

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

Egész 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.

A sördrágulás.

Bár a világháborút tudnánk olyan gyorsan befejezni, mint a legutóbbi sörháborukat. Az ilyen beháborúk igen veszedelmes fegyverletételekkel végződnek rendszerint. Itt mindenki vesztes, legfeljebb fokozatokat külfölböztethetünk meg a veszteséget szenvedettek sorában. Legkevesebbet veszített a sörkartell, legfeljebb mondjuk csak némi bizalmat és tekintélyt. Erre elég tapaszt az ismételt sördrágítás. Veszített a fogyasztó közönség is, mert huzamos időn át, a visszatartott sörkészletek ki nem szolgáltatása révén, megszokott italáról mig egyrészt lemondani volt kénytelen önhibáján kívül, ma már megint magasabb árakat kénytelen az árpalevéért fizetni, holott beigazolódott az, hogy árpakészlet volt elegendő, sörkészlet még több. Mi több az árpa árak sem változtak.

Az igazi vesztes a csatában az érdemes magyar vendéglősi kar volt csupán, amely kénytelen behódolni a kartellnek, ha éhen pusztulni nem akar s amely ráadásul elveszíti törzsfogyasztó közönsége egy tetemes részét, a sörhiány s a sördrágulás miatt.

Ez a szenvedés a fővárosi sörkartellt hidegen hagyja. Igaz, van tekintélyes számú vidéki sörgyárunk is, sörminőségeik sem utolsók, mégis a fővárosi sörivő közönség alig-alig volna hozzászoktatható még ideiglenesen is a meg nem szokott sörfélék fogyasztásához.

Az egész sörháború során egyetlen egészséges, erőteljesnek mutatkozó s virulónak ígérkező eszme bontakozik ki a sok közül egy községi sörgyár, vagy egy a vendéglősök, szállodások, kávé-sok által finanszírozott s elsőrangú szakerek segítségével vételevelével üzembe helyezendő, kartellen kívüli független sörgyár megteremtése.

Vagy maguk a közvetlen vendéglősiipari érdekeltek, avagy maga a székesfőváros, más, pompásan bevált községi üzeméhez hasonlatosan szervezett formában kelthetné tehát életre ezt a megfelelő berendezési sörgyárat. Annyit jövedelmezne minden bizonynyal, ha nem többet, mint a gázgyár, vagy más jól hajtó egyéb fővárosi üzemek.

Az e téren elhangzott figyelemreméltó tervezetek, vélemények sorából egyet-kettőt

reprodukálni el nem mulaszthatunk az alábbiakban:

Ismételten szó volt már arról nálunk is, hogy a székesfőváros, Bécs városának példájára, községi sörgyárat létesít, annál is inkább, mert a bécsi községi sörgyár üzleti eredménye a legszebb jövővel biztat, Most, hogy a vendéglősök fölvetették azt az eszmét, hogy a sörkartell ellen maguk létesítenek sörgyárat, kétszeres kötelessége a fővárosnak, hogy a vendéglősök segítségével és támogatására siessen. Adófizető polgárokról van szó, akik tönkremennek, ha meg nem védik őket a kartell hatalmaskodásával szemben s a közönségről, amelyet nem lehet kiszolgáltatni a mai drágaság közepette az indokolatlan és szokatlan áremeléseknek. A székesfőváros mutassa meg, hogy szíven viseli az adófizető polgárok érdekeit! Kezden tárgyalásokat a vendéglősökkel, álljon az élére a mozgalmuknak, csinálják meg közösen a sörgyárat. A részvények nagyobb részét jegyezze a főváros, valamivel kevesebbet pedig a vendéglősök, kávé-sok és fűszerkereskedők. Mint üzleti vállalkozás elsőrangú lenne a sörgyár, amint azt a sörkartell tagjainak példája mutatja. Egyik-másik külföldről idekerült sörgyárosunk rövid idő alatt milliókat szerzett a sörön. Még ha közülünk valók volnának, akkor is jogosult volna ellenük minden föllépés, így azonban egyenesen tűrhetetlen az eljárás, hogy folytonos árdragítással nyomják az ország amugy is sújtott lakosságát.

Bűn önmagunkkal szemben, ha nyugodtan tűrjük tovább is ezt az állapotot, éppen ezért nyomatékosan kell felszólítani a fővárost, hogy ne hagyja cserben a közönséget. Kérje el a bécsi városi sörgyár adatait, küldjön ki rögtön néhány szakembert a bécsi városi sörgyár tanulmányozására s haladéktalanul tegye meg a lépéseket a községi sörgyár fölépítésére.

A kibontakozást, sajnos, megnehezíti az a hitelviszony, amely a vendéglősök és a sörkartell közt fennáll s amelyről lényegesebb pontjaiban a napisajtó is a következőket szellettette:

A vendéglősök évtizedes panaszok elmondására látják most alkalmasnak az időt.

— Ott kezdődik a veszedelem, hogy a sörgyárak fünek-fának hitelbe adják a sört, de egyben reverzálist kérnek az adósuktól,

melyben ez kijelenti, hogy soha az életben, ha már nem is tartozik a kartellnek, más-honnet nem szerzi be a sörszükségletét. A reverzálist mellé biankó-váltó is kerül oda a sörgyár tárcájába és a vendéglős többé épen nem szabadul a kartelltől. Mit szólna az az uriaszony, aki valamelyik szalonban hitelbe rendel ruhát s ott reverzálist kérnének tőle arról, hogy most már többet soha az életben más szabóhoz nem mehet?

— A hitelezés pedig ma már jóformán korlátlan. Ha akad még olyan utcasarok, ahol még nincs bankfiók, ott a sörgyár rendez be vendéglőt s odaadja annak, aki kéri. A Vilmos császár-sörházat a Lipót-köruton majdnem 300,000 korona befektetéssel nyitotta meg az egyik sörgyár, a Magyar Házat a Teréz-köruton pedig azzal a kikötéssel adták át, hogy más sört ott nem mérhetnek ki. Aki a vendéglősök sorából a sörkartell révén ilyen nagy hitelhez jut egyszerre, az egy biankó-váltót ad az egész berendezésről s ezt a gyár akkor láthatja el lejáratával, amikor éppén jól esik neki. A vendéglős megszedheti magát, de az adósságát soha ki nem fizetheti és azt a sört köteles mindenáron kimérni, amit a sörkartell gyára szállít. Nincs menekvés. Ha pedig nem pariroz, kidobják családostul a vendéglőjéből.

— Egész sor nagy és ismert vendéglős pusztulását okozták így a sörgyárak. Ott volt az a vendéglő, melyet az egyik legnépszerűbb magyar korcsmáros, Szikszay vezetett hosszú ideig Budapest tengelyében, a régi Nemzeti Színház épületében. A korcsma nagyszerű volt, odajárt a fél ország, 3-4000 hektoliter sört mért ki. Egy napon azután megvonták tőle a sört, hiába járt könyörületet kérni számára Hock János is, a vendéglős azóta elhunyt művészi fiának barátja. A Gambrinus első vendéglőse rátermett fiatal és energikus üzletember ma Szegeden főpincér. Mikor legjobban ment az üzlete, dobta ki a sörgyár. Egymás után mentek tönkre az Operával szemben lévő palotában levő vendéglősök is. Nekik egyféle sört kellett mérniök akkor is, mikor a közönség idénysört kívánt. Egy hónapi kegyelmet sem kaptak. A vendégek pedig elmaradoztak, elmentek olyan sört inni, amilyen nekik jól esett s a házhözre, világitásra, személyzetre, adóra nem jutott jövedelem. Elő János a Teréz-köruton egész élete munkájának keresményét, 60,000 ko-

ronát fektetett be az üzletébe. Egy napon azután nem adtak neki sört. Készen volt, mert hiszen a sörkartell szolidáris. A Régi zenélő óra, a belvárosban, mely mindig tele volt vendégei s a tömérdek külvárosi korcsma mind így mentek tönkre. Egy napon nem kaptak sört.

Nem szimptomák ezek, hanem rendszer. Ez a magyarázata, hogy a vendéglősök most minden erejükkel azon vannak, hogy a sörkartell karmai közül szabaduljanak. Naggyűlésükön ezért mondták ki, hogy mihamarább új sörgyárat fognak felállítani.

Annyi életképesség föltételezhető vendéglőseink részéről, hogy szándékukat, ha nem másképp, úgy a székesfőváros támogatásával keresztül is viszik.

y. y.

Az édes és az aszaborok kezeléséről.

Miként a közönséges asztali és a pecsenyeborokat, ha azt akarjuk, hogy ezek kifogástalan állapotban kerüljenek a piacra, rendszeres kezelésnek kell alávetni, ép úgy szükséges kezelni az édes-, valamint az aszaborokat is. Kezelés hiányában az édes-, valamint az aszaborok olyan tulajdonságokat vesznek fel, amelyek sem az eladóra, sem a vevőre, sem a fogyasztóra nézve nem előnyösek. Az ilyen kezeletlen édesborok rendszerint töröttek, vagy törésre hajlók, nem tiszta ízűek és ezeknél az utóerjedés többnyire akkor is szokott fellépni, amikor az már nem kívánatos, például közvetlen a palackozás előtt, vagyis a palack-érettségük korában.

Mindeme bajok szépen kikerülhetők, ha az aszaborokat is rendszeres iskolázásnak vetjük alá. Nem áll az a téves nézet, hogy az aszaboroknak évek hosszú során át nem szükséges legfőleg egy-két fejtés. Helytelen eljárás az is, hogy nálunk például Tokajhegyalján az aszabort sokáig hagyják a seprőn állani. Ugyanott az aszaborokat egy, legfeljebb két fejtésnek vetik alá s így hagyják azokat állani éveken keresztül. Ennek tulajdonítható aztán az, hogy az egyébként jó minőségű jellegzetes aszu a tokaji pincéket elhagyva, a szállítás alatt annyira elváltozik, megtörik, hogy erre a borra, mint tokaji aszura a legtöbb esetben alig lehet ráismerni. Szállítás után csak bizonyos pihenés, ászokolás mellett nyeri vissza a tokaji aszabor az eredeti jellegét, de csakis akkor, ha az a rendeltetési helyén legalább egy fejtés, szűrés és derítésben részesül. Jele annak, hogy az aszu- és édesborok csak úgy megkivánják a kezelést, akár a közönséges asztali, vagy a pecsenyeborok is. Nem elég ám, hogy a tokaji aszaborok csak a tokaji hideg pincékben legyenek szép tiszták és kifogástalanok, hanem onnan kikerülve, szállítás után a rendeltetési helyükön is hibátlan állapotban maradjanak meg és mint ilyenek is érkezenek a piacra.

Az édes-, aszu- és likörborok értéke azok alkohol-, extrakt- és cukortartalmától függ elsősorban. Rendszerint az alkohol- és az extrakttartalom a már eléggé kifejlett bo-

rokban jelentékeny ingadozásoknak nem igen van kitéve, míg ellenben a cukortartalom utóerjedések által többé-kevésbé csökken, mi viszont az illető bor alkotórészeire és összetételére megfelelő befolyással szokott lenni; magasabb alkoholtartalom, mint tudjuk, a borok további erjedését megakadályozhatja. Ez azonban csak az olyan boroknál jöhet figyelembe, amelyeknek alkoholtartalma 17%, vagy ennél több térfogatszázalék. Ellenben az aszu- és a nem nagyon alkoholdus édesborok könnyen utóerjedésbe jöhetnek, ha erre a kedvező előfeltételek jelen vannak. Lehetőleg arra kell törekedni, hogy az édesborokat az utóerjedésektől távol tartsuk. Ezt pedig különféle eljárások révén érhetjük el. Habár különféle eszközök és módok állanak rendelkezésünkre, amelynek segítségével az édesborok utóerjedését meggátolhatjuk, mindazon által nem minden eljárás alkalmazható ez esetben. Az utóerjedés meggátolására csak azok vehetők igénybe, amelyek egyrészt az egészségre sem ártalmasak, de meg másrészt a bortörvény paragrafusaihoz sem ütköznek.

Megakadályozható eszerint az édesborok utóerjedése kénezés, pasztörizálás és a borok intenzív iskolázása által.

Alkohol hozzáadásával szintén megszüntethető az édesborok utóerjedése, de miután a bortörvényünk a borok rendszeres szeszezését tiltja, úgy ezen eljárással ez alkalommal nem is foglalkozhatunk.

Az édesborok utóerjedése megakadályozható kénezéssel is. A kénezés hatása azonban csak bizonyos ideig tart és csak ott alkalmazandó ezen eljárás, ahol egyéb eszközök nem állnak rendelkezésünkre az utóerjedés meggátolására.

Rendszerint az alacsony alkoholtartalmú édes- és aszaboroknak az utóerjedését pasztörizálással és intenzív iskolázással gátolhatjuk meg. Csakis ezen eljárások révén tudjuk a borokból a fehérjenemű anyagokat eltávolítani. Pasztörizálás által a borban lévő élesztőgombákat, és egyéb mikro-organizmusokat el tudjuk ugyan pusztítani, de csak bizonyos időre. A pasztörizálásnak hatása csak annyi ideig tart, amíg a bor az élesztősejtek csiráitól védve van. Amint azonban az élesztősejtek a már egyszer megpasztörizált borba belekerülnek, újra erjedésnek indulhat a bor. Magával a pasztörizálással azonban tulságba menni nem tanácsos. Tudni kell, hogy az mikor és hol alkalmazható és hol nem ajánlatos ennek az igénybevétele.

Fiatal, a még nem elég kiejert és kifejlett édes- és aszaboroknál a pasztörizálás nem nagyon indokolt. Az ilyen boroknak a természetes fölépülése és kifejlődése időelőtti pasztörizálással akadályozva, késleltetve lesz. Az idő előtt megpasztörizált borba juthatnak ismét élesztőspórák, amelyek ott újra elszaporodhatnak s a bor ismét csak erjedésnek indul. Az ilyen korán megpasztörizált borban a cukor mellett még elegendő fehérjeanyagok vannak, amelyek szintén megkivánatnak az utóerjedéshez, mert mint tudjuk, az utóerjedéshez megfelelő hőmérséklet cukor mellett még fehérje anyagokra is szüksége van az élesztőnek.

Eszerint az édes- és aszaboroknál a pasztörizálást eme borok bizonyos fejlődési szakában szabad alkalmazni. Ellenkező esetben az ilyen borok fejlődése a pasztörizálással csak akadályoztatik és emellett a későbbi utóerjedésük még sem akadályozható meg.

Hogy az ilyen nem alkoholdus aszu- és édesboroknál a későbbi utóerjedés megakadályoztassék, szükséges ezen borokat előzetesen bizonyos iskolázásnak alávetni. Ezen borok fejlődését, érését nem egy esetben tanácsos siettetni. Ép azért szükséges már az erjedésüknél arra törekedni, hogy megfelelő magas hőmérséklet mellett minél tökéletesebben erjedjenek ki. Kívánatos ez azért, hogy már a mustban jelenlévő tojásfehérje vegyületek az élesztők képződésénél és szaporodásánál nagyrésztben felhasználtsanak. A zajos erjedés befejezte után az első fejtést ajánlatos azonnal megkezdeni, mihelyt a fiatal bor csak némileg is megtisztult. Ezáltal elérjük azt, hogy az ilyen lefejtett édesbor a seprőből a nitrogéntartalmú alkotórészeket újból fel nem veheti. Ha azt akarjuk, hogy az ilyen édes- és aszaborokból a tojásfehérje és más fehérjeanyagokat mielőbb kiválasszuk, úgy az ilyen borok további fejlődését is gyorsabb tempóban kell végezni. A fejtesekkel kapcsolatban legalább egy szűrést is alkalmazunk, hogy a borban jelenlévő élesztőgombák nagyrészt ezuttal is mintegy eltávolítsanak a borból. A levegőnek eme intenzív hatása által az ilyen édesborokból nemcsak a fehérjeanyagok választatnak ki, hanem a borban lévő zamat- és illatanyagok kifejlődését is ezuttal előmozdítjuk. Már pedig a zamat- és illatanyagok az aszu- és édesborok sajátos tulajdonságai. A fejlődésnek ezen előrehaladott állapotában már minden ártalom nélkül pasztörizálható az ilyen édesbor. Ilyenkor nemcsak a még jelenlévő élesztőgombák öletnek meg, hanem a nitrogéntartalmú anyagok utolsó maradványai is kiválasztatnak. A tojásfehérje anyagoknak eme kiválasztását pasztörizálás előtt némely bornál a cser-savnak hozzáadása által is elősegítik. Hogy a pasztörizálásnál milyen magas felmelegedés kívánatos, az függ a borok minőségétől, cukor- és alkoholtartalmától.

Tanácsos kicsiben pasztörizálási próbákat végezni, melyeknél meggyőződhetünk, hogy milyen hőfok lesz a legmegfelelőbb.

A legtöbb esetben az édesborok pasztörizálásánál elegendő az 50—55° C., legfőleg 60° C. meleg, hogy a kívánt célt elérjük. Némely esetben ennél magasabb hőfokot is használunk, de 70° C-nél nagyobb hőfoknak a használata nem indokolt, mert emellett az édesborok nagyon könnyen főtt izt kaphatnak.

Az 50—55° C. meleg pasztörizálásnál az eléggé kifejlett édes- és aszaboroknál teljesen megfelel. Ezen hőfok a borok minőségére, de különösen az izre kedvezőtlen befolyással nincsen, sőt magának a pasztörizálásnak az alkalmazása ilyen esetekben a finomabb aszaboroknál szükséges is.

Az édes- meg az aszaboroknál, illetve ezek iskolázásánál a szűrés és a derítés elengedhetetlen dolog. Ezen borok szűrésé-

hez cukortartalmuk és sajátos magas fajsúlyuknál fogva nem minden szűrőt lehet használni. Legjobbak erre a célra az anyag-szűrők, mint pl. a közönséges hollandi szűrő vagy ehhez hasonló más zsákszűrők. Ezen szűrőknél a szűrőfelület tömítéséhez faszénport vagy esetleg más szűrőanyagot is használhatunk. A szűrés nyomás mellett vagy enélkül végezhető. Bizonyos körülmények között előfordulhat, hogy egyik vagy másik szűrést derítéssel helyettesíthetjük. Deríthetünk vizahólyaggal, csersav és zselatinnal, vagy sokszor tisztán csak csersavval. Sok esetben az ilyen cukor- és extraktus boroknál a derítés vizahólyaggal vagy zselatinnal nehezen megy, vagyis a csapadék nehezen ülepedik le, sőt majdnem lehetetlen a leülepedés. Ilyenkor használnak az édes- és aszaborok derítéséhez leginkább spanyolföldet, mely nemcsak jó deríthetőséggel bír, hanem az ilyen sűrű, extraktus borokban jól ülepedik is.

Ily módon, mint látjuk, alapos iskolázáson átment, kezdetben gyakran átfajított édes- és aszaborok minden organizmustól, minden anyagtól megszabadíthatnak. Szükséges ez azért, mert az alkoholszegény édes- és aszaboroknál ezek idézik elő az utóerjedést. Ha ezen anyagokat eltávolítjuk, úgy az ilyen borokban a kisebb vagy nagyobb mennyiségű kiejedetlen cukor minden további baj nélkül megőrizhető. Ilyen körülmények mellett egy későbbi utóerjedéstől még kedvező viszonyok között sem kell tartani.

Dacára azonban, hogy az édesborok ilyen kezelése mellett utóerjedésétől nem igen kell tartanunk, lepalackozás előtt a bort mégis egy próbának kell alávetni, vajjon utóerjedére hajlandó-e vagy nem?

E célból a kérdéses borral megtöltünk egy palackot félig és ezt gyengén bedugasztjuk 8—10 napig, esetleg tovább is állni hagyjuk. Ha a bor így palackban tisztán marad szolva, körülbelül 20—25° C. hőfok mellett és azon erjedés nem mutatkozik, úgy ez annak a jele, hogy az ilyen bor utóerjedésbe nem fog jönni.

— e. — t.

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

az igazgatóság.

A leölt baromfi kezeléséről.

A háziszárnyasok legtöbbször mellre fektetett helyzetben teszik ki az áruasztalra avagy a baromfiárus kirakatába. Miután egyik-másik baromfi felénél a mellcsont tulajdonoson hegyesen kiálló s így a szárnyas is formátlan külsőt mutat ettől, az ilyen baromfi kiálló mellcsontját óvatosan kissé behorpasztják, amely művelet következtében az alkatában némileg soványabb baromfi gömbölydedebb, tehát kívánatosabban formásabb alakot ölt a tálban is. A csontosabb, tehát formátlanabb hátrészeket akként gömbölyöztetik, hogy a szárnyas hátára a leölés és kihülés után, tiszta deszkafelületre helyezett kódarabokat tesznek sulyozóként.

A leölt baromfiáru sorában gondos figyelemmel kezelendő a lud is. Mielőtt az árustól az árukirakatra vagy a piacra kerülne, előbb tiszta, nedves vászonba göngyölgetik s csupán az állat csőre marad szabadon. A ludakat koppasztva, álló helyzetben szokták a farcsikra támasztani. A farcsikcsont ily módon való eltüntetésével a szárnyas kerekdedebb, kívánatosabb formájú s így inkább is vonzza a vevőközönséget.

Ott, ahol a ludat leölés előtt 12—15 órán át kopaltatták, amennyiben az áru nem hűtőbe, hanem tüstént áru piacra kerül, a belsőrészek eltávolítása mellőzhető, ellenesetben a szárnyas nemcsak a belső szervek gyorsabb bomlása miatt kizsigerelendő, hanem mert ebben az állapotban nagyobb mennyiségű áru szállításánál jelentékeny tömegsúlyt is képvisel, az áru szállítási költségek csökkentése pedig minden körülmények között jelentős tényező.

A baromfinál, illetőleg az alkatra kisebb háziszárnyasnál a kibelezést akkor eszközölhetjük, amidőn a szárnyast gondosan megkoppasztottuk és mindenestre olyankor, amidőn a test végleg még nem hűlt ki. Kivételt képez az amugy is kövéres lud és kacs; ezeknél várunk kell a kibelezésnél addig is, amíg a test a kopasztás után teljesen kihűlt, ellenesetben a hár- és zsirrétegek puhává, vizenyőssé válnak.

Gondos kibelezés után a kettévágott és megtisztogatott gyomorrészt (zuzát) visszahelyezhetjük a szárnyas belsejébe, a szervek belső üregét pedig tiszta fehér selyempapírral kitöltjük, ami egyben a szárnyas belsejébe etnán jelenlevő nedvességet is magába fogja szívni.

A ludnál rendkívül sok zsiradék, hájréteg képződik a belek egy részén; ezt a zsiradékot óvatosan lefjtjük s a lud megtisztított belsejébe helyezzük, amivel a zsirajért oly keresett ludnak értékét mindenképp fokozni fogjuk. A lud kitisztogatott belső részének közeit fehér selyempapírral kell kibélelgetni. A ludnál a hasüregen kibelezés

céljából nyílás, lehetőleg szuk nyílás ejtendő csak, hogy az értékes és kényes ludmell húját meg ne sértsük, szét ne roncsooljuk.

Az elősorolt eljárások figyelembevételével gondosan megtisztogatott szárnyasárut csakis teljesen kihűlt, sőt lehűtött állapotban ajánlatos a vasutak hűtőkocsijaiba, hajók hűtőibe, általában pedig hűtőházak raktáraiba adni.

Leölt baromfi szállítására a külföldön is legtöbbször fufavesszőből vagy gyaluforgácsból készülő könnyű kosarakat használnak; ezeknek minden egyes oldalát tiszta papírneművel szokták kibélelni. Minden egyes baromfi azonkívül külön is tiszta fehér papírba csomagolandó. Egy-egy sor ily módon csomagolt baromfiszállítmány közé minden idegen szagtól és szennytól mentes tiszta, friss szalmát használnak.

A külföld egyes vidékein, de nálunk, sőt a baromfiáru kezelése terén eléggé szakavatott német piacokon is általában bevett szokás a leölt baromfit vászonba varrtan, külön csomagként postára, illetőleg vasutra adni. Ha zsákszerűen vászonba varrt ilyen leölt baromfit egyszerre többet szállítunk, úgy az ilyen szállítmány a vasuti kocsik belsejében rendszerint egymás fölé kerül, miáltal az áru összenyomódik s így eredeti formáiból legtöbbször teljesen kivetkőzött állapotban kerül piacra. Az ilyen szárnyas szokatlan külsejénél fogva sem kívánatos s így a keresettebb baromfiáruk közé sem sorolható.

Az előzőekben említett jobb szállításmód, megfelelően szellős kosarakban nemcsak a levegő folytonos közlekedésénél fogva előnyösebb, hanem a kosarak aránylag könnyű súlyánál és jutányos beszerzési áránál fogva is ajánlatos. E mellett az ilyen kosarak a feladónak bármikor visszaküldhetők és csomagolási célokra ismételtelen is felhasználhatók.

Leölt baromfi tovaszállítására tehervonatokat használni célszerűtlen. A leölt baromfit gyorsárúként kell továbbítani s csak is rendkívül kemény tél idején vehető e végből a tehervonat is igénybe. A jelenlegi háborús szállítási nehézségek persze mindezeket a kombinációkat nem egyszer döntik halomra.

A szakszerű gonddal leölt, koppasztott, szállított és hűtőházilag beraktározott honi baromfiáru mindenképp állandó piacra számíthat nemcsak idehaza, hanem jelentékeny kiviteli árucikket is fog képezni, ami gazdasági állapotaink között mai súlyos konjunktúránk mellett, az aránylag csekély befektetést igénylő baromfigazdaságaink után, gazdaságunk jövedelmezőségének is mindenképp csak javára fog szolgálni.

A BORSZÉKI MADONNA savanyuvíz, kitűnő borvíz és asztalivíz.

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.

KÜLÖNFÉLÉK.

Burgonyabeszérlés nehézségei. Általános a panasz, hogy a hatóságok és ipari vállalatok a közlekedésre szükséges burgonyát a maximális áron bevásárolni nem tudják. Erre való tekintettel a földművelésügyi minisztérium, értesülésünk szerint, akként intézkedett hogy a szállítási igazolványok kiadását mindaddig megszünteti, amíg a közszükségleti célokra igényelt burgonya kivételére vonatkozó szállítási igazolványoknak kiadását csak oly esetben fogja engedélyezni, ha minden kétséget kizárólag meggyőződött arról, hogy a burgonya a maximális árnál nem vásároltatott magasabb áron. Ide vonatkozólag nem fognak megelégedni egyszerű számla vagy kötlelvel bemutatásával, hanem minden körülményt meg fognak vizsgálni.

Lisztcsempészet Miskolcon. Miskolcra írták, hogy az ottani rendőrség pénteken délután bizalmas értesítést kapott, hogy a gömöri pályaudvaron nagy ládarakományt adnak fel, mely gyanusnak látszik. Schwarz Árpád főbiztos a pályaudvarra sietett, és megállapította, hogy egy G. R. 130.851. számmal és »Friss almák« jellel ellátott vagonban 48 különböző nagy láda van berakva és Pinkász Ják, Neusandec (Galicia) címre irányítva. Mint feladó Kern J. (Miskolc) szerepelt a fuvarlevélen. A leplombált vaggont felbontották, megvizsgálták néhány láda tartalmát, és kiderült, hogy 1—2 sor alma alatt ládánként 120—130 kilogramm súlyú liszt volt elrejtve. Két ládában babot is találtak.

Az összes ládákat beszállították a városházára és gyors nyomozás után két utcában két nagy lisztraktárt fedeztek fel. Az egyikben 29 láda nullás lisztet, a másikban 10 nagy láda és 9 zsák nullás lisztet találtak. Azt is megállapították, hogy »Kern J.« nevű feladó nincs Miskolcon, hanem a csempészek közt van Niedermann Hermann miskolci lakos, aki szénkereskedőként szerepel és már jogerősen meg van büntetve 30 napi elzárásra és pénzbüntetésre turóhamisításért és lisztcsempészetért.

A vasutnál 48 ládat foglaltak le, majdnem 100 métermázsas lisztet. A vasuti feladásnál Kern Pinkász Chaim és Müller Hersch neusandeci, galíciai emberek segítettek, akiket szintén előállították a rendőrségen. A kihallgatásnál úgy Kern, mint Müller azt vallották, hogy Sajószentpéteren vásároltak 56 métermázsas lisztet s Niedermann ajánlotta, hogy hozzák Miskolcra a lisztet és ő 300 korona províziót kötött ki magának, amiért elszállítja Miskolcra. 200 koronát már adtak is neki. Niedermann tagadott mindent, nem tudott semmiről semmit, azt sem, hogy iszt van a ládáknak, hogy mit akarnak a titkos raktárakkal. A pénzről sem tud, amit adtak neki. A galíciaiak nem tagadtak, mindent beismertek készségesen.

Balogh Zoltán h. főkapitány, szombaton délből ihrdette ki az ítéletet, mely szerint Niedermann Hermann miskolci, Zsolczi-kapu 36. szám alatti lakost, szénkereskedőt, lisztcsempészet miatt

60 napi elzárásra és 600 korona pénzbüntetésre, a város területéről való kitiltásra és eltörlésre; Kern Pinkász Chaim és Müller Hersch neusandeci lakosokat 30—50 napi elzárásra, 600—600 korona pénzbüntetésre, az országból leendő kitiltásra, eltörlésre ítélte. Az ítélet kimondja, hogy az összes lefoglalt áruk elkoboztatnak és az eladásukból folyó összeg a vonatkozó miniszteri rendeletben előírt hadi jótékony célra fordítatik. Az elkobzott áruk értéke kb. 8000 koronát tesz ki. Az elítéltek felebbezték az ítélet ellen.

Az amerikai gazdasszonyok. A világháború, amely a mezőgazdaság és földművelés gondját hazánkban is a harcbanvont földművesgazdák feleségeire hárítja, különösen aktuálissá teszi figyelemmelkísérését annak a mozgalomnak, amelyet az Egyesült-Államok kormánya az amerikai földművesnők és hérlőasszonyok érdekében megindított.

Az Egyesült-Államok földművelésügyi minisztériuma az utolsó időkben komolyan foglalkozott az amerikai földművesasszonyok helyzetének a javításával. Abban a meggyőződésben, hogy a házigazdálkodás célszerű segélyezése befolyásolhatná a földművelés menetét s annak javulását idéznél elő, a földművelési minisztérium tanulmányozta a falusi háztartásokat, megfigyelte a közegészségügyi állapotokat s kipróbált egy-nemely újabb háztartási eszközt.

A földművesasszonyok kívánságainak megismerése céljából a földművelésügyi minisztérium körlevéllel szólította föl az egész ország különböző vidékén működő gazdasági tudósítókat az adatok gyűjtésére. 2000-nél több falusi asszony válasza lehetővé tette oly jelentős szerkesztést, mely külön-külön tárgyalja az Egyesült Államok földművesasszonyainak társadalmi, háztartási, képzettségi és gazdasági követelményeit.

A társadalmi helyzetet illetően a panasz főleg a falusi élet egyhangúságát és elhagyatottságát emeli ki. Sokan tanácsolják a továbbképző és szórakoztató körök alakítását. Mások szerint hasznos lenne oly terem közhasználatára, ahol a falusi asszonyok a munkaidő után összegyűlhetnének az őket érdeklő kérdések megbeszélésére.

A munkáskéz szerzésének nehézségei számos vidéken a munkaórák szaporítását, a földművesasszonyok tulságos megterhelését vonták maguk után. A tudósítók azzal a kéréssel fordultak a kormányhoz, hogy a bevándoroltakat a mezőgazdasági munkára szorítsák. Azok, akik ettől a rendszabálytól nem várják a munkáskérdés megoldását, a mezőgazdasági munkások érdekében szövetségi mosóintézetek, szövetségi pékműhelyek és penziók létesítését ajánlják. A gyakorlati kérdések terén a legszükségesebbnek látszik a közlekedési utak szaporítása s a falusi ingyenes posta és telefonszolgálat kiterjesztése.

Ami a mezőgazdasági néposztály otthonát illeti, fölkérték a földművelési minisztériumot, hogy dolgoztasson ki olcsó, de tetszetős lakóház-

terveket, állítsa össze a háztartási munkaeszközök listáját s oktassa ki a földműveseket azok használatáról. Mások ismét az orvosi segély és falusi ápolónők szükségét hangoztatják.

Az ország minden részéből érkező levelek sürgetik a technikai tanítást, főleg a varrás sürgetik a technikai tanítást, főleg a varrás, főzés és háztartási oktatást. Ez irányban történt is sokféle kezdeményezés. Az ország egyes vidékein a baromfinevelést, gyümölcs- és veteleménytermelést űző körök alakultak fiúk és lányok számára, amelyek szép eredményt nyújtanak.

Az amerikai földművesasszonyok alaposan ismerik a hitel kérdését. Általában panaszkodnak, hogy a mezőgazdaság fejlesztéséhez szükséges kölcsönök kamatai is oly nagyok, hogy a háztartás szükségleteinek fedezésére a kölcsönösszegekből mi sem jut.

A gazdasági tudósítók válaszaik körvonalozzák a földművesasszonyok főbb kívánságait. Ezek: 1. a technikai oktatás terjesztése, 2. a mezőgazdasági termékeket értékesítő szervezet alakítása, 3. méltányos mezőgazdasági hitel.

Az »Uribor« szövetséget köréből. A Tokajaljai Bortermelők Szövetsége Tállyáról körlevél útján tudatta ügyfeleivel, hogy érdemes igazgatójának, Kamer Mayer Károlynak örökét báró Maillot Nándor vette át, aki mellett Irgang Ilona, eddig irodafőnök, a cégjegyzés jogaival ruházott fel. Midőn a szövetséget az érdekeltekkel ezt közli, egyúttal tudatja, hogy egyéves és idősebb boraiból már csak csekély készlete van, miután a hadsereg részére nagy mennyiséget adott el. Ugyancsak közli, hogy az újbor mennyiségileg kielégítő, minőségileg pedig jobb, mint az 1914-iki volt. A katonai kincstár nagymérvű szükségleteinek fedezésére nem csekély mértékben vette igénybe az újbor is.

Társas reggelik.

Március 10-én: Wagner Vilmos vendéglőjében.

Március 17-én: Fejér Gyula vendéglőjében.

Március 24-én: Kamarás Mihály vendéglőjében.

Március 31-én: Neiger Jakab vendéglőjében.

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

MODELL

- átmeneti selyemkalapok hozzánaponta újabbak érkeznek, miért is felkérem minden egyes tisztelt régi vevőmet, hogy a mostan ujonnan készült ugyszintén külföldről behozott **különleges modellkalapjaimat, melyek olcsóságuk és szépségük révén valóban feltűnést keltenek, tekintsek meg. Tavasz és nyári divatlapom március elején jelenik meg árjegyzékkel együtt.** Kérem igen tisztelt vidéki vevőmet, akik ennek megküldésére reflektálnak, idejében kérjék azt. — **Urínok, valamint urileányok olcsó díjazás mellett (katonák özvegyei és árvái teljesen díjtalanul) megtanulhatják teljesen a szakmát**

CAROLINE ÉS NÖVÉRE utóda LÖWYNÉ LANDLER RÓZA

Főüzlet: Budapest, IV. Párisi-utca 3. szám

Fiókküzet: Ujpesten, Árpád-ut 21. szám.

Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalzsebtárca (papirospénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy daraból készült — a legjutányosabb árak mellett szerzhetik be.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlégességek tucatzonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görccsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

PALUGYAY
PEZSGŐ
KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ HAZAI TERMÉK

Iparsó fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szóására. valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt
A Magyar Királyi Sójövedék Vezérigynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

SAJT.
Többféle kemény és lágy sajtot legfinomabb minőségben gyárt, továbbá eredeti ementháliban állandóan nagy raktárt tart:
Stauffer és Fiai
magyarországi sajtgyárak
Répcelak

Ca. 4 liter tartalmu hordókban

cognacot	28.— K
barack-cognacot	28.— K
borovicskát	26.— K
seprúpálinkát, 48 fokost	26.— K
gyöngyszilvóriumot, 45f.	24.— K
gyöngytörköly, 45 f.	24.— K

szavatolt tisztaságu ó párlatot utánvét mellett bérmentesen szállít

Hauser Károly szőlőnagybirtokos Versecz.

Fajboraim árjegyzékét kívánatra ingyen megküldöm.

LUHI-ERZSÉBET
(Bereg megye) **Gyógyforrás.**

Kitünő izü, igen üdítő ásványvíz, bor, cognac vagy citromsavval vegyítve.

Orvosi szaktekintélyektől legmelegebben ajánlva gyomorban-talmak, étvágytalanság, gyomorfégés, köhögés, vérszegénység tüdőbaj és vérköpések eseteiben

Megrendelhető: **SCHÖNBORN BUCHHEIM gróf**
Uradalmi ásványvizek bérletőségénél, Szolyva.

„ALTVATER GESSLER BUDAPEST“

Ezen 3 szóval ajánlja Gessler Siegfried cs. és kir. udvari szállító Budapest—Jägerndorf az ő hírneves likörkülönlegességét a »Gessler-féle valódi Altvater« növénylikört. Ezenkívül többi gyártmányai, mint likörök, gyümölcspárlatok és málnaszörp a legjobbak és közkedveltek.

Bártfa gyógyfürdőn

a nagyvendéglő és kávéház, továbbá a Casino éttermi helyiségei bérbeadó. Közlebbiekét a fürdőigazgatóság közöl.

világszerte utánnozzák

Szent István dupla malátásör utólerhetetlen

Gyártja a **Kőbányai Polgári Serfőző R.-T.**
Budapest—Kőbánya.

Eladó vendéglő
Hódmezővásárhelyen,
Szabadság-tér 59. szám alatt a vásártéren, jószággiacon, legforgalmasabb helyen, régi jóforgalmu vendéglő házzal együtt hadbavonulás miatt eladó. Értekezhetni a helyszínen **Égető Sándor** tulajdonossal.

Förszter-féle önműködő villamos pianino
csinos felső résszel, félárban eladó. Bővebbet Bérkocsis-u. 29. sz. II. 3.

Körülbelül 130 hektoliter kitünő minőségű, józamatu zöldesfehér 1914. évi saját termésű fajborom van eladó. Cimem: **KRÓHL IGNÁC**, Bácsalmás.

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—29. Angyalföldi jégverem: Telefon 115—85. Budai jégverem: Telefon 43—40. Vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. Telefon 52—58 és 52—60 **Palacsósörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56—58.** Budapestre a városi sörraktárakban is.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ elsőrendű természetes, szénsavdus asztali gyógyvíz.

Bornak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL
BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

TELEFON: 40—97.



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.T.

BUDAPEST-KÓBÁNYÁN.

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.

Sürgöncyem: Bortermelők szövetkezete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmet 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 eszközöltetnek

HEJCMANN REZSŐ

FOGÁSZATI MÜTERMÉBEN

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 72. szám

FOGAD: 9-5-1g.

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.

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 nélk)

Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

francia cognac-gyár

Promontor.

Alapított 1884-ben.

Hirdetések
felvételnek
a kiadóban.