

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 örököse
FELELŐS SZERKESZTŐ:
HEJCMANN REZSŐ

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII., József-körút 72. □ Telefon 84-81
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Közgyűlés.

Az Első Magyar Részvény- Serfőződe

t. c. részvényesei ezennel tiszteletteljesen meghívottnak a folyó évi november hó 13-án délelőtt 10 órakor a társaság VIII., Esterházy-utca 6. szám I. emeleti irodahelyiségeiben tartandó

XLVIII. RENDES KÖZGYŰLÉSÉRE.

NAPIREND:

1. Az igazgatóság évi jelentése, a felügyelőbizottság által megvizsgált zárszámadások és mérleg előterjesztése, a kifizetendő osztalék megállapítása és a felmentvény feletti határozathozatal.

2. Két igazgatósági tag választása.

Azon t. c. részvényesek, kik szavazójogukat gyakorolni akarják, szíveskedjenek részvényeiket azok szelvényeivel együtt, az alapszabályok 13. §-a értelmében legalább három nappal a közgyűlés előtt a Magyar Országos Központi Takarékpénztárnál (Budapest, IV., Deák Ferenc-utca 7. szám) térítvény ellenében letenni, hol a felügyelőbizottság által megvizsgált és helybenhagyott mérleg, valamint az igazgatóság és felügyelő-bizottság jelentései nyolc nappal a közgyűlés előtt a részvényesek rendelkezésére állanak.

Budapest, 1915 október 25-én.

Az igazgatóság.

Élelmiszerek szállításának biztosítása a vendéglősipar részére.

Végtelen sullyal nehezedik a vendéglősiparra is a mai háborus viszonyok közepette az a bizvást kétségbe ejtőnek nevezhető állapot, hogy élelmiszer szükségleteit sem a kellő készletek mennyiségében, sem pedig kellő időben nem képes beszerezni, avagy pedig a nem romlandó árurol szólva, nagyobb készletekben felraktározni. A szállodákra, vendéglőkre, kávéházakra ráutalt fogyasztóközönség ily módon keletkező elégedetlenségét, még a legbelátóbb fogyasztó-vendégnél sem vagyunk képesek eloszlatni. Az idevágó hatósági intézkedések segíteni hivatott tömkelege egy olyan utvesztő ma nálunk, a melyből nem birunk kievezni, kivált nem a fogyasztó közönségből megélni kénytelen az erre hivatott vendéglősipar. Mindezek a kérdések, a maguk megoldásának nehézségeivel, fennállásának az összkulturájában a legszervezetebb Németországban is, csak hogy tudj' isten, ott a legbonyodalmasabb utakon is eligazodik hatóság, intézmények, testületek és a nagy közönség egyaránt.

Bizonyos előkészítő, védekező szervezkedésre szükség lett volna már a háboru előtt is e téren. A szakadatlan drágaság, amely nálunk évek sora óta csak fokozódott, husháborunk Romániával, Szerbiával stb., a még békés, boldog években, az osztrák piacok tultengései, agresszivitások olyan oldalokról, ahonnan nemcsak ma a háboruban, hanem békés időkben is elvárhattuk volna a jóakaratot, a méltányosságot, a viszonzosságot, mind olyan jelenségek voltak, amelyek előre vetették árnyékukat. Ezekből az akkor még lenge árnyakból a háboru kitörésével és annak általános térfoglalásával aztán olyan zivataros fellegek keletkeztek, amelyekből az istencsapás ma elsősorban a fogyasztó-közönség s az ezzel legközvetlenebb

kapcsolatban álló szállodás- és vendéglős iparra is alá zuhog, ugyancsak könyörtelenül.

Az élelmiszerszállításnak teljes és tökéletes szervezettsége az a legsűrűbben hangoztatott recipe, amely csakugyan hivatottnak látszik mindazokon az akadályokon és nehézségeken segíteni, amik iparágunkat is legérzékenyebben sujtják. A liszt, a rizs, a darafélék, a kenyér, a hus, az összes tejtermékek, nevezetesen a tej, a vaj, a sajt, a turó, a tejföl, a tejszín, a burgonya, a káposzta és valamennyi zöldség és főzelékkféle, a közkedveltebb gyümölcsök, tehát valamennyi zöldség- és főzelékkféle, a közkedveltebb gyümölcsök, tehát valamennyi, mind olyan termék, amik hazánk fejlett vendéglősiparában, háboru és béke idején a legnagyobb változatosságban egyaránt nélkülözhetetlenek. Ha már most ez a virágzó, s az államjövendelmek adózó alanyai-ként is oly nagy teljesítő képességet képviselő iparág beszerzési forrásai, piacai és szállítmányai terén a leg-hathatósabb felsőbb támogatás hiányában köthet csak megállapodásokat, ügyleteket, szerződéseket a termelő és szállító vállalatokkal, ugy a mai állapotok és fenforgó nehézségek mellett a fogyasztó közönség soha kellőképp ki nem elégíthető igényei mellett, az anyagi romlásoknak olyan sokadalma elé néz, amely a közgazdasági életben is, az államháztartásnak is sulyos veszteségeket okozhat.

Szakadatlan rekvirálásokból és ellenőrzési egyéb akciókból annyit már is tisztázni lehetett, hogy az ország egyes vidékein bizonyos élelmiszerekből a torlódás valóságos készlet-tömegeket vethetne piacra és továbbításra, míg egy-két helyen az országban, ahol talán a forgalmi eszközök háborittatlanabban állnak a köz rendelkezésére, néhol egy-egy betevő falatot sem találunk a piacokon. Ezeknek a sulyos ellentéteknek eliminálnódni kell. Az ellentétek e kiegyenlítésére megint csak a szervezettség a hivatott. Ez pedig csakis a rendelő és a fogyasztóközönség vállvetett

munkálkodásával vihető keresztül, de csakis kizárólag a hatósági támogatás segítségével vételével, így tehát a megállapodási ügyletek hatóságilag is biztosított kötelező erejével.

Elősorban is aztán a termelő biztosítandó afelől, hogy akár vendéglősöknek, szállodásoknak, kávéosoknak, akár pedig bárki fogyasztónak is szállít, meg fogja kapni a maga termékeiért később meghatározott határidőre is a szállítandó árucikknek kölcsönösen megállapított árait. Közbeneső áringadozások, áremelkedések, ha tehát még oly csábítóak is a termelőre, ne okozzanak nála érzelmi mozzanatok, amelyek keserveket váltanának ki belőle. Mit is érne ez, ha a jelenben éppen legmagasabb árucikket amugy sem továbbíthatná a vasut vagy egyéb szállítási eszköz és vállalat. Hiszen éppen ebben rejlik a nagy csapás a vendéglős iparban is, hogy a szokatlan és gyakori áringadozások még a mai ármaximálások örökké klasszikusnak maradó korában sem jelentkeznek állandókul s így sem nem eléggé tájékoztatók, sem pedig kellően nem biztosíthatók.

Legszigorubbán kötött szállítási szerződések a vendéglősök s a termelő között hivatottak, tehát mint azt már az előzőkben is hangsúlyoztuk, mégnyugvást és eredményeket szolgáltatni. A vendéglős iparban is persze, a lakóhely fölöttes törvényhatósága és annak szervei hivatottak biztosítékot nyújtani, hogy a rendelő és a fogyasztó fél, legyen az vendéglős vagy bárki más, kellő időben hozzájusson mindahhoz, amit az illetékes helyen tartózkodó termelőtől szerződészerűleg megkapni hivatott. Ez esetben hosszabb szállítási terminusok betartása sem fog nehézségeket vagy éppen pereket okozni. Elő példát szolgáltatnak e tekintetben a katonai élelmiszerszállítások szerződésai a termelőkkel, még pedig nem is csupán ma a háborus időkben, hanem békés állapotok közepette is, amidőn a katonaság, mint hatóság mindazt kellően biztosítani kívánja és tudja is magának, amihez hozzájárulhatna a magyar vendéglősök érdemes testülete is országszerte, ha a vendéglők helyének illetékes törvényhatóságai, ugyszólván mint jótálló közeg tartanák a szerződések betartásának biztosítását saját kezeikben. Hiszen az ehhez hasonló dolgok az állami és a polgári életben nálunk sem ismeretlenek, elég, ha e tekintetben ráutalok a dohánytermelők és a cukorrépa-

termelők és e termékek átvevőinek mindenkor precíz lebonyolított szerződési ügyleteire, békében, háboruban egyaránt. Már pedig a vendéglősipar évi adóösszege hazánkban ugyancsak jelentékenyen felülhaladja azt a tagadhatatlanul tekintélyesnek mondható összeget, amit a m. kir. dohányjövődék szolgáltattat be évente az államkasszába!

Gyulay Károly.

A must erjedéséről.

(Folytatás és vége.)

A szőlőhéjáról a mustba került élesztő és egyéb gombák ott növekedni, fejlődni s szaporodni kezdenek. Azon gombanemnek, mely az adott viszonyok között az életfeltételeit legjobban megtalálja, szaporodása tulsúlyban lesz a többi felett és irányítani fogja az erjedést. A legtöbb esetben az élesztőgomba ez, úgy, hogy néhány nap mulva a mustnak góresövi vizsgálatnál abban csak az élesztőgombák találhatók meg, míg a penész- és egyéb gombák csirái elpusztultak.

Ez a következő oknál fogva áll elő: az élesztő a mustot szesze és szénsavra bontja. A szénsav $1\frac{1}{2}$ -szer nehezebb gáz a levegőnél s így a hordóból a levegőt kinyomja, az élesztőgombának, ha már a szaporodás megindult, levegőre nincs szüksége, míg ellenben a penészgomba levegő nélkül nem élhet, nem fejlődhet és nem szaporodhat.

Lényeges itten az, hogy meddig tart a küzdelem a szeszes erjedést előidéző élesztőgombák és a penészgombák között, mert *mennél tovább él a penészgomba, annál több oly anyagot hoz létre, mely a bornak kellemetlen mellékizt kölcsönöz.*

Hogy azonban a mustban mindig az erjesztőgombák s ezek közül is a legjobb legyen a győztes, azt elérhetjük azáltal, *ha egyrészt a szüret alkalmával a penészes és rothadó fürtöket külön szedjük és a mustot 16—18 C. meleg helyre tesszük, hogy a kedvező melegben és tenyész körülmények között az erjesztőgombák minél gyorsabban fejlődhessenek és szaporodhasanak, hogy az erjedésre káros gombákat rövidesen elnyomják. De másrészt gondunk legyen erjedőgombákat juttatni mustunkhoz, azaz oda kell törekedni, hogy a musthoz tulsúlyban adassék borélesztő.*

Gyakorlati eljárás az, hogy szüret előtt pár nappal mustot készítsünk teljesen érett ép szőlőfürtök, illetve szemekből s ezen mustot erjedésnek indítjuk. Annyi mustot kell készíteni, hogy a főszüretnél a várható must minden hektoliterjére 2—3 liter must jusson, melyet az új mustba öntve, azzal

jól összekeverünk; ez eljárással az erjesztőgombák mennyiségét annyira növeljük, hogy azok elnyomják a must penész- s egyéb gombáit, annyival is inkább áll ez, mert az új mustban még nyugalmi állapotban vannak a különféle gombák akkor, amidőn a hozzáadottban már teljes tevékenységben és szaporodásban vannak a borélesztők.

Az élesztők a mustba jutva, melyben cukor mindig elegendő mennyiségben van, megtalálják a táplálkozásukra szolgáló nitrogéntartalmu és ásványi alkatrészt. Nem lényegtelen életműködésükre az sem, hogy mennyi meleg áll rendelkezésükre. Ha elegendő meleg szüretkor az időjárás, az erjedés gyorsan indul meg és hamar ér véget s a szeszképződés is tökéletesebb lesz, mintha hűvös az idő, melyben erélytelenebb, lassabb az erjedés folyamata és tökéletlenebb a kierjesztés. A must erjedésére kedvezőbb hőfoknál tehát több nem képződhetik, mint kedvezőtlen alacsony hőfok mellett, melynél a 9—10% körüli szesz már megállítja az erjedést, melynek következménye az, hogy tavasszal, az idő felmelegedésekor az ujbór megzavarodik, illetőleg az ujbór erjedni kezd. A ki nem erjedt bor az egyes betegségek iránt nem oly ellentálló s ennek folytán kezelése nehezebb, mert több elővigyázatot igényel. A tökéletes erjedéshez a 15—20 C. meleg a legmegfelelőbb.

Az erjedést előidéző élesztősejteknek úgy alakjuk, mint nagyságuk jellegző, mivel azok még mesterséges tenyésztési kísérleteknél sem változnak. Valamennyien a *saccharomyces* faj válfajait képezik. Különösen két fajtája: a *saccharomyces ellipsoideus* és a *saccharomyces apiculatus* azok, melyek a legnagyobb mennyiségben fordulnak elő a mustban és később a bor seprőjében.

A *saccharomyces apiculatus*, mely egyébként citromalaku, nem sok alkoholt erjeszt el a mustban, mert a képződött szesz a 3—4%-on túl működését befejezi s itt is a baj az, hogy többnyire azt is kellemetlen mellékterményekkel hozza létre. E két említett gomba mellett fellép az erjedésnél kisebb mennyiségben a *saccharomyces pastorianus* és a *saccharomyces conglomeratus* stb. is. A főszerepet az erjedésnél azonban a két előbbi viszi és csak az utóerjedésnél lépnek fel az utóbbiak.

A must tökéletes kierjesztésére a földfeletti erjesztőkamrák a legalkalmasabbak, egyrésztől a már tárgyalt szénsavelvezetés szempontjából, másrésztől pedig, mert ezeket fűtésre igen jól be lehet rendezni, ami pedig nedves, hűvös szüreti idő alkalmával igen nagy előny. Az erjesztőhelyiségnek jól fűthető és jól szellőztethető épületnek kell lennie és az is fontos követelmény,

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Budapest-Kőbánya.



Fennáll: 1854 óta

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

Hordósrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4—29. Angyalföldi jégverem: Telefon 115—89. Budai jégverem: Telefon 43—40. Vidékre X. Külső Jászberény-út II. Telefon 52—58 és 52—60. Palacksórendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberény-út 11. szám. Telefon 56—58. Budapestre a városi sörraktárban is.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

elsőrendű természetes, szénsavdus asztali gyógyvíz.

Bornak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

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

hogy a meleget jól tartsa s ajtaja, valamint ablakai jól zárók legyenek. A helyiségnek állandóan egyforma hőfokon kell lennie s mindenütt egyenletesen melegnek.

Mint ahogyan az alacsony hőmérsék nem volt megfelelő az erjedés rendes menetére ép úgy nem alkalmas arra a nagy meleg sem. A must erjesztésénél ügyeljünk ez okból, hogy a már említett és az erjedés gyors lefolyására legalkalmasabb meleg foknál igen sokkal magasabbra a hő ne emelkedjék. Nemvigyázat folytán megesik, különösen ha nagy hordókban erjesztetik a talán még hozzá meleg napos időben szedett szőlőből szűrt must, hogy már az erjedés folytán beállott hőemelkedés oly magasra rug, hogy a must további erjedése ép e nagy hőség következtében megszűnik, illetőleg abbanmarad, anélkül, hogy a benne levő cukor kiejert volna.

A nagyhordóban erjesztésnél, ha ily magas a must hőmérséke, a lehűtés nehézkes, mert az erjesztőhelyiség szellőztetése következtében beállott hűvösebb légáram kevés befolyással van a nagytömegű meleg mustra. Az erjesztést ezokból is, de más szempontokból is, célszerűbb kisebb hordókban megejteni. Különösen áll ez fehér borok készítésénél, hol nem vagyunk utalva nagyobb hordókra. A nagyhordóban, ha a must nagyon felmelegedett az átfajtást, mustkeverést vagy esetleg a szellőztetést kell alkalmaznunk, miáltal az lehűthető lesz annyira, hogy az erjedés benne végbe-
mehet.

Hogy az élesztő erjedni képes legyen, kell, hogy a must hőmérséklete bizonyos határok között legyen. $+10^{\circ}\text{C}$. alatt az erjedés igen lassu, $+5^{\circ}\text{C}$. alatt pedig megszűnik. A gyakorlati tapasztalat szerint *fehér bornál körülbelül $15-18^{\circ}\text{C}$., vörös bornál $20-24^{\circ}\text{C}$.* mellett kell vezetni az erjedést. Ennél sokkal magasabb ne legyen, mivel a már említett dolgokon kívül az erjedés végén az elhalt és leülepedett élesztőben könnyebben mennek végbe oly változások, melyeknél a bornak undorító rossz izt kölcsönöző anyagok keletkeznek; pedig sajnos, e körülményre a gyakorlatban nem nagy súlyt fektetnek.

Ha nem fűtött helyiségben erjesztünk, hanem pincében, tehát hideg must és erjesztőhelyiségnél az erjedés vagy nem megy végbe vagy pedig megakad, mielőtt a must összes cukra felbomolhatott volna, újabb erjedés csak akkor állhat be, ha a kellő hőfokra felmelegszik a must.

Ezért az erjedés abbanmaradásától való függetlenítés miatt arról kell gondoskodnunk, hogy a must egy részét üstben körülbelül 40°C -ra felmelegítjük és a többi musthoz öntjük, de ezzel célt csak akkor érünk, ha a pince nem tulhideg és ha a must újból le nem hűlhet.

Az erjedésnél távortartandó mindazon anyag, mely az élesztő működését hátráltatná; ilyen az erősen kénezett hordó; ugyanis a kén oxidálása folytán kénessav keletkezik, mely erős méregként hat az élesztőre, ilyenkor ha még hozzá hideg pincében is áll a must, az abban levő cukrot az élesztő elerjeszteni nem képes. Az így keletkezett bor kellően nem tisztul meg és gyakran már az első fejes után nyulóssá válik.

A nagymennyiségű cukor szintén gátolja az erjedés gyors menetét. Ugyanis ha nagyon magas a cukortartalom az erjedés nem fog gyorsan végbemenni, hanem sok esetben évekig eltart.

Befolyásolja az erjedést a különféle savak nagyobb mennyiségbeni jelenléte. Innen magyarázható meg ama jelenség, hogy az éretlen vagy félérett savanyu szőlő mustjának erjedése lassan megy végbe.

Ha nagyobb mennyiségű szerves illó zsírsav pl. az ecetsav kerül a mustba, akkor is nehezített az erjedés. Ez már a szüretkor belekerülhet nagy mennyiségben a sértett és penészes bogyók által. Ha a levegő a must felszínéhez hatolhat és a hőmérsék magas, az alkohol egy része ecetsavvá változik, ami rontja a bor minőségét. Az ecetsav fejlődésénél a levegő jelenlétére állandóan szükség van. Érthető már most a már tárgyalt „kotyogók“ használatának előnye, mellyel elzárjuk a levegőnek a musthoz való jutását, de a szénsavnak azért utat engedünk. A vörösborok erjesztésénél pedig a törköly lenttartása céljából a lyuggatott középfenék alkalmazása.

Nagyobb mennyiségű rézgalic is méregként hat a must erjesztőgombáira pl. $15-20$ gramm réznek megfelelő rézgalic csak akkor hat erjedésre gátlólag, ha oly kádba szüretik a must, melyben eredetileg rézgalic készítettett. Szőlővel bekerült rézgalic nem árt, mert nem sok és az is kiválik a seprőben.

Az alkohol, mely pedig az erjedés főterméke nagyobb mennyiségben szintén méregként hat az élesztőgombákra. Ezért ha belőle sok van jelen a mustban körülbelül 17 térfogatszázalék mellett megszűnik az erjedés. Ezért van, hogy természetes borból 17 térfogatszázaléknál több alkohol nem lehet.

Hőmérsék szerint $1-2$ óra, avagy $1-2$ nap alatt kezd erjedni a must. Az erjedés gyors vagy kevésbbé gyors menete attól függ, hogy az ismerttetett esetek közül melyik állott elő, az erjedésre kedvező, avagy kedvezőtlen-e? Ezen körülmények közbejárása mellett esik át a must a fő vagy zajos erjedésen s megy át az utóerjedésbe. A zajos erjedés alatt beállott s mindenki által észlelhető változás a következő: A must élesztőjének nagy része leülepszik

a hordó fenekére s ott az ugynevezett seprüt adja. Ezenkívül a forrásban levő must nyugalmi állapotba jön és édes izt elvesztve, csipős, szeszes izűvé válik. A zajos erjedés tartama néhány naptól több hétig terjedhet. Az utóerjedés alatt elbontásra kerül azon kevés cukor, mely még erjeszthető a mustban. Rövidebb ideig tartó, tehát kedvező zajos erjedés mellett kevesebb ilyen elerjedésre váró cukor marad, mint hosszabb; tehát kedvezőtlen főerjedés után. Az utóerjedés a körülmények szerint több hónapra, avagy pl. asszaboroknál évekre is elhúzódhatik.

A borra nézve előnyös, ha az utóerjedés tökéletes és hamar végbemegy. A cukornak legnagyobb része a főerjedés folyamata alatt alakul át, míg az utóerjedés alatt már csak igen kevés szesz képződik.

A félben levő hordó igen könnyen az új bor romlására vezethetne, amennyiben megvirágosodhatnék, avagy megecetesedhetnék, miért is gondunk legyen arra, hogy az erjedés befejezése után a hordók mindig feltöltve legyenek. A feltöltést eleinte hetenként egyszer-kétszer, későbbben ritkábban lehet teljesíteni. A töltögetést már az utóerjedés alatt részben el lehet végezni, de akkor még a lassu erjedés miatt dugóval a hordót bedugaszolni nem szabad.

A sörítal egykor és ma.

Az erjedés útján készülő két legrégebbi italunk a bor és a sör. Hogy e kettő közül melyik a régebbi eredetű, azt ma már meg nem állapíthatjuk. Az ó-szövetség könyveiből annyit tudunk csupán, hogy Noé apánk szőlőt ültetett s bort ivott s hogy a sok ezer éves kultur multtal bíró ó-egyiptomiak a sört nemcsak ösmerték, hanem annak készítésében bizonyos tökélyre tudtak szert tenni. Egyiptomi sörkészítési műveleteikről mai napig megőrzött több reliefkép tesz tanubizonyosságot. Az archeológia több újabb lelete is azt igazolja, hogy a bor és a sör előállításának módját már a történet előtti kor prehisztorikus embere is ösmerte; a két ital készítésének titka tehát már jóval az ó-egyiptomiak őskulturája előtt, az emberi nem közkinccse lehetett. A sör előállításánál oly fontos szerepet betöltő malátakészítés módját az ó-egyiptomiak is ösmerték; viszont az ó-kor sörkedvelő egyéb népei közül: a germánok, a skandinávok és a britek, mint akik a sörkészítés terén ma már a vezetőszerepet viszik, az ó-korban még maláta hozzáadása nélkül készítették sörítalukat, s csak a későbbi középkorban kezdték a malátát is felhasználni.

A sörkészítés nagyobb jelentőséghez akkor jutott, amidőn 1000 körül Krisztus után a komlót kezdték a sörkészítésnél felhasz-

A BORSZÉKI MADONNA savanyuviz, kitünő borviz és asztaliviz.

Teljesen vasmentes, a bort és pezsgőt nem feketíti. Dus szén-savtartalmánál fogva az emésztést kedvezően befolyásolja.

Megrendelhető: Borszéki Fürdővállalat Részvénytársaságnál, Budapest, V. Nádor-u. 6. Telefon 157-81 és 162-84.

nálni. A komló hozzáadása nélkül készült régi sörök édeskes ízűek voltak, aminek következtében a sörital akkortájt hamar megszavanyodott, megrömlött és így csak-hamar élvezhetetlenné vált. A komló volt hivatva a sörnek a kellemesen üdítő fűszer-izt és egyben tartósságot kölcsönözni. Azok a kesernyős ízű aromatikussal alkatrészek, amelyeket a komlónövény szolgáltat megakadályozzák a sör romlását, amennyiben a sörben netán keletkező ártalmas gombákat csirájukban elfojtják.

A Középkor végéig a sör erjesztését a levegőre és a napfényre bízták; 1500-tól kezdve azonban már élesztőt is készítenek, hogy azzal eszközöljék az erjesztést. A mai sörgyártás is ezen az alapon haladt tovább a XV. század közepétől kezdve mai napig s vált az északi tartományok bort nem termelő népeinek főélvezeti italává. Míg a németek, az angolok és a skandinávok első-sorban sörfogyasztó s így sörtermelő népek, addig a franciák, az olaszok, a spanyolok, a görögök és a magyarok bortermelő és borfogyasztó népekként szerepelnek.

A mai sörgyártás 3 főnyersterménye: az árpából készülő maláta, a komló és a víz. Egyes sörgyárak az árpa mellett azért egyéb szemes terméket így főként búzát használnak a malátához. Anglia és Észak-Amerika Egyesült Államai a tengerit, a rizst, a keményítőt, sőt a nyers cukrot is fel tudják e célra használni. Legjobb minőségű sörárpa-ként szerepel a finom, élesztődús, nitrogén-szegény nyári árpa. Komlóból az illó olajokban leggazdagabb aromatikussal termék a legmegfelelőbb. A sörhöz felhasznált víz tiszta, jó, egészséges, olyan ivóvíz legyen, amely minél kevesebb idegen alkatrészt, főként ásványi sókat tartalmaz.

A sör előállításának időtartama általában 6—8 hétre tehető.

Az öt világrész ma körülbelül 280 millió hektoliter sört képes évente előállítani, ennek egyharmadát is a Németbirodalom gyártja, élén Bajorországgal. A világ évi sörtermelése körülbelül 4 milliárd korona értékét képvisel ma; a sör előállításának költségei viszont 2 milliárd koronára tehető, amiből kétségtelenül megállapítható az is, hogy a sörgyártás korántsem sorolható a csekély jövedelmet hajtó foglalkozások közé.

KÜLÖNFÉLÉK.

Szálloda- és vendéglő megnyitás. Áron Gyula, kiváló vendéglős szaktársunk VII., Thököly-ut 2. számú házában levő „P r e d e a l”-szállodát és vendéglőt átvette és újonnan berendezte, Az új vendéglős mindenkor kitűnő ételek is italkorral gondoskodik pontos kiszolgálás és olcsó árak mellett.

A karcagi bérlet. Lapunk mostani számában a Karcagi Ipartestület »Otthon«-szállodája bérbéradása is hirdette van. Karcag 25 ezer lakosu r. t. város, van benne főgimnázium, járásbíróság, m. kir. adóhivatal és égiszerint a cs. és kir. Landwehr gyalogezred állomáshelye, a városban villanyvilágítás és aszfaltjárda van. Az »Otthon«-szálloda 12 éve fennáll.

A szőlőhulladék fölhasználása. Bécsből írják, hogy a kormány múlt héten kiadott rendelettel megtiltotta, hogy a kiperéselt szőlőmagot

eladják, földolgozzák vagy pedig takarmányozásra fölhasználják. A zár alá helyezett árut az olaj- és zsiradék-központ fogja átvenni, métermázsánként 20 koronás árért. Németországban még eddig a szőlőmagvakat nem rekvirálták, de a mostani olajinség idején több vállalat jó áron váltja magához a szőlőmagvakat, hogy azokat feldolgozza. Így a Lützel-féle vegyészeti szövetkezet Koblenzben állandóan hirdeti vásárlási késztségét. Jellemző a magyar ipar éhletettségére, hogy nálunk még evvel senki sem foglalkozik, hanem bevárja, hogy mi Németországba vagy Ausztriába szállítsuk ki a szőlőmagvakat és azután majd kétszeres áron fogja az olajat onnan beszerezni.

Az olasz narancstermelés válsága. Rómából kerülő uton érkező jelentés szerint a narancstermelők legutóbb Katániában értekeztet tartottak, amelyen élénk vitaközlés tárgya volt az a kérdés, hogy miképpen lehetne segíteni a narancstermelők mostani kedvezőtlen helyzetén. Hosszabb tárgyalás után határozatot hoztak, amely szerint fölkerik a kormányt, hogy tekintettel a Németországba és a monarchiába való kivitel lehetetlenségére és arra a körülményre, hogy Angliában és Franciaországban nem lehet versenyezni a spanyol narancssal, tegye lehetővé a kivitelre vonatkozó korlátozás enyhítését, hogy ezáltal a fenyegető krízis elejét vegyék.

Tojásbehozatal Orosz-Lengyelországból. Galiciában és Orosz-Lengyelországban az ott alakult nagy harcok után is elég jelentékeny tojáskészletek vannak. Galíciai áru ugy Budapest, mint Bécsben állandóan meg-megjelenik, az orosz-lengyelországi megszállott területekről azonban, értesülésünk szerint, nem hozhatók be egyelőre az árufeleslegek, mert ily behozatalhoz a katonai hatóságok jóváhagyó igazolványa szükséges, amely igazolványok kiállítása tekintetében az illető hatóságok eddigelő megfelelően instruálva nincsenek. A közlekedés szempontjából mindenestre kívánatos volna, ha ez árukészletek importja mielőbb lehetővé tétetnék. Ugy halljuk különben, hogy illetékes helyen megfelelő lépések is tétettek e tárgyban, s így remélhető, hogy az orosz-lengyelországi tojásimport lehetővé tételé előhírnöke a tojás-hiány enyhülésének, amely nagyobb méreteket akkor ölthetne, ha Bulgáriával való közvetlen érintkezésünk elérése által az ottani gazdag készletek Magyarországra beszállíthatók lennének.

Lisztjegyek megújítása. A most lejárában lévő lisztjegyek megújítása október 28-án volt, amikor a lisztbizottságok a főváros minden lakójának az eddigi nyolcheti utalványok helyett egyszerre huszheti utalványt osztottak ki. Ezenkívül még csak egy, szintén huszheti érvényű utalványkiosztás lesz március közepén. Attól a tervtől, hogy új háztartási lajstromokat készítenek s a háztartási készleteket összeírják, letettek s így mindenkinek kiadják a lisztutalványt, annak is, aki más uton gondoskodott már a lisztről.

A zsír és szalonna ármaimálása. A minap a kereskedelemügyi minisztériumban bizalmas természetű szaktanácskozás volt a zsír- és szalonnaárak megállapításairól. Ez a szaktanácskozás meglehetősen egyértelműséggel állást foglalt a zsír- és szalonnaárak maximálása mellett. Hogy mindeddig erre nem került a sor, annak oka az, hogy a kormány Ausztriával egyetértőleg óhajtja megoldani ezt a kérdést. Az a hír, mintha már a zsír maximális áráról döntés volna, még korai. De mi is tudunk arról, hogy a fentemlített anketén többen állást foglaltak a 7 $\frac{1}{2}$ koronás ár megállapítás mellett, de úgy, hogy azután ezen ár bizonyos időszakokban csökkenjen egészen 6.30 koronáig. Kétségtelenül az ilyen ár megállapítás a fogyasztóközönség széles köreibben élénk megütöközést keltene, mert jóval olcsóbb árakat vár a közönség. Másrészt azonban tagadhatatlan, hogy a zsírban óriási áruhiány mutatkozik.

A lóhúszem és a katonalovak. A főváros azt kérte a hadügyminisztertől, hogy azokat a lovakat, amelyeket a hadsereg már nem vehet igénybe, adja oda a főváros lóhúszemének. A hadügyminiszter most teljesítette a főváros kérelmét s rendeletet küldött valamennyi hadtestparancsnoksághoz, hogy az igénybe nem vett lovakat, ha azokat ezzel nem vonják el a szegényebb osztály élelmezése elől, adják át a főváros lóhúszemének.

A dió drágulása. Ma, amikor a lakosság tulajdoni része a husdrágaság folytán fokozott mértékben van tésztanemű eledelre utalva, kétségtelen, hogy a dió elég fontos háztartási cikk. A fűrge, de alapjában véve rideglelkű spekulánsok tehát rávetették magukat a dióra, amelynek az ára — dacára a kitűnő termésnek — rendkívüli mértékben emelkedett. Normális időben 50—60 korona a dió ára, most pedig már ott tartunk, hogy a kereskedők nem tudnak áruhoz jutni. Az történt ugyanis, hogy a diót a spekulánsok utazó ügynökei az egész országban kezdték összevásárolni és készpénzzel fizették ki a rendes árak kétszeresét is, úgy hogy az árak ma már 180—200 korona körül mozognak, vagyis a rendes árak négyszeresére emelkedtek. Több oldalról hangoztatják, hogy maximálni kellene a dió árát, ez azonban alighanem hiu kívánság, mert nem elsőrendű élelmiszerről van szó.

Borkészletek összeírása Tiroiban. Az innsbrucki helytartótanács hivatkozással egy a hivatalos lap f. évi augusztus 7-én kiadott rendeletére, a termelőknél, vendéglősöknél és kereskedőknél levő borkészletek összeírását rendelte el. Ugy a gazdák, mint a közvetítők az ő saját, vásárolt, avagy raktáron tartott borkészleteiket a mennyiség és minőség megjelölésével legkésőbb szeptember 20-ig tartoztak bejelenteni. Aki akár a saját tulajdonát képező, akár más megbízásából raktározott borkészlet pontos adatainak beszoállítását a kitűzött terminusra elmulasztja, vagy helytelen adatokat mond be, amiről a kerületi kapitányságok meggyőződést tartoznak szerezni, 2000 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel vagy 3 hónapig terjedhető fogsággal büntetendő.

Svájc német részének bortermése. Egy svájci szaklap híradása szerint ott 3365 hektárnyi szőlőterületen az idén 37.168 hl. vörös- és 100.725 hl. fehérborra számíthatnak, ami átlag majdnem negyven hektoliternek felel meg. Míg Svájc nyugati szőlőtermő kantonjaiban a szüreti kilátások igen kedvezők, addig Bern, Solothurn és Basel kantonokban a szőlők állása nem elégíti ki a gazdákat. Különösen a Chasselas a peronospora és oidium következtében sokat szenvedett. Viszont jó termést ígér a Rauschling és az Elbling nevű fajta. A fűrtök általában jól fejlődtek és érésük már jobban előhaladt, mint 1911-ben, melynek borát pedig igen finomnak tartják.

A szőlőtörköly áremelkedése. A törköly ára most is, mint mindig, vidékek szerint különböző, mégis az egész vonalon emelkedett ennek az ára. Ez szorosan összefügg egyrészt a szesznek óriási drágulásával, mely a szőlőtörkölynek, mint kiváló szeszfőzési anyagnak, értékét önként emeli, de másrészt ez azzal is magyarázható, hogy az idej rossz bor- és gyümölcs-termés s az utóbbinak magas ára mellett aránylag csekély szőlőtörköly áll az ezzel foglalkozó üzemek rendelkezésére. De ne feledjük el azt sem, hogy a gazdasági és ipari szeszfőzdek kontingense a háború idejére redukáltatott abból a célból, hogy a burgonya, tengeri, répa, rozs stb. inkább emberi eleségül és állati takarmányul szolgáljon, semhogy szeszfőzésre. Epen azért azt ajánljuk szőlősgazdáinknak, hogy szőlőtörkölyüket a rendes árnál legalább kétszeresére tartsák, hogy ilymódon is képesek legyenek a szőlő jövedelmét némileg emelni. Aki pedig ily áron nem talál rá vevőt, az inkább főzze ki maga a törkölyt pálinkának, melyet most jó haszonnal fog értékesíthetni.



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.

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczim: Bortermelők szövetkezete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait. Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

FOGAK

fogtömések, foghuzások a leg-sikeresebben eszközölköttek ;;

HEJCMANN REZSŐ

FOGÁSZATI MŰTERMÉBEN

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 72. szám

FOGAD: 9-5-ig.

TELEFON 84-81.

Mielőtt

szükségletét
valódi hegyi
málna
szörpben

fedezné, kérjen
mintázott ajánlatot

STEINER ÉS LÖWY

első besztercebányai
hidraulikus gyümölcs-
sajtoló és szörpgyártól
Besztercebányán

LITTKÉ L.

pezsgőborgyár-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)

Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

francia cognac-gyár

Promontor.

Alapított 1884-ben.

PASZTINÁK

jól beérett erős gyökér
mindegy 10-15 méter-
mázsa kisebb meny-
nyiségben is
kapható

Endrényi Imrénél

:: Szegeden. ::

Társas reggelik.

November 12-én: Neményi Béla vendéglős urnál, VI., Teréz-körút 39.

November 19-én: Kittner Mihály szállodás urnál, VII., Rákóczi-ut 58.

November 26-án: Kovács E. M. vendéglős urnál, IV., Curia-utca 2.

December 3-án: Kővári Jenő vendéglős urnál, Rákóczi-ut 38. Erzsébetvárosi kaszinó.

Jóbarátok összejövetelei:

1915. november 10-én Subik János vendéglőjében X., Korponai-utca 7.

1915. november 17-én Korl István vendéglőjében VIII., Sárkány-utca 12.

1915. november 24-én Kamarás Mihály vendéglőjében VIII., Köztemető-ut.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körút 4. Telefon József 39—88 és 39—89. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója.* Fióközlöt: IV., Türr István-utca 7. Telefon 11—48.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kénes hévvizű gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszoporogatók, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlég, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitűnő eredménnyel használatnak, főleg csúszos bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kúra a légzőszervek hurutos eseteiben s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakószoba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenedij nincs. Prospektust ingyen és bérmentve küld

az igazgatóság.

Egy tétel: 1000 hektó,

abból esetleg 500 hektó
kittűnő zamatu

érmelléki ujbör

vasuthoz szállítva, novemberben átvéve **72 koronaért eladó.**
Pince és hordó egész évben vevő rendelkezésére áll. :: Bővebbet:

Budapest, Wessélényi-u. 69

Telefon-sz. . . József 51-67

Bérbeadási hirdetemény.

Karczag r. t. város Ipartestülete köz-
hírré teszi, hogy

Otthon szállodáját,

amely vendéglő és kávéházzal van egybe-
kötve 1916. évi január 1-től kezdődőleg
bérbe adja.

Bérleti szándékozók tartoznak aján-
lataikat 1915 november hó 15-ig az Ipar-
testület hivatalának címezve beadni.

A feltételek az ipartestületi emeleti
irodájában a délelőtti hivatalos órák alatt
megtudhatók, de vidékre az érdeklődők-
nek külön is megküldhetők.

Karczag, 1915 november hó.

A Karczagi Ipartestület
Előljárósága.

Szolyvai gyógyforrás Bereg megye

Számos orvosi
tekintély véle-
ménye alapján
sikerral alkal-
maztatik csúsz és köszvény ellen. Cukorbeteg-
ség, epekő, a torok- és tüdőszervek bántalmainál, étvágy-
talanság, gyomor-, bél- és vesebajoknál. Kítűnő ízű, igen
üdítő ásványvíz. Megrendelhető: SCHÖNBORN-BUCHHEIM
gróf urad. ásványvizeinek bérletességénél SZOLYVÁN.

Iparsó

fagylalt, jegeskávé, hidegké-
szítmények előállításánál a jég
szóására, valamint hűtőkészü-
lékekhez. Minden felvilágosi-
tást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-
dezősködéssel díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójóvédék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.



SAJT.

Többféle kemény és
lágú sajtot legfinomabb
minőségben gyárt, továbbá
eredeti ementáliban
állandóan nagy
raktárt tart:

Stauffer és Fiai
magyarországi sajtgyárak
Répcelak

Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalzebtárca (papi-
rospénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára)
van szükségük, a melynek feleke nincs többé külön
beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darab-
ból készült — a legjutányosabb árak mellett szerez-
hetik be.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlégek tucatonként 2, 3, 4, 5 és
6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görccsér, gumi-
narinyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb
betegápolási cikkkekben.

PERZSASZÖNYEGEK

BEHOZATALA (Import)

eladás nagyban és kicsinyben,
valamint olajfestmények legolcsóbb árban.

KELLNER PÁLNÉ

Budapest, VIII., Üllői-ut 14, I. em. 3

Telefon: 73.



Szent-István dupla malátásör
utólrhetetlen

Gyártja a

Kőbányai Polgári Serfőző R.-T.

Budapest—Kőbánya.

Vendéglősök, kávéosok, mulatóhelyek részére elengedhetlenek a

Hupfield

pénzbedobásra önműködően játszó
villamos-zenélő-

zongorák és zenekarok, automaták

mert a vendégeknek olesó és kellemes szórakozást nyújtanak!

Nemcsak önmagukat fizetik ki, hanem az üzlet forgalmát is jelentékenyen
emelik, tehát bő jövedelmi forrást képeznek! Kérjen még ma ingyen
ismertetőt vagy látogassa meg — minden vételkényszer nélkül — mintarak-
tárunkat, mert kedvező fizetési feltételek mellett könnyen hozzájuthat!

MARTIN J. T., BUDAPEST
VIII., KENYERMEZŐ-UTCA 6.

Mintaraktár
és levélcím:

TELEFON:
József 32-68

