéglő III. oszt. éjjeli főp. állását *Nemecsek Endre*, a Rémi fogadó főp. állását *Pavú Dados Szilveszter*; **Rózsahegy**en a *Csavója* fogadó főp. állását *Belovits Antal*; **Kassán** a vasuti vendéglő III. o. főp. állását *Grosz Adolf* és *Klepeisz György*, a *Lőcsey ház* étterme főp. állását *Veszely Miklós* tölti be.

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

### Szerkesztői üzenetek.

Azon t. előfizetőink, akik a hozzánk intézett levelükre külön választ kérek, választékos vagy választás levelezőlapot mellékeljenek soralkhoz.

Csakis előfizetőinknek válaszolunk.

**F. K. Nagykőrös.** Arról nincs tudomásunk, hogy a magyar kormány a hordók rekvirálásának eszméjével foglalkozik. Nem is tartjuk valószínűnek.

**Vendéglős. Letenye.** A vörösboros hoidót fehér eltartására úgy tesszük alkalmassá, hogy a hordóba szóda oldatot töltünk a azzal annyiszor, mossa ki a hordót, míg csak a kifolyó viznek már nincs színe. Azután kiforrázzuk és végre néhány napra hideg vízzel töltjük meg.

**Többeknek.** A borecet készítés módját alj vagy romlott borból, mai lapunkban megtalálhatják.

**Pozsony.** Az új záróra rendelet még nem jelent meg.

**Bihari.** A bor-must után kevesebb az italadó. **Cs. S. Losonc.** A hordóknak most jó ára van, ha nélkülözheti azokat, adja el.

Régi, kitünő vendéglő nyugalomba vonás miatt jóforgalmu eladó.

## eladó.

Cím megtudható a kiadóhivatalban. o o 3-3

### Pályázati hirdetmény.

A „Szatmárnémeti Társaskör” pályázatot hirdet vendéglős állásra. A feltételek szerint a vendéglős köteles két terem fűtéséről és világításáról és a könyvtár időnkénti fűtéséről, világításáról, valamint a Társaskör által felgondolt pénzbeszedő szolgáló kosztjáról gondoskodni. A „Társaskör” a fűtéshez hajandó 2 waggon fával hozzájárulni. A bérleti szerződés többi feltételei megtudhatók *Hatvani Béla* gimnáziumi tanártól. A pályázat határideje október 5.

766. sz.  
1517.

## Árverési hirdetmény.

**Sátoraljaujhely község** határában fekvő és a magyar vallás alap. tulajdonát képező „somló” u. n. „jenői” „téglaházi” és lovasi szőlőkben a folyó évben várható, mintegy **160 hektoliter mustborra f. évi szeptember hó 25-ik napján déli 12 órakor** a vallás- és közokt. m. kir. miniszterium IX. ügyosztályában Budapesten (V. ker., Hold-utca 16. sz. II. emelet) zárt ajánlatu verseny fog tartatni.

1. Az egykoronás bézzeggel és *Hatezer (6000)* korona bálnalpenzzel ellátott zárt ajánlatok, melyek borítékán kiirandó „Ajánlat a somlói vallás alap. urad. szőlőkben 1917. évben várható mustbor termésre” a fenti napon déli 11 óráig a vallás- és közokt. m. kir. miniszterium segédhivatali igazgatójánál (Hold-utca 6. sz.) nyujtandók be.

2. A literenként beigérendő összeg az ajánlatokban betűkkel és számokkal olvashatóan kiirandó és kijelentendő, hogy ajánlattevő a feltételeket ismeri és magát azoknak feltétlenül aláveti.

3. Az ajánlatok közötti szabad választás vagy visszautasításnak joga — tekintet nélkül a beigért összegre, a vallás- és közokt. m. kir. miniszter urnak fentartatik.

4. A részletes feltételek a vallás- és közokt. m. kir. miniszterium IX. ügyosztályában, a segédhivatali főigazgatónál és a somlósárhelyi kir. közalap. erdőgondnokságánál a hivatalos órák alatt betekintheők.

Budapest, 1917. szeptember 1-én.

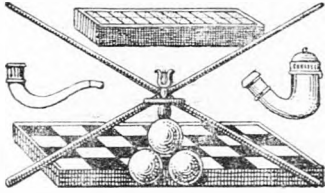
A vallás- és közokt. m. kir. miniszteriumtól.

# KASS-SZÁLLÓ

Színház-tér, Stefánia-park mellett

10-12 teljesen modern, minden kényelemmel berendezve, 60 szoba, központi fűtés, hideg- melegvíz szolgáltatás minden szobában. Villanvilágítás. Fürdővel ellátott szobák külön fürdők. Külön lakosztályok 2-3 szobával, Városi és interurban telefon. Safe deposits. Nagy csarnok (Hall). Disztes télikert. Nagy hangverseny és bankett-termek, legáns nagy étterem. Pilisni sörház. Nagy fényes kávéház. Éttermi és kávéházi kári helyiségek *Vilamos* vasuti megálló. Mérsékelt árak. — A nagydíremű közönség szíves pártfogását kéri **Kass János** tulajdonos. Utazóknak kedvezmény.

# SZEGED



# Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

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

Ajánlja saját készítményű elefántcsont-teke (billiárd) golyók, dákok, sakk, dominó, lignum santum-golyók, babuk, sétatárogok, tajték- és borostyánkő dohányzó-eszközöket stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók esztergályozása, dákok, sakk és dominó javítása olcsó árszámítással, pontos határidőre való szállítással — elfogadhatnak □

A hátszegi Arany bárány szálloda, vendéglő és kávéház részére intelligens szakember

## bérlőt keresek.

Weil Lajos, Hátszeg.

## ALKALMI VÉTEL

Betegség miatt eladó Budapest közpénzén szén helyiséggel, lakással, egy forgalmas **vendéglő** eladó továbbá egy

## élelmiszer üzlet

tejszerződés, lakással. Két családnak biztosan elegendő. A kettős üzlet házzal vagy anélkül eladó. Cím a kiadóhivatalban. 3-3

Az „Artesia” részvénytársaság

## ILONA

üdítő vize

legyen mindennapi italod!

Megrendelhető:

„ARTESIA” R. T. náál BUDAPEST.  
TELEFON 50-72.

Szíveskedjek bármily személyzetet

## kizárólag

# KREIBICH

irodájából

Budapest, IV., Borz-u. 3

rendelni. Különösen kiválóan szakképzett

konyhaszemélyzetet ajánl.

Legszolidabb elhelyezés.

Telefon 7-20. 5-5

## VÉTEL.

Egy tíz-tizenötezer holdas vadászásra alkalmas

# erdőt

keresek azonnali megvételre. Részletek megtudhatók a kiadóhivatalban.

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

## Eladó

a Rákóczi-ut egyik melék utcájában egy nagy

# 3 emeletes kettős ház

mely szállónak vendéglőnek igen alkalmas. Vétel-feltételek rendkívül kedvezők. Részletek fevilágosítás a kiadóhivatalban.

## Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Aruhiány miatt kérném a tavaszi

szükségletüket minél előbb fedezni

## Vászon és damaszt árukban

Kor. érték

Rumburgi lepedő 175/230 — drbja 55.—  
Dupla damaszt abrosz 150/150 — „ 25.—  
„ „ „ 150/180 — „ 30.—  
„ „ „ 150/250 — „ 35.—  
„ „ „ 150/300 — „ 40.—

Sz. nes. besz. övött keleti abrosz — 150/150 dbja 18.—  
„ „ „ 150/150 — „ 20.—

Dupla damaszt szalvéta 60/60 tucatja 45.—

Nehéz „ 70/70 — „ 65.—

Szines kávé-szalvéta — „ 75.—

Damaszt törülköző 55/120 — „ 50.—

Neh. dam. „ 55/130 — „ 75.—

Égész neh. dam. törülk. 60/130 — „ 95.—

Neh. dam. párna huzat 78/88 drbja 15.—

Pique takaró rózsá és kék 150/200 „ 34.—

Trico nyári takaró 150/200 — „ 28.—

Vászon pohár- s edénytörölő tucatja 36.—, 40.—

Pincérekendő, tucatja — 24.—

# DEUTSCH FERENC

vászon és damaszt áruháza  
szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Muzeum-körút 10.

Alapítási év 1895. Telefon József 4-60.

## A gyors meggazdagodás titka megtudható

# Első Magyar Zeneautomata

kölcsönző és eladási intézet

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 14.

Allandó nagy mintaraktár!

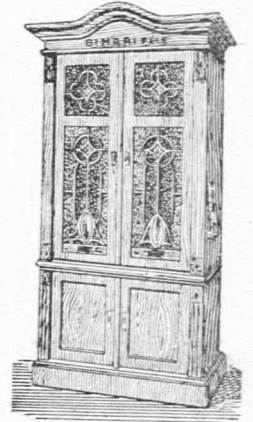
Minden érdeklődőnek vételkötelezettség nélkül bemutatjuk működésben úgy villany, mint sulyra berendezett, tehát üzemkötség nélküli zeneinket, melyekért

**5 évi jótállást vállalunk.**  
Csekély havi részletfizetésekre és hetenkénti hengersere. Zeneinkben a modern technika minden vívmánya, mandolin, xyloph n, hegedű stb. be van építve. — Meghívásra az ország bármely részében felkeresünk az érdeklődőket.

Pénzbedobásra jár, tehát önmagát kifizeti. Nincs kockázat.

Havibérllet 20 koronától kezdve.

Használt automaták félárban.



# SAJT ::

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

## Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak Répcelak.

# Boroshordókat

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

FOGADÓ SZERKESZTŐSÉGE ÉS KIADÓHIVATALA: BUDAPEST, VIII. KER., GYULAI PÁL-UTCA 9. SZÁM.

Kiváló új fajborok!

**Meghívás.**

Ó borok nagy választékban!

# Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek

**„Borértékesítő”  
Részvénytársasága**

Alapító: Nagyméltóságú Dr. KALLAY ZOLTÁN v. b. t. t., Hevesvárm. főispánja.  
Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Főter, Lubyház, Új bankpalota).

Postafiók 42. sz. Telefon 99. sz. Sürgőnycim: Visontamátra

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

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

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

## Krondorfi savanyúvíz

### Pincér urak szives figyelmébe!

Csak Krondorfi savanyúvizet ajánlanak borvagy pezsgőhöz. A Krondorfi kuttallalat mindenkor támogatja a jótékony intézményeket.

## 1917. Vendéglősök Naptára.

Ezt a fontos és érdekes szakkiadványt ne mullassák el a fogadós és vendéglősiparhoz tartozók beszerezni. Ár: 3 kor. 20 fill. **Ajánlási díj: 50 fill.** Megrendelhető: **FOGADÓ kiadóhivatala, Budapest, Gyulai Pál-utca 9.**



## Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!

Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók ifj. **GRÜNWALD MÓR** üveg- és porcellán nagy raktárában Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6. (a Ferenc József-híd közelében.)

## Papírszalvéták

kaphatók a legjobb minőségben és mérsékelt áron, cégnomással vagy anélkül, gyors szállítással mellett: **FOGADÓ-NYOMDA Budapest, VIII. kerület, József-utca 56. szám.**

## Pincérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpincérek, kiknek *oldal-zsebtárca* (papírpénz), vagy (apró- és ezüstpénz számára) *pincértáskára* van szükségük, amelynek feneke nincs beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült. — a *legjutányosabb árak mellett* — szerezhetik be:

**Molnár Vilmos**

serokötőgyárosnál, BUDAPEST, IV.,  
Károly-körút 28. (Központi városban).  
Képes árjegyzék bérmentve

## ERRMANN J. L. R. T.

cs. és kir. udvari szállító

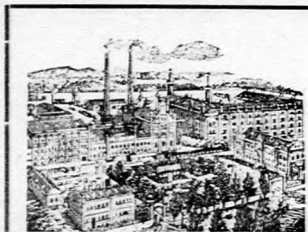
1819. évben alapított országos szabad. Alpacca-,  
Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

**BUDAPEST, IV. KER., VACI-UTCA 25. I. e.**

(Raktárak: Bécs, Gráz, Prága és Triestben.)

Nagy választék legszolidabb kivitelű tárgyakból Szállodák,  
Vendéglők, Kávéházak és háztartások részére

# Király Sörfőzde Részvénytársaság



## Nagykanizsán.

Ajánlja elsőrendű minőségű: Aszok, Márciusi, Dupla-márciusi valamint a hírneves nagykanizsai Szent-Istvánsört, továbbá Bajor és Baksör különlegességeit. Betegeknek és lábadozóknak mint tápanyógyitalt ajánlja az elsőrendű Duplamaláta tápsör különlegességet.

Gyárt ezenfelül legjobb minőségű malátát, etetési és hizlalási célokra pedig malátacsirát és sörtörkölyt.

**Árjegyzékkel és föl-  
világosítással kész-  
séggel szolgálunk.**

:: Telefonszám: 36. ::

:: Telefonszám: 36. ::