

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

Fősz. évre . . . 12 kor. | Félévre . . . 6 kor.
Haromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3

LAPTULAJDONOS:

IHÁSZ GYÖRGY örököse

FELELŐS SZERKESZTŐ:

HEJCMANN REZSŐ

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII., József-körut 72. □ Telefon 84-81

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A záróra.

Budapest székesfőváros területén 1916. március hó 16-ától kezdve életbelépett az éjjeli 1 órai kötelező záróra. A m. kir. belügyminiszterium által megszabott tilalom kiterjed a vendéglőkre, kávéházakra, barokra, orfeumokra s minden néven nevezendő éjjeli olyan mulató, szórakozó helyiségre, amelynek italmérése is van. Kivételt képeznek a pályaudvarok éttermei, amelyeket azonban a fővárosi törzsmulató közönség amugy sem fog éjjelenként fölkeresni.

Bennünket vendéglősöket, szállodásokat, étteremtulajdonosokat igazán alig érdekelték a záróra kérdése. A rendelet kiadásának morális célját mi is csak helyeselni tudjuk. A háboru kitérése óta s annak további folyamán, a behívások arányához mért vendéglőzőség és a személyzet egyidejű megcsappanása fokozatosan kényszerített bennünket amugy is arra, hogy hovatovább korábban zárjuk be üzleteinket.

A könnyelmű fogyasztó közönséget, a mai nehéz háborus időkben takarékoságra szolidabb életre szoktatni, legfőbb ideje is volt, annyival is inkább, mert más nagy városok már kezdettől fogva, behozták a háborus zárórákat.

Egynéhány éjjeli viruló existenciát, kétségtelenül és érzékenyen fog a rendelet sújtani. Vigasztalódhatnak azzal, hogy közel két esztendőn át volt alkalmunk magukat megszédni.

Közegészségügyi szempontokból is helyén való az éjjeli 1 órai záróra. A pihenő időre éjfélutántól reggelig, dorbézolóznak s kiszolgáló személyzetnek egyaránt szüksége van. E réven is nyereség támad tehát e rendelet nyomán. Egyebekben a székesfőváros összes mulató helyiségei, némi élelmességgel iparkodni fognak a helyzetben a maguk javára valamiképp segíteni, anélkül, hogy a tilalmat áthágnák. Azok ugyanis, akik eddig elé estí 9, 10 vagy későbbi órában kezdtek el a zenét vagy a zenés műsorok bemutatását, egy az eddiginél valamivel rövidebbre szabható program leadásával, megkezdhetik előadásukat esti 7 vagy fél 8 órakor s ha legkésőbb este 11 óráig lejátszák műsorukat, a még fennmaradó 2 órai idő alatt, szokott mulatózásaikkal könnyen kárpótolhatják magukat és vendégeiket, akiknek csak javára fog az szolgálni, hogy a hajnali

órák helyett éjfél után 1 órakor már pihenőre térhetnek.

A világháboru után, ha az, mint bizva hisszük és reméljük is azt, ránk nézve a dicsőségen felül, jelentős gazdasági eredményekkel is fog végződni, vendéglős, kávé és mulatóközönség egyaránt kárpótolhatja magát majdani mindazokért, amikből tulajdonig ma részt kérni nem is volna hazafias cselekedet.

Gy. K

A sárga tojások.

Egy baromfitenyésztő írja nekünk: az én orpingtonjaim sárgáshéjú tojásokat tojnak, s én úgy tapasztaltam, hogy ez a sárga szín tavasz felé élénkebbé, intenzívebbé válik. Egészen csinosan fest egy ilyen színes sárga barna, lilás, sőt nem ritkán rózsaszínű tojásokkal teli kosár. Megtörtént már, hogy gazdák, akik máskülönbben nem nagy tyukkedvelők hírében állottak, az én tojásokosaram láttára azonnal költőgépeket rendeltek. A sötétebb színek kétségtelenül érdeklődést keltenek és fokozzák a vásárlási kedvet is. Amde — s ez csodálatos! — maguk a tyukok csak mérsékelten lelkesülnek a sötétebb tojáshéjakért, sőt rendszeren azt tapasztalom, hogy különösen a barna tojáshéjak iránt kifejezett ellenszenvvel viseltetnek. ÉÉn gyűjtöm a héjakat s a baromfi-ételbe keverem, azonkívül tél as tavasz idején a pékektől is megveszem a tojáshéjakat, legszívesebben a krétafehér színűeket, amelyeket a tyukok mohón fogyasztanak, míg saját tojásaik héját, úgy látszik, kevésbé szeretik. Ki tudná ezt megmagyarázni?

Évekig kerestem a módját, hogy a tojás sárgájának színét jó étel nyugtása által befolyásolom, mert rokonaim, akiknek tojást küldeni szoktam, már sokszor kérdezték tőlem: »Hogy van az, hogy tyuktojásaid sárgája olyan halavány? A piaci tojások sárgája intenzív, csaknem paradicsomalma színű. Légy rajta, hogy e te tyukjaid tojásának is ilyen legyen a sárgája.« Amde ez a legjobb etetés mellett is nem igen akart sikerülni. Nem sikerült még úgy sem, hogy tyukjaimat sűrűn kieresztettem a rétre. Azonban egy jó tulajdonsága mégis van az én tyukjaim tojásainak és valószínűleg valamennyi orpingtontojásnak, ez pedig a tojás sárgájának nagysága. Tessék például egy tálba törni a szeméten kapargálók tojásait és az orpington

tojásait: a különbséget mindenki azonnal észre fogja venni. Azt hiszem, a tojás sárgájának nagysága az inkább gömbölyded, tehát vastag tojások tulajdonsága, míg a keskeny hegyesvégű tojások sárgája valószínűleg kisebb, de hát ez épen csak feltevés.

A tojások ize nem mindig egyforma, még az egyforma etetés mellett sem. A tojás némelykor nagyon izletes, de máskor viszont egészen friss tojások között is találtam már éhfeletlent. Ennek oka talán az, hogy a tyuk némelykor utálatos dolgokat is fal. Így például az én tyukjaim csak úgy buknak a trágyalére, pedig módjukban áll állandóan friss, tiszta vizet inniük. Az izlés ilyen eltéréveléseit már a méheknél is megfigyelték, s a magyarázat itt is az, hogy a méhek épp úgy keresik a trágyalében lévő sót, mint a tyukok. De ez a magyarázat sem egészen talál, mert tyukjaim akkor is keresik a trágyalét, ha egy kis sót keverek ételükbe.

Sötéthaju tojásaim körül tett még egy tapasztalatot akarok megemlíteni, és pedig azt, hogy mennél tovább hever a tojás, annál inkább elhalványodik a sárga színe.

A különféle tyukok tojásaiban tapasztalható izek különbségét még nem tudták nekem megmagyarázni, még azzal sem, hogy a tojások kémiai összetételeiben az egyes anyagok nincsenek egyformán elosztva. Így például azt mondják, hogy a japán selyemtyukok kicsi tojásának mégegyszer annyira vastartalma van, mint más fajta tyukok tojásainak. Ezt kipuhatolni az élelmiszervegyészet feladata lenne.

V. I.

Az élelmiszervizsgálat újabb vívmányai.

A »Vegyészeti Lapok« nemrégiben közölték az egyes élelmiszergyógyászati vonatkozó vizsgálatok legújabb eredményeit. Ezek sorából a nevesebb vívmányokat röviden ismertetjük az alábbiakban.

Cukorgyártás kukoricából.

A kukorica szárából iparszerűen nádcukrot lehet előállítani. Ugyanis, ha a kukoricánövény csövét éretlen korában levágják, akkor nincsen a növénynek olyan szerve, amely a levelekben keletkező cukrot, mint keményítőt és zsirt tudná felhalmozni, hanem mint cukor marad vissza a növény szárán.

ban. A cukor bizonyos idő múlva a 10—15%-ot is eléri és így alkalmassá válik az ipari feldolgozásra, ami szerző szerint annál is inkább fontos, mert így a kukorica kb. 40%-kal értékesülne jobban, mint most, ez pedig 6—700 millió kor. értékű kukorica-termelésünknek óriási nemzetgazdasági hasznot jelentene. Az eljárást nálunk dr. Doby Géza is kipróbálta és kísérletei kedvező eredménnyel végződtek. Az általa laboratóriumban előállított cukor izre, színre és egyéb tulajdonságokra nézve teljesen megegyezett a répa- vagy nádcukorral. Befejezésül azokat a nehézségeket közli, amelyek az eljárása gyakorlati megvalósításának útjában állanak.

Nádcukor kimutatása borokban.

A mustban, vagy a borban netalán előforduló nádcukor kimutatása úgy történik, hogy a Fehling-oldatot redukáló anyagok mennyiségét inverzió előtt és után mennyilegesen meghatározzuk. Ha a két adat egymás között megegyezik, tudjuk, hogy a borban, vagy a mustban nádcukor nincs jelen. Nádcukor meghatározására a sokkalta ggyorsabb Rothenfusser-eljárást alkalmazzák és annak minél szélesebbkörű kipróbálását ajánlják. Az eljárás lényege az, hogy míg a monoszaccharidek alkáliikus oldatban hidrogén-szuperoxid jelenlétében zsirsavakká, részben pedig szénoxiddá oxidálódnak, addig a nádcukor hasonló viszonyok között nem bomlik el.

Az új bortörvény szerint a musthoz, meg a borhoz nádcukrot adni tilos. A nádcukor kimutatására a Rothenfusser-féle eljárást ajánlják.

Az élesztőkereskedelem szabályozásának indokai és az élesztővizsgálati módszerek című munkában dr. Hérics Tóth Jenő ismerteti az élesztőgyártás történetét, majd részletesen szól arról, vajjon a sütőipar szempontjából a sörélesztő egyenlő értékű-e a szeszélesztővel? Mindkét élesztőfajnak vannak jó és rossz oldalai. A sörélesztő pl. enzimekben, főleg pedig peptonizáló enzimekben gazdagabb, mint a szeszélesztők. Utóbbiak ismét sok drasztázt tartalmaznak. Végül az élesztővizsgálati eljárásokat ismerteti. Szabad szemmel és mikroszkóppal megállapíthatók az élesztő külső sajátosságai, erjeszthetősége hajtóereje stb. Vegyvizsgálattal az élesztő összetételét állapítják meg, még pedig a nitrogént, glikogént, zsírt, keményítő-tartalmat, kénhidrogénképződést, stb. Az ilyen irányban végzett vizsgálatokat a biológiai megfigyelések egészítik ki.

Végül itt említhetjük még, hogy élelmiszer-törvényünk még nincsen és hogy az utóbbit nagyjában két törvény, t. i. az 1876. évi XIV. t. c. és az 1895. évi XLVI. t. c. pótolja. E két törvény végrehajtásának egyik módja a hatósági mintavétel volna, amelyet azonban, többféle okból kifolyólag a közigazgatási hatóságok alig szorgalmazznak. Statisztikai adatok bizonyítják, hogy 1896. óta, amikor az említett törvény (1895: XLVI. t. c.) életbelépett, az ország területén vett minták száma milyen mértékben emelkedett. A szobánforgó törvényt erélyesen azóta hajtják

vége, amióta az állami és egyes törvényhatósági vegyvizsgáló állomásokat rendszeres ellenőrzéssel bízták meg. A főcél az érdekelt körök figyelmét felhívni arra, hogy a székesfővárost kivéve, az országban csak ott van ellenőrzés, ahol a közelben vegyvizsgáló állomás van. Ez mintegy magától megoldja azt a kérdést is, vajjon a vegyvizsgáló állomások szempontjából centralizációra, vagy pedig decentralizációra van-e szükség? Minden jel arra vall, hogy a jövőben az utóbbi feltételnek kell lehetőleg eleget tennünk, mert a viszonyok mindenütt azt mutatják, hogy a fokozott élelmiszerellenőrzés nagyon is kívánatos és ennek a követelménynek csakis oly módon tudhatunk megfelelni, ha szaporítjuk a vizsgáló, elsősorban pedig az ellenőrző tevékenységet végző állomásokat, s ezzel egyidejűleg az elsősorban kísérletezésre hivatott állomásokat az ellenőrző munkálatoktól mentesítjük.

A borok megítélése.

Irta Vuk Mihály.

A Természettudományi Közlönyben nemrégiben dr. Vuk Mihály bennünket is érdeklőleg szakszerű igen szép tanulmányában a következőket írja:

Élvezeti cikkeink között a bor bizonyos tekintetben kiváltságos helyet foglal el, amennyiben ugyszólván mindenki hivatottnak érzi magát arra, hogy a borról, jóságáról, vagy hamisított voltáról szakértői bírálatot mondjon. Az avatlanok gyakran emlegetnek nagymértékű borpancsolásokat, aztán rendszeren sóhajtozva idézik a »régi jó időket«, mikor még csak igazí, hamisítatlan, természetes bort mértek. A régi jó idők boráért rajongókat álmodozásaikból nagyon is kiábrándíthatja Bassermann Jordán-nak a bor történetét tárgyaló érdekes műve. Valószínűleg megváltozna véleményük, ha elolvassák ott a sok régi műbörgyártás leírását (még Dioskorides, Plinius idejéből) és azt a számos középkori rendelet, melylyel az akkor igen elterjedt borhamisítást akarták meggátolni. Hamisították a bort tehát régebben is.

De míg régebben tisztátlabb anyagokkal, kezdetlegesebb módon, veszélyesebb hamisítások fordultak elő, addig a technikai tudományok haladásával mindig furfangosabb eszközökkel igyekeznek a hamisítók boraik minőségét és mennyiségét javítani, régebben a bor forgalomba hozatalát nem szabályozták, ma azonban már a legtöbb állam törvényes intézkedésekkel ellenőrzi a bor kezelését, forgalombahozatalát, üldözi a hamisítást és így a borfogyasztó közönség érdekeit védeni igyekezik.

Nincsen igazuk tehát azoknak, akik azt tartják, hogy a borhamisítás ujabban jobban elterjedt. Ma a borforgalom terén sokkal szigorubb az ellenőrzés, mint valaha. Magyarországon külön törvény, az 1908. évi XLVII. t.-c. tiltja a borhamisítást. Törvénybe ütköző cselekmények kiderítése végett kötelesek az illetékes hatóságok ellenőrzést gyakorolni és időnként váratlan helyszíni szemléket tartani. A hatóság által beküldött italokat külön borvizsgáló szakértő bizott-

ságok megvizsgálják. Ezenkívül minden elsőfoku hatóság közigazgatási területén még legalább egy borellenőrző bizottság is működik, mely állandóan éber figyelemmel kíséri a bortermelést és borforgalmat abból a szempontból, hogy nem készülnek-e ott, illetve nem hoznak-e forgalomba olyan italokat, melyek a törvénybe ütköznek? Nálunk tehát a forgalomba kerülő borok állandó vizsgálat alatt állnak. Azt, hogy a vizsgálat eredményeiből milyen következtetések vonhatók le s mennyiben használhatók fel a vizsgálat egyes adatai a borok megítélésénél minőségük megállapításánál, a következőkben igyekszem röviden összegezni.

Mint minden vizsgálatnak, úgy a borok kémiai vizsgálatának módja és terjedelme is aszerint változik, hogy a vizsgálat milyen célból történik. Csak ritkán lesz szükség arra, hogy valamely borban az összes alkotórészeket (pl. a hamalkotórészeket is) meghatározzuk; a borok megbírlása szempontjából legtöbbször elegendő egyes alkotórészek mennyiségének ismerete, sőt sokszor már egyetlen anyag jelenlétének (pl. kátrányfestékeknek) minőleges kimutatása elég ahhoz, hogy ennek alapján kifogásoljuk a bor forgalombahozatalát.

A bor kémiai vizsgálata és a belőle levonható következtetések mindig bizonyos kérdésekre adandó válasz alapjai. Abból a célból, hogy ezekre a kérdésekre megfelelőhessünk, ismernünk kell mindazokat a folyamatokat, eljárásokat, műveleteket (a szőlő érése, erjedése, pinceműveletek stb.), melyek a borkészítésnél szokásosak, továbbá tekintettel kell lennünk mindazokra a tényezőkre, melyek a bor összetételére hatással lehetnek.

Rendellenes időjárású években vagy általában elemi csapások sujtotta szőlőkből termelt borok összetétele eltér a rendes esztendő borainak összetételétől. Ez az eltérés rendszeren abban nyilvánul, hogy aszerint, amint az ilyen borok érése hátráltatott, vagy ideje előtt szüretelt szőlőből készült a bor, kevesebb az alkohol, esetleg kevesebb a hamu és foszforsav mennyisége is, ellenben több az összes sav, mint rendes években, érett szőlőkből készült borokban. Ahhoz, hogy az ilyen rendellenes összetételű borokat helyesen ítéljük meg, az összes körülmények figyelembevétele szükséges; csak e téren szerzett bő tapasztalatok alapján ismerhetjük föl a kivételeket. Ezenkívül ahhoz, hogy véleményt mondhassunk valamely borról, nem elég a kémiai elemzés, hanem ismernünk kell a bornak azon tulajdonságait is, melyekről csak érzékeinkkel szerezhetünk tudomást.

A bor értékéről, fogyasztásra való használhatóságáról, izletességéről, jellegéről csupán a kóstolás adhat felvilágosítást; csak kóstolással tudhatjuk meg, hogy valamely bor fogyasztása élvezetet nyújt-e, hogy a bor árához viszonyítva, megvételre vagy eladásra alkalmas-e, miért is a borforgalom lebonyolításakor tulnyomó részben a kóstolás szerepel. A kóstolást a kémiai vizsgálat nem pótolhatja, mert:

1. az elemző kémia mai előrehaladottsága mellett is azokat az anyagokat, melyektől

a bor jellegzetes íze és zamatja ered, még nem mind ismerjük, vagyis eddig nem sikerült minden egyes boralkotórészt kellő tökéletes bizonyossággal megállapítani, még kevésbé mennyiségét meghatározni;

2. a már ismeretes, kémiai uton leválasztott, elkülönített egyes alkotórészek tömény, tiszta állapotban egészen más szagok és ízűek, mint a borban, hol az egyes anyagok tulajdonságai nem külön-külön érvényesülnek, hanem együttesen, egyszerre hatnak érzékeinkre. Bár a kémiai vizsgálat adataiból megtudjuk, hogy az egyes alkotórészek milyen arányban állnak egymáshoz, de azt, hogy ez az arány a bor ízét kellemessé, harmonikussá teszi, csak akkor tudjuk meg, ha a bort megízleljük; hiszen teljesen egyenlő összetételű borok íze igen különbözők lehetnek.

Amde a kóstolás eredményét sem szabad föltétlenül értékűnek tekinteni, mert a kóstolást érzékeinkkel (látás, szaglás, ízlelés) végezzük, melyek cserben is hagyhatnak, vagy félrevezethetnek bennünket, de főleg azért nem, mert a kóstolás alapján alkotott vélemény nagyon is egyéni; ami nekem ízlik, nem mindig ízlik másnak is. Érzékeinkkel ugyan néha bámulsárasan finom megfigyeléseket tehetünk, de csak a természet által megszabott határig. Ezek a határok egyéneknél igen különbözők; egyesek a borban rögtön megérik pl. a kénssavnak vagy a réznek legkisebb mennyiségét, míg az ecetsav iránt kevésbé érzékenyek és fordítva. A kóstolás hátrányát kell tudnunk azt is, hogy észleleteink meghatározásában (körülírásában) korlátozva vagyunk, vagyis ha észlelünk is valamilyen különös ízt, vagy szagot, azt helyesen kifejezni nem tudjuk, mert a rendelkezésünkre álló kifejezések inkább csak a feltűnőbb tulajdonságokra vonatkoznak és nem alkalmasak arra, hogy a megkóstolt bor minden észlelt tulajdonságáról tájékozást nyújtsanak.

A kóstolás ezek szerint elég gyakran, különösen vitás esetek eldöntésénél, nem vezet kellő eredményre. Okvetlenül szükséges tehát a borok kémiai vizsgálata is. Ha ismerjük a bor összetételét, akkor a kóstolásnál észlelteket a borban tartalmazott anyagokra fogjuk visszavezethetni, vagyis a kóstolásnál tapasztaltakat az elemzés adataival helyesen összeegyeztethetjük. A bor összetételének ismerete a borok kezelésénél, házasításánál stb. hasznosítható; de elkerülhetetlenül szükséges olyan esetekben, amikor a bor bármilyen okból kifogás alá esik; csak a kémiai vizsgálat ad feleletet arra a kérdésre, hogy rendes, vagy hibás összetételű-e, vagy hamisított-e a bor. Elsőrendű fontossága a kémiai elemzés, ha valamilyen tiltott művelet (gipszesítés, gallozás, cukrozás, petiotizálás, scheelezés, sze-

szesítés, festés stb.) kell kideríteni, idegen anyagokat kimutatni stb.

A kémiai elemzés és a kóstolás adatai tehát ellenőrzik, kiegészítik, megerősítik egymást, ezért valamely bor minőségének megállapítása céljából mindkét műveletnek, a kóstolásnak és elemzésnek végrehajtása nemcsak ajánlatos, de okvetlenül szükséges is.

A kóstolás (degustatio). A kóstolás alapján a bort megízlelni nem csekély feladat. Kóstoláshoz nem mindenki alkalmas, de még az alkalmas egyén is csak hosszas gyakorlat után juthat odáig, hogy helyesen ítéljen. Megbízható borkóstolóra a borkereskedőnek okvetlenül szüksége van, de fontos ez a termelő szempontjából is; az olyan bortermelő, kinek jó az ízlelő tehetsége, hamarabb ismeri fel az esetleges hibákat (törés, penész, dohosság, faíz, egériz, csutkaíz stb.) és betegségeket (borvirág, ecetesedés, nyulóság, savanyodás, keseredés, megfordulás, rothadás), ennél fogva helyesebben tudja pincéjének, illetve borainak kezelését irányítani. De a kóstoláshoz a legjobb szakértő sem mindig egyenlően alkalmas; ha érzékei (orra, nyelve) nincsenek rendben (pl. náthás, fáj a feje stb.) nem tud helyes véleményt mondani.

(Folytatjuk.)

A sörkartell termelése és osztalékai.

Minden további kommentálás nélkül adjuk az alábbiakban a székesfővárosi sörkartellnek a legutóbbi évekről szóló kimutatásait.

É v	A Budapeste-köbányai sör-főzdekből termelt sör mennyisége hektoliterekben
1905—1907	1,300,000
1907—1908	1,400,000
1908—1909	1,300,000
1909—1910	1,700,000
1910—1911	1,800,000
1910—1912	szám szerint ... 20%
	százalékban ... —

* A további évekről nem adta kimutatást.

Ezzel szemben az ország többi 81 sörgyára ugyanezek alatt az évek alatt a hivatalos kimutatás szerint a következő mennyiségeket termelte:

É v	Az összes többi sör-főzdekből termelt sör mennyisége	
	hektol.-ben	o/o
1906—1907	74.497	39.81
1907—1908	75.428	36.82
1908—1909	723.129	37.89
1909—1910	778.494	35.62
1910—1911	976.07	6.06
1011—1912	szám szerint ... 1,094,993	37.17
	százalékban ... 37.17	—

Az ország többi sörgyári alacsonyabb áron árultják a sört, mint a kartell, de nincsenek szervezve, nem szolidárisak és így nem is képesek akkora pressziót kifejteni, mint a kartell. A kartell tagjai közt szerződés van, mely gondoskodik az egyes gyárak közt felosztott vevőknek kényszerrel is való megőrzéséről.

A kartellnek fönt részletezett termelése óriási nyereségeket jelentett mindig. Eppen azért egyáltalán nincs alapja az áremelésnek. Az árparkviráló rendeletről már kimutattuk, hogy az egyáltalán nem rontott a sörgyárak helyzetén s kiváltképpen a meglévő sörkészletek drágítására nem ok. Hogy pedig mennyire nem áll az az érv, hogy a befektetett tőkéket csak távolról is veszedelem fenyegeti, ha a kormány az erőszakosan fölcsigázott árakat újra leszállítja, arra néhány frappáns adattal szolgálunk. Az Első Magyar Részvényserfőzde 1,800,000 korona alap-tőkével indult. Fizetett pedig:

1905-ben 23.5 százalékot,
1906-ban 30 százalékot,
1908-ban 33.3 százalékot,
1910-ben 41.6 százalékot

és azóta is állandóan 41.6 százalék az osztalék. Tehát a 600 koronás névértékű részvényeknek majdnem felét, vagyis évenként 250 koronát kapnak évi járadékul az egyszerű lefizetett 600 koronájukért a boldog részvényesek. De megtoldhatjuk még ezeket az adatokat. A 600 koronás részvények nem maradtak ezen az árfolyamon, hanem értékük hallatlanul emelkedett, ami annak a bizonyosága, hogy a sörgyárakba fektetett tőke — értsen ebből a főváros is, a vendéglősök is, akiknek máig nem volt annyi energiájuk, hogy saját sörgyárat állítsanak — jobb helyen van, mint a világ legjobb takarékpénztárában. Az Első Magyar Részvényserfőzde részvényei már 1905-ben 600 korona helyett 2875 koronán álltak. 1906-ban 3600 korona volt az értékük. 1907-ben 4200 korona, 1910-ben 4700 korona, 1912-ben 7100 korona — 600 korona helyett.

Ezek a szédítő számok mutatnak arra, hogy milyen kitünő üzlet a sörgyár, de viszont legsúlyosabban bélyegzik meg a sörkartell eljárását, amely ezekben a súlyos időkben immár harmadszor drágítja az árát, tönkretesz 26.000 vendéglőst, megszarolja a fogyasztókat, csak azért, nehogy a 41 százalékos osztalék valamiképpen csökkenjen. Ha a hatóságok utját állják a mesterséges árfelejtésnek és a tisztességtelen árdragítók büntetik, akkor a sörkartellnek sem szabad megtorlatlanul rablóhadjáratot indítani a fogyasztók és a közvetítők érdekei ellen. A második sörár-fölemelést felérő redukálta a kormány, a mostani, még a jóakaratra vár.

„E. U.”

A BORSZÉKI MADONNA savanyuvíz, kitünő borvíz és asztalvíz.

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.

Tilos a fehér kenyér. A székesfőváros tanácsa rendeletet adott ki nemrégiben, amelyvel március hónap 7-étől kezdődően megtiltja a fehér kenyér készítését és árusítását. A rendelet ellen vétőket a szokásos kihágási büntetéssel sújtják. A tanács bizonytalan időre adta ki a tiltó rendelkezést. A fehér kenyérhez való liszt kiadását a főváros már régebbi idő óta megszüntette. Egyes nagyobb sütők mindamellett állandóan árusítottak fehér kenyeret. Ez ellen a kisebb mesterek panaszt tettek a tanácsnál s a panasz alapján elrendelt vizsgálatnál kitért, hogy a fehér kenyér a be nem jelentett lisztből készül. Egyes pékek tehát nemcsak a fehérkenyér-sütéssel károsították verseny társaikat, hanem liszteltitkolást is követtek el s csakis így tudták lefojni a szegényebb kartársaikat. Emiatt tiltotta meg a tanács a fehér kenyérsütést s egyben megkereste a rendőrséget, hogy szigorúan járjon el a liszt-dugdosók ellen.

Németországban tilos a szesz felhasználása italkészítésre. Berlinből jelenti a Wolf-ügynökség: A birodalmi kancellár a technikai célokra szolgáló szesz tekintetében felmerült nagy szükséglet folytán indítva érezte magát, hogy egy időre teljesen eltiltsa a szesznek italkészítésre való felhasználását. Kivételek a hadsereg részére szóló szállítások.

A Csorba-tó jege. Budapestnek és környékének jégvermei évtizedek óta nem voltak olyan üresek, mint most. A Rákócypatak alsó medrétől északra elterülő nagy réteken termelik a leggyorsabban és legolcsóbban a természetes jéget, amelynek tábláit a vízzel elárasztott kaszálók közvetlen szélén épített jégvermekbe helyezik el. Novemberben kemény fagyok vékonyabb jégréteggel vonták be az ottani vízfelületet és a túlóvatos jégtermelők vágattak is néhány mázsányi jéget — jégcsikokból, amelyeknek vékony darabjait aztán behordatták vermeikbe. Hanem hát ez a jégmennyiség alig több a semminél és így a székesfőváros közhatalmát az idén a legtöbbször jéghiány, a természetes jég teljes hiánya fogja sújtani, ha vasuton nem szállítanak jéget Budapestre: a be nem szereshető helybeli jég helyett. A kárpáti Csorba-tó kitűnő szilárd és tiszta (mert van porhanyó és piszkos is) jégéből már tizenhét-tizenkilenc esztendő előtt szállítottak Budapestre nagyobb mennyiséget vasuton. Minthogy a fő vasúti vonalat szárnyvonal köti össze a tó partjával, ezáltal a mély tó vastag jégrétegének kivágott, esetleg kifűrészelt és ide szállított jégtáblái fogják Budapest jég szükségletét fűdézni. Ez a természetes jég olcsóbb is, mint a nálunk gyártott műjég. Ilyenformán nincs ok az aggodalomra a jég hiány miatt.

A kukoricakenyér. Nem kell megijedni! Nálunk nincs és előreláthatólag a hátralevő négy fogyasztási hónapban nem is lesz kukoricakenyér. Egyelőre csak az osztrák koronátartományok egyike: Alsó-Ausztria volt kénytelen e szomorú emlékeztető háborús kenyeret reaktiválni. Az alsó-ausztriai helytartóság rendeletet tett közzé, amely szerint a jövő hét első napjától (hétfőtől) fogva az iparszerű kenyérsütésre használt liszthez egyötöd rész kukoricalisztet kell keverni. Csak azokban a kerületekben, ahol a szükséges kukoricaliszt egyelőre be nem szereshető, engedélyezhet a helyi hatóság át-

menetileg kisebb kukoricahányadot. Ez a keverési rendelet igen enyhének mondható, mert Ausztriában tavaly fokozatosan 75 százalékgig emelték a kötelező kukoricaliszt keveréket, míg nálunk a múlt évi január 27-én rendelték el először az 50 százalékos pótlást, árpa-, tengeri-, burgonya-, vagy rizslisztel.

Élelmicikkekre vonatkozó intézkedések Németországban. Németországban sűrűn adnak ki különböző olyan rendeleteket, amelyek az egyes élelmicikkek fogyasztását és piacrahozását renha tárgyilagossá közelétek alapján megismertetjük, hogy miképpen rendeződött ezek alapján Németország élelméze, mert annyi most már kétségtelen tény, hogy a kihezvetési tervvel az az entente alaposan felsült. Egyik jellemző sajátossága a németországi rendeleteknek, hogy a hatóságok nem szégyenlik bevallani, ha valamilyen intézkedésük nem válik be. Ilyenkor haladéktalanul megteszik a szükséges változtatásokat és mit sem törődnek azzal, hogy következetlenséggel vádolhatják őket olyanok, akik akik a formákhoz inkább ragaszkodnak, semmint a lényeghez. A birodalom nyugati részének burgonyával való ellátása egy ideig nem volt kielégítő, erre a kormány a városi közigazgatást kötelezte, hogy február 24-én írja össze a községek, kereskedők és fogyasztók birtokában lévő burgonyakészletet. Március 10-ig be kell jelenteni a még hiányzó burgonyamennyiséget és a kormány gondoskodni fog arról, hogy a föltségeket azokra a helyekre vigyják, ahol hiány tapasztalható. Már ma is azonban az a helyzet Németországban, hogy a fölvet burgonyastatisztika alapján megállapíthatják az új árakat, amivel elejét vehetik a további áremelkedésnek. Hollandia és Dánia megegyedtek, hogy burgonyát vigyenek be Németországba. Ennek az átvételét azonban a birodalmi burgonyaközpont eszközli és ugyancsak ez fogja majd a szétosztást is intézni. Hasonló módon járt el a német birodalmi kormány a polgári lakosság egyéb szükségleteinek a fedezésénél is. Bármire legyen is szüksége a német polgárnak, azt akadálytalanul megkaphatja, az egyiket bőségesen, a másikat a háborús viszonyokhoz mérten szűkösebben. A husztal napokon osztrigát és különböző halfajtát kaphat. Akinek ez nem izlenék, az olcsó pénzért vehet tojásételeket. Vajat a vendéglőkben csak a délelőtti órákban adnak és még szűkösebben mérlik a tejet, viszont azonban mindenki hozzájuthat a legszükségesebbhez és nem történhet meg, mint Budapesten, hogy a csecsemők és a betegek nem juthatnak tejhez. Ismeretes, hogy Németország nagy városaiban vajjegyeket adtak ki. Általában március 6-tól léptek ezek érvénybe. A husellátásnál némi nehézségek mutatkoztak a disznóhús árának megállapításánál. A porosz kormány azonban itt is erősen avatkozott bele a dolgokba és remélhető, hogy ha a többi államok is csatlakozni fognak a központi sertéseladási intézményhez, akkor ezt a bajt is sikerül majd megszüntetni. Németországban egyébként még ma is erős és jelentékeny a husfogyasztás és ezért a hatóságok még mindig azon iparkodnak, hogy korlátozzák a huskimérést. Ezért legutóbb megtiltották a huskonzervek gyártását, amivel bizonyára sikerül majd megakadályozni a husárak emelkedését, anélkül, hogy a marhahús árát maximálni kellene. Amennyiben tavasszal szaporodnának a nehézségek, akkor a kereskedőket csupán biztosí minőségben hagyják tovább működni, míg ma saját számlájukra dolgoznak, még pedig szigorú felügyelet alatt. A háztartások jól el vannak látva élelmiszerekkel, a kiskereskedelemben nincsenek zavarok és a legkisebb szatócs is a megfelelő kiosztó szervezetek segítségével kellő mennyiségű áruhoz juthat és elláthatja vele vásárló közönségét.

Tilos a cukrot sörgyártásra felhasználni. A hivatalos lap csütörtöki száma közli a pénzügyminiszter 30.884. számú rendeletét, melynek ér-

telmében sörfőzés céljaira bármennyű akár adózatlan, akár adózott cukrot beszerezni és felhasználni tilos. Ez a felhasználási tilalom kiterjed azokra a cukormennyiségekre is, amelyek a jelen rendelet életbelépte napján sörfőzdéknek birtokában vannak, tekintet nélkül arra, hogy azok után a fogyasztási adó lefizetett-e vagy sem. Ez utóbbi készleteket köteles az illető sörfőzdevállalkozó az 1916. évi március hó 10. napján volt állapot szerint legkésőbb 1916. évi március hó 14. napjáig a Magyar Szent Korona Országainak Cukorközpontjánál (Budapest, V., Mérleg-utca 9.) bejelenteni. A rendelet azonnal hatályba lép.

Borászati hírek. Nevezetes jelenségek észlelhetők a borászat terén. Az ősszel az osztrák borkereskedelem mindent elkövetelt, hogy az emelkedőben levő borárakat lenyomja. A tudósítások olyan kis árákról tettek jelentést, aminekön a valóságban vásárolni nem lehetett, az osztrák borkereskedelem sajtóorgánumai a borárak maximálásával fenyegetődztek és Ausztria egyes borvidékein a borkivitel tényleg betiltották és a borok árait megszüntették, az osztrák közigazgatási hatóságok pedig termelőket és kereskedőket egyaránt kezdték árdragítás miatt elítélni. Ujabbban azonban a helyzet egészen megváltozott: a borkereskedelem osztrák sajtóközzegei árdragításról, maximálásról többé nem szólnak, tudósításaik pedig olyan nagy borárakról tesznek jelentést, aminekön a valóságban üzletek létre nem jönnek. Ezeknek a feltűnő jelenségeknek oka abban rejlik, hogy a borkereskedelem és pedig tulnyomó részben az osztrák borkereskedelem a magyar bortermelők készleteit legnagyobb részben összevásároltatta, úgy, hogy a magyar asztali borok kevés kivétellel immár az ő birtokukban vannak. Aki ma még borait el nem adta, az mind abban reménykedik, hogy a borárak még hektoliterenként 2—3, sőt 4 koronával is fel fognak szökni. Ilyen körülmények közt meg kell állapítanunk, hogy a borkereskedelem és spekuláció a magyar asztali borokat élővételek útján 40 koronán kezdte összevásárolni. Az nagyon alacsony ár volt, mert a lefolyt évben közepes termés mellett a bor a magas munkabérekért és a védekező anyagok emelkedő árát tekintve, magának a termelőnek került ennyibe. Ilyen áron tehát a bort csak a parasztgazda adhatta, aki maga munkálta meg szőlőjét, vagy az a termelő, akinek nagy bortermése volt. Ezen kezdő árákról a bor ára újévig fokozatosan 90 koronáig emelkedett, úgy, hogy meg lehet állapítani, hogy a magyar asztali borok zöme 40 és 90 koronás árak közt váltakozva került a termelők birtokából a borkereskedelem és spekuláció kezébe, amit a borkereskedelem 90 koronán felül vásárol, azok már csak szórványos vételek. Ha tehát a borok bevásárlási árát átlagosan 80 koronával állapítjuk meg, akkor még mindig többet mondtunk, mint amennyibe az összevásárolt borokból kialakult jelenlegi borkészlete a borkereskedelemnek és spekulációnak kerül. Minthogy pedig a borkereskedelem kezéiből már ez idő szerint 120 koronán alul asztali bort vásárolni nem lehet, meg lehet állapítani, hogy már ezen minimális ár is maximális hasznot biztosít a borkereskedelemnek vagy a borspekulációnak. Ezen az árhatáron tulmenni már boruzsora és valóságos árdragítás volna, mely létjogosultsággal nem bír, ellenben káros kihatással lenne nemcsak a borfogyasztásra és ezzel kapcsolatban a korcsmai és vendéglői iparra, hanem a hadsereg részére eszközözendő bevásárlásokra is, e mellett sok visszaéléseknek, borhamisításnak képezne meleggágyát. Borászati körökben aggodalommal tekintik a borspekuláció eme kinövéseit és a szakszervezetekben máris foglalkoznak a borárak mérséklésének kérdésével, mely, ha a jelek nem csalnak, a borárak maximálásával fog végződni. Megállapíthatjuk, hogy itt sem a termelők, hanem a borkereskedők és spekulánsok a drágulás okai.

A bankok és a sertéshizlalás. Ily cím alatt közöltük, hogy az Országos Sertéskereskedelmi Egyesület panaszos felterjesztést intézett a miniszterelnökhöz, akitől azt kérték, hogy a bankok sertéshizlalási megbízásban részesülve, ez terjesztessék ki a hivatásos hízalóiparra néve is. A miniszterelnök most válaszolt erre a felterjesztésre s megállapította, hogy merőben téves az egyesület azon értesülése, mely szerint a bankok a kukoricaszükséglet biztosításával sertéshizlalásra kaptak megbízást. A kormány nem is volt abban a helyzetben, hogy ilyen megbízást adhasson, mert az általa eszközölt kukoricabeszerzés kizárólag a hadsereg lovainak s a rendszeren kukoricafogyasztáshoz szokott polgári lakosságnak ételmezési céljaira történik.

Élelmiszerpótló gyárak Magyarországon. Értesülésünk szerint egy előkelő német vegyész: dr. Max Winkel, aki az élelmiszerpótlás körül rendkívül értékes felfedezéseket tett s aki találmányát itt Magyarországon is szabadalmaztatta, a közeli napokban Budapestre érkezik és itt illetékes körökben tárgyalásokat fog folytatni avégből, hogy olyan gyárakat állítsanak fel, melyek különféle élelmiszerpótló anyagokat állítsanak elő. Hasonló üzemek Németországban már hosszabb ideje működnek, igen értékes eredményeket értek el s nagyban hozzájárultak az élelmiszerárak aránylagos voltához. Ebből a szempontból közérdeklődésre tarthat számot ez a kísérlet, amelynek eredményei azonban egyelőre még bizonytalanok.

Császárfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kénes hévízü gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszoporogatók, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlég, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitűnő eredményei használatnak, főleg csúszós 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.

Társas reggelik.

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. Fióküzlet: IV., Türr István-utca 7. Telefon 11—48.

Asztalnemü,

kevésbé használt darabok, jutányos áron eladó vendéglősök és kávéosk részére. Budapest, II., Ponty-u. 4. sz.

Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalszabta (papiros) vagy pincértáska (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 szerezhetik be.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sörváltógyárosnál.

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

(Központi város ház.)

Gummi- és halhólyag-különlégességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sörváltók, szuszpenzorok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

PALUGYAY
PEZSGŐ
KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ HAZAI TERMÉK

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szósára valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdézősködéssel díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójóvodek Vezérigazgatósága
BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.

SAJT.

Többféle kemény és lágy sajtot legfinomabb minőségben gyárt, továbbá eredeti ementálában állandóan nagy raktárt tart:

Stauffer és Fiai
magyarországi sajtgárak **Répcelak**

Szent-István dupla malátásör utolérhetetlen

Gyártja a

Kőbányai Polgári Serfőző R.-T.
Budapest—Kőbánya.

Szolyvai gyógyforrás

Bereg megye

Számos orvosi tekintély véleménye alapján sikerrel alkalmazatik csúsz és köszvény ellen. Csukorbetegség, epekö, a torok- és tüdőszervek bántalmainál, étvágytalanság, gyomor-, bél- és vesebajoknál. Kitűnő ízű, igen üdítő ásványvíz. Megrendelhető: **SCHÖNBORN-BUCHHEIM** gróf urad. ásványvízeinek bérleténél SZOLYVA.N.

Bártfa gyógyfürdő

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

Eladó vendéglő

Hódmezővásárhelyen,

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

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. Angyal földi jégverem: Telefon 115—85. Budai jégverem: Telefon 43—40. Vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. Telefon 52—58 és 52—60 Palacsörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56—54. Budapestre a városi sörraktárakban is.



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palaczk-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 szövete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehér- és vörös-, 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: 9-5-19.

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.

PEZSGÓFAJOK:

„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.