

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.

Előfizetési ár:

Épész évre . . . 12 kor. || Félévre 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ || Negyedre 3 „

LAPTULAJDONOS:

IHÁSZ GYÖRGY örökös

FELELŐS SZERKESZTŐ:

HEJCMANN REZSŐ

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII., József körut 72. sz. I. em.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Beköszöntő.

Minden vihardöntötte fát, melyet a sujtó villám tör derékon ketté s mely annyi éven át sok üdvös gondolatnak, törekvésnek puha fészket adott, kidőlését mindannyiunknak igaz szívvel fájlalnunk kell. Ilyen termő fa volt a „Vendéglősök Lapjának“ nemrég elhunyt *Ihász György*, lapunk volt szerkesztője és kiadója, ki harminczegy éven át becsülettel, kitartással és kötelességgel szolgálta e szaklap céljait. De ha a fát kettétörte is az élet villáma, gyökerében él s élni fog tovább mindama eszmétörékvés a szellemi haladással. A fiatal hajtás duradobb erejében a haladó jövőnek messzebblátó szemével, kitartásával, s midőn a lehanyatlott fáradt karból kiragadom e kidőlt fa leveles ágát, melyre a tudásnak, a cselekvésnek és minden cél elérésének — tiszta lelkiismeretem — szentigéjét írom rá! Mit e szakkörben ki lehet fejteni emberi energiával, becsületes munkával és kitartással, azt férfias komolysággal ígérem és ígérni merem.

Kitüzött célomat teljes lelkemből magamévá akarom tenni, mely a Vendéglősök, Szállodások és Kávésok szakköreit karolja fel és megvédje. De ezen célomat csak olyképen valósíthatom meg és hajthatom végre, ha minden e szakkörbe tartozó *kartársak* nemes tábora *Ihász György* nemes multu lapját, a *Vendéglősök Lapját*, továbbra is sok tudásukkal, nagybecsű hozzászólásukkal és szíves pártfogásukkal a jövőben is támogatni fogják, hogy e rég megkezdett és kivájt mederben küzd-hessünk tovább.

Szerkesztő.

A szállodás- és vendéglősipar helyzetének jövőjéről.

Szállodáink és vendéglőink néhány tekintélyes tagjával folytatott beszélgetésünk alapján az 1914—1915. évi üzletmenetéről és annak kilátásairól a következő prognosztist állapíthatjuk meg:

Iparunknak ugy a székesfőváros területén, valamint a számottevő vidéki városokban is sok bajjal és kellemetlenségekkel kell állandóan megküzdenie. Üzleteinkben a kereseti források állandó csökkenése, az élelmiszer- és élvezetiszkek folytonos emelkedése, a közterhek gyarapodása és ama körülmény, hogy hitelviszonyaink évről-évre zűlabbak lettek, már a háborút megelőzőleg is éreztették káros hatásukat. A szállodások és vendéglősök intelligens és törekvő elemei — akik sokat látnak és hallanak — már 2—3 év óta várták a rossz idők fordultát, melyet sokan optimisztikusan, mások meg nagyon is feketén ítélték meg. Sajnos, az utóbbiaknak lett igazuk.

Az 1914. év augusztus hava már ország-szerte a közlekedési akadályok jegyében állott, vagyis iparunk legfontosabb ütőere hirtelen megszakadt. Ettől kezdve a bel- és külföldi rendszeres forgalmáról heteken, sőt hónapokon keresztül még csak beszélni sem lehetett s így az egész ország szállodásainak és vendéglőseinek bevétele rohamosan hanyatlott. Nyaralóink, üdülők és minden néven nevezendő vendégeink felkerekedtek s repülve siettek haza. A kereskedelmi utazók megkezdett őszi turájukat félbeszakították és a legtöbb vidéki szállodában és vendéglőben még ma is hiányzik a portás és mintabőrönd-hordók által már régen ismert »tekinzetes végéc ur«.

A székesfőváros elsőrangú és jól vezetett többi szállodásai a vasuti forgalom ismét megnyitása után az első hónapok kárait részben pótolhatták, mert a feltűnő sok ezer ügyes-bajos nagyuri és ur előkelőség szinte ellepte a jobb szállodákat. Sokszor lakáshiányról is beszéltek. A kisebb, hiányos komfortu vagy teljesen elévült, régi megszállók azonban még ma is panaszoznak a gyenge üzletmenetelt.

A háboru kitörése Budapesten fényesen beigazolta azt, hogy még szorult időkben is csak olyan helyiségek tarthatnak vendégekre számot, melyek a modern igények-

nek megfelelnek. Bámulatos, hogy nálunk a központi fűtés, a meleg- és hidegvizellátás még mindig a nagyuri tempóhoz látszik tartozni. Az egészségügyi berendezések, melyekhez a szagtalan, rendes klozet, a csinos porcellán-mosdó, a tiszta ágynemű és fehér törülközőkendők s más egyéb kívánatos aprólékok járnak, nálunk az ország legtöbb szállodái és vendéglőiben még csak az óhajok birodalmába tartozó külsőségeknek tekintetnek. Ezen hiányok a budapesti apró vendéglősökön, valahányszor sok ember köszönt be hozzánk, mindenkor alaposan megboszulják magukat.

Amennyire a rendes vasuti közlekedés megnyitásával a vendéglősök helyzete — különösen a forgalmasabb központokban — javult, ugyanakkor az egyre növekedő drágaság jelentkezésével ismét romlott is. Jobb, előkelőbb szállodák és vendéglők, mivel vendégeik nincsenek szigorúan a fillérekhez kötve, még ezekkel a szívós bajokkal is könnyebben megküzdének, mint a kismemberek. Ma olyan idöket élünk, mikor a fogyasztóközönség nem csak a tartalomra, hanem a külső csínre is nagy súlyt feketet. Ezt a vendég felleli a mindegyre szaporodó »penziókban« s így méltán kerül a régi, apró és ódivatú vendéglőket.

Isten kegyelméből és győzelemmel elérendő békeidőnk tehát a szállodás és vendéglősipart is új feladatok elé állítja. Az eddigi vezetésnek és berendezésnek kell, hogy legalább is nyolczted része átalakulván, megfeleljen az idők modern követelményeinek. Minden, ami elavult menjen az ócskavas közé. A mostani maradáság mellett mi nem igen tudunk iparunk felvirágzásában hinni, pedig az elkövetkező békeidő reánk nézve igen biztató.

Gondoljunk csak arra a nagy idegenforgalomra, mely keresztül egész Konstantinápolyig s onnét vissza fog kiföldni. Kilátásban van, hogy ugy Ausztria, mint Németország egész utazóözönnel fogja nemcsak országunkat, de ezen keresztül Bulgáriát, Romániát stb. kereskedelmi alkalmazottaival beutaztatni. Ezer és ezer szülő, apa, testvér és más rokonság keresi majd fel Magyarországon elhunyt véreinek sírjait és nagyon számosan lesznek olyanok is, kik ismert nevű fürdőinkben keresnek pihenőt és üdülést nemcsak, de páratlan szépségű vidékeinket, a hírnevessé vált Kárpátokat is bejárják, mert természetben is meg akarják majd tekinteni

Szimon István

BUDAPEST, V., AKADEμία-UTCZA 7. szám.

Csemege, fűszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállítója. **Detail üzletek: Budapest több pontján.**

Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60

ezt a csodás területet, melyet velünk együtt ezideig még csak hírből is alig ismertek.

Megállapíthatjuk tehát, hogy a magyar szállodás- és vendéglősipar eddigi üzletmenete sokkal kevesebb volt a kielégítőnél, de minden jel arra mutat, hogy az esetben, ha iparunk átlagosan a jelenlegi alacsony színvonaláról Ausztria és Németország szintjéig tudná magát felküzdeni, akkor szép és jövedelmező időknek tekinthet eléje.

Kapzsóság, hirtelen meggazdagodási vágy ügyeinknek csak árthat, mert elriasztja a vendégeket mindörökre. Annál nagyobb szükségünk lesz sok nyelvet beszélő, korrekt, szakértő emberekre, kik kitarással és becsületes szándékkal igyekeznek a szállodáipar jövőjének alapköveit tartósan lerakni. Vezérfonalunk e téren oda vezessen, hogy elérjük a németek ideálját, azaz legyen minden: egyszerű, de tiszta és csinos; a kiszolgálás pontos és udvarias; az étel izletes, a bor zamatos és az árjegyzés polgáris. A zsarolás — szigorúan büntetendő!

kl.

A borok derítése szűrés útján.

(Sz. B.) Manapság a borfogyasztó — kétségtelenül teljes joggal — mindenekelőtt tiszta, fényes bort kíván; az ilyen ital nem csak a szemnek kedvez jobban, hanem íze is sokkal jobb, mint a zavaros boré.

A borban lebegő és a zavarodás előidéző oldhatatlan anyagok, melyek részben az erjedéstől erednek, részben csak az erjedés után választottak ki, befolyásolják elsősorban a bor ízét, a vörös boroknál azonban azzal a további hátránnyal is járnak, hogy ha hosszabb ideig maradnak benn a borban, nagyobb tömegben magukhoz ragadnak festőanyagokat, illetőleg azokat kicsapják; a vörös boroknak hosszabb ideig tartó zavarosságával tehát rendes körülmények között fokozatos elhalványulás is jár.

Ezek mellett a többé-kevésbé normális és még nem oly ártalmas zavarodási jelenségek mellett nem ritkán ugynevezett beteges zavarodás is tapasztalható, amely a bor különböző betegségeivel karöltve lép fel és amely, ha azt kellő időben meg nem szüntetjük, könnyen a bor teljes megromlására, vagy legalább is a minőség lényeges mértékben való lerontására vezet.

Az utóbbi kategóriába tartoznak minde-

nekelőtt a baktériumok által előidézt zavarodások, mint a vörös és fehér borok ugynevezett megvirágosodása és azok a megzavarodások, amelyeket a gyakorlati vendéglős törés, megbarnulás, rókaiz és hasonló nevek alatt ismer.

Az oly boroknak önként való megtisztulása, amelyek beteges zavarodást mutatnak, természetesen teljesen ki van zárva addig, amíg a zavarosságot előidéző okok meg nem szűnnek, azaz amíg azokat a zavarosságot előidéző élő lényeket, vagy fermentumokat valamilyen uton-módon ártalmatlanná nem tettük; nagyon nehéz továbbá az olyan boroknak magamagától való tisztulása, amelyeknek erjedése hibás volt, amelyek megnyulósodtak vagy nyálkásakká váltak, illetőleg a seprőn vagy a törkölyön való túl-hosszu rajtmaradás folytán az említett anyagok bomlási termékeivel gazdagodtak meg.

Az olyan borok ellenben, amelyek egészséges, nem savszegény szőlőből származnak, amelyek gyorsan és teljesen erjednek át és a zajos erjedés alatt ismételt szelöltettek és amellet kellő időben lefejtettek a seprőről, illetőleg a törkölyről, azok rendes körülmények között az első félévben belül kifogástalanul tisztulnak meg annyira, hogy a legrövidebb idő alatt tükörtisztán eladásra elkészíthetők.

Kétségtelen dolog, hogy a fiatal boroknak manapság oly szükségessé vált gyorsított iskoláztatásánál a szűrést alig tudjuk kikerülni, sőt azt állíthatjuk, hogy a bor szűrése a ma rendelkezésre álló, tökéletesített szűrőkészülékek segítségével az utóbbi esztendő borotechnikája egyik fontos vívmányának tekinthető.

Eltekintve attól a számos előnytől, melyet a fiatal borok gondosan keresztülvitt szűrése nyújt, már csak azért sem helyettesíthető könnyen a szűrés a derítéssel, mert az utóbbi operáció elé fiatal borok kezelésénél sok akadály merül fel. A borok vagy fel nem veszik a derítő anyagot, vagy pedig, dacára annak, hogy a derítő anyag keresztülhatolt rajtuk, nem tisztulnak meg teljesen. A derítő csapadék leülepedését a bor szénsava többnyire megnehezíti, különösen a rosszul védett pinczékben és gyakori időjárás változás esetén. A boroknak oly soká kell a derítő anyagon lenniök, amíg teljesen megtisztulnak. A nem teljesen egészséges boroknál a megtisztulás egyáltalán ki van zárva és a derítőcsapadéknak a borral való hosszabb ideig való érintkezése

folytán nem ritkán a baktériumok szaporodása mozdíttatik elő. Az ilyen egyszeri derítés által meg nem tisztítható borok azután mindenféle derítőszerrel kezeltetnek és az eredmény mégis csak nem más, mint hogy a bor nem tisztul meg teljesen, sőt értéke csökken, gyakran el is romlik.

Ha körültekintünk a ma alkalmazott szűrők sokaságán, azt látjuk, hogy egész sora az igen jó, vagy kifogástalanul működő szűrőknek létezik, amelyekről alig tudjuk megmondani, hogy melyiket tegyük elébe a többieknek.

A borsűrők általában két csoportra oszthatók, vannak szövet- és vannak szitasűrők, amelyek közül az utóbbinak az ércszita sűrűsítésére használt anyaga szerint alcsoportokra: cellulóze- és aszbeszt-sűrőkre osztunk. Az aszbeszt-sűrőket, amely különösen forgalomba hozandó gyengén megzavarodott finomabb hordóborok, valamint finomabb régi borok derítésénél kitűnő szolgálatot teljesít. Az ilyen szűrő kivált kis pinczékben használható, de nagyobb vendéglők pinczéiben sem volna szabad hiányoznia.

Ha a szűrést az ugynevezett hollandi vászonsűrőkön hajtjuk végre, akkor első feladatunk az, hogy a szűrés megkezdése előtt a szűrőszakokat tisztára kimossuk és csak úgy állítjuk be a szűrőbe. A megszürendő borból, hogy a szűrés tökéletesebb legyen, kiveszünk egy kisebb mennyiséget és ahhoz kevés faszénport keverünk, hogy ezáltal a szűrőszakok likacsait betömítsük. A szűrésnél ügyeljünk mindig arra, hogy a szűrő tartányából a bor ki ne fogyjon, mert az újabb feltöltésnél a szűrőréteget könnyen megbolygatjuk, miáltal szűrésünk tökéletlen lesz és esetleg a szűrést újból kell kezdenünk.

Az aszbeszt-sűrőknél a szűrést a következőképen hajtjuk végre: A szűréshez szükséges aszbesztet a szűrő első megtöltéséhez szükséges bormennyiséghez adjuk és azzal jól elkeverjük, a keveréket azután minél gyorsabban a szitára öntjük. A falyadéknak a fémrostán való keresztülhatolása- kor az aszbeszt a rostahenger belső felületére rakódik és ha kellő óvatosan jártunk el, egyenletes vékony falbevonatot kapunk, amely a szűrőréteget alkotja. A szűrés kezdetén többé-kevésbé zavaros bort addig töltjük vissza a szűrőbe, amíg kristálytisztnak nem mutatkozik és a szűrés további folyamán csak arra kell ügyelni, hogy

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Budapest-Kőbánya.



Fennáll: 1854 óta

A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzde évi gyártó képessége **1.000.000 hl.**

Hordósörrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4—20. Angyalföldi jégverem: Telefon 115—85. Budai jégverem: Telefon 48—40. Vidékre X. Külső Jászberény-út 11. Telefon 52—58 és 52—60. Patacsörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberény-út 11. szám. Telefon 56—58. Budapestre a városi sörraktárakban is.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

elsőrendű természetes, szénsavdús asztali gyógyvíz.

Bornak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

a szürendő bor az aszbesztréteget mindig teljesen elfedje, mert ha a szűrő teljesen vagy részben üresen marad, akkor új bor-tömeg beöntése esetén az ércszövetre csak lazán simuló, vékony aszbesztréteg könnyen leoldódik, amely esetben a szűrőt újból el kell látni aszbesztréteggel.

Ilyen aszbesztszűrők ma már különböző nagyságban készülnek és vannak olyanok is, amelyek nyomás alatt dolgoznak, egy hgy a hordóból közvetlenül a szűrőbe ereszhető a bor vagy szivattyú közbeiktatásával történik a szűrés.

Ami már most a készülékek karbantartását illeti, ügyelnünk kell arra, hogy a szűrő befejezése után a fémdrót-szűrőket, miután azokról előzőleg a bepiszkolódott aszbesztrétegeket lehúztuk, szivattyú vagy vízvezeték vizsugarával jól lefecskenedezük, hogy a finom szűrőszövet között esetleg megakadt aszbeszt-részecskéket kiöblítsük. Hosszabb ideig való használaton kívül helyezés esetén a szűrőket a készülékből kiemeljük és száraz, szellős helyre eltesszük.

A pék.

Szigma aláírással »Az Ujság« a budapesti pékekről a következő igen találó sorokat közölte:

A süteményes kosárban egy pár kívül ijedten fehér, belül mogorván fekete szivacsos ízé, a pinczerek vallomása szerint vizes zsömlye, az egyetlen sütemény, ami a kávéházban volt még kapható, de ma már ez sem kapható. A többi műfaj teljes létszámában se valami pazarul változatos, hosszú tengődés és állandó sorvadás után immár végképpen megszűnt és semmi áron sem kapható.

Végzetes szerencsétlenségnek se a tejes, se a vajjas, se a lapos, se a hegyes kifli eltűnését a reggeli kávé mellől nem tartom. Bizonyos, hogy ennél nagyobb nyomorúságot és égetőbb nélkülözést is mér a háboru az emberiségre, és nem a legtöbbet veszíti az, akinek a pasztránáról, vagy a császárszömlgyéről kell két hétre, vagy akár két hónapra lemondania.

Ez az üres süteményes kosár, benne a feketebélű, sapadt micsodával mégis szegény és nyomorúság. De nem a hatóságok szegénye és nyomorúsága, nem is a kávése, aki természetesen nem adhat mást, mint amit kap, és a legkevésbé azé, aki sóhajtván mértja vagy aprítja a eszészébe. Hanem szegénye és gyászos tehetetlensége, mesterségbeli tudatlanságának számtalan bizonyítványa annak, aki ezt a szomorú vakarost süti és nem tud mást sütni, csak ezt a szomorúságot.

II. Sándor császár szakácsáról feljegyezték, hogy valami felséges ízű szeletet tudott kreálni — egy pár szarvasbőr-keztgühből. A francia konyha találékonysága négyszáz különböző módját eszelte ki a tojás gasztrikus feldolgozásának és száznál többféle zöldseglevest tud a gourmet-k gyönyökdötetésére.

Csak a jó Isten vehet onnan, ahol nincs; de a budapesti pékeket a háboru még távolról se döntötte a teljes nincsenységbe. A szarvasbőr-keztgühöz se kell folyamodnunk, hogy az ál-

dott kezükkel — cipőtalpat süssenek belőle. A körülmények rendkívüli alakulása csak egy anyagot vett el tőlük, korántsem a lisztet, hanem csupán a buzaliszteket. Egyéb fajta liszt épp oly bőségesen áll rendelkezésükre, mint normális tevékenységük kedvencz fűszerei: a víz, a krumpli, meg az eczet.

Hasonló alakulás rendkívüli viszonyok között másutt: Párisban, vagy Zürichben is történhetik, de egész bizonyos, hogy ez alakulásnak hasonló következtése — soha. Mert abban a pillanatban, amint a lehetőség távoli képe megjelenik, ahány a mesterségére valamit tartó pék ott van, előveszi azt az anyagot, amely a rendelkezésére marad, hozzáadja a maga mesterségbeli tudását, izlését, találékonyságát, ügyességét, és negyvennyolcz óra alatt csinál az egészséges és jól alkalmazható kukoriczlisztből negyvennyolczféle nagyszerű, izes, finom süteményt. Hogy miként csinálja, mivel szaporítja, vagy vékonyítja, izesíti, duzzasztja, könnyíti, azt én nem tudom, de ő kötelességének érzi, mert ez a tanult mestersége és ennek a mesterségnek a fejlesztése a hivatása és a becsvággya.

Az Ujság-ban nap-nap után egész csomó receptjét olvasom a kukoriczlisztből készíthető kiténő tésztáknak és süteményeknek. Ezeket a recepteket bizonyára nem professzionátusok küldik be, hanem háziasszonyok, akiknek más hivatásuk is van, mint a konyha, meg a sütő, de a feladatuknak ez az ága is megkapja a maga tisztos és illendő részét az érdeklődésükből és az ambíciójükből. Kötelességüknek érzik, hogy értsenek hozzá, hogy jót produkáljanak, és öröm és büszkeség nekik, ha valami új jót is tudtak komponálni.

De hol van csak a legkisebb jele, nyoma a professzionátusok ilyen mesterségbeli lelkiismeretességének, tudásának, hozzáértésének, vagy becsvággyának? Ilyen nyom, jel vagy kísérlet nem volt a normális időben és nincs most a rendkívüli időben. A világ legrosszabb kenyerét ettük a világ legjobb búzát termő országának fővárosában akkor is, amikor bőségesen volt mindenféle liszt, és aki a legrosszabb buzakenyeret sütötte akkor, a legrosszabb kukoriczamalét süti most. Nincs változás és nincs meglepetés. Nem kiderült, csak megbizonyosodott, hogy ez az ipar Budapesten fejletlen, tehetetlen és ügyefogyott. Akármelyik háziasszony dilettáns süő-művészete értékesebbet, jobbat és változatosabbat tud produkálni, mint ezeknek az uraknak a tanult mestersége, amiből bizonyítványt kaptak és esetleg sarokházat is építettek. Mert: kispórolni egy gramm lisztet a zsömlgyéből és egy deka lyukat sütni bele helyette, ez is tudomány és művészet, de semmiesetre se az a tudomány és művészet, amelynek a kedvéért az ő pék a sütőmesterséget kitalálta.

Közérdekű közlemények.

Savanyukáposzta megvédése a rothadás ellen.

Sokan azt hiszik, ha a káposztát nem jól tapossák vagy bunkózzák le a hordóba, hát könnyen elromlik. A romlás első nyoma a káposzta levén uszó penészpimpó. Ami azután anynyira elhatalmasodik, hogy a káposztát rothasztja meg. Az igaz, hogy a jó keményen letaposott és leszorított káposzta kevésbé romlik el, mert a képződő lé nem puhítja, nem

átztatja úgy szét, mint a laza káposztát. Azonban az elromlást legtöbbször a poshadt levégőji sötét pincze okozza, ahol a penész leggyorsabban fejlődik. Ha a káposztáshordó világos helyen áll és friss levegő járja át, akkor akárhogy volt berakva a hordóba a káposzta, több hónapig eltartható frissességében, savanyúságában. Különböen is nagy kárára van a káposztáshordó olyan pinczének, amelyben bort is tartanak, mert a bor a savanyukáposzta kipárolgásától káposztaizt és szagot kap, másrészt a penészgombák csirái, spórái átvándorolnak a boroshordóba és ha alkalmas nyílást találnak rajta, bekerülnek a borba s azt tönkreteszik. Azért a savanyukáposztás hordónak legjobb helye a világos, szellőzhető éléskamra. Ha a káposzta romlásnak indul az erős pimpósodás folytán, legcélszerűbb a pimpós levét lekanelazni és egy-két ujjnyi vastagságban a megposhadt és megpuhult káposztát kiszedni a hordóból. Azután a káposzta mennyiségéhez mérten egy vagy két pohár tiszta törkölypálínkát öntünk rá. Valahányszor a hordóból káposztát szedünk, a ráöntést meg kell újítani. De ezt csak három-négyszerig szedéséig kell folytatni, azután már a káposzta nem pimpósodik meg és nem indul rothadásnak, mert az alkohol a penészpórákat előli.

A vértetű elleni védekezés legsikeresebb módja.

Ami a vértetű elleni védekezést illeti, azt a legcélszerűbb a téli hónapokban végrehajtani, azaz addig míg az almafák meg nem lobosodtak. Ha az almafáink igen nagy mértékben vannak a vértetűtől megtámadva, akkor az ilyen erősen megtámadott vértetves ágakat vágjuk le és távolítsuk el olyan helyre, ahol azokat rögtön el lehet égetni. A fatörzsének és megmaradt ágainak megtisztítása petróleum emulsióval történik. A petróleum emulsiót úgy készítjük, hogy egy liter vízben fölaprózunk 10 dekagramm közönséges mosó vagy káli szappant és fölforraljuk, ha ez már meg van, akkor hozzá öntünk két liter langyos petróleumot. A petróleumot úgy melegítjük fel, hogy a petróleumot tartalmazó edényt egy nagyobb vízzel telt edénybe állítjuk s így vízfürdő segítségével melegítjük azt fel. Az így össze öntött, fölforralt folyadékot kézi szivattyúval vagy habverő segítségével, addig kavarguk, amíg az tejföl sűrűségűvé nem lesz. Már most ezt a petróleum emulsiót használat előtt 4—5 rész tiszta lehetőleg állott vízzel felhígítjuk és csak azután ecseteljük be vele a fák sebeit. A már így megtisztított sebeket azután kátránnyal vonjuk be, hogy oda a vértetű többé le ne telepedhessék, vagy ha ez mégis megtörténne könnyen felismerhessük. Nyolcz tíz nap után megint végig vizsgáljuk a fáinkat s ahol újabb vértetű folt keletkezett azt itt leirt módon tovább kezeljük. Az igen vértetves öreg fákat legjobb tőből kivágni és elégetni. Vértetűvel fertőzött faiskálában a vértetű az almafák gyökereit is elszoká néha lepni. Ez ellen csak úgy védekezhünk, ha a fák gyökereit felfedjük és azt a petróleum emulsióval gyengébb 6—8 szoros hígításával lemossuk s azután a lemosott gyökereket égetett mézporral 1—2 ujjnyira behintjük. Ügyelnünk kell továbbá arra, hogy az ilyen vértetves helyekről sem oltógalyat, sem gyökerez dugványokat ne szedjünk.

Sürgősen eladó

kétszemélyes réz hálószoba-berendezés, teljesen új állapotban, ugyanott használt íróasztalok és egyéb szobabutor-darabok jutányos áron. **Cím: megtudható a lapkiadóhivatalában.** :: ::

Ültessünk emlékfákat.

(Hazai kertészetünk és a háboru).

Nemzeti létünk fenmaradásáért több mint fél-éve folyamatban levő küzdelmeink óriási erőki-fejtései, az idehaza maradtak érzelmvilágában hatalmas lendületeket váltanak ki, olyanokat, aminek a rendes viszonyok keretein messze túl-növe, belőlünk új embereket formálnak. A régieknél jobbakat, nemesebbeket.

Az érzelmek ezen viharzásában versenyre kel minden képességünk, mely mind ugyanazt az egy célt kívánja szolgálni: a haza üdvét.

Aki nemé, kora, vagy más súlyos ok folytán nem vehet részt a harcban, az idehaza igyekszik a harcok eredményét támogató munkájával előbbre segíteni. Azt mondhatnánk, hogy minden harcosnak megvan itthon a második »én«-je, aki — ha már másként nem teheti — legalább lelkevel vele együtt ott van, ott küzd, ott lelkesül, ott nélkülöz, él és hal a csatáron. Sőt van nemcsak egy, hanem több is. És ez így van jól, ez így a helyes, hogy a küzdő lelke megihlessa a küzdelemből kimaradtét és ez legjobb érzése szerint siessen, fáradjon, munkáljon azon, hogy küzdő társa a nehéz küzdelemben minél teljesebben legyen vértézve és ellátva mindazzal, ami őt a nélkülözésektől megóvni alkalmas és nyugodt legyen abban a tudatban, hogy otthon lévő szeretteiről is vannak, akik gondoskodnak ő helyette: a távollevő helyett, még arra az esetre is, ha talán soha többé vissza nem térhetne...

De az élőkről való gondoskodás nem meríti ki teljesen kötelességünket. A mi hálánk, melyet a harcok fergetegében csak a hazáját szerető és védelmező igaz embertől kitelhető szívóssággal és az utolsó csepp vérenek elhullásáig küzdő katonáink iránt érezzük, nem véges, nem elmúló. Utolsó pillanatunkig, szívünk utolsó dobbanásáig kell annak eltartani, sőt még azon túl is: gyermekeinkben és késő unokáinkban.

Hálával, örök hálával vagyunk adósai nehéz harcaikat küzdő hős testvéreinknek, éltük végső fellobbanásáig és sírokon túl... Akik a becsületnek, a harcnak mezején elesnek: megdicsőülnek és örökéletűkké lesznek a mi emlékezésünkben. Emlékezés reájuk és lelkesedés az örök, a legszentebb eszményért: a hazáért, egy fogalom lesz ez! Ennek azonban nemcsak szívünkben kell így lenni, hanem erről nyíltan, mindenek színe előtt vallomást, bizonyosságot kell tennünk.

Aldjuk érette a Mindenható kegyelmét, hogy egyszerre máris számtalan szívből kifakasztotta azt a nemes szándékot, mely esett hőseink emlékét maradandóan kívánja megjelölni. De mi nem olyan jelt óhajtunk, mely azokat, akik a dicső elmulásban és a haza hálájában egyggyé lettek, a halál után osztályozza, hanem olyat, amely hozzájuk és hozzánk leginkább méltó, amely jelzi, hogy a megszakadt életekből, új élet fakadt: mindnyájunk üdve, a haza nagysága és boldogsága. Aldás a pusztulás nyomán.

Elő emlékeket kérünk számukra.

Am hirdesse a dicsők neveit nem mulón köbe, vagy érzebe vésvé — bár egyszerű kövön és táblán, bár művészi emlékművön — ami kegyeletünk a jelennek és az utókornak, de ne állítsuk azokat épületeknek: felekezeti templomoknak, iskoláknak, város- és községházaknak falaiba, hanem állítsuk fel a városok, a falvak terein: az Isten éltető szabad napja alá, az üde és életet fakasztó szabad levegőre, élő ültetvények lombhullatós és örökzöld sátorába, jelezve, hogy ami hálánk is él, ami hálánk sem elmúl és az elköltözött dicső küzdelme a kortársaknak és az utódoknak egyaránt életet fakasztott és a vészek ellen enyhét szerzett.

Fákat, szép hatalmasra növő fákat ültessünk már most az örök dicsőségbe elköltözött harcos testvéreink majdan létesülő emléktáblái, oszlo-

pai és emlékművel számára, hogy mire lezajlik a rettenetes harci küzdelem és elül a vész: készen álljanak a kisebb, nagyobb ligetek szerte e hazában, még a legkisebb, legszegényebb község főhelyén, főterén is, ahol majd el nem mulóan írjuk köre, vagy ércebe minden egyes esett testvérünk nevét, hogy a dicsőség élő szimbólumának: a cserfának, vagy a magyarság ősi fájának: a diófának zöld lombsátorában mindenha ápolts és gondozott méltó enyhelye legyen azok emlékének, akik mindenüket: életüket, vérüket, ifjuságukat odaáldozták a legszentebb helyre: a haza oltárára!

Ezek a facsoportok, emlék-ligetek, még ha nem is koszorúzzák az esett hősök köbe vésett emlékművét; ha magukban állanak is, időtlen-időig hirdetni fogják, hogy volt egy kor, amelynek fiai habozás nélkül, férfias önfeláldozással odaadták mindenüket e hazáért, hogy az utódok, az unokák a békének áldó, melegítő napját annál zavartalanabban élvezhessék. Ide, ezekbe az emlék-ligetekbe vezessék majd ki népünk oktatói ünnepeken vagy kegyeletes napokon az ifjuságot, hogy tanuljon dicső elődei tetteiből, hogy válják ismét köztudattá — ami a háboru előtt már kiveszőben volt —, hogy a legnemesebb érzés a honszerem, a hazafiság! Ennek jegyében neveljük a jövőendő nemzedékeket és akkor nem hiába véreztek a mai idők férfiai!

Üdvöt az élő hősöknek, örök dicsőséget az esetteknek!

(Kertészet.)

Franciaország bortermelőinek helyzete.

A francia »Nemzeti Gazdasági Egyesület« összeállított adatai alapján az anyaországban az önálló szőlőbirtokosok száma 1,600,000, a szőlőmunkások pedig ennek négyszeresét teszik ki. Algériában, ebben az igazán termékeny francia kolóniában, a lakosságnak mintegy kétharmada foglalkozik kizárólag a szőlőterületek megművelésével.

Ha a francia szőlők szüreti eredménye eléri az 50 millió hektolitert és Algériában 8 millió hl. kerül a hordókba, akkor az évi átlagos termés kielégíti úgy a birtokosok, valamint a vinczellérnépek vágyait és szükségleteit is. Az ennél kisebb hozamu esztendőket a gyengetermésűek közé sorolják.

Az elmúlt 1914. évi szüret, dacára a háboru közbenjöttének, felülmutta az átlagos termést, mert az eredmény meghaladta a 65 millió hektolitert. Mindazonáltal a bortermelők helyzete igen rossz, mivel a borárak olyannyira nyomottak, mint amilyenekre már egy évtized óta még emlékezni sem tudunk. A közepes borárak, melyek rendes körülmények között hektoliterenként 50 frankra rugnak, az 1914—1915. esztendőben — legalább a mai napig — ezen összegen jóval alul maradtak. Nem csoda, hisz a francia borok Németországban legnagyobb és legjobb vevőjüket veszítették el. Hisz Németország borban, cognacban, pezsgők és likőrökben évenként 35 millió korónával adózik a francia termelő- és kereskedőknek. Belgium és Argentína együttvéve sem igen vásárolnak többet, Anglia és Oroszország borkivitelei pedig igenis elenyészőknek mondhatók. Nagybritánia — csak mellesleg je-

gyezzük meg — a valódi francia boroknak az ő »Ausztrália-Burgundi« és »London-Bordeaux-Type« boraival, nagy hűhójával az egész világpiacra meglehetősen piszkos versenytársa. Eredeti francia bort évenként alig vásárol többet 3,5 millió franknyi értékűnél. Oroszország pedig már hosszú idő óta nagy béviteli vámokkal akadályozza meg a bortermelők terjeszkedését, mert a krimi borok fogyasztását akarja növelni.

Az 1914. év nagy termésével szemben, amely 19 délvideki departementben (megye) a minisztérium becslése szerint 39 millió hektolitert tett ki (a tavalyi 25½ millió hl.-rel szemben), az árak igazán nyomottaknak nevezhetők. Az úgynevezett »midi« borokat, ha szesz-tartalmuk 6—8,5 fok közt ingadozik, fokonként 1 frankjával fizetik; 9—10 fokos borokat nagy tömegekben ajánlanak 10—12 frankért. Ilyen árakat nálunk Magyarországon csak 30 esztendővel ezelőtt kínálgattak.

A borkereskedők helyzete egyelőre nem sokkal rózsásabb, mint a termelőké, amiért is bevásárlásaiknál nagyon tartózkodók. Ez annál inkább természetes, mert a kereskedelem pinczéiben nem kevesebb mint 8 millió hl. bor fekszik raktáron, amely mennyiség Magyarországon kétévi bő szüretjének felelné meg.

A legkiválóbb francia fajborok árai is mintegy 70%-al alacsonyabbak az 1913. évi jegyzéseknél. Cognacban a nagy gyárosok a bortermelőktől csak az 1913. évi termést veszik meg, míg az 1914. évi borokból és borpárlatokból csak a szállítóknak megfelelő egyötöd részére reflektálnak. A cognac-czégek árjegyzése a következő:

Grande Champagne, fokonként 2,20 frk; borpárlat ára 160 frk hektoliterenként; Petite Champagne, fokonként 2,05 frk; borpárlat ára 150 frk hl.-ként; Borderies (Fins Bois) fokonként 2 frk; borpárlat ára 145 frk; Bois ordinaires, fokonként 1,90 frk; borpárlat ára 140 frk hektoliterenként.

Egy francia borszaklapban, melyet úgy látszik a cenzura kegyelme nem nyírbált meg alaposan, egy derék francia szőlőbirtokos a szegyet egyenesen a fején találta, mikor nyíltan kimondja, hogy a francia bortermelőket a jelenlegi nyomoruságos helyzetből és a még biztosan bekövetkező teljes végromlásból csak egy azonnali békekötés tudná kiragadni.

Ha Franciaországban még vagy tíz millió hasonló gondolkozású ember akadna, akkor azt hisszük, hogy a béke hamarosan megköthető lenne.

A kenyér és sütemény készítéséről.

A székesfőváros vásárigazgatósága a következő értesítést adta ki a székesfővárosban levő kenyérgyáraknak, sütődéknak, pékeknek, vendéglősöknek, korezmárosoknak, fűszerkereskedőknek s ezen iparágak ipartársulatainak és egyesületeinek:

A 649/1915. M. E. kormányrendelet f. évi március 20.-tól kezdődőleg életbe lép; mely alkalommal e rendelet következő lényegesebb határozmányaira hívom fel az érdekeltek figyelmét:

Kenyeret, ehhez hasonló czípót, kalácsot, fonatost, vagy bármily más süteményt ezentul eladásra csakis olyan lisztből szabad készíteni és sütni, melynek legalább is 50%-a tengeriliszt. A pékeknek még magánfelektől sem szabad oly kenyeret vagy kalácsot sütésre elfogadni, mely a követelményeknek meg nem felel.

Az ily módon készített kenyeret vagy süteményt, ha annak darabja öt dekáznál nagyobb, csakis száraz állapotban szabad árusítani, vagyis a sütés után 24 óráig raktározni kell hagyni.

Ezen általános szabály alól csakis a valódi cukrászsütemény és vizeszemlye képez kivételt, valamint azon péksütemények, melyek orvosi rendeletre kórházak, üdülőházak, gyermekek vagy betegek számára, vagy pedig a katonai parancsnokságok által rendeltettek. Ezen kivételekre nézve mérvadóak a következők:

Cukrászsütemény alatt csakis azon sütemények értendők, melyek készítésénél legfeljebb 50% lisztet használnak úgy, hogy a sütemény legalább is felerészben: tojás, csokoládé, dió, s más eféle alkatrészekből áll. E rendelkezésből világosan következik, hogy ezentul kalácsot, fonatost, zsurenkeret, lepényt, köttes tésztát, szóval amihez eddig fehér lisztet használtak, ezentul még cukrászdákban sem szabad készíteni s árulni.

Meg van azonban engedve úgy a cukrászoknak, mint a pékeknek, hogy olyan süteményt készítsenek, melyben egyáltalában nincs se buzaszt, se rozsliszt, se árpaliszt, — tehát csak burgonyaliszt, vagy rizsliszt stb. Vizeszemlyét tehát ezentul is szabad akár finom tésztaalasztból (a régi nullásból), akár főzőlisztből (a régi 2-es és 30% árpaliszt keveréke) készíteni, azonban ezt csak egyszer szabad naponta előállítani. (Budapest est 10 órától másnap délelőtt 10 óráig van megállapítva.)

Amely pék vizeszemlyén kívül bármi más süteményt készít oly lisztből, mely nincs 50% tengerivel keverve, tartozik orvosi bizonyítvánnyal e rendelet igazolnia. Ezen orvosi bizonylaton rajta kell állani, hogy minő sütemény, mennyi kiló vagy darab s mely intézet számára rendeltetett?

Akik ezeket a rendelkezéseket megszegik, azok kihágás követnek el és két hónapig terjedhető elzárással és 600 koronáig terjedhető pénzbírsággal büntetendő.

A kihágások elbírálása minden esetben Budapesten a kerületi rendőrkapitányságokra, vidéken a közigazgatási hatóságokhoz tartozik.

KÜLÖNFÉLÉK.

Olaszország tavalyi bortermése. A hivatalos adatokból, melyek most már végleges formában előtűnik fekszenek, kiderül, hogy Olaszországnak a múlt évben ismét nagy termés volt, bár ez a mennyiség mögötta is marad az első becslésnek. Az egész termést súlyban most 68 millió métermázsza szőlőben állapították meg, amiből 2—3 millió asztali szőlőt, mely közvetlen fogyasztásra szolgált, levonásba hozva és a maradékot métermázsánként 68 literes alapon mustra átszámítva 44.7 millió szinmustot kaptak. Ezzel szemben a termés 1913-ban 52.2, 1912-ben 44, 1911-ben 42.6, 1910-ben 23.3 millió hektoliter mustot tett ki. Fentjelzett szőlőmennyiség a különböző borvidékekre következőleg oszlik meg: Piemont 10, Liguria 1.3, Lombardia 3.3, Venezia 4.8, Emilia 8, Toskana 6, Marchia 2.6, Umbria 1.6, Latium 3.9, az Abruzzok 2.5, Campania 8.6, Apulia 5.2, Calabria 1.2, Szicília 7.5 millió métermázsza szőlőt aratott, míg a többi vidékre a maradék esik.

Hamisított bort szeszifőzési célra eladni tilos. A bortörvény alapján hamisított bor forgalombahozatala miatt indított kihágási ügyben a terhelt azzal védekezett, hogy a nála talált hamisított bort nem bor gyanánt fogyasztás céljára, hanem egy szeszgyárosnak cognac-fogyasztásra adta el. A belügyminiszter ez ügyben hozott harmadfoku ítélete ezt a védekezést nem

fogadta el, hanem a terheltet elítélte azzal a megokolással, hogy a bortörvény sehol sem tartalmaz olyan rendelkezést, mely szerint a hamisított bor forgalombahozatalával elkövetett kihágás egyik alkotó elemül az kívántatnék meg, hogy az eladó a hamisított bort, borként leendő fogyasztás céljából hozza forgalomba. Az tehát, hogy a terhelt a hamisított bort kinek és mi célra adta el, a hamisított bor forgalombahozatalával elkövetett kihágás megállapításának szempontjából teljesen közömbös, mert a törvény e tekintetben semmi megszorítást nem tesz, hanem feltétlenül kihágásnak minősíti a hamisított bor forgalombahozatalát. Az pedig, hogy a »forgalombahozatal« alatt mit ért a bortörvény (1908. XLII. t.-cz.) ennek 12. szakaszában meg van határozva. De a hamisított bor forgalombahozatalával elkövetett kihágás megállapítása attól, hogy az eladó mi célra adja azt el, nem tehető függővé a belügyminiszter elvi jelentőségű döntése szerint már azért sem, mert az eladó nem is tudja azt, hogy a vevő tényleg arra a célra fogja-e felhasználni a hamisított bort, amely célra az eladó azt eladta. Az eladó ugyanis e tekintetben nem gyakorolhat befolyást a vevőre. A bortörvénynek az a rendelkezése, mely szerint a zár alá vételkor, illetőleg az eljárás befejezésekor fel nem talált hamisított bor értékét az eladótól megjelölt célra megtéríteni tartozik, szintén nem hagy fenn kétséget arra nézve, hogy a terhelt a hamisított borral semmiféleképpen, semmiféle célra nem rendelkezhetik, tehát nincs jogosítva azt sem pálinkafőzésre, sem más célra eladni, sem másképpen felhasználni.

Vámfelfüggesztések. A m. kir. minisztérium egyetértve az osztrák és kir. kormánnyal, a szerződéses vámtarifa alábbi tételeiben megállapított vámokat további rendelkezésig felfüggeszti: A 70. tarifaszámból sertések, 130 kg. és ennél nagyobb súlyban, 88. tsz. Természetes vaj, friss vagy sózott, olvasztott, 90. tsz. Mesterséges vaj és márgarin, továbbá egyéb, külön meg nem nevezett ételzsiradékok, 92. tsz. Allati faggyu, nyers vagy olvasztott, sajított faggyu, 93. tsz. Növényi olaj, pálmamag és kókuszdióolaj szilárd állapotban. Az 530. c) 2. tarifaszámból: »Arató- és kaszálógépek.« A 602. a) tarifaszámból: »Rézgálic.« Ez a rendelet kihirdetésének napján lép életbe.

A szeszes italok éremelése. A Likörgyárosok és gyümölcspárolók országos egyesülete igazgatósága március hó 3-án tartott értekezletén elhatározta, hogy a szesz és az összes többi nyersanyagok, valamint az üzemköltségek nagymérvű folytonos drágulása következtében az összes szeszes italgyártmányok eladási árait a már eddigi 10%-os emelésen kívül további 15%-kal felemeli. Elhatározták továbbá, hogy eladások ezentul későbbi szállításra szóló előjegyzések kizárásával, csakis azonnali szállításra eszközölhetnek.

Vendéglősök Esztiszükséglete. A »Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata« folyó hó 1-ét tartott választmányi gyűlés határozatából kérvényt intézett a székesfőváros tanácsához az iránt, hogy a lisztkészletek összeírása és megállapítása után a hatóság gondoskodjék a vendéglősök lisztiszükségletének kielégítéséről, mert a vendéglősök hivataloszerű közlelmezési tényezők s lisztiszükségletük kielégítésének kérdésével mindenképp a közönség érdekeit tartják szem előtt és annak tesznek szolgálatot, de emellett természetesen saját ipari státuszukban fennakadást ne szenvedjenek.

A korcsmai hiteltől. Az uzsoráról és a káros hitelügyletekről szóló 1883. évi törvény értelmében a kerületi előjárások most állapították meg azt a hitelt, amely a vendéglőkben, korcsmákban és italmérőhelyeken elfogyasztott, vagy vásárolt italnemüekért egy embernek nyújtható. Ezt a korcsmai hitelt az 1915. évre a főváros területére négy koronában állapították meg. Aki a megállapított összegnél nagyobb

hitelt nyújt, a szegényalap részére száz korona pénzbírsággal sújtják.

A sörérek emelése. A sörgyártáshoz szükséges összes nyersanyagok és üzemi cikkek kivétel nélküli folytonos áremelkedése, a gyártás üzemköltségeinek rohamos emelkedése, valamint a malátatermelés hatóságai korlátozása és ennek nyomán a sörgyártás és a sörreladás redukciója arra készítették a fővárosi sörfőzdeket, hogy sörgyártmányaik árát 1915. március 1-ével általánosan felemeljék. Eszerint március hó 1-től fogva a hordósör ára hektoliterenként 8 koronával, a palacska ára pedig a palacska nagysága szerint 3—5 fillérrel emelkedett.

Visszaélés vendéglői iparengedélyekkel. A pálinkás-boltok és az ilyen »butikokkal« kapcsolatos »söntések« nagyon elszaporodtak az utóbbi időben. Volt is szó ellenük elég s a vendéglősipartársulatok vezetőségei tisztán kimutatták, hogy ezek a »se fü, se fa« üzlet-félék, nemcsak a tisztas vendéglős-iparnak vannak ártalmára, hanem másoknak is. És ez beigazolást is nyert a mai rendkívül időben. Ugy tudniillik, hogy a háborus viszonyok folytán az ilyen »butikák« forgalma is nagyon megcsappant s ezen segítendő, sokan vendéglői iparengedélyt váltottak, hogy e révén a vendéglőknek hetenkint járó 85 kgr. lisztet jussanak, amit aztán szépen kiosztottak a napi »kundsajtjainak«, sőt ily módon több »vevőre« is szert tettek. Hogy az üzleti forgalom emelésnek ez a módja nem egyéb, mint visszaélés a vendéglői iparengedéllyel, az kétségtelen és ezért helyesen tenné a hatóság, ha megállapítaná, hogy az eféle ipari jogosítvány kit illet és kit nem illet meg. Még célravezetőbb volna, ha ebben a megállapításban a vendéglős ipartársulatok is közreműködne.

Lisztutalványozás Budapesten. Budapest városi tanácsának is nehéz volt a helyzet a lisztutalványozás rendszeresítésével, de a kézdet nehezségein immár átesett és most már rendszeresen ezen utalványozások, mert minden fűszerkereskedő és szatócs már postán megkapja minden héten az »utalványát«, amely most főzőlisztre szól, amely főzőlisztnak 50%-a buza, 50%-a tengeriből áll. Aki ezenkívül tengerilisztet is akar, megkapja azt is a városi Gerlőczy-utcai lisztutalványozási osztályánál, ha ott jelentkezik. Legközelebb kenyérlisztutalványozásra is történik intézkedés és márt történt az iránt is intézkedés, hogy az a botrányos állapot, amely a Hungária gőzmalomnál a lisztkiszolgáltatás körül a minap tapasztalható volt, ne ismétlődjék. Az történt ugyanis a Hungáriánál, hogy amidőn a fűszerkereskedők és szatócsok száza a városi lisztutalvényaival ott megjelentek, hogy a részükre kiutalványozott lisztmennyiséget ott átvegyék, a Hungária gőzmalom az ott megjelentek nagy részét azzal küldötte vissza, hogy csak hétfőn szolgáltathatja ki részükre a lisztet. Az ott megjelent sok száz fűszerkereskedő és szatócs felháborodása érthető, mert hiszen ezek a szegény emberek kocsival jelentek meg ott és hiába költségeskedtek és hiába töltötték az idejüket.

Ezen sérelmes és méltánytalan eljárásért sokan panasszal fordultak a főváros közlelmezési osztályának a vezetőjéhez, aki azonnal vizsgálatot indított e dologban s intézkedett, hogy a jövőben a lisztutalványok kiküldése előtt már előre kijelentsék az illető malmok, hogy milyen mennyiségű készlet felett rendelkeznek és hogy milyen mennyiségű lisztet képesek így egyes átvevőknek naponként kiszolgáltatni. Ezzel az intézkedéssel eleje vétettett annak, hogy hasonló eset elő ne fordulhasson.

Társas reggelik.

Április 9-én: Neiger Jakab éttermében, VI. Teréz-körút 4.

Április 16-án: Kamarás Mihály vendéglőjében, VIII., Köztemető-ut 4.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Április 7-én: Páczér János vendéglőjében, VII., Népszínház-utca 24.

Április 14-én: Tompa Lukács vendéglőjében, IX., Márton-utca 18.

Április 21-én: Korl István vendéglőjében, VIII., Sárkány-utca 12.

Április 28-án: Pulay Gyula vendéglőjében, VIII., Baross-utca 6.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körút 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utca 7. Telefon József 39—88 vagy 39—89.

CSARNOK.

Vöröskereszt.

Már a csatának vége.
Tábortüzek körébe
Nyugodni tér a had. —
Hasznát számolni össze.
Hogy dus kékbe kösse.
A szériin már csak a Halál marad.

Az emberbuza-rendek
Vér karmaiban hevernek.
Mindnek fölé hajol —
Holló kiált az éjben
S az ég törött kelyhében
A hold mint véres ostya bujdosol.

Néz jéggé merülve
A csillagtalan ürbe.
Kinek fejéhez áll
És mindent sorba ejti
És egyet sem felejt ki.
Nincs gazda gondosabb, mint a halál.

Egy hajfűrt, vagy egy arckép,
Viselve amuletkép
Itt-ott utjába van,
Am azt lefejtí sebtben.
Mégafgy a vér a sebben
S mosolyog a halál szomoruan.

De néha visszatörpan
És zöldes fényre lobban
Világtalan szeme:
A haldokló levente
Gyertyáját óva, mentve
Valaki, érzi, harcol ellene.

Kaszáját fenne zordul,
Felé bármerre fordul,
A katonához el nem ér, —
Vidám kakas-szó harsan
S a tisztuló magasban
Mint ezüstlámpa, a hold oly fehér.

— A földtől fel az égig
S le a tengerfenékgig,
Mely birna vélem, nincsen hatalom:
Ki vakmerően utamba
Allasz, ki vagy, te balga?
— A nevem: irgalom.

S ahányszor, mint a rózsza,
Színét a hóra szórja
Egy-egy vöröskereszt:
Fut a halál az éjben
S egy angyal fönt az égben
Győzelmi harsonáján dalba kezd.

Móra Ferencz.

Ültessünk mogyoró cserjéket.

Most, amidőn beláthatjuk, mekkorát vétkeztünk azáltal, hogy nem forszíroztuk földjeinket s nem törekedtünk a tömeg- és többtermelésre, időszerűnek véljük a »Pesti Hírlap« egyik szerkesztői üzenetét t. olvasóinknak b. figyelmébe ajánlani. Amilyen rövid ez a közlemény, éppen olyan fontos lehet annak megszívlelése a jövőben, annál inkább is, mert nálunk a mogyorótermelés régente szintén a jövedelmezőbb bevételi források közé tartozott.

»A kisázsiai mogyoró-telepeket, különösen a Trapezunt vidékieket személyes tapasztalásból ismerjük és az újabb beszerzett adataink alapján mondhatjuk, hogy Trapezunt, Rire, Kerasunt, Ordu és Tireboh környékén a lakosság minden nagyobb szakértelem nélkül, tisztán csak a mogyoróterveknél egyszerű ültetése által harmincz év alatt hatalmasan föllendítette és a mogyorókereskedelem egy-két német kereskedő buzgó-sága révén, valóságos európai, mondhatnók világhírre tett szert. Trapezunt és környéke, a folyamvölgyek, a hegyoldalak nagy kiterjedésű mogyorókertekkel vannak betelepítve. Ezek a mogyorósok a különleges művelésnek semmiféle különös nyomát nem mutatják. Egy sűrű cserjésnek látszik az egész, amelyben egyedül a rendes cserjesorok árulják el az emberi beavatkozás nyomát. Körülbelül három méter távolságra vannak egymástól a mogyorócserjék. Egy-egy cserje 6—10 töből áll. Az összeültetett cserjék néhány év alatt (5—8 év) csaknem 3 méteres magasra fejlődnek, sűrű, szinte áthatolhatatlan cserjeerdőt alkotva, amely csak úgy ontja a rengeteg mennyiségű mogyorót. A cserjék tömve szoktak lenni töménytelen mogyoróterméssel, sőt még magukon a törzseken is láthatók a mogyorógubacsok. Egy-egy hajtáson 8—10 gubacs ül; s egyben 5—10 szem mogyoró fészkel. Egyetlen tö 40 okka mogyorót terem, egy nyolcz töből álló cserjén kb. 4 q. mogyoró terem, lévén egy okka 1,28 kgr. Magában Tarabizonában a mag, amely kivitelre kerül, 3 millió frank értéket képvisel; a főntebbi négy egyéb helységben pedig 10 millió frankot tesz ki.

Trapezuntban a közepes termés 120—140.000 kantár, Kerazuntban 150—200.000 kantár, vagyis egy kantár 44 okka lévén, a termésmennyiség métermázsákban Trapezuntban 67.584—79.848 q., Kerazuntban 112.640 q.

Ebből a mogyorótermésmennyiségből azt is láthatja, hogy a lakosság egyik fő foglalkozását a mogyorótermesztés képezi s a mogyoróérés idején ezrével dolgoznak künn a telepeken férfiak, asszonyok, lányok és fiúk, szedve, gyűjtve, tisztogatva, törve, csomagolva a finom ízű és zamatos mogyorót. Mozgalmas élet van ilyenkor a hegyek és völgyek mogyorósaiban és a szép szeptember—október havát, a mogyorószüret idejét mindenkor nagy örömmel várja, mint nálunk a szőlőszüretet, vagy a barackszedés idejét.

Különbben Trapezunt nemcsak mogyorójáról híres, de egyéb kitűnő gyümölcséről is, teremtén itt a legfinomabb alma, körte, gránátalma, cseresznye, kajszli mandula, füge, naspolya, birs; szeder és szőlő fölös számmal, hogy Konstantinápoly gyümölcskedvelőit gazdagon ellássák.

A mogyorócserjék tenyésztése majdnem éppen olyan kevés munkát és kiadást igényel, mint a nemesebb fajta csalánoké, melyeknek száraiból a jutát pótló zsákzöveket lehet előállítani. Németországban az ugynevezett »Brenessel-Leiden« még ma is sok helyütt van használatban s itt-ott gorombaváson számban még ruhaszövegek is elcsuszik. Ne hagyjunk csak egy talpalatnyi földet se üresen, ez legyen minden magyar ember és háziasszony jelszava.

néhai lhász György, lapunk volt felelős szerkesztőjének és kiadójának elhunytá alkalmával a családhoz intézett számos és szives részvényt nyilatkozatokért ez uton fogadják halás köszönetünket.

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a

BORÁSZATI LAPOK

mely újévtől kezdve 47 ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.

Ezen szaklap, mely nemcsak a magyar szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem legelőkelőbb figyelemmel kíséri a külföldi tapasztalatokat is, minden kétséget kizárólag a legsokoldalúbb és legértelmesebb szőlészeti újság, mely minden más külföldi vagy hazai szaklap olvasását egész fölöslegessé teszi.

A „BORÁSZATI LAPOK“-nak a közgazdaság és a gyakorlati szőlőművelésnek és borászatnak szentelt rovatai igen kimerítő, de különös súlyt helyez a tudósításokra is.

Minden előfizető évenként több nagy színes műmellékletet kap, valamely szőlőfaj hű képét

Laptulajdonos Dr. BAROSS ENDRE.

Szerkesztésért és kiadásért felel: Dr. DRUCKER JENŐ.

A lap előfizetési ára: egész évre 16 kor., fél évre 8 kor., negyed évre 4 kor.

Mutatványszámot 3 héten át készséggel küld a Borászati Lapok kiadóhivatala Budapest, IX., Üllői-ut 25

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkívüli kedveltségnek örvend a

paptamási Lythia gyógyviz!
Vizelethajtó és hűgysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: Brázay Kálmán czégnél
Budapest, VIII., Baross-utca 43.

FOGAK

fogtömések, foghuzások a legsikeresebben eszközöltetnek

HEJCMANN REZSŐ

fogászati műtermében
BUDAPEST, JÓZSEF-KÖRUT 72.

Fogad: 9—5-ig.

LUHI-ERZSÉBET
(Bereg megye) Gyógyforrás.

Kitűnő ízű, igen üdítő ásványvíz, bor, cognac vagy citromsavval vegyítve Orvosi szaktekintélyektől legelőkelőbb méltósággal ajánlva gyomorban, talmak, étvágytalanság, gyomor-égés, köhögés, verszegénység, tüdőbaj és vérköpések esetében

Megrendelhető: SCHÖNBORN BUCHHEIM gróf uradalmi ásványvizek bérletőségénél, Szolyva.

Friss tojás

64 darabot (5 kg. Postcolli) jól becsomagolva, 8 K-ért beküldve bérmentve szállít:

Gotthard Sámuel főtanító
Palánkán. (Bácska)



BORHEGYI F.

borkereskedő

Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4. szám alatt.



BORHEGYI BOR

Ajánlja a legjobb: francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron. Belföldi borait az első hírneves bortermezőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítenek.

Kitünő ő- és új fajborok

Polgár Sándor Telep

Fajszőlő uradalom Hevesen, 12. sz.

Ajánlja saját termésű
kitünő fajborait.

Szőlőtelep területe 600 hold.

Évi termelés 15.000 hl.

ÁRJEJYZÉK INGYEN!

**Vendéglősök
nagy előnyben részesülnek**

E lap következő számában
borfajaink leírását találhatja

LITTKÉ L.

pezsgőboryár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg
ő császári és kirá-
lyi fensége, Salva-
tor Lipót ő cs. és
kir. fensége és
„Nemzetközi Háló-
kocsi” és „Európai
Express Vonat-tár-
saság” szállítója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND
VIN SEC”, „CA-
SINO EXTRA SEC”
„FORENLAND”
(savanykás) „BRI-
TANIA EXTRA
DRY” (cukor nélkül)

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegké-
szítmények előállításánál a jég
sózására, valamint hűtőkészü-
lékekhez. Minden felvilágosi-
tást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-
dezősködéssel díjmentesen nyújt
A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

Seifert Henrik és Fia

cs. kir. és udvari tekeasztalgár. Császári és
királyi szabadalmazott jégsekrengyár. :-
Budapest, Dob-utca 90 szám.

Árjegyzéket vidékre
ingyen és bérmentve.

Áldás a szenvedőknek a világhírű városligeti szénsavdus

„ILONA” Artézia Bort, étvágyat,
ásványviz. kedvet javít.

Gyomorrontást, bűt, haragot elhárít. Házhoz szállítja:
„Artézia” R.-T. Budapest. Telefon 60-72.

Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

francia cognac-gyár

Promontor.

Alapított 1884-ben.

Torma

debreczeni édes, posta-
csomagja három kor. 20
ill. Utánvétellel szállítja

Kovács Ferenc Zalaegerszeg-Ola.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzsebtárca (papi-
ros pénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára)
van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön
beillesztve, hanem a felső rész az aljával egy darab-
ból készült — a legjutányosabb árak mellett szerez-
hetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körút 28. szám.

(Központi városi ház.)

Gumi- és halhólyag-különlégek tucatonként 2, 3, 4, 5 és
6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumi-
harisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb
betegápolási cikkekben.

Eredeti Emmenthali

továbbá különböző kemény
és lágy sajtokat csakis
legfinomabb minőségben
legelőszobban szállít

A nyugat-
magyarországi
sajtgyárak és
kiviteli vállalat

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas m)

Mielőtt

szükségletét
valódi hegyi
málna

szörpben

fedezné, kérjen
mintázott ajánlatot

STEINER

ÉS LÖWY

első besztérczebányai
hidraulikus gyümölcs-
sajtoló és szörpgyártó
Besztérczebányán

Rárósmulyad-i vasas és szénsavas fürdőmben

a vendéglő a következő
nyári idényre

bérbe vagy százalékra kiadó

a feltételek a tulajdonosnál

Schwarcz Soma Nógrádszakálon

megtudhatók, esetleg
hosszabb időre kiadó.



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palack-töltés

Ajánlja kitűnő minőségű ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.



Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.



Budafoki Magyar Királyi Pinczemeszteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földművelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapince” Főelárusítója

BELATINY ARTUR

Központi iroda és raktár: Buda-
pest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

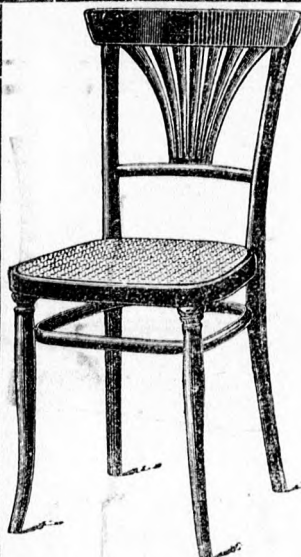
KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczím: Bortermelők szövetsége, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetségi termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehér- és vörös-, asztali-, peccsenye-, csemege- és gyógyborait.

Megkeresésére készséggel küld árlapot

az igazgatóság.



„MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLI-
TOTT FABUTORGYÁRAK R-T

Központi iroda:

BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.
Telefon 89—51.

Eladási telep:

BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.
Telefon 107—64.

GYÁRAK: Besztercebánya, Boros-
jenő, Ungvár, Varasd.

Mindenemü hajlitott fabutor
és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglőberen-
dezésekre csinosan kiállított gyárt-
mányait.

Vendéglő

hadbavonulás miatt, azonnal kiadó több évre, Kolozsvár
főterén, évi 9500 K-ért, lakással együtt. Régi nagyforgalmu

elsőrangú bor és sörcsarnok.

Értekezhetni: Budapest, I. Verpeléti-ut 5. földsz. 4.
vagy Kolozsvár, Monostori-út 51. szám alatt.

Köbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MARGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén
Központi iroda telefonszámai: 56—46, 56—03 és 129—95.

Szállítási osztály: 136—38. Budai raktár: II., Margit-körut 89. Telefon 173-65

Városi raktár és iroda: Népszínház-u. 22. Telefon „József” 21—91.

Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár ————— Telepon 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordó-
ban és palackokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk,
mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kiténtetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk
páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylyal bír söreink megítélésénél azon
kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdek között egész
Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselőink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és
a külföld főbb piacain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly,
London, New-York, Buenos-Ayres, Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.