



A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉS-IPAR, A BORGAZDASÁG, AZ IDEGENFORGALOM ÉS A PINCÉREK ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ 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 csomage 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 létező leg-
jobb minőségben készülnek. Megrendelhető a

Hentesárugyárnál, Győrszentmártonban.

Szálloda átvétel.

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

Savoy szállodát

Budapest, VIII., József-körut 16.

1. évi augusztus hó 1-én átvettem.

Szíves támogatást kér tisztelettel

GROSZ ÖDÖN szállodás és a Berlin
kávéláz 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-körut 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. Körponti fűtés. Hűvöz melegvíz szolgáltató 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. Diszes téli és nyári udvari éttermek. Bor- és sörház. Nagy fényes kávéház. Magyar konyha. Tisztán kezelt italok. Figyelmes kiszolgálás.

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

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



Brunovszky Károly
hygienikus játékkártya tisztító intézet.
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.

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

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.

PANTOL MÁRTON éttermei
Budapest, VIII., Rákóci-ut 29. szám.
Szakmabeliek otthona.
(Volt Wurgli's éttermek.)

Raposa Margit éttermei
Budapest, VII., Akácfa-utca 12. (Saját ház.)
Híres magyar konyha. Saját szüretelésű fajborok utcán áti kimérése. Szei szárdi siller 3.60, badacsonyi fehér 4 kor. Mérsékelt árak. Vasmegeyek találkozóhelye. Mindig frissen csapolt Haggenmacher sör.

Kiadó illetve eladó vendéglő.
A fehértemplomi Burg Consortium ügyes vendéglőst keres vendéglője számára. A vendéglőhöz tartozik egy nagy táncterem, ahol minden vasár- és ünneppon mozilőadások vannak. Ugyancsak hozzátartoznak egyesületi helyiségek, egy kisebb terem, szép lugas és egyéb helyiségek. Az ivó- és edénykészleteket a bérlő tartozik beszerezni, a többi a Consortium adja át leltár szerint. Az üzlet azonnal elfoglalható, vagy a mozival együtt örök áron meg is vehető. Közelebbi felvilágosítást nyújt: 3-3
Burg Consortium, Fehértemplom.

Eladó szálloda és kávéháznak alkalmas házak a főváros közepén. Ugyanott **finom szeszes italok** kaphatók palackokban. Cím a kiadóhivatalban. * 1-1

Eladó
elsőrangú nagyvendéglő épülettel és teljes felszereléssel, erdélyrészi városban. Nagy katonai állomás és nagy idegenforgalom. — Vételár 240.000 korona. **Bicskey A. ügynöksége,** Nagyszében, Erzsébet-utca 2. 1-2

Eladó ujbör.
Kitünő minőségű fajbor, nagyobb mennyiségben eladó. Megtekinthető: **Grünwald-szőlő,** Gyön Pestmegye. 1-1

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

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

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

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

Neumann Lipót
hatóságilag enged. szálloda, vendéglő és kocsmá, házak, telkek és mindennemű üzletek
adás-vételi ügynökségi irodája
Budapest, VII., Akácfa-utca 18. 3-12

Krondorfi savanyúvíz
Pincér urak szives figyelmébe!
Csak Krondorfi savanyúvizet ajánlunk borvagy pezsgőhöz. A Krondorfi kutválatat mindenkor támogatja a jótékony intézményeket.

Saját érdekében
papírszalvéta szükségletét csakis cégünkknél szerezzé be.
Fogadó-nyomda
Budapest, VIII., József-utca 56. sz.

Iparsó
fagyalt, jegskávé, hidegkészítmények előállításánál, a jég szállítására, valamint hűtőeszközökhöz. — Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdőközlőkre díjmentesen nyújt a **Magyar Királyi Sőjövédék 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.

Lapmegjelenés:

Minden hó 1-én és 15-én.
kír. postatakarékpénztár száma 38990. sz.

FOGADÓ

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLŐNY

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

Hirdetési árak:

Oidal-nagyság szerint. Több-
szöri hirdetésnél árkedvez-
mény. Legkisebb hirdetés díja:
6 korona.

A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉSIIPAR, 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 Kocszmárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai-, Tolnai-, vármegyei-, Kassai-, Erzsébetfalvai-, Brassómezei-, Csepeli-Sárvár és vidéke-, Pécs-Baranyai-, Kispeszténylőrinci-, Német-ujvári-, Léva-vidéki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesócsa és vidéke-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronaló-vidéki-, Sárosmegyei-, Budatok és környéke-, Érsekújvár és vidéke-, Ceglédi-, Marosvásárhely és Marostorda-megyei-, Mezőtur-, Turkeré és Déványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsma-ros és kávé ipartársulatok illetve egyesületeknek; az Aradi pincér öns. és elh. 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 kocszmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsék be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. *Beiratás díj:* 2 korona. *Évi tagdíj:* 4 korona. Az „O. V. Egyesület” tagjainak szakkönyvekben tájékoztatást és esetleg jogtanácsot díjtalan nyújt, ha az iródához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbelégy mellé kellendő. *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 írást az ipartársulat irodájához fordul.

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

Vendéglősök és kávéosok örüljenek!

Éljent, hurrát kiáltanak a vendéglősök és kávéosok a székesfőváros tanácsa felé, mert segít rajtuk, boldoggá teszi őket, ellátja őket mindennel, amire üzletük zavartalan működésére, szükségük van. Nem kell nekik ácsorogni, amíg élelmi-szerhez juthatnak, a fa és szén készen várja őket, cukor, kávé, burgonya, főzélkneműek, különösen a zsír közvetlenül az ő részükre van beraktározva; szóval: minden lesz bőségben vendéglősök és kávéosok részére.

Igen bizony, ezt teszi a székesfővárosi tanács az 103.668—VIII. sz. határozatával, melylyel „Vendéglői és kávéházi árbíró bizottságokat” létesít. Ez a fontos, de a legfontosabb is, amiről a mi fővárosunk intézői a jelenlegi legsúlyosabb közéleti viszonyok között gondoskodnak. Nincs is más gondja mostanában, ahelyett természetesen, hogy a vendéglősök és kávéosok legszükségesebb anyagát biztosítsanak. Olyan dolog ez, mint mikor

a jóllakott nem hiszi az éhesnek, hogy éhes. Hogy mire jó az „árbíró bizottság”, mikor a vendéglősök már az a ponton állnak, hogy élelmi-szer hiányában kénytelenek lesznek üzletüket bezárni, mert nem főzhetnek, nincs semmijük, amiből ételt készítenek és hiába kérnek, nem kapnak.

Igen, „árbíró bizottság” kell. Vajon mit bíráljon ez a bizottság? Azt, hogy mi legyen az étel ára? Hát honnan vegye a vendéglős az anyagot ételek készítésére, hogy az árbíró-bizottság ezeknek a nem készíthető ételeknek az árát — „bírálhassa”? Adjanak anyagot, lássák el a vendéglőst mint közéleti tényezőt mindennel, amire szüksége van és akkor beszéljenek az árak ellenőrzéséről. A vendéglősök nem rekvirálhatnak, hanem ellenkezőleg, kénytelenek magukat kiuzsorázlatni, ha valamelyes nyersanyaghoz jutni tudnak.

A háborús furcsaságok tehát szaporodtak egygyel. Nehogy azonban ez a legbőlcsebb tanácsi határozat az utókor egyéb látványosságából kimaradjon, tudtára adjuk a vendéglősöknek és kávéosoknak, hogy az ő boldogításukra mit határozott a székesfővárosi tanács szóbanforgó végzésében.

Ime, itt következik:

Budapest székesfőváros tanácsa.

103.668/1917—VIII. szám. Tárgy: Vendéglői és kávéházi árbíró bizottságok létesítése. Határozat. A tanács az árbíró bizottság létesítése tárgyában 1916. évi december hó 31-én 119.270/1916—VIII. szám alatt kelt határozatát hatályon kívül helyezi, az ezen határozattal megalkotott árbíró bizottságot megszünteti és az Országos Közéleti Hivatal elnökének 1917. évi szeptember hó 1-én 79.293. szám alatt kelt rendeletében nyert felhatalmazás alapján a vendéglők, kávéházak és más hasonló üzletek árszabásaival kapcsolatos kérdések rendezésére a következő intézkedéseket lépteti életbe:

1. A tanács két árbíró bizottságot létesít, amelyek közül az egyik a vendéglői, a másik pedig a kávéházi cikkek árkérdéseivel lesz hivatva foglalkozni. Előbbinek neve: vendéglői árbíró bizottság, utóbbié: kávéházi árbíró bizottság.

2. A vendéglői árbíró bizottság hatáskörébe tartoznak a vendéglők, kocszmák, sörházak, büffék, kifőzők, szállodák, penziók és más hasonló étkezési üzletek körébe vágó fogyasztási cikkek árszabására vonatkozó kérdések.

A kávéházi árbíró bizottság hatáskörébe tartoznak a kávéházak, kávé-

mérések, tejivócsarnokok, cukrászdák és más hasonló étkezési üzletek körébe vágó fogyasztási cikkek árszabására vonatkozó kérdések.

Hatásköri vitákban, amennyiben a két bizottság egymásközt megállapodni nem tud, a székesfőváros tanácsa dönt.

3. Az árbíró bizottságok feladata a következő:

a) figyelemmel kíséri a vendéglői, illetve kávéházi cikkek árának alakulását;

b) a fogyasztó közönség, a szakmabeli üzlettulajdonosok, a hatóságok és bíróságok tájékoztatására ugynevezett tájékoztató árt állapíthat meg olyan vendéglői, illetve kávéházi fogyasztási cikkekre nézve, amelyeknek legmagasabb árát a hatóság még nem állapította meg;

c) a hatóságok és bíróságok megkeresésére árkérdésekben véleményt nyilvánít és tájékoztatást ad;

d) a hatóság által megállapított legmagasabb árakra és egyéb árkérdésekre nézve javaslatokat tesz;

e) a tanács által állandóan vagy esetről-esetre reabizott árkérdésekben eljár.

4. A tájékoztató ár megállapításának hatálya az, hogy aki ennél az árnál magasabb áron szolgáltatja ki vagy fizeti a cikket, azt az aránytalanul magas áron árusítás, illetőleg vásárlás magánjogi és büntetőjogi következményei érhetik.

A tájékoztató árt közzé kell tenni és közölni kell a központi és a székesfővárosi árvizsgáló bizottságokkal, a székesfővárosi tanácsával, a székesfővárosi kir. államrendéség főkapitányi hivatalával, a kerületi rendőrkapitány-ságokkal, a budapesti kereskedelmi és iparkamarával és az összes érdekelt szakmabeli ipartársulatokkal. Ha az ár megállapításnál közreműködő bizottsági tagok közül legalább kettő kívánja, úgy a határozatot közzététel előtt felülbírálnak és jóváhagyás végett a székesfővárosi tanácsa elé kell terjeszteni.

5. A bizottság elnökét és az elnök helyettesét a székesfőváros tanácsa nevezi ki.

A bizottság többi tagjai közül hármat a fogyasztók (lehetőleg a fogyasztó-szervezetek által javaslatba hozott szakemberek) sorából a székesfőváros tanácsa nevezi ki, hármat pedig a szakmabeli érdekeltség küld ki. És pedig a vendéglői árbíró bizottságba a Budapesti kereskedelmi és iparkamara, a Budapesti szállodások, vendéglősök és kocszmárosok ipartársulata és a Székesfővárosi vendéglősök és kocszmárosok

ipartársulata küld ki egy-egy tagot, a kávéházi árhiráló bizottságba pedig a Budapesti kereskedelmi és iparkamara, a Budapesti kávéipartársulat és a Székesfővárosi kávémérők ipartársulata küld ki egy-egy tagot.

6. Minden bizottsági tag pótlására egy-egy póttag is kinevezendő, illetve kiküldendő, aki azonban csak az általa helyettesített rendes tag távollétében bír tanácskozási és szavazati joggal.

7. A székesfőváros tanácsa a bizottságok tagjaitól a megbízást bármikor megvonhatja.

8. A bizottság minden tagjának egy-egy szavazata van. A távollevő bizottsági tag helyett az őt helyettesítő póttag szavaz. Az elnök szavazat egyenlőség esetén dönt, az elnök helyettese azonban, ha nem elnököl, szavazati joggal bír.

9. A bizottságok ügyrendjüket maguk állapítják meg. A bizottsági ülésekről jegyzőkönyv vezetendő.

10. A bizottságok megalakításuk után működésüket azonnal megkezdik. A bizottsági tagok megbízása 1918. évi június hó 30-án lejár, a székesfőváros tanácsa azonban a megbízást meghosszabbíthatja.

Vendéglősök és kávéosk! Önök teljesen kinn vannak a vízből. Eljenezzenek! Köszönjük meg a székesfőváros tanácsának ezt az atyai gondoskodást, amit Önökre fordít.

TÁRSULATI ÉLET.

A Soproni vendéglősök ipartársulata f. évi október hó 24-én d. u. 3 órakor tartotta meg a Schindler-féle éttermekben egy

bevásárlási és sörraktár szövetkezet alakításának alakuló közgyűlését, melyen a soproni fogadósok, vendéglősök és kávéosk nagy számmal jelentek meg és nagy lelkesedéssel egyhangulag határozták el a nagyszabású és 100.000 korona alaptőkével (1000) egyszer darab 100 korona névértékű részjegy kibocsátásával annak megalakítását.

Groszner Pál a Pannonia-fogadó tulajdonosa, mint az előkészítő-bizottság elnöke üdvözli a megjelenteket. Nagyszabású beszédében vázolta annak a szociális értékét, ha a vendéglősöknek van egy közös bevásárlási szervezete. Rámutatott magasröptű beszédében, az ország több városában tett tanulmányutjára, ahol a vendéglősöknek már megvan a bevásárlási szövetkezete és a sörraktára, hogy sem a kereskedők, sem pedig a serfőzők nem tudják kiuzorázni a vendéglősöket, mert megvan a saját jól felszerelt bevásárlási raktárjuk.

A nagy számmal megjelent vendéglősök egyhangulag kimondták, hogy megalakítják a Soproni vendéglősök és kávéosk bevásárlási és sörraktári szövetkezetét. Kévetkezett a választás.

Nagy lelkesedéssel és egyhangulag elnök lett: Groszner Pál fogadós, alelnök: Fodor József vendéglős, pénztárnok: Weisz Endre fogadós. Igazgatósági tagok: Rendes tagok: Jäger Mihály vendéglős, Schindler Gusztáv vendéglős, Schuck József vendéglős, Kosina Herman vendéglős, Wehoffer János vendéglős, Schlederer János vendéglős. Póttagok: Hodits Ferenc kávéosk, Takáts András vendéglős, Mikó Géza vendéglős. Felügyelőbizottsági tagok: Jakab Zsigmond fogadós, Heim Samu kávéosk, Kász János vendéglős. Pót-

tagok: Perits Sándor vendéglős, Bognár Gyula vendéglős.

Groszner Pál megválasztott elnök megköszöni a beléhelyezett bizalmat és fogadja, hogy testtel-lelékkel azon lesz, hogy a beléje helyezett bizalom megérdemessé is tegye s ezért el fog követni mindent ép úgy mint az Ipartársulat érdekében, melynek már hosszú éveken át mint elnöke közmegegyezésre végzi a vendéglősök ügyeit. Üdvözli az országos vendéglős egyesületet és a szaksajtót s annak jelen volt tagját, Fekete Gyula lapunk t. szerkesztőjét, hogy Budapestről lejáradt Sopronba. Hogy lapunk t. szerkesztője részt vesz az alakuló közgyűlésen, mutatja azt — mondta Groszner elnök — hogy az Országos vendéglősök egyesülete és a mi lapunk törődik velünk, mert ha nem úgy volna, akkor nem üdvözölhetnénk körünkben annak igen tisztelt képviselőjét.

Fekete Gyula válaszában kifejti, hogy az egyesülésben rejlik az erő és legyen róla meggyőződve, hogy a „Fogadó” úgy mint eddig is, mindig ott lesz, ahol a vendéglősöknek ügyes bajos dolgait kell megvitatni, annál is inkább, mert a vendéglősök az államnak csak mostohagyermekai, mert a vendéglősöknek csak kötelességeket rak a nyakára, de a jogait mindenben csonkítja. Azzal végzi szavait, adja az Egek ura, hogy a ma lerakott alapzat az alakulásban részt vett vendéglősöknek és ezen szövetkezet megalapítójának, Groszner elnöknek emlékért örök időn át hirdessék.

Fekete Gyula.

PAPIRSZALVÉTÁK

különböző nagyság, minőség és árak szerint kaphatók a „FOGADÓ”-nyomdában Budapest, VIII. kerület, Iózséfutca 56. sz.

Przemyslből haza Szibérián át.

Irta: Fodor Jenő főhadnagy, szálló tulajdonos.

II.

Szórványosan levelek is jöttek be, egy-egy profekciók ur részére (magam is kaptam a sajtófőhadiszállás útján egy hosszú levelet január közepén) és február elején szervezve lett a légi postaszolgálat. Hártávekönyvelevezőlapokon lehetett írni, minden öt embernek egyet, a tiszték személyenként egyet, 50 fillér árban, a przemysli esesettek özvegyei és árvai javára.

Február végén már suttogni kezdtek a beavatottak, hogy a vár élelmi szerekkel legföljebb egy hónapra van csak ellátva és ez egy-kettőre nyílt titok lett, március elején mindenki tudta, hogy a vár kénytelen lesz megadni magát az oroszoknak. Még csak a feladás módjával nem volt senki t sztaban, tartani fogjuk-e magunkat a legvégsőökig és a amiről beszéltek, utcai harcokig fog fejlődni a dolog, vagy pedig a védművek elpusztítása után feltétlen megadás következik be. A legfőbb hadvezetőség ez utóbbira határozta el magát és március hó 22-én, miután 19-én a honvédhadosztály még egy utolsó parádés kiróhanást intézett, melyben eddig megmaradt része felmorzsolódott, reggel az összes védművek és löszerraktárak felrobbantása után a vár az oroszok előtt megnyitott

A vár védműveinek felrobbantása és az átadás.

Március 22-én reggel hat órákor kezdődött a megelőző napi utolsó várparancs értelmében az általános rombolás. Két nap óta

az összes ágyuk éjjel-nappal szóltak, hogy mentől kevesebb tüzérsgéi löszert maradjon felrobbantásra. 22-én reggel minden ágyu a megengedett töltés többszöröseivel töltve és kisütve, további használatra alkalmatlanná tétetett, a várban lévő négy darab 30 és feles mósár pedig az aljazatában elhelyezett ekrazittal lett felrobbantva, hogy úgy az oroszok ennek csak alakatlan darabjait kapták meg. Felejthetetlen látvány volt mindnyájunk előtt, ki 22-én reggel még kinn dolgoztunk a rombolásokon, a védművek és a különböző löszerraktárak felrobbantása. A koncert a vár legmagasabb pontján lévő u. n. „Tatár domb” felrobbantásával kezdődött s az első exploziót 3—5 percnél követte a többi. Egy óriási 80—100 méteres fehér gőz, füst és lángoszlop, utána fűlsikettő dörrénés és tudnk, hogy megint egy, pár millióba került védmű röpült a légbé; ha az első dörrénés számos apróbb követte, az egy tüzérsgéi löszerraktár robbantása volt, a tömördek különféle kaliberű gránát és srappell még kilenc órákor reggel is robbant, ahogy a keletkezett tűz hozzáért. A gyalogsági löszert, melyből állítólag több mint 30 millió volt, a megelőző két napon éjjelnappal megfeszített munkával ládástul a San folyóba dobták.

A ránk bízott rombolási munkát befejezve, siettünk megállapított felállítási helyünkre, mert hallatszolt, hogy jönnek az oroszok; még el se értük a részünkre kijelölt helyet, mikor kozák altisztek megállásra szólítottak fel, utána pár perc múlva parancs jött, hogy a tiszték a legénységétől külön a Bobromil felé vezet u ton gyülekezzenek, még volt

időnk, hogy derék embereinktől és altisztjeinktől egy pár szóval és utolsó kézzszorítással elbucszunk, utána meg kétszáz méter ut a Dobromil uti kanyarodójáig, az utolsó kétszáz méter, melyet szabadon, ör nélkül tettünk meg, itt beálltunk a már együtt levő nagytiszti csoportba, melyet a mi Mannlicher puszkáinkkal felszerelt szibériai lövészek fogtak körül — foglyok lettünk.

A védőkerület tisztikára, körülbelül 250-en összegyűlvén, rögtön elindítottak bennünket a tíz kilométernyire fekvő Nizankovicére, hol megérkezésünk után egy üres iskola-épületben egyenként lájstromoztak bennünket. Délután a parancsnokló tábornok szívességéből egy mozdony jött át értünk Dobromilból, egy pár nyitott teherkocsival és így vonaton tettük meg a hátralévő körülbelül 20 kilométert, hogy elérjük szenvedéseink kálváriájának első állomását, Dobromilt; mire a vasúti állomástól a városig gyalogoltunk, csaknem sötét este lett, ott egy nagy épület egyetlen termébe, mint később megtudtuk, a Sokol terem volt, betelerelt bennünket, ki-ki jól-rosszul elhelyezkedett, kaptunk egy pár köleg préselt szénát is, de azért a nagy többség a pusztá földön töltötte a fogság első éjjelét. Tiszti szolgálk hajnalban érkeztek meg podgyászainkkal, így másnap már legalább takaróinkon hálhattunk, mindamellert az itt töltött öt nap a legkellemetlenebb emlékeim közé tartozik; levélközésről, mosakodásról szó sem lehetett, a legelembb természeti szükség végzése a legundorítóbb körülmények között volt csak lehetséges, az ellátás pedig, ami a konyhakocsból kiszolgáltatót langyos mos-

A bliccelő vendégtől zálogvétel — zsarolás.

Már foglalkoztunk lapunk hasábjain is azzal a nehéz helyzettel, melyben a főpincér a bliccelő vendéggel szemben van. Már akkor kifejtettük, hogy milyen nehéz a társadalom ezen sokszor elegáns és uri külsejű apacaival szemben védekezni. Hogy ezzel ismét foglalkozunk. oka a Curianak, mint legfelsőbb bíróságunknak nemrégiben hozott egy határozata.

Az eset az volt, hogy egy kávéházban nagyobb mulatozást rendezett egy iparos-gépd, mikor aztán fizetésre került a sor, kijelentette, hogy neki pénze nincs. A főpincér, hogy valamiképpen mégis biztosítsa szép summára rugó követelését, visszafartotta a „gavallér“ télikabátját és kalapját s csak akkor adta újból vissza, mikor az az adósságát pár hét mulva kifizette.

Erre aztán a „gavallér“ iparos-gépd jelentette a főpincért zsarolás miatt s a lefolytatott tárgyalás után a törvényszék a főpincért bünszéknek mondta ki és hét hónapi fogházra ítélte, amit a tábla egy hónapra mérsékelt s ezen ítéletet a kir. Curia is helybenhagyta. Így a józan fel-fogás szerint nem annyira bünszék, mint inkább önbíráskodó főpincér súlyos büntetést kapott, a család iparos-gépd pedig minden következmény nélkül szabadult.

Kétségtelen, hogy ez az ítélet az életviszonyok nemismeréséből származik s éppen ezért nem is lehet igazságos. Hiszen ha az esetet megfigyeljük, nyomban megállapíthatjuk, hogy bűncselekményt elkövetni az iparos-gépd a „vendég“ akart, mert ki akarta használni a főpincér helyzetét és annak költségére akart mulatni, vagyis meg akarta őt csalni. Ez pedig csak azért nem sikerült, mert a főpincér

nem hagyta jogos igényét a későbbi időben elintézni és sérelmét a lassu és nehezsékes eredménnyel abszolúte nem kecsgetető hivatalos eljárásra hagyni, hanem ítélkezett önmaga s követelését biztosítandó zálogot vett. A zálog természetéből következik, hogy az csak a biztosított követelés kiegyenlítésekor adandó vissza. Hogy a főpincér a kabátot és kalapot csak követelésének kiegyenlítése után adta vissza, újból csak a megkezdett önbíráskodást folytatta és fejezte be.

Hogy a főpincér eljárása a bíróságok ítélete szerint mennyire nem helyes illetve elítélendő, azt éppen a szigorú büntetés igazolja. De hát mit csináljon a főpincér az ilyen vendéggel szemben? Menjen a bírósághoz, perelje be s aztán ha nehezen ítéletet is kap ellene, hogyan fogja követelését behajtani az ilyen alakokon, akiknek rendszerint tisztességes keresiük sines s csak a csalásból élnek?

Erre azonban az ítéletben nem kapunk feleletet s éppen azért mondjuk azt, hogy bár helytelennek tartjuk a főpincér eljárását akkor, mikor az önbíráskodás terére lép, de ez korántsem jelenti azt, hogy ő a bünszék és az egész kellemetlenséget előidéző, csalni akaró „vendég“ az ártatlan és a bíróság védelmére jogosult egyén.

Helyesnek tartanánk az ilyen bírói ítéletet akkor, ha viszont az ilyen bliccelő vendégtől feljelentés esetén szigorúan megbüntetnék csalás miatt De sajnos, ilyenre még nincs a joggyakorlatban példa s míg egyoldalról a csaló ellen csak polgári eljárásnak ad helyet a bíróság, addig a másik oldalon, a bliccelővel szemben védekezni nem tudó önbíráskodó főpincért szigorúan megbüntetjük.

Az ilyen egyoldalú és csalókat védelemben részesítő bírói gyakorlat nagyon

helytelen és a közérkölc szemponjtából rendkívül veszedelmes, mert szabad utat jelent az elajta családok minél gyakoribb elkövetésére és megbontja a bírósági ítéletek igazságosságába vetett hitet.

Ezért mindenképp helyes elhelyeznünk az osztrák bíróságok ítéletét, melyek a blicceléseket családoknak minősítik és szigorú büntetéssel sújtják az ilyen gavallérokat. Ilyen bírói gyakorlat mellett aztán természetesen, hogy a főpincérek nem fognak az önbíráskodásra vetemedni, hanem nyugodtan bevárják a rendes bírói eljárást, melynek folyamán a család megfelelő elítélésben részesül. Az ilyen eljárás aztán kellő védelmet jelent a károsodásokkal szemben.

Azért mindenképp oda kell hatnunk, hogy a bíróságok a viszonyoknak nem ismeréséből származó eddigi helytelen gyakorlatlalt szakítsa, megvédjék ítéleteikben a „bliccelő“ családokkal szemben a főpincéreket s akkor aztán igen természetesnek találjuk, ha viszont a főpincérek is megbüntetjük az önbíráskodás miatt, de addig, míg a bliccelők szabadon csálhatnak és így büntetlenül használhatják ki a főpincérek azon helyzetét, hogy a vendég zsebébe bele nem nézhetnek s előre fizetést nem követelhetnek, addig az önbíráskodás zsarolásnak nem minősíthető és az igazságossággal nem egyeztethető össze az alkalmazott szigorú büntetés.

Reméljük, hogy a mi bíróságaink is csalásnak fogják minősíteni a bliccelést s megfelelő szigorú büntetéssel sújtják az ekként csalókat s ezzel a közérkölcök javulását mielőbb elő fogják mozdítani. Csak egy-két nagyon szigorú ítélet kell, aztán észretérnek a „gavallérokat“ s nem keresnek elégtételt olyan miatt, aminek

lékből állott, olyan volt, hogy még tisztelőink, akik pedig a legutóbbi hetekben nem sok jót láttak, sem voltak képesek azt elfogyasztani. Öt napig a magunkkal hozott, végső tartaléknak elletit dolgainkból éltünk, magában a városban csak kevés tejet és egy pár tojást tudtak az élelmesebbek felkutatni. Napjaink a városban való kószálással teltek el, bántuk a teméntelen trainkocsit, mely vágatban igyekezett Przemyslb tele élelmiszerekkel, szemléltettük az átvonuló, meglehetősen nagyszámú mindennemű csapatot, melyet a vár körülzárásból felszabadulván, kárpáti frontunk ellen küldtek; ötödik nap este felé (az orosz, mint ezt később tapasztaltuk, szereti az éjjeli vállalkozásokat és tudja, hogy ez a legkellemetlenebb, minden költözést éjjel végeztet) bevaggoniroztak bennünket egy vonatba, melyben előzőleg lovakat hoztak, a kocsi azon mód takarítatlanok voltak és egy napj és két keserves éjjeli ut után elértek Bródyt, hol átszálltunk a miennknél szélesebb nyomtávu orosz vonatba; ez részben személy-, részben teherkocsikból állott, az élelmesebbek megrohmozták a személykocsikat, mert nem volt senki, aki rendet tartott volna és a kocsikat rendfokozat vagy kor szerint beosztotta volna; így aztán megesezt, hogy fiatal zászlósok utaztak a második osztályu kocsiban, öreg századosok pedig végig kénytelenek voltak megelégedni a marhacocsi-val; ugyanígy volt ez az állomásokon a büffék körül is, hol csak az tudott magának valamit szerezni, aki erős könyökkel rendelkezett, mi, szerény többiek az állomások körüli üz-

letekben vásárolható száraz kolbász-félén tójáson, sajton tengődünk az egész tizenhatnapos uton, míg első állomásunkat, Perm városát el nem értük; nem mulaszthatom el, hogy ez alkalommal ki ne emeljem az orosz vasutat egy egyszerű intézményét, azt t. i., hogy majdnem minden állomáson, a nap és éj bármely órájában lehet forró vizet kapni teakészítéshez, külön e célra épített és fűtött kazánokból.

A hosszú uton nem sokat láttunk és még kevesebbet tapasztalhattunk, álltunk ugyan egy-egy napot Kiewben és Moszkvában, de csak a városok távolban csillogó, vakítóan aranyozott kupolájú templomaiban gyönyörködhattunk; az állomásokon általában meg volt engedve a kiszállás, jobban mondva a kutya sem törődött velünk, hogy mit csinálunk; egész uton egyszer sem vetek számba a legkönynyebben lehetett volna megszökni, az ut végéig nem jöttek volna rá.

Tizenhatodnapra megérkeztünk Perm városba, hol mindjárt a kiszállásnál elszedték kardjainkat, melyeket eddig megtarthatunk. Az egész napot elácsozogtunk az állomáson, este felé aztán zuhogó esőben gyalog utba-indítottak a körülbelül 10 kilométernyire fekvő Verchnia-Muli nevű faluba, mely ideiglenes tartózkodási helyül volt számunkra kijelölve; lovas kíséretünk öreg kozákok, bőkezűen mutogatták minden lemaradónak a nogajkát, de használatbavételre nem került a sor; megint öreg este lett; midőn bőrig ázva elérünk leendő szállásunkat, egy Szibériára deportált német származású földbirtokos földszintes

kastélyát; ebbe betertünk a körülbelül 240 főnyi társaságot és egymás mellé szorulva a teljesen üres szobákban és termekben, tőkélletes apátiában, a földön végigdőlve vártuk, míg szolgálk megérkeznek podgyaszainkkal, hogy legalább ne a pusztá padlón háljunk. Egyenesen vérlázító az a nemtörődömség, mellyel az oroszok sorsunkat intézték, semmiről-nem történt róha előzetes gondoskodás, sehol nem tudtak sólnak megérkezésünk alkalmával semmit és így mindenkor a legkellemetlenebb helyzetekbe kerülünk. Itt is hat napig tartott, míg a pusztá földről felkerültünk a saját költségünkön csináltott prícskre, hol kiszámítottan 63, mondó hatvanhárom centiméter hely volt egy ember részére megszabva. A legkisebb mozdulat már a szomszéd zavarásával járt, huszonnyolcan laktunk egy nem tulnagyszobában, hogy itt éjjel minő hortyogási koncert és reggel minő blíz volt, azt hiszem fölösleges bővebben részleteznem. Az ellátás itt már saját regieben történt, konyhát építettünk, konyhaedényeket szereltünk be stb. és amikor már teljesen be voltunk rendezkedve és kezdtük magunkat az első tizenhatnapos ut után összeszedni, parancs jött, hogy az egész társaság megy Szibériába, Irkutzkba.

Az utazás amár ismert körülmények között folyt le, begyalogoltunk Permbe, itt megint roham a vonat ellen a jobb helyekért, elhelyezkedés és kezdődött a végtelennel látszó döcögés, melyet csak az állomásokon való ácsorgás szakított meg.

(Folyt. köv.)

provokálása miatt nekik kellene elsősorban büntetésben részesülni.

Az ilyenek nemcsak nem méltók bírói védelemre, hanem megfordítva, őket kell először megbüntetni.

Ismét elvontak egy szállodát rendeltetésétől.

— A takarmány-központ tíz évre rendezkedik be. —

A Lipótváros legrégebbi fogadója a *Magyar király szálloda*. Első tulajdonosa Halkl János nevű vendéglős volt, aki 1814. szeptember havában nyitotta meg. Az épület még a régi, de azért a fennállásának hosszú ideje alatt többször renoválták és modernizálták. A külsején nem is látszik, hogy ez az üzlet 103 éves. A Magyar király fogadónak mindig jó hire volt. A szabadságharc után, 1855-ben, egy ismeretlen német író kiadott egy könyvet „Pest, wie es leibt und lebt” címmel. Ebben a könyvben az akkori Pest életéről beszámol az író. Hogy a „Magyar király”-nak már akkor is jó hire volt, arról tanuskodik ez a strófa, amely az előbb említett könyvecskében található. Azt mondja:

„König von Ungarn“, lang bekänt,
Soll Kost und Bier citiren?

Erohere dir ein Plätzchen, Freund,
Kannst dir dann gratuliren.

Ezt a háromemeletes fogadót a Gizella-tér és a Dorottya-utca sarkán eddig a vidéki földbirtokosok és nagyszámu kereskedelmi utazók látogatták. A szálló jelenlegi tulajdonosa Szenes Ede csemege-és fűszerkereskedő örökösei s mint értesülünk, a napokban a tulajdonosok évi 120.000 korona bérért tíz évre bérbeadták a *Takarmány Központnak*. Mert tudni kell, hogy takarmány nincs; széna és sarju nagyon kevés termelt, a zabból rizset és malátát, meg nem tudom még mit csinálnak, aminek az a következménye, hogy az állatokat takarmányhiány miatt tömegesen le kell vágni. Ami még van, azok szegény párák — éheznek, vagy silány pótlóanyagokkal táplálják, akár az embereket. De ehhez a semmihez létesítettek egy újabb akadékoskodó és kerékkötő „Központot”, amelynek tanácskozási termén, jól dotált igazgatón és magasabb-rangu hivatalnokokon kívül, legalább is 120 fényesen berendezett irodahelyiségre van szüksége — tíz évre. A budai Karátsonyi-palota helyett, amely most lakatlan és a munición Weiss Manfred, báró Kornfeld vejének vett meg és hat millió korona költséggel ujonna átalakíttatja, a „Magyar király” fogadót bérelte ki a Takarmány-központ. Tehát az *Angol királyné, Kontinentál, Fiume és Esplanade* szálloda után most már az ötödik szállodát vonják el rendeltetésétől! És mindez akkor történik, amikor a lakáshiány tetőfokát érte el és mikor naponta száz meg száz Budapestre érkező idegen nem talál éjjeli szállást, mert minden szálloda tömve van. Idegenforgalunk emelése, fővárosunk megkedvelése, idegenek beözönlése által valutánk javítása csak frázis. Hogy emelkedjék az idegenforgalom, hogy kedveljék meg a fővárosunkat s mire költsek itt a külföldiek pénzüket, mikor még néhány napi megszállásuk szobahiány miatt lehetetlen. Uglátszik, visszatérünk a bibliai állapotra „a farkasnak és róka-

nak van verme, a madárnak van fészke, de az emberfiának nincs helye, hová fejét lehajtsa.”

A hatóságok közömbössége felidézte a lakásnyomorúságot, a mostani yétkes közönnyel pedig letétzte még a bajt s károsítja a különböző üzletek tulajdonosait azzal, hogy türte eddig is 1200 vendégszobának elvonását az idegenek elhelyezésétől. Mert annyira bizonyosan volt az öt szállodában.

Vajjon tudják-e ezek az urak, mit jelent a fővárosnak, a kereskedőknek, iparosoknak, pénzre átszámítva 1200 idegen személy? Azt mondják, a polgármester figyelme nem terjedhet ki mindenre, de akkor minek van a sok ügyosztály? Ez esetben a fővárosi idegenforgalmi hi, a talmak kötelessége lett volna a polgármester figyelmét ezekre a dolgokra felhívni. Miután ez nem történt meg, ezenel mi hívjuk fel a polgármester ur figyelmét erre a hivatalra, mert uglátszik ez — enyhén szólva — reformra szorul. Az ipartörvényben van valami szakasz, amely azt mondja, a pék, a mészáros csakis iparhatósági engedéllyel szüntetheti meg iparát. A mostani kivételes állapotban, *közérdekből* vajjon az ipartörvény e rendelkezését nem lehetne-e a szállodaiparra is vonatkoztatni? *Közérdek* cégére alatt a hatóság sok mindenbe beleavatkozik a háboru alatt; *közérdekből* nem hízalhatok sertést, ha családod csak két tagból áll; *közérdekből* nem kapok tengeri libatömésre, cipótalpat, krumplit, tejet stb. Mikor egyszer igazán *közérdekből* cselekedhetne, pont akkor megtüri a hatóság, hogy a központok, ezek a félhivatalos kerékkötők, a szállodák kibérlésével elüldözik a fővárosból az idegeket. Uglátszik a városbázán egy új budapesti specialitást akarnak meghonosítani, t. i. az *ácsorgást a szállodák előtt*. De akkor tiltás el a városban egyuttal a fényképezést is, mert ha ilyen szálloda-előtti ácsorgás illusztrációja valami külföldi képeslapba kerül, idegen ember Budapestre be nem teszi a lábát. P. Gy.

A kecskeméti borkóstolás.

— A homoki borok reklámozásáról. —

A nagyközönség is épp úgy, mint a szakkörök tudják, hogy nálunk nagyjában kétféle bort különböztetnek meg, a hegyi és homoki borokat. A jó magyar bor elnevezés alatt ugyszólván csak a hegyi borokat értik s általában a homoki bort, amely „puha”, csak összefejtve a másikkal szokták forgalomba hozni, amikor az rendkívül kellemes üdítő ital.

A nemzet-gazdák is vitakoztak afelett, hogy hasznos-e a homoki borokat termelni és inkább azt ajánlják, hogy szőlőt csak azon hegyi talajon kell termelni, amelyik más termelésére nem alkalmas, a sík, homoki terepen pedig inkább egyéb vetemények volnának termelendők.

Anélkül, hogy érdemben foglalkoznánk ezzel a kérdéssel, mondjuk el, hogy a homoki borok érdekében miként kívánt Kecskemét város agilis* polgármestere megfelelő reklámot teremteni.

Az idej bortermetés tudvalevőleg olyan bő, amilyen évtizedek óta nem Igen természetes, hogy a magas borárak mellett most a homoki borok nem olyan ke-

lendők s igen természetes, hogy azoknak a nagy vevő-közönséggel való megismeretése az érdekelte termelők szempontjából rendkívül fontos.

Kecskemét kiünő polgármestere ezt akként óhajtotta elérni, hogy egy szép napon meghívta a budapesti újságírókat kecskeméti borkóstolóra. Le is mentek vagy százan s ott ittak, ettek, azonban az igazi cél érdekében mit sem tettek, mert ahelyett, hogy a lapokban a homoki és így különösen a kecskeméti borok kitünőségét, előnyét fejtegették volna, egy rövidke értesítés volt olvasható a napihirekben arról, hogy a pesti újságírók Kecskeméten voltak borkóstolóra.

Ezzel természetesen a célt el nem érte a polgármester ur s bár a célt, magát beíyeselhetjük, mégis meg kell mondanunk, hogy a cél elérésére nem helyes utat választott meg a polgármester ur. Nem az újságírókat kellett volna meghívni borkóstolóra, hanem arról gondoskodni, hogy ugy a vásárlók, mint a vendéglősök ismerjék meg a kecskeméti borok előnyeit. Ezt pedig elérhetné egy ugynevezett „borvásár” rendezésével, ugy amint az csinálják például a „leipzig-i Messen”. A borvásárra összehívhatta volna az egész országból a vendéglősöket és borkereskedőket s akkor ezekben mindjárt a vevőket is megtalálta volna.

Sokkal egyszerűbb és célravezetőbb mód volna a nagyvendéglősöket meghívni egy ilyen vásárra, akik aztán mindjárt vennének is bort.

Az újságírók nem igen szoktak ilyen irányú cikkeket elhelyezni, mert az a kiadóhivatal dolga, amely azt el is intézi, de nem altruista alapon, azért arról is kellene gondoskodni, hogy az ilyen bor-eladási alkalmakról a szaksajtót értesítsék, mert a szaksajtó révén értesülnek arról a fővásárlók és a vendéglősök is.

Jó lenne azt egyszer s mindenkorra megjegyezni, hogy az igazi borvásárlók a vendéglősök s azért azt kell lehetővé tenni, hogy azok közvetlenül szerezhesék be szükségleteiket a termelőknél s ne kelljen közvetítőket igénybe venni, ami csak drágítja a bort anélkül, hogy a termelőknek ebből bármi haszna is lenne.

A kecskeméti polgármester ur dicsérendő törekvése tehát szolgáljon például más termelő csoportoknak is arra, hogy igykezzenek a vendéglősökkel közvetlen kapcsolatot teremteni s nekik közvetlenül eladni boraikat, így az azok által fizethető összegben egészen a termelők lehet s nem kell abból még a közvetítő kereskedelemnek is zsiros hasznot leadni.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK.

Szüreti eredmények. A szőlészeti és borsászati felügyelők jelentése:

Budapesti kerület: Átlagos termés kat. holdanként 8—10 hektoliter. A must ára 320—400 korona

Szekszárdi kerület: Az átlagtermést holdanként 20 hektoliterre lehet becsülni. Ujborért seprőstől 300—400 koronát kérnek a termelők.

Pécsi kerület: A szüreti eredmény ugy mennyiség, mint minőség tekintetében várakozásan felüli. Átlagtermés holdanként

20 hektoliter. Ujborokért a termelőktől 360—400 koronát kérnek.

Tapolcai kerület: A szüret eredménye mennyiségre közepes, minőségre igen jó. A must ára hektoliterenként 300—400 korona.

Soproni kerület: A szüret úgy minőségére, mint mennyiségre részben kitűnő, részben közepes eredménnyel végződött. A cefre ára 360—400 korona.

Pozsonyi kerület: A szüret eredménye kat. holdanként 10 hektoliter. Egy méter-mázsa szőlő adott 60—72 liter mustot. Az ujbor ára még nem alakult ki. A mustot kisebb tételekben 450 koronával vették.

Balaszgyarmati kerület: Az átlag elsőrendű must cukortartalma klosterneuburgi mérő szerint 18—24%. Eladások 325—420 korona között történtek.

Miskolci kerület: Az egyri borvidékhez tartozó községekben szeptember 20-án kezdődött a szüret. Mindenütt a kerületben kielégítő minőségű és közepes mennyiségű termést adott. A must ára hektoliterenként 300—400 korona. Abaujtorna vármegyében 300—500 korona.

Tarcali kerület: A szüret az egész Tokajhegyalján igen jó, a minőség 20—26 százalékos. A mennyiség kat. holdanként 10—40 hektoliter, de egyes szőlőkben ennél is több. Eddigi musteladások hordó nélkül értve hektoliterenként 500—700 korona közt váltakozik.

Beregszászi kerület: Az eddigi eredmények szerint a kat. holdankénti termésmennyiség közepesen felüli minőség mellett 20—40 hektoliter között váltakozik. A mustért 400—500 koronát kérnek.

Szatmári kerület: A termésmennyiség kat. holdanként átlagban 15—20 hektoliter. A must cukortartalma 18—22 fok. Az új bor ára még nem alakult ki.

Bihardíószei kerület: A szüreti eredmények igen kedvezőek, eltekintve az elhagyott szőlőket, holdanként 20—50 hektolitert szűrték 17—20 százalékos cukorminőséggel.

Ménési kerület: Holdankénti átlagtermés 15—18 hektoliter. Az árak különbözők: kiejedve 320—450 korona a must ára.

Fehértompomi kerület: A cefrésmustnak a mennyisége átlagban holdanként 25—30 hektoliter között váltakozik, míg minősége 16—22 cukorfok.

Kecskeméti kerület: Nagy átlagban jó középtermés és jó minőség mutatkozik. Békés és Csánád vármegyék kötött talajú sik szőlői kivészen vannak.

Nagyenyedi kerület: A must cukortartalma 19—22 százalékos, mennyiségileg azonban csak középtermés van és igen sok helyen még ezen alul is. A must ára hektoliterenként 450—550 korona.

Dicsőszentmártoni kerület: A holdankénti termés 20—30 hektoliter, melynek klosterneuburgi mérő szerint 16—22 százalékos cukortartalma van.

Nagy kávé- és teabehozatal. A Hollandiával kötött újabb gazdasági egyezmény lehetővé teszi, hogy a magyar és osztrák cégek részéről Hollandiában vásárolt, de különböző kiviteli tilalmak folytán el nem szállított árúkézleleteket most Magyarországra, illetve Ausztriába irányíthassák. Annak idején jelentős kávé- és teakézellet vásároltak a magyar és osztrák kereskedők Hollandiában, amelyeket most

a hollandi hatóságok természetszerűen fõlszabadították az export javára. Az osztrák kereskedelmi és iparkamarák máris fõlszabolították az osztrák cégeket, hogy amennyiben Hollandiában kávé- és teaszállítmányokkal rendelkeznek, azt azonnal jelentésk be és hivatalosan fog gondoskodás történni az elszállítás érdekében. A hollandi kormány 500 millió forint névértékű 4 és fõlszabolékos kölcsön fõlvetéleire törvényjavaslatot nyújtott be. Az új kölcsön a központi hatalmakkal kötött gazdasági egységgel függ össze.

Hymenhierek. Graszner Pál soproni Pannónia szállodás és a soproni vendéglõsök ipartársulatának agilis elnökének leányát, *Annu-kát*, eljegyezte *Krélschy István* tüzérhadnagy Sopronban.

Olcsó magyar sör Bécsben kapható a hadügyminiszterium épületében levõ vendéglõben. Amíg Budapestén a vendéglõsök hónapról-hónapra kevesebb sört kapnak, addig a Fõvárosi serlõzde Bécsbe szállítja a sört. Még érthetõ volna, ha ezt a sörgyár normális viszonyok közt tenné, t. i. akkor, mikor termékének új vevõket keres s a gyár terjeszkedni készül. De most, mikor a hazai vevõket sem tudja kielégíteni, sört exportálni, rossz üzleti érzékre vall. Mit gondolnak a magyar sörfõzdek? Az osztrák vendéglõsök majd békében hálából is fogják a magyar sört mérni? Errõl ne is álmodjanak. Mihelyt elegendõ osztrák sört kapnak, a magyar sörnek ott befellegzett. Csodálatos még, hogy Budapestén a kõbányai sört 80—84 koronáért szállítják a vendéglõsnek, míg Bécsben, tehát a tetemes szállítási és egyéb költség mellett, *egy korsó kõbányai sört 44 fillérért* mérnek. A sörgyárak a nyersanyag és a munkaerõ drágasága és az üzemredukció által beállott veszteséggel indokolják a sörnek mostani magas árát. Ennek dacára busás osztalékot fizetnek, s mint tudjuk, az egyik kõbányai sörgyárnak a háború alatt annyi a nyeresége, hogy megvette a soproni és zágrábi sörfõzdet és Fiumében új sörgyárat létesít. Hogy van az, hogy Ausztriába mégis olcsóbbra tudják a sört szállítani? Végre a vendéglõsök és fogyasztók türelme is el fog fogyni. Egy új városi sörgyár, német tőkével, mint ez tervezve van, mindenesetre árszabályozó hatással fog bírni.

A tüzelõfa maximális ára. A hivatalos lapban egy rendelet jelent meg a tüzelõfa maximális áráról. A rendelet 6 körzetre osztja fõl az ország területét és például Budapestre vonatkozóan ürkõbméterenként a következõ árakat szabja meg: I. *Kemény tüzifa:* Hasábla 37.50 korona, vegyes hasáb 35.50, dorong 33.50, vékony dorong 33.50 korona. II. *Lágy lombfa:* Hasáb 28, vegyes 26, dorong 24, vékony dorong 22 korona. III. *Fenyõfa:* Hasáb 30, vegyes 28, dorong 26, vékony dorong 24 korona. IV. *Hántolt vargafa:* 34.50 korona. Az ország többi részén is közel ilyen ár lép érvénybe. A rendelet 10.000 kilónként (vagononként) is fõlsorolja a fa árát, ez az árszabás azonban nem felel meg az ürkõbméterenként megszabott áraknak, mit módosítani kell, mert különben a fatermelésben káros egyoldalúság érvényesülhet. A száraz fáért vagononkénti megszabott ár az ürkõbméterenkénti árral szemben a fenyõfánál nagy eltérést mutat. Itt ugyanis 900 korona lenne arányos, e helyett azonban

csak 730 koronát szabtak meg. Attól lehet tartani, hogy túlnyomóan nyersfa fog a piacra kerülni. A vagononként megállapított ár különben a kemény tüzifánál 750 koronát, a lágy lombfánál 690 koronát, a fenyõfánál 700 koronát, a hántolt vargafánál 750 koronát tesz ki. A nyersfa árát 20 százalékkal szabja meg kevesebbre a rendelet, amely vagononként 40—80 korona raktározási díjat is megállapít. A mai rendelet súlyos kárt okoz azoknak a kereskedõknek, akik 946, sõt 1050 koronás kõtéseket csináltak legutóbb a mai rendelet hiányában. Az is érdekes kérdés, hogy a fõváros részére legutóbb 600 koronáért lekötött 30.000, illetve 15.000 vagon fát a mai rendelet után milyen árért kell szállítani?

A diókezleletek zár alá vétele. A közlelmezési miniszter rendeletet adott ki, mely szerint mindazok, akik diót vagy dióbél nem saját háztartásukban való fogyasztás céljaira, hanem eladás vagy ipari felhasználás végett raktáron tartanak, kötelesek készleteiket az Országos zöldség és gyümölcsforgalmi rt.-nak bejelenteni. A termelõ is köteles bejelenteni az 50 kilogrammot meghaladó készletet. A közlelmezési miniszter a bejelentett készletek zár alá vételét is elrendeli.

Harsányi epigrammja. A spártaiak híresek voltak az epigrammszerűen kiélezett beszédmódjukról, a lakonizmusról. Valami francia vagy angol mondta egyszer, a *rövidség maga az elmesség*. Tudva van, hogy az angolok szóval és írásban is a legnagyobb rövidségre törekcsenek. Üzleti levelezésük mintája a szabatos és velõs irálynak. A bud pesti kávé-ipartársulat elnöke egy a kávésokhoz intézett figyelmeztetésben, amelyet egyik delutáni lap hirdetésén rovatában tett közzé, *rövidesen és velõsen* tájécsztett a kávésokra. Azt mondja: *Figyelmeztetés a kávésoknak!* A szesz italok pótlólagos megadóztatása céljából a kerületbeli pénzügyõrségnél kapható bejelentõlapot holnapig kitölteni és benyújtani. — különben bírság! *Harsányi, elnök.* Tudjuk miért közölte Harsányi ezt a kis figyelmeztetést, t. i. a szeszkezeleteket október 17-ig bírság terhe mellett kellett bejelenteni; csakhogy a kávésok urak aligha olvasták el ezt a jóakaró figyelmeztetést. Harsányi ezen felhívást lapunkban is közölte volna s mivel lapunk 1-én és 15-én pontosan megjelenik, úgy a kávésok legnagyobb része bizonyára olvasta volna az elnök erélyes intõjét, az a kávésok pedig, ki nem olvassa szaklapját, annak nem árt a bírságolás.

Gyászrovat. Gündel Károly nagyvendéglõs fia, *Palika*, október hó 12-én, életének 6-ik évében meghalt.

Posch Gusztáv, a Berger kávéház volt fizetõpincére, aki 1915-ben Przemysl vár csetével orosz fogságba esett, f. é. szeptember havában Belyorodban (Oroszország) meghalt.

Margitsziget fürdõttelep. A Margitszigeten egy tókecsoport nagyböszabásu beruházásokat akar létesíteni. A Közmunkák Tanácsa a cél elsõsorban is moderül berendezett gyógyfürdõvel, szórakozóhelyekkel és park nagyszabásu gondozásával kívánja elérni. Emellett a szigetnek a Buda felé esõ és most feltöltött partján tekintélyes villatelep létesül, végül pedig pompás, kényelmes utalózáttal, villamosközlekedéssel látják el a szigetet, amely a jövõben négy hajó kikötõn és két hidon

(Margithidon és az új óbudai hidon) át lesz megközelíthető. A gyógyfürdőtelep a felsőszigetén lesz és e célra megmarad a modernné épített fürdőépület és a nagyszállóda, amely ma már háromemeletes. Megmarad a kiszállóda, a vendéglő, a nagyvilla, a kisvilla és építenek egy kisebb hidegvízgyógyintézetet. Megszűnnek a termálfürdő-üzem és a felügyelői épület. A termálfürdő-üzem-épület helyén a postával, telefon-állomással, ruháttárral, buffettel és fogadócsarnokkal ellátott ivócsarnok épül. Vele szemben, a sziget keleti oldalán teljesen modern és minden kényelmet felölő nagyszállóda lesz, amelyben még termálfürdőket is rendeznek be. Az ivócsarnokot, az új nagyszállodát és a nagy fürdőépületet zárt folyosók kötik össze. A régi és új nagyszállodák között nyer elhelyezést a dunai oldalon télikerttel *ékes kaszinóépület*. Az új szállodát ismét zárt folyosó köti össze a kibővített vendéglővel. Ezek az épületek zárják körül a gyógyudvart. A terveket a Közmunkák Tanácsa készítette. A kaszinó-épület kissé gyanus, csak nem akar ott egy kártyabarlang lésülni?

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 szőlőtelepekborét, r.-t. igazgatóságát is ez indította arra, hogy a régi évjáratok feltételezett kincseit forgalomba hozza. A Visontamátra bortermező társ. szőlőtelepein különben a múlt évi termés is jól beütött és ezt a ientiekkel ezuttal is a t. borvásárló vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

A budai Sósfürdőt a Jelzálog Hitelbank két millió 700.000 koronáért megvette. A bank, mint értesülünk, az egész fürdőt átalakítja és a modern higiénikus követelményeknek megfelelően berendezti.

Grosz Ödön előnyösen ismert adásvételi irodája az utóbbi időben a közvetkező üzleteket közvetítette. *Budapest*-en: a Frenreisz éttermeket Kiszely Józsefnek; a Fehérvári-kávéházat Kaiszer Adolfnak; *Kecskeméten*: a Beretvás-fogadót Horváth Józsefnek; *Losonc*-on: a Royal nagykávéházat Haas Ignácnak; *Kolozsváron*: a Thália-kávéházat Pábista Mihálynak.

A svédnek magyar bort vesznek. Egyik nagy osztrák lapban egy svéd cég *édes és erősebb* borokat keres. A bormintával kéri az árközlést is és pedig vagy korona vagy német márka értékben. A svéd cég jobban tette volna, ha ezt a hirdetést a magyar lapokban tette volna közzé, mert a kívánt bort csak Magyarországon kaphatja, de valószínű, nem tudja a — földrajzot. Azért hát-ide írjuk annak a hír-

dető cégnek a pontos címét, ki borát eladni akarja, írjon neki. A cím: Aktiebelaget H. P. Petterson & Son, Malmö (Svédország).

Jó barátok társas-összejövetelelei.

(Összejövetel minden szerdán délután 4 órakor.)

November 7-én Mirt András vendéglőjében, VII., Dohány-utca 7.

November 14-én Kamarás Mihály vendéglőjében, VIII., Köztemető-ut.

November 21-én Kórl György vendéglőjében, IX., Ranolder-utca.

November 28-án Bizsof Pál vendéglőjében, IX., Vágóhid-utca 8.

December 5-én Kárl István vendéglőjében, VIII., Sárkány-utca 12.

December 12-én Verbőczy Lajos vendéglőjében, IV., Városház-utca 4.

December 19-én Spitzer István kávéházában, IX., Soroksári-ut, Flóra-kávéház.

A konyha köréből.

Nyulgerinc pác nélkül. A lefejtett nyulat jól kimossuk, besózzuk, megtűzdeljük, tepsibe tesszük, zsír vagy vaj darabokat rakunk rá. Aztán sütni kezdjük; sütés közben kevés vizet öntünk rá s többször a levéllel is felöntöztetjük, hogy ki ne száradjon. Tálalás előtt fél órával öntsünk rá egy negyed liter tejsőt, adunk hozzá kevés törött borsót és egy közepmagyságu paradicsomot rövid lére pároljuk és vékony darabokra felvágott, sült burgonya-szeletekkel tálaljuk. Az öreg nyul 2—2¹/₂ óra alatt elkészül.

Vadsertéshus készítése. Veszünk egy darab vadsertéshust, a csontokat kiszedjük, megmossuk és besózzuk. Aztán tesszük fel egy fazékba jó bort, fele fehér, fele vöröset, ebbe sok petrezselymet, sárgarépat, hagymát, egész borsot, citromhéjat s annyi ecetet, hogy kissé savanykás legyen s azt főforraljuk és beletesszük a húst meg a csontokat. Ha a hus már puha, kiszedjük, fazékba rakjuk szorosán, hogy levegő ne érje, a levét átszűrjük sűrű szitán, egy tojást ütünk bele s még egyszer főforraljuk és átszűrjük ruhán a husra; majd jégre tesszük megfagyni. Tálaláskor aszpikot adunk hozzá.

Kocsonyás fogoly. (A vénebb foglyokat használjuk ehhez az izletes ételhez.) A kopasztott és tisztított fogoly belsejét vaj-

jal bekenjük, néhány szem borókamagot, a zuzát, szívet és májat beletesszük, sóval megdörzsöljük, szalonna szeletekbe csavarjuk és kevés vízzel megpároljuk. Ha már puha, felszeleteljük, a csontokat kiszedjük és mély tálban szépen elrendezük a darabokat. Kevés folyékony aszpikot öntörünk rá s ha ez megszilárdult, szép mintát rakunk ki uborkaszeletekből, vörös repából, kapriból, apró hagymából, citromszeletből és egyéb hozzávalókból, azután ismét aszpikot öntünk rá és ha megkocsonyásodott, még egy ujnyira való. Tatár mártást adunk melléje.

Szarvas-féle. A szarvas-hátgerincből kifejtjük az ugynevezett vesepecsenyét, leborózzuk és páclébe téve vagy három napig abban hagyjuk. Azután megpékeljük szalonnával és úgy sütjük, mint minden párolt vadat. Ecetes tormát vagy áfonyát adunk hozzá.

Finom bélszinszelet. A kővérjétől megtisztított bélszint darabokra, vágva huservével jól megverjük s összerakva tálaljuk, szép szeleteket alakítunk belőle. Minden szeletre pár csepp borecetet öntünk s megszózza egy óráig állni hagyjuk. Most lábasba annyi zsirt teszünk csupán, hogy a lábas fenekét jól befődjé, a zsirt főforralva, a szeleteket belerakjuk s előbb egyik, majd a másik oldalán hirtelen megsütjük. Párolt rizst zöldpetrezselyemmel s párolt gyenge kalarabét adunk hozzá.

Hamburgi rostélyos. A jól kivert rostélyost liszibe mártva, forró zsirban hirtelen sütjük. A zsirban aztán vöröshagymát sütünk, visszarakjuk bele a megsült húst és annyi levét öntünk rá, hogy a szeleteket ellepje. A husra karikára szeletelt burgonyát rakunk és az egészet befődvé pároljuk. Ha már puha, tejsőt, citromlevet, héjat és kevés fűszert is adunk hozzá.

Báránylapocka kacsalakban. Három báránylapockát a térdcsontig levágunk, minden csontját, a lábszárát kivéve, kifejtjük, megsózzuk és üregét kitöltjük borjúhús töltelékkel, amihez ugyanannyi kockára vágott főtt sódort és csiperkegombát adunk. A nyilásokat bevarrjuk és az egészet kacsalakba alakítjuk. Lábasba rakva annyi langyos vízzel öntjük le, hogy ellepje, azután betekarjuk, a vizet forráig hevítjük, hogy a hus megduzzadjon. Ezután kivesszük, lecsöpögtetjük, hideg vízbe rakjuk, ruhával

FOGADÓ NYOMDA

vendéglői- és kávéházi cikkek beszerzési forrása
Budapest, József-utca 56.

Raktáron tartunk söntés- és konyhakönyveket, söntés-konyha- és kávéházi feliró-iveket, bon-blokkokat (10 féle színben), táblakrétaikat, dákokrétaikat, dákbőr-ragasztókat, dákbőröket és Laibachi csiszolt fogvájókat stb. stb.

Szives figyelembe! A rendelések — a szállítás egyszerűsítése céljából — utánvét mellett eszközöltetne k.

Papírszalvéták ára

1000 darabonként:

Nagy puha éttermi szalvéta	42.—
Nagy kreppelt éttermi szalvéta	40.—
35x35 cm. kreppelt szalvéta hajtogatva	17.50
35x35 cm. kreppelt szalvéta hajtogatatlan	17.—
32x32 cm. fodros szélű hajtogatatlan	13.—

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

megettöröljük a felső részét, mely a kacsát képezi, szépen megtüzdelyük szalonnával, a fejét, nyakát pedig finoman göndörített szalonnával gazdagon feldisztítjuk. Egy lábas fenekét szalonnabőrrel és apróra vágott zöldséggel kirakjuk, a hust ráteszszük, megsózzuk, bőven ellátjuk huslével és tűzön pároljuk lassan, két és fél óráig. Ha puha, kivesszük a lábásból, zsirját lecsöpögtetjük, sódarból kis kerek szögeket vágunk, a kacsá szemének a helyére szurjuk és tálra téve vagy saját levét öntjük rá, melyhez pár kanál bort forralunk, vagy gombamártást készítünk.

Fácán káposztával. A szokott módon elkészített fácánt bekötjük szalonnába és jól letakarva pároljuk. Ezelőtt párolunk savanyukáposztát, amelyhez vagy félóra hozzáadjuk levestől a még nem egészen puha fácánt. Tálaláskor a káposztát koszoruba rakjuk s a közepébe illesztjük a szépen feldarabolt, de újra összeállított fácánt. (Ily célra a vén fácán is megfelelő.)

Sertéscomb vegyes zöldséggel. A combról levágjuk a nagy csontot, lehuzzuk a bőrét s a kövérjének egy részét, mely fazékba tesszük és jó sok karikára vágott vöröshagymát szórunk rá; adunk hozzá pár szem egész borsot, mindenféle karikára vágott zöldséget, kevés kakukfűvet, egy-két babérlevelet, ráöntünk lőforralt s újra kibűlt ecetet és naponkint megforgatva a combot, vagy egy hélig ebben a pácban hagyjuk. Ha már meg akarjuk sütni, tepsibe tesszük, a levét szitán át-szűrjük és gyakori öntözgetés közben kevés vízzel és páclével néhány órán át lassan megsütjük. Ha megpuhult, meghintjük szitált zsemlemorzssával, melybe kevés cukrot is vegyítettünk, megnedvesítjük egy kis mártással és várunk a tálalással amíg a felső kéreg megbarnult. Tálaláskor a mártást, ha kell, egy kis liszttel sűrítjük.

Sertéskaraj vadmártásban. Egy fakanál zsirra tesszük egy összevagdalt fej vöröshagymát s a sertéskarajt megmosva és megsóozva egészben a zsirba tesszük. Egy sárgarépát, egy petrezselymet, egy kis zellert megtisztítunk, karikára vágva a husra tesszük s két órán át csöndesen pároljuk. Időközben egynéhány gombát vagy néhány cikk karfiolt szintén a hus mellett párolunk. Tálaláskor gyengén megsavanyítjuk; két deci tejfölt egy kanálka liszttel jól elhabarunk, folytonos keverés közben a hus levébe öntjük s jól összeelvezük s tálaláskor citromszeletekkel disztítjuk.

Fürj vadászmodra. Vagy hat fiatal fürjet sóval, borssal, egy babérlevéllel, egy kávéskanál finomravágott zöldpetrezselyemmel, ugyanannyi vöröshagymával és gombával bő zsirban, hirtelen tűzön és gyakori rázás közben megsütjük. Ha puhulni kezd, meghintjük kevés liszttel, jól elkarvarjuk, kevés huslét és fehér bort öntünk rá és anélkül, hogy tovább főznének, betálaljuk.

Zöldség-, Főzelék- és Gyümölcsforgalmi Intéző-bizottság.

63/lb. 1917.

Hirdetmény

a zöldség-, főzelék- és gyümölcssterményekért követelhető legmagasabb árakról 1917. évi november hó 1-től 30-ig.

A Zöldség-, Főzelék- és Gyümölcsforgalmi Intézőbizottság részéről a m. kir. minisztériumnak a zöldség-, főzelékfélék és gyümölcs forgalombahozatala tárgyában 1917. évi július hó 5-én kiadott 2400/1917. M. E., valamint a 4207/1915. M. E. számú rendelete alapján a Közélelmezési Hivatalt vezető m. kir. miniszternek jóváhagyásával a következők hirdettek ki.

Legmagasabb árak gyanánt a folyó évi november hó 1-től bezárólag 30-ig, illetőleg további rendelkezésig a következők állapíthatnak meg, megjegyezvén, hogy ez alkalommal csak azon termények árai állapíthatnak meg, amelyek a fent megjelölt időben mint tömegárú kerühetnek forgalomba, továbbá, hogy az alanti termelői árak akár a termelőnél, akár a piacon vagy kereskedőnél — a nagykereskedelmi forgalomban pedig a nagykereskedő raktárában — mindig a helyi kialakult szokások szerint átvéve értendők. A szállítási igazolványok kiállításakor fizetendő jutalék a nagykereskedelmi árakba be van számítva.

A termény neve:

A termény neve:	Ára 100 kilogrammonként koronában		Ára kilogrammonként fillérben kiskereskedőnél
	termelőnél	nagykereskedőnél	
Tök (főző)	30	40	50
„ (sütő)	30	40	50
Káposzta	40	50	60
Kelkáposzta	56	70	80
Kálaráb, szokásos levéllel	80	98	108
Paradicsom	40	54	64
Zöldpaprika, apró 100 darab	1	2	1 db 3
Zöldpaprika tölteni való 100 darab	2	4	1 db 6
Emberi étkezésre szánt fehér-, tarló-, kerék-(kerek) répa	40	50	60

Sárgarépa, petrezselyem és pasztinák, még pedig:			
a/ zöldje (levél) nélkül	80	98	108
b/ szokás szerinti kevés levéllel	70	86	96
Céklerépa	70	80	95
Zeller, gumós	80	98	110
Vöröskáposzta	50	60	70
Vöröshagyma:			
a/ makói és Erfurti fajta	92	112	126
b/ egyéb bajta vöröshagymák	80	105	120
Du. hagyma	200	240	280
Fokhagyma	240	280	320
I. rendű válogatott csemege fajalma	150	200	240
I. rendű alma (mely az előző minőségbe nem sorolható)	100	130	145
II. rendű alma	80	100	116
Rázott alma	50	60	70
Hullott alma	30	36	42
I. rendű körte	150	180	200
II. rendű körte	120	150	165
Hullott körte	40	50	60
Dió	300	380	430
Dióbél (tisztasúlyban láda önköltési árban)	—	1340	1460
Mogyoró (belföldi, héjjal)	200	250	280
Szőlő	320	380	440
Gesztenye:			
a/ 35—40 drb ½ kg-ra	180	220	260
b/ apróbb minőségű Torma	120	150	180
Laboda (spenót)	120	145	175
Laboda (spenót)	80	100	120

Megjegyeztetik, hogy a hagyma nagykereskedői ára zsákkal együtt értendő. Ha a termelő adja a zsákot a hagymához, akkor q-kint 8 K-val többet, vagyis 100 koronát számíthat fel.

Ha a termelő a kiskereskedőnek ad el, a nagykereskedői árakat, ha pedig a fogyasztónak ad el, akkor a kiskereskedői árakat igényelheti, feltéve, hogy a nagykereskedő, illetve kiskereskedő kötelezettségeit teljesítette; azonban a helyi hatóság — a fent meghatározott maximális árak keretén belül — megállapíthatja azokat az árakat, melyeket a termelő a helyi piacon való elárúsítás esetén követelhet, továbbá amelyeket a helyi fogyasztókat kiszolgáló kiskereskedő a fogyasztónak felszámíthat. A termelő telepén akár nagyban, akár kicsinyben való elárúsítás esetén, kizárólag a termelői árak számíthatók fel.

Az elárúsítók köteleztetnek, hogy az elárúsító helyeken az ott eladásra kerülő zöldség, főzelék és gyümölcsstermények maximális kiskereskedői (fogyasztói) árait

Szolyvai gyógyforrás.

borral a legjobb fröccs!

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

Megrendelhető
Schönborn Buchheim gróf
urad. ásványvízeinek
bértőlsegénél, Szolyva.

feltűnően és a vevő által hozzáférhető módon fűgesszék ki.

Budapest, 1917. évi október hó 25. é.

Dr. Papp-Ragány István
az Intézőbizottság elnöke.

ÜZLETI HIREINK.

Pécsett a vasuti állomás átellenében levő vendéglőt Ketterer Lajos előnyösen ismert szakértársunk örök áron megvette s azt ujonnan átalakítva s a mai kor igényeinek megfelelően rendezte be.

Fritz Pál előnyösen ismert vendéglős Komáromban, saját házában a mai kor igényeinek megfelelő vendéglőt nyitott. Szépen berendezett éttermei élénk találkozóhelye lesz egy a helybelieknek, mint a vidékieknek.

özv. Mausberger Józsefné komáromi vendéglősné ujonnan berendezett éttermei kedves találkozóhelye az uri közönségnek.

Kosina Herman soproni vendéglős üzletét a Lakner Kristóf-utcából áthelyezte az Ógabona-tér 12. számú házba, amennyiben az ottani vendéglőt megvette, azt a mai kor igényeinek megfelelően rendezte be új bútortalattal és ünnepélyesen f. évi augusztus hó 20-án nyitotta meg.

Weninger Ferenc volt kismartoni vendéglős megvette a soproni Arany kakas-fogadót s azt teljesen átalakítva, megnagyobbitva, úgy az éttermeket, mint a vendégszobákat teljesen új bútortalattal látta el és azt f. évi szeptember hó 1-én nyitotta meg. Weninger konyhája nemcsak Sopron és környékén híres jó izlettességéről, hanem még Ausztria területéről is meglátogatják és fogyasztják konyhájának izletes főztjét.

Kern Endre, a pozsonyi "Virágcsokor" híres vendéglőse megvette örök áron ugyanazt a házat, amelyben üzlete már vagy 40 éve fennáll, 460.000 koronáért. Kern vendéglős a tavasz folyamán nagy átalakítást fog eszközölni, úgy, hogy a híres Virágcsokor étterem Pozsony város egyik legelső éttermévé fog lenni. — Részünkről is sok szerencsét!

Csik Boldizsár, a székesfővárosnak a nemrég multban oly előnyösen ismert volt főpincére, — ki a most dúló világ-háborúból nemcsak hogy kivette részét, hanem hazafiai kötelességét mindaddig a leghívtebben teljesítette is, mignem a rokantság annak folytatásában meg nem akadályozta — most visszatért közénk, hogy régi foglalkozását a vendéglői ipart folytassa. E célból átvette Azor János Bethlen-utca 8. szám alatti vendéglőjét, melyet teljesen átalakítva, a mai kor követelményeinek megfelelően berendezve f. évi november hó 10-én ünnep-

lyesen nyit meg. — Kívánjuk, hogy a háborus szenvedésekért egy jóforgalmu vendéglőben találja meg jutalmát.

Horváth József előnyösen ismert fővárosi vendéglős, a Székesfővárosi vendéglősök Ipartársulatának hosszabb időn át volt alelnöke, megvette a kecskeméti Beretvás-fogadót, azt nagy szakértelemmel és fáradságot nem kímélve ujonnan fatarozta, a tavasz folyamán új és lényes burozzal fogja ellátni, hogy a régi híres Beretvás-fogadó az ott megszálló vendégeknek egy kellemes otthont nyújthasson. Horváth fogadós híres magyar konyhájával az alföldi város uri közönségét hamar meg fogja hódítani. Az üzletét f. évi október hó 31-én nyitotta meg ünnepélyesen. — Sok szerencsét!

HELYVÁLTOZÁSOK Székelykocsárdon, a vasuti vendéglő I. II. oszt. főp. állását Bokor Gyárfás foglalta el.

A veszprémi Korona-szálloda éttermében Dobos Emil és Leinmeister Gyula éthordók működnek. Molnár László a veszprémi Hungaria kávéház főpincéri állását tölti be.

Zirczen a Hattyu-szálloda főpincéri állását Nagy Lajos tölti be.

Raye Gábor Sárbovárdon a vasuti étterem főpincéri állását tölti be.

A báttaszéki vasuti éttermek főpincéri állását Mohay Antal tölti be.

Auxner Károly főpincér, Pacht József és Rezső éthordói állást töltenek be a Fritz-féle éttermekben, Komáromban.

A komáromi Fehér ló vendéglő főpincéri állását Kelemen József tölti be.

Jablonszky László a segesvári vasuti vendéglő I. II. oszt. éttermének főpincéri állását tölti be.

Palkovics Gyula Brassóban a Korona-kávéház főpincéri állását foglalta el.

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

Szerkesztői üzenetek.

Azon t. előfizelőink, akik a hozzáink intézett levelekre külön választ kérek, válaszbélyeget vagy választos levelezőlapot mellékeljenek sorainkhöz.

Csakis előfizetőinknek válaszolunk. A nevet, lakóhelyet, utolsó postát, keltezését kérjük mindenkor pontosan és olvassa ön kiírni! Névtelen leveleket figyelembe nem veszünk.

Ungár Árpád, Tapoleza. Verssorozatát csak azért nem közölhetjük, mert lapunk komolyabb dolgokkal foglalkozik ebben a nagy papírhiány-korszakban. Egyebekben szívesen üdvözlö a szerkesztőség.

Vidéki vendéglős. A megirt bajok általánosak, vagyis miként a vidéken, épúgy érzik azokat a fővárosban is. És azokon, sajnos, segíteni sem igen lehet, amíg a mostani zavaros idők tartanak.

Tábori posta. Levél és előfizetés késédelemmel megírt. Hiányzó lappeldányokat küldtünk.

Olasz front. Dél irányában, mint ugys tudta, nem továbbították a postát, lapunk október 1. és 15-iki számát tehát csak október 22-én adtuk fel. Eddig bizonyára már megkapta — ha ugyan a posta is olyan gyors, mint a talianók futása.

Italmérsi engedély. Ugy mondják most a háboru alatt, ha már ily italmérsi engedélyt kiadnak, úgy azoknak a fővárosban kiadottakon kívül — csak ideiglenes jellege van.

L. K. — t. Mi is tudjuk, hogy azt a vendéglőst elbocsájtott alkalmazottai feljelentették; elvből ilyen ügyekkel nem foglalkozunk.

S. Lajos, főpincér. Bízony jól teszi, ha a pezsgődüggókat gyűjti. A Törley-cég és a dugókereskedők magas árban átvászik.

Szeszkeszlet pótlója. Kár felebbezni; a rendelet úgy szólt, hogy a „pálinka- és szeszkeszletek tulajdonosi kötelesek a rendeletben megállapított és a régebben érvényben levő adótételek közötti különbséget megfizetni“. Ez a rendelet tehát nemcsak a spirituszia (szesz — mint On írja) hanem mindenféle égetett szesz italra vonatkozik, tehát a szilvapálinkára és a likörre is. Az egyszer a fináncnak van igazja!

M. J. kávész. Az már baj. Máskor olvassa el a Fogadót, akkor ilyen kellemetlenségeket el fog kerülni. Lapunkra minden jó üzletembernek előfizetni kell és aztán el is kell olvasni.

Kíváncsi. Az a rovat olyan, mint a napilapoknál a mozikritika: önéklám.

Borsódi. Az új Vendéglősök Naptára már készült. Tolnamegyei. Előfizetés és hátralék beérkezett, most 1918. május 15-ig rendben van.

Borsod vármegye alispánjától.

11270/ai.1917.

Versenytárgyalási hirdetés.

A Borsod vármegye tulajdonát képező Erzsébet közkorházban ápoló betegeknek és kórházi alkalmazottaknak az 1918 január 1-től 1918 december hó 31-ig terjedő egy évi időre leendő élelmezésének biztosítása céljából ennel nyilvános versenytárgyalást hirdetek, úgy azonban, hogy fentartom magamnak a jogot, miszerint a háboru időkben való megszűnése esetén a szerződést 15 napi felmondással bármikor egyoldalul megszüntethetem.

A versenytárgyalás alapjául a jelenleg érvényben levő szerződési feltételek szolgálnak, melyek a kórház gondnokai hivatalában naponta e. d. 9—11 óra között megtekinthetők és lemosolhatók. Azon esetre, ha a m. kir. Belügyminiszter ur a kórháznál ma fennálló érendet megváltoztatná és az ételadagok leszállítását időközben, tehát a költendő szerződés tartama alatt elrendelné, ajánlattevők ezen leszállítást figyelembe venni és az ajánlati éveket a szerződéses és leszállított adagok közötti mutakozó aránynak megfelelőleg leszállítani tartoznak.

Ajánlattevők ajánlataikban kifejezetten nyilatkozni tartoznak, hogy a jelenlegi szerződésben kikötött feltételeket ismerik és azoknak magukat kötelezőleg alávetik, — kivételével az ételadagok egységárainak, amelyekre nézve, ha a szerződést illető ajánlatot tennének, kötelesek ajánlataikat, illetve az árakat a szerződészerű adagokra nézve egyenként és minden hozzászámitás vagy százalékos hozzáadást kizáró számmal és szóval meghatározott összegben kitenni.

Ajánlattevők ajánlataikat "Ajánlat a Borsod vármegyei Erzsébet közkorház élelmezésére" felirattal ellátott és pecsételt lezárt borítékban f. évi november 10-ének déli 12 órájáig az alispáni iktató hivatalnál tartoznak benyújtani.

Az ajánlathoz 10.000 azaz Tízezer korona bantapénznek készpénzben vagy óvadékképes értékű papírban a miskolci kir. adóhivatalnál történt betételt igazoló nyugta feltétlenül csatolandó. Szerződés-kötés esetén ezen összeg a szerződés biztosítására fog szolgálni.

Az ajánlatok közül az ajánlott árakra való tekintet nélkül a szabad választás joga fennmarad, ennek eldöntéséig valamennyi ajánlattevő kötelezettségben marad.

A beérkezett ajánlatok a folyó évi november hó 12-én délelőtt 10 órakor hivatalos helyiségben fognak nyilvánosan felbontatni.

Miskolc, 1917 október 23.

alispán h.
Görgey h. főv.

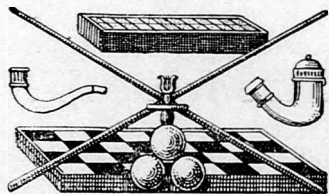
KASS-SZÁLLÓ

Színház-tér, Stefánia-park mellett

12-12

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 interurbán telefon. Safe Deposits. Nagy csarnok Hall). Diszes téli kert. Nagy hangverseny és bankett-termek. Elegáns nagy étterem. Pilseni sörház. Nagy fényes kávéház. Étermi és kávéházi nyári helyiségek Villamos vasuti megálló. Mérsékelt árak. — A nagyérdemű 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, dákók, sakk, dominó, lignon santum-golyók, bábuk, sétatáncok, tajték- és borostyánkő dohánvzó-eszközöket** stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók **esztergályozása**, dákók, sakk és dominó javítása **olcsó árszámitással**, pontos határidőre való szállítással — elfogadtnak. □

Az „Artesia“ részvénytársaság

ILONA

üdítő vize

legyen mindennapi italod!

Megrendelhető:

„ARTESIA“ R.-T.-nál BUDAPEST.
TELEFON 50—72.

Német nyelv megtanulása magánúton

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

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.—
Színes beszőött kerti abrosz — — — 150/150 dbja	18.—
„ „ — — — 150/150 „	20.—
Dupla damaszt szalvéta 60/60 tucatja	45.—
Nehéz „ 70/70 „	65.—
Színes kávé-szalvéta — — — „	7.50
Damaszt törlőkendő — 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 edénytörli tucatja	36.—, 40.—
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.

Eladó vendéglő házzal együtt örök áron.

Szolnokon a város központján egy modernül épült minden komforttal berendezett üzlet, mely a következőkből áll: 200 □ öl telek, egy nagy étterem, egy csapszék, a vendéglősnek három szobás lakás, az összes hozzá való melléképületekkel, egy nagy borospince 500—600 hektó bor befogadására. Az egész ház villanyvilágítás és vízvezetékkel van ellátva. Az üzlet ára házzal együtt 100.000 korona, szükséges tőke 60.000 korona.

Bővebb felvilágosítást ad a tulajdonos:

Joánovits János, vendéglős
Szolnok, Főter.

Eladó fogadó

egy nagy alföldi városban, amely a következő helyiségekből áll: egy nagy étterem, egy kávéház, egy nagy csapszék, egy nagy fedett veranda, nagy táncterem, amely most mozgóképek előadására van berendezve, ami a fogadó teljes kiadásait fedezi, nagy jégverem 120 kocsi jég befogadására, egy pince 400—500 hektó bornak, 7 ujonnan berendezett vendégzóba, a fogadós részére két nagy lakószoba, évi bér 6000 korona, évi bevétel 200.000 korona. Az üzlet ára 8000 korona, szükséges tőke 50.000 korona. Bővebbet a „Fogadó“ kiadóhivatalában.

Nagyváradon Fekete sas étterem

tulajdonosa

Somhegyi Dezső

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

PAPIRSZALVÉTA különböző minőségben és jutányos áron

szereshető be: „Fogadó-nyomdá“ban,
Budapest, VIII., József utca 56.

Eladó

a Rákóczi-ut egyik mellék utcájában egy nagy

3 emeletes kettős ház

mely szállónak, vendéglőnek igen alkalmas. Vétel-feltételek rendkívül kedvezők. Részletesebb felvilágosítást a kiadóhivatalban.

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 ugy villany, mint sulyra berendezett, tehát üzemelő tég nélküli zeneinket, melyekért

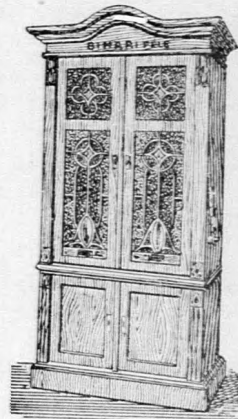
5 évi jótállást vállalunk.

Cseh-ly havi részletfizetésekre és hetenkénti hengersere. Zeneinkben a modern technika minden vívmánya, mandolin, xylophon, hegedű stb. be van építve. — Meghívásra az ország bármely részében felkeressük az érdeklődőket.

Pénzbedobásra jár, tehát önmagát kifizeti. Nincs kockázat.

Havibérlét 20 koronától kezdve.

Használt automaták felárban.



SAJT ::

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

Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak Répcelak.

Pincérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpincérek, kiknek oldal-zebtárca (papirpénz), vagy (apró- és ezüstpénz számára) pincértáskára van szükségük, amelynek feneke nincs beillesztve, hanem a felső rész az aljával egy darabból készült, — a legutányosabb árak mellett — szereshetik be:

Molnár Vilmos

serokötőgyárosnál, BUDAPEST, IV., Károly-körút 23. (Központi városház). Képes árjegyzék bérmentve

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. Visontamáttra

Sürgöncyim:

Visontamáttra

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, Madelaine, Kadarka, Otello, Oportó, Burgundi, Kabernet.



Hirdetések

felvételnek a Fogadó kiadóhivatalában

BUDAPEST,
VIII., Gyulai Pál-u. 9.

Vendéglősök, kocsmárosok és
kávésok 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-kid közelében.)

Papirszalvéták

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

HERRMANN J. L. R. T.

cs. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpacca-

Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

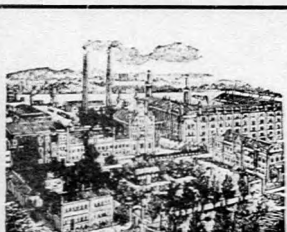
BUDAPEST, IV. KER., VACI-UTCA 25. I. e.

(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. Betegeknak és lábadozóknak mint tápanyógyitalt ajánlja az elsőrendű Duplamaláta tápsör különlegességét.

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

Arjegyzékkel és föl-

világosítással kész-

séggel szolgálunk.

:: Telefonszám: 36. ::

:: Telefonszám: 36. ::