

# 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:

Félsz. 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.

## Vendéglősiparunk hadbavonultjai.

A közel két év óta szakadatlanul dúló világháboruban a magyar szállodások, vendéglősök, kávéosok és valamennyi alkalmazottaik megszámlálhatlan ezer fegyverfogható erővel kértek és vettek részt különböző harctereken és azokban a diadalmas ütközetekben, amelyek az orosz, a lengyel az olasz, a szerb és a többi harctereken hervadhatatlan dicsőséget szereztek a magyar katona vitézsége hírnevének. A kötelességteljesítés, az önfeláldozás, a bátorság, a vakmerőség, a halálmegvetés oly dicső példáit adtuk nem egy esetben a mi embereink útján is a harctereknek, hogy a hazai szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinczerek és hason szakbeli alkalmazottak testületeinek, szervezeteinek maguknak kell immár hozzájárulni mindazoknak a szakmabeli elesett és kitüntetett hősök nevei és emléke illő megörökítésének akik a mi hazafias testületünknek örök díszei maradnak. Az utónemzedék közbecsülése vár kétségtelenül rájuk s emlékükre, de a megörökítés formáját mi kell és fogjuk is annak idején a addig is e nemes törekvés kérdésének felszínén tartásával előbbre vinni. Így elsősorban is szívesen és díjtalanul tért és külön rovatot nyitunk lapunkban azok neveinek, csapattestük és hőstettük rövid fel- említésének, akik ebbeli rövid adataikat, mintegy törzskönyvszerűleg kezelendőleg hozzánk juttatják. Elesettek, hősi halált szenvedett hozzátartozói közvetlenül, a még élő kitüntetésben részesültek pedig maguk vagy megbízottaik útján küldhetik be hozzánk a szükséges adataikat.

Azonban nem csupán a harcmező tett ékes és dicső lapokkal tett tanubizonyságot a magyarországi vendéglős- és kávéosipar hadbavonult tagjainak önfeláldozó és hősiességéről, de meghozták tőlük telhető legnagyobb áldozataikat azok is, akik üzleteiket a háborús állapotok által előidézett súlyos helyzet következtében bezárni, felszártni voltak kénytelenek. A székesfővárosban s a vidéken se szeri, se száma az ilyen üzleteknek. Elegikus hangulat szállta meg a napokban is ugyancsak nagyszámu fővárosi ember szívét, látva pl. a lapunk más helyén is említett és méltatott »Virág-bokor«, az egykor oly népszerű s ma is még közkedvelt u. n. »Blumenstöckli« étterem lezárt József-téri vasredőnyeit. »Hadbavonulás miatt!« A háboru oly sok áldozatot

hozó sorsosainak tisztas számú gárdájában is hány, de hány név akad majd, akit hőseink törzskönyvében büszkén fogunk örök időig tisztelni. Szaktestületeink is, annak idején megtartandó rendkívüli közgyűlések keretében minden bizonnal módját is fogják ejteni annak, hogy azok, akiket hőseink gyanánt dicsőíthetünk, illő megemlékezés és megörökítés tárgyává tétessenek.

Gy. K.

## A borok megítélése.

II.

A nagy általánosságban azt tartják, hogy a legalkalmasabb idő a kóstolásra a délelőtt; ebéd után érzeink eltompulnak. Ha több bort kell egymásután kóstolnunk, célszerű közbe egy falat kenyert vagy almászeletet enni vagy pedig szájunkat vízzel kiöblögetni. Ilyenkor igen fontos a kellő sorrend betartása is: könnyű borokat erősebbek előtt, cukortól mentes (száraz) borokat édes borok előtt, lágy borokat fanyar borok előtt, tehát vörös bort fehér után, óbort fiatalabb borok után kell kóstolni. A kóstolásnál általában figyelemmel kell lennünk bizonyos körülményekre, melyek érzeink fogékony- ságára hatással vannak; az a helyiség, melyben a kóstolást végezzük, elég világos és levegős (szagtalan), a kóstoláshoz használt nált pohár lehetőleg talpas üveg pohár legyen, melyet csak valamivel felén túl töltünk meg borral, hogy a bor (a pohárnak körbenmozgatása által) forgatva az illatos részeket jobban érezhessk. Miünthogy a borok jellege bizonyos hőfokon jut leginkább érvényre (pl. ecetes bort jégbe hűtve nem találjuk olyan ecetesnek, mint szobahőmérsékleten), Wortmann szerint fehér borokat 11 fokon, vörös borokat 16—17 fokon, pezsgőt pedig 7—9 fokra lehűtve ítelhetünk meg leghelyesebben.

Tulajdonképpen három részből áll a bor- kóstolás aszerint, amint a bort 1. szemünkel, 2. orrunkkal és 3. nyelvünkkel vizsgáljuk.

Már amikor a bort a lopóból vagy a palackból a pohárba öntjük, több-kevesebb hab keletkezését látjuk. A hab gyorsan eltűnik, vagy rövidebb-hosszabb ideig megmaradhat. Ha a hab sokáig megmarad, abból arra következtethetünk, hogy a bor gyenge, vagyis kevés benne az alkohol. Ha a pohárban alulról állandó kis gázbuborékok szállanak fel, a bor pezseg, ez aránylag sok

szénhidrogén jelenlétére vall, vagyis a bor még erjed. Ezután megfigyeljük a bor színét. Fialtal fehér borok (esetleg csontszénnel szintelenített borok is) csaknem szintelenek; lehet a bor színe zöldessárga, sárga, szalmasárga, aransárga, barnasárga. Fakósárga vagy pirosba hajló sárgás (>fixli<) rózsaszínű lesz a bor, ha vagy a kék szőlőt nem válogatták külön a fehértől, vagy vörösboros edényekben állott a fehér bor. Ha a piros szín erősebb akkor az ilyen színű bort sillernek (régibb mesterszóval: kástélyosnak) mondjuk. A vörös borok színe is sokféle lehet: rubinvörös (bordeauxi, chianti), biborpiros (olasz vörös borok), gránátpiros (pl. bikavér). Fialtal vörös boroknál betegségre vagy hibára mutat a barnás szín, míg idősebb vörös borok színe barnás lehet, anélkül, hogy bármilyen hibájuk volna. Ezután vizsgáljuk a bor tisztaságát, vagyis átlátszóságát. Lehet a bor fényes és tükörtiszta és lehet tiszta, de fénytelen. A még nem kész borok porosak, homályosak, fátjolosak, zavarosak és ha a zavarosság mellett sajátságos szineződést látunk, akkor törtek lehetnek.

Szemünkkel vehetjük továbbá észre azt is, ha a bor virágos, pimpós, nyulós vagy zákányos, sőt még a bornak sűrűségére és erősségére is következtethetünk némileg abból, hogy a könnyű borok egyenletesen (mint a víz) folynak le az edény faláról, míg erős borok vagy testes édes borok clajszzerűen tapadnak a pohár falára.

Szaglászunkkal a bornak sok jó és rossz tulajdonságát ismerhetjük föl, mert a szaglász- nál egyes anyagok hihetetlen csekély mennyiségének jelenléte is érvényre jut. Az első általános szag az ugynevezett borszag; többnyire már ennek alapján megállapíthatjuk, hogy egészséges-e, vagy beteg-e a megvizsgálendő bor. Ez az ugynevezett borszag minden boron (fialtal borokon jobban) érezhető. Fialtal borokon »ujbor« szagot érzünk (amit a széndioxid okoz). Ecetesség, dugóíz, penészíz, dohosság, seprőíz, egéríz már szaglással is fölismerhető; ugyanígy fölismerhető a bakszag, kénhidrogén szag (das Böcksern des Weines) és a kénessav szaga is. Idősebb boroknak rendszeren kifejtett illatuk van, ami a bor minősége szerint nagyon sokféle lehet. Megkülönböztethetünk szőlőtől kapott illatot (később mindinkább gyengül, pl. a szamorodni jellegzetes bouquet-je). A borok illatából a származásra, termőhelyre és szőlőfajára is következtethetünk, pl. Csanády és Plösz szerint a »somlyai bort minden más bor közül

föl lehet ismerni anélkül, hogy valami különös szőlőfajtól származó kirivó szaga volna. Némely finom illat a bornak lenyelése után erősebben érezhető, mint egyszerű szaglással.

A bort szájunkba véve, nyelvünk hegyével érezzük a savanyu és alkalikus alkotórészeket. Az ugynevezett vadsavanyu iz alapján szabad borkősavra következtethetünk. Lehet a bor savanyu, savanykás, lágy. A jó vörös bornak lágynak kell lenni. A savanyúság ízét az alkohol és vonadéanyag részben elfödik; ez a magyarázata annak, hogy néha az elemzés alapján savanyúnak ígérkező borok a kóstolásnál kellemes savanyúságuk vagy már majdnem lágynak bizonyulnak. A szén-oxid-tartalmu bor ize üde friss; ha a szénoúid elpárolgott, a bor bágyadt. Az ecetes bor ízéről szintén könnyen felismerhető, még pedig annál könnyebben, minél kevesebb a bor vonadéanyaga, ezért sokan az ecetese-dest úgy igyekeznek megállapítani, hogy vízzel hígított bort kóstolnak. Fontos az izelésnél, hogy a bort szájunk különböző részeivel érintkezésbe hozzuk, mert csak így érezzük a bornak esetleges keserű ízét, míg fejünket kissé hátravetve, a bort szájpadlásunk hátsó részébe juttatva, érvényesül a bor alkoholtartalma, erőssége. Az alkoholtartalom fokozatainak megjelölésére használjuk a gyenge, könnyű, erős, nehéz kifejezéseket. A vonadéanyagtartalom injüinkre szintén észrevehető hatást gyakorol; kevés vonadé-nyagu borok üres izűek; megkülönböz-  
tünk vékony, majd felt, végül extraktus vagy testes borokat. Sok csersav a bort összehúzó, fanyar ízűvé teszi (fehér borokban ez rossz, míg vörös borokban jó tulajdonság). Simának, vagy bársonyosnak mondjuk a bort, ha az egyes alkotórészek között megvan a kellő arány és egyik sem érvényesül a többiek rovására, ami kellemes, harmonikus, si-

ma izben nyilvánul. A borhibák és betegségek is felismerhetők a bor ízéről, pl. seprő-, hordó-, vajsav-, tejsav-iz. (A tejsav erjedésben levő borokra szokták a »káposztalé« elnevezést használni.) Ha abban a pillanatban, mikor a bort lenyeltük, ize, zamata is eltűnik, akkor a bort rövidnek mondjuk; ezzel ellentétben az utóiz jó bornál kellemes és tovább érezhető. Van azonban kellemetlen utóiz is, pl. az egériz, mely nehezen javítható borhibát árul el.

A bor fejlődöttségének vagy korának megjelölésére használjuk a következő kifejezéseket: ujbort, fiatalbor, éretlen, nem kész, kész, érett, iskolázott, palackérett, ó, öreg, elvé-nült, avas; hordóban tartott igen öreg borok néha annyira kiürülnek, hogy már alig van borizük (holtbor).

A borok megítélésénél fontos a borfor-galom szabályozását és a borhamisítók tilal-mazását tárgyaló törvények és rendeletek ismerete is. A szőlő levének hamisítását idők folyamán feltűnően változó módon fogták fel és a hamisítás megállítására még ma is a különböző országokban igen eltérő (néhol igen szigorú, másutt talán enyhe) rendelkezések érvényesek. A megengedhető pince-műveletek és borkezelési eljárások ügyében nem mindig egyformán rendelkeznek még szomszédos államok törvényhozói sem; ami az egyik országban elismerten szükséges, tehát megengedett művelet, az a szomszédál-lamban mint hamisítás büntetendő cselek-mény.

A mi törvényünk az okszerű pincekezelés szempontjából szükséges eljárások alkalmazá-sát megengedi, ideértve a hibás bor vagy must helyreállítására vonatkozó eljárásokat is. A kénezés nálunk megengedett művelet. Bra-ziliába egészen 1908-ig tilos volt olyan bort bevinni, melyben kénessavat lehetett kimu-tatni; az Északamerikai Egyesült-Államokban

Épedig még ma is megkövetelik a kénezés következtében csaknem minden borban kimu-tatható nyomokban jelenlevő kénssavas be-vallását (Food inspection decisions N. 76.)  
Míg azonban Németországban és nálunk a kénezést csak tiszta kénnel engedik meg, szulfítok használata tilos, addig Ausztriában beteg borok javítására nátriumsulfít alkal-mazását (5 g. 1 hl-re) is megengedik, de erre a célra a káliummetaszulfítot eltiltják; Svájcban pedig csak káliummetaszulfítot en-gedélyeznek. Olaszország törvényei kálium-biszulfít, káliummetaszulfít és kalciumsulfít használatát megengedik, de a nátriumsulfít használatát tiltják. Franciaországban szabad a kristályos alkalibiszulfitek használata (maxi-mum 20 g 1 hl-re), ha 100 súlyrész al-koholra 14 súlyrész glicerinnél több esik (vagyis az arányszám 14-nél nagyobb), ebből még nem következik az, hogy a bort glicerinnel hozzáadásával hamisították. Az osztrák Co-dex alimentarius tehát helytelenül állapítja meg ezen szám felső határát 14-ben és hely-telen az az állítás, hogy »Weine, die auf 100 g. Alkohol mehr als 14 g Glycerin ent-halten, sind wegen Zusatzes von Glycerin als verfälscht anzusehen. Ein Alkohol-Glycerin-Verhältnis von mehr als 14, ohne, dass ein Glycerinzusatz stattgefunden hat, kann nur bei sehr alten Weinen vorkommen«. Tudjuk és tudja azt dr. Haas Brunó is (a bécsi cs. és kir. mezőgazdasági kémiai kísérleti állomás egyik vezetője és a Codex Alimen-tarius Austriacus referense), hogy a mi fiatal szamorodni és aszaborainknak olyan az öss-zetételük, hogy ezen arányszám 14-nél sok-kal nagyobb is lehet anélkül, hogy glicerinnel hamisítottak volna; Krámszky Bécsben hi-vatalosan tárgyalt is ebben az ügyben, mi-nek következtében a bécsi intézet az ő utmu-tatása alapján helyesen is fogja borainkat megítélni, de a Codex Alimentarius-ban levő

## Egy háborus kisvendéglő.

A Józsefváros közepén húzódik meg a sze-rény vendéglő, melynek napról-napra fogyó vendégei aggodalmasan ülnek asztaluknál, mert félnek a minden pillanatban bekövet-kezhető rémes kiáltástól, hogy elfogyott a »habzó sárga lé« s vége az olcsóbb italo-zásnak, mivel a 180—200 filléres bort meg-fizetni e nyomoruságos világban csak na-gyon kevés ember bírja.

A vendéggel együtt kesereg a kocsmáros is, mert minden baját a fennálló sörkartel-ádáz lovagjainak kegyetlen, önző intézke-déseiben fedezi fel, mely a napi szükség-letül megállapított, redukált sörmennyiséget sem bocsátja már rendelkezésre és ha még akad is néha egy-egy szomjas vendége, azt is elkergeti a sörhiány.

Csak egy kis háborus vendéglő életét ki-vánom megfesteni, de azt hiszem, más száz meg száz kocsmáros keserveit is vissza-adom ez egynek leírásával.

A háboru kitörésekor csak úgy ömlött az én kis csárdamba — mely egy menetszáza-dokat utnak indító katonai iroda közelében van — a sok bucsuzó hős-jelölt, magával hozva családjá tagjait is és fogyott a jól

kezelt, hideg, korsónkint 26 filléért nyújtott habzó sör. Naponkint kétszer is kellett néha pótlásért fordulni a sörgyárhoz. A vendéglős nagy bizalommal nézett a háborus idő elé, azt hivatott, hogy a folyton meg-megújuló be-vonulások üzletének valódi fellendülését fog-ják eredményezni.

A bizalom és remény korai volt és a legnagyobb csalódás abban rejlett, hogy mindnyájan rövid háborút reméltünk és je-lenleg már annak harmadik esztendejét szenvedjük.

Első csapás volt a nagy tömegben be-vonult fiatal fogyasztók elvesztése. Azután jöttek az élelmicikkek árának rohamos emel-ke dései, melyek az olcsó, kis vendéglősök ételének régi árkoni kiszorgálását lehetet-lenné tették.

De akkor még csak lehetett mindent kapni, habár magas áron is, a kis vendéglős is rá-kényszerült az ételek árának felemelésére. A sör ára ekkor még stabil volt s így a fo-gyasztás a háborus helyzetnek megfelelően némileg csökkent ugyan, de az még elvisel-hető volt. A tavalyi, különösen stratégiai szempontból szomorú husvét erősen éreztette a vendéglősökkel is, a hazafiak lelkében tá-madt aggodalmak szülte nyomott hangulatot

és megsökkent jó kedvet. De akkor mégis csak került valahogy sonka a husvéti asztalra, de az idén tojásnál egyéb aligha jut.

Atéltük a kukoricakenyér gyomrot megölő korszakát is, de akkor még volt mivel le-önteni a kukoricakenyérrel megtöltött bendőt s ha busongva nyeltük is le a gyenge, rossz falatokat, vigaszt találhattunk a hűsítő sör-itásban.

Ezután jöttek, nagyon elkésve, az ár-maxi-málisok és szabad kezet nyert az élelmi-szer uzsora minden téren.

Az árak úgy emelkedtek, mint vihar ele-jén a barométer higánya és megindultak egyidejűleg a mohó összevásárlások, mintha vészharang szólalt volna meg, mely azt jelzi, hogy a pokol ördögei jöttek fel a földre, hogy itt minden enni valót felemésszenek!

A kis vendéglősök étlapjai szomorú emlékei lesznek a mostani háborunak, melyek nem-csak a háborus ételárakat fogják az utó-doknak mutatni, hanem azt is, hogy a ve-sepecsenye, disznókaraj, malacpecsenye, liba-és kacsahus úgy eltűnt azokról, mintha sohse lettek volna rajta és többé oda nem is ke-rülnének vissza.

A közönséges főtt marhahus ma már luxus-cikknek minősül és az étlapok képét a vese-

hibát azóta még nem helyesbítették és ezért kérdéses, hogy a többi osztrák intézet erről kellő tudomást szerzett-e és hogy borainkat nem fogják-e továbbra is (ragaszkodva a Co-dexhez) tévesen megítélni.

Glicerín hozzáadását a borhoz (Scheele-féle eljárás) különben az összes bortörvények tiltják s ez a hamisítás ugyyszólván nem is fordul már elő.

(Vége következik).

## A borok vastartalmáról.

### I.

Elemzések alkalmával a boroknak a vastartalmára különös nagy súlyt mindezeideig nem igen helyeztek az illetékes körök. A borban lévő vastartalom csak az esetben jön mint ilyen számítás alá, ha az a normális határt átlépi. Tudjuk azt nagyon jól, hogy az ilyen abnormis vastartalom első és fő-  
okozója a borok feketetörésének. Továbbá az is ismeretes előttünk, hogy a borokban nem ritkán fellépő eme kellemetlen feketetörés könnyen eltávolítható a borokból. Ezenfelül aztán a borban lévő vasvegyületek egyéb szerepével nem igen törődünk. Pedig amint az alábbiakban látni fogjuk, a borban lévő vasnak más szerepe is van.

Valamely bornak a normális vastartalma rendes körülmények között függ elsősorban azon talajtól, amelyen a szőlőnövény él. Tudjuk azt, hogy egyik talajban több, másikban kevesebb a vastartalom, így a borban lévő vasvegyületeknek az ingadozása is a szőlőtalajok összetételére vezethető vissza. Függ azonban a borok vastartalma attól is, hogy az illető szőlőfajta a talajban lévő vas-sal szemben, minő felvevőképességet tanúsít. Ennek tulajdonítható aztán az, hogy az egyik szőlőfajta több, a másik kevesebb vasat képes felvenni ugyanazon viszonyok mellett

a talajból. Mindenféle szőlőtalaj a legtöbb esetben jóval több vasvegyületet foglal magában, mint amennyit a szőlőfajta igényelnek. Miért is vastápsók tekintetében a legtöbb szőlőtalajon a tőkék nem igen szenvednek hiányt.

A talajnak az elegendő vastartalma, valamint az egyes szőlőfajtáknak a vassal szemben tanúsított különböző magatartása magyarázza meg nekünk azt, hogy a különböző szőlőfajták egy és ugyanazon a helyen miért mutatnak más és más színű bort. Ezek szerint a borok színére nézve a vasnak nem csekély jelentősége van. Így többek között a borok különböző színárnyalata elsősorban a vasvegyületeknek tulajdonítható. A vasvegyületeknek a mennyiségétől függ a bornak a zöldes-sárga vagy más színe. Manapság kedvelik, ha a bor zöldes-sárga vagy esetleg zöldes-fehér színt mutat és nem szeretik, ha a borok színe sárga vagy esetleg más színárnyalatu. Amennyiben módunkban áll, iparkodjunk lehetőleg zöldes-sárga, zöldes-fehér színű borokat előállítani, miután ezeket jobban keresik és magasabb áron veszik, mint a sárga vagy esetleg más, nem kedvelt színű borokat. Eszerint egy gyakorlati borászra nézve a vasnak eme hatása, illetve hatásának ismerete nem közömbös dolog. Nagyon is szükséges eszerint, hogy a borok normális mennyiségű vasat tartalmazzanak. Ezt elérendő, sok helyen mesterséges uton-módon iparkodnak a borok vastartalmát emelni, még pedig olyképen, hogy a borkészítésnél vas-eszközöket használnak. Erre való tekintettel a vaseszközöknek az alkalmazása szüretkor, valamint a szőlő gyümölcsének feldolgozásakor nem is olyan veszélyes, amint azt régebben hitték. Sőt a vasnak a borba való jutása bizonyos körülmények között előnyös is lehet.

Hogy a vasnak a mustba való jutása nem

olyan káros, emellett tanuskodnak a modern berendezésű szőlőgazdaságok, amelyekben a szőlőfeldolgozó eszközök, tárgyak csaknem mind vasat is foglalnak magukban. Így többek között a különböző ujjabb szerkezetű sajtók, még pedig úgy a csavar-, mint a hidraulikus sajtók kivétel nélkül majd mind jó-részt vasból készülnek.

Ezen sajtók már magukban véve is elegendő vasat juttatnak szüretkor a mustba. Ha még ezekhez hozzávesszük a különféle bogyozógépeket meg a zuzómalmokat és egyéb feldolgozó eszközöket, melyek mindmegannyian jócskán vasat is tartalmaznak, úgy egy csapásra világos képet nyerhetünk arról, hogy ezen eszközök révén nem csekély vas is juthat szüretkor a mustba. Természetszerűen a sóvasszegény mustok jobb évjáratokban kevesebb vasat oldhatnak fel, mint a rosszabb évjáratu savdus mustok. Miért is a gyengébb évjáratu borok ilyen kezeléssel mellett csaknem mindig magas vastartalmuk által tűnnek ki.

A már a szőlő levében foglalt és később a must által fölvevett vas szín az erjedés alatt, sem az erjedést követő ászkolási időszakban nem válik ki a borból, miután ilyenkor éppenséggel semmi alkalom sem kínálkozik a vasnak a kiválasztásához. Ezen időszakban az erjedő borban a vas mint könnyen oldódó ferróvegyület van jelen, melynek a nehezen vagy éppen oldhatatlan ferróvegyületekre való átváltoztatására az élesztőknek savelvonó hatása miatt mód és alkalom nincs.

Az erjedés befejezte után azonban a borok a további ászkolás alatt folyton levegőt vesznek fel és így maga ez a levegő az, mely lassacskán a vasnak a kiválasztás elősegíti a borból. Levegő a borhoz részint a hordó dongáin keresztül, részint fejtések útján jut. Ha mi a seprővel lefejtett újbort frissen kénezt hordóba fejtjük át, úgy ez

velő, máj, tüdő, pacal és tojásrántotta teszük változatossá és oly szomorúvá, hogy ha egy jó gyomorral megáldott magyar könnyen azt hiheti, hogy nincs a tejjel-méz-zel folyó Hunniában, hanem valamelyik kősziklával telihányt, semmi ételmet nem nyújtó, talánországban, ahol még a makaronit is csak vasárnap szolgálják fel az asztalra.

Hiába kapkodtak a hatóságok fűhöz-fához, az uzsora bezárt karmai közül nem tudták kiragadni az elrejtett lisztet, zsírt, szalonát és más egyebet. Ma ott állunk, hogy főleg nagyobb városainkban igazán élet-halál harcot kell vívnunk a mindennapi tej, kenyér és zsír megszerzéséért.

Ha a háboru érdekeit szolgáló üzemeinknél magas munkabérek lehetett is elérni, azt egészen felemészti a táplálkozás és ruház-kodásnak elviselhetetlen költsége.

Egyetlen élelmicikket sem találunk, amely-nél bőség volna, amellyel pótolhatnánk a más téren felmerülő szükségletet. Se hus, se zsír, se liszt, se krumpli, szóval semmi sincs, amiből jóllakhatnánk.

Igy aztán nyomorog mindenki, de legjobban a kis vendéglős. Mert ha májat, tüdőt, szívet, pacalt és tojást felszolgálhat is, de hozzá kinek-kinek tetszése szerint söröt vagy

bort nem mindig adhat. Az hát a legnagyobb baj, hogy az élelmiszerek csödjéhez a sör-elvonás sujtó csapása is járult és ha a szegény ember otthon elfogyasztott nagybőjti ebédje vagy vacsorája után egy kis hűsítő itala vágyik, alig mer a vendéglőbe bemenni, mert fél, hogy ott is az állandó »nincs sör«-rel fogadják s akarva, nem akarva rákényszerül az egészséges, de jó kedvet és vigaszt nem nyújtó fővárosi vízvezeték nem habzó italára. Az én kis kocsmám szobácskáit is majdnem naponkint átjárja a sör elfogyásának lelket ölő akkordja és keserű visszhangot támaszt még azokban is, akik legjobb reménnyel vannak a háborunak ránk nézve diadalmas befejezése iránt.

A legsúlyosabb csapást a vendéglősökre mégis a legújabb sörmizéria mérte. A sörgyárak, illetőleg ezek kartelja kezdte a sör-árak emelését s így majdnem naponkint kellett a vendéglősöknek vendégeit azzal a kijelentéssel fogadni, hogy a pohár vagy korsó ára 4—6 fillérrel ismét emelkedett. Még a legtűrelmesebb vendégek is kijöttek sodruk-ból a sűrű áremelés miatt. Mikor már a legmagasabb árak elértettek, akkor a kartel új trükkhöz fogott. Minden kitermelt vagy felesen termelt, rossz barna sörét

dobta a vendéglősök és fogyasztók nyakába, persze drágábban, mint a világos söröt és azzal hozakodott elő, hogy ebből van elég, hát igya ezt a birkatürelmü publikum.

Mikor barna sörreim tudott, akkor nagy reklámot csapott a harci patinával bevont »hősök söré«-nek s oly nagy lett híre ennek a minden vendéglőben kapható méregdrága — korsónként 60 fillér, üvegenként 70 fillér — sörnek, azt híve a kartel, hogy a közönség hazafisága nem veszi észre az ellene felállított csapdát, azt is hangsúlyozva, hogy a hősök söréből annyi készlet van, hogy az soha ki nem fogyhat. Így dolgozik a kartel és ezt a hatóságok még csak leleplezni sem igyekeznek.

A szegény vendéglősök az esetelt sok nehézségek mellett még életüket is sürűn áldozzák fel édes hazánkra szakadt e titáni küzdelemben és hány száz elesett vendéglősnek jeltelen sirja felett egyedül az otthonmaradt hitvesek és árva gyermekek főhászai és imái virrasztanak és állnak őrt, hogy sanyaru helyzetükön az isteni gondviselés bölcs elhatározása mégis csak nem sokára könyörölni fog és meghozza mindnyájunk számára az annyira óhajtott békét.

az eljárásunk a vassóknak a kiválását gátolja vagy legalább is késlelteti.

Valamennyi okot itt felsorolni, melyek a borban levő vassók kiválását gátolják vagy siettetik, ezuttal felesleges. A gazdának elegendő tudni azt, hogy a bornak a feketetörését okozzák a vassók. Maga a feketetörés pedig leginkább a borok ászokolásánál, későbbi érlelésénél mutatkozik mint kellemetlen borhiba. Feketetöréssel szemben a legtöbb esetben könnyen tudunk védekezni; vagy pedig hogyha a baj már fellépett a borokban, úgy fejtés, szűrés, derítés s kénezés által rendszerint el lehet tüntetni a feketetörést.

A vassók a borban nemcsak feketetörést okoznak, hanem ezek egyik csoportja, a ferrivegyületek a diphenylaminnal ép olyan reakciót adnak a borban, mint aminő csapadékot szolgáltatnak a salétromsavas sók ugyancsak a diphenylaminnal szemben. — Ugyanis mind a két esetben kék szineződés áll elő a borban. Eszerint, ha valamely borba diphenylamint adunk és a nyomában mutatkozik a kék szineződés, úgy nem valószínű, hogy a kék reakció a salétromvegyektől ered, mert ugyanezen reakciót okozhatják a borban levő ferrivegyületek is.

Ismeretes előttünk, hogy a rendes, normális összetételű borok nitrátokat nem tartalmaznak. Ha egyik-másik borban azonban a salétromsavas sók mégis kimutathatók, úgy az ilyen bor a víznek a hozzáadását árulja el. Nem minden vízben van sok nitrát, ilyenek például a folyóvizek, patakok és forrásvizek. Azonban van az országban, különösen a trágyatelek közelében fekvő sok olyan házi kut, melyek vize szokatlanul sok nitrátot tartalmaz. Ha netalán ilyen kutak vizével történik a borok vizezése, úgy az ilyen borokban könnyen kimutathatók diphenylaminnal a nitrátok.

Valamely borban pedig a nitrátoknak a kimutatása a következőképpen történik: a fehér borban: a bort állati szén segítségével szintelenítjük és leszűrjük. A leszűrt szintelen borból néhány cseppet porcelláncsészébe öntünk, azonban a porcelláncsészébe előbb már 1 cm<sup>3</sup> töménykénasavat és egy kevés diphenylamint adunk. Ha a borban salétromsav van, akkor a folyadék azonnal vagy kevés időre kék színűvé lesz. Sz. B.

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

az igazgatóság.

## KÜLÖNFÉLÉK.

A »Virágborok« étterem, a József-téri népszerű »Bümenstöckli« megszűnt! Hadbavonulás miatt zárva! Kevés székessé-fővárosi étterem tekinthet, vissza oly tisztességgel, a látogatottság és közkedveltség olyan fokára, mint éppen a »Virágborok«. Az intim jellegű termék, a kitűnő konyha, a finom jó borok, a figyelmes és pontos kiszolgálás már az abszolút korszakban is csak úgy vonzotta a főváros intelligenciájának zömét a Virágborokba, mint a későbbi neves szakemberek kezén állott üzlet. Ezek sorából a Gundel, a Kommer és a Szívós név egy-egy korszakot jelentett a Virágborok-étterem történetében. A nemrégiben hadbavonult Szívós Zsigmond, mint legutóbbi tulajdonos, volt kénytelen az áldozatot meghozni, hogy bezárja ezt a közkedvelt helyiséget s bucsút mondjon igazán illusztris vendégtörzsközönségének. Eppen szívós Zsigmond volt az, aki egyéni páratlan előzékenységével s finom uri modorával igazán nehezé tette vendégeinek az elválás, az elmulás érzetét. Hisszük és reméljük azonban, hogy a világháború lezajlásával a régi tulajdonos alatt egy újabb »Virágborok« fog életre kelni, ha nem is a régi helyén, de annak környékén s annak előbbeni jó hírnevéhez méltóan. A régi helyén az többé már föl nem épülhet, mivel a Magyar Általános Hitelbank a telken egy modern bankpalotát épített.

**Szállodák, éttermek, hávéházak telefonjai, mint a Vöröskereszt Egylet vagyonának gyarapítói.** Steer Kálmán, a kolozsvári Központi szálló volt főpincére pendítette meg s juttatta el az eszmét a magyar szent korona országai Vöröskereszt egyletéhez, hogy a telefon használatáért fizessen minden vendég 10 fillért a Vöröskereszt Egylet javára. Az üdvös, közhasznú s ma, sajnos, oly aktuális eszme részleteire még visszatérünk; addig is azonban ajánljuk az erre szolgáló perselyek felállítását minden szállodai, vendéglői és kávéházi telefonfülke elé.

**A hordók boréretté tétele.** Az a mód, amelylyel az új hordókat előkészítik, hogy a dongákban levő festőanyag és a tölgyfának sajtóságát képező tannin- vagy cseriz a borba át ne származzon, — a bortermelő országokban különböző.

Bornagykereskedőink kis gőzgépeket használnak; légnymató gőzt eresztnek a csaplyukon keresztül a hordóba, mire a hordó aknalyukán folyik ki a fekete, piszkos folyadék.

A gőz nemcsak feloldja, hanem rögzíti a fecsersav tartalmának visszamaradt részét. Csak midőn a kifolyó folyadék elvesztette barna színét, tekinthető a hordó borérettnek.

Természetes, hogy rosszul csinált hordók nem bírják ki a két légnymást, szét pattannak vagy fenekük pattan ki. Azért olyan kádártól vegyük hordóinkat, kinek nagyforgalmu, tehát keresett üzlete van s akinek viszonyai így megengedik, hogy dongái soká heverjenek készletben; az ezekből készült hordókat ugyanis könnyebb boréretté tenni.

Hazánkban folyóvizekbe (rendesen patakokba) teszik a dongákat; tavakba ne helyezzük azokat, mert a vízbe átmenő csersav a rákokat és halakat okvetlenül megöli.

A németek a hordókat patak mellé viszik és majdnem naponta megtöltik friss vízzel, ami hosszadalmas eljárás, mert a hordó csak akkor tekinthető borérettnek, ha tiszta víz folyik ki

belőle, ez pedig csak 3–4 hét múlva szokott megtörténni.

Hogyha a forró vízhez szódát vagy kénasavat (1%) öntünk, eljárásuk sokkal alaposabb lesz; elővigyázatból azonban tanácsos az olyan hordókat, melyeket szeszűs fehér borok hosszabb eltartására szánnak, aij-borral vagy tiszta, higitott borseprővel kiöblíteni.

Még jobb, ha ezt több napig a hordóban hagyjuk és a folyadék eltávolítása után a hordót friss, hideg vízzel kimossuk, vagy erős borszesszel kiégetjük.

Vörös boroknál inkább kívánatosak az új hordók, mert a vörös borban ugyanis keressük a csersavat.

Az edények gondos tisztántartása végül életkérdés úgy a borkereskedők, mint a termelők és korcsmárosok szempontjából egyaránt.

**Olcsóbb a tojás — Németországban.** Hirt adtunk arról, hogy a berlini Zentraleinkaufsgesellschaft milyen horribilis árakat számít fel azért a tojásért, amelyet aránylag olcsón vesz Magyarországon s amelyet drágán értékesít Németországban. Most végre — úgy látszik — illetékes helyen is megállapították, hogy a Zeg nem mindenben fejt ki közhasznú tevékenységet s ennek az intervenciónak lett a következménye, hogy a Zeg március 7-től számítódólag 185 márkáról 155 márkára szállította le egy láda tojás árát.

### Társas reggelik.

Április 7-én Baum János vendéglőjében.  
Április 14-én Potzmann Mátyás vendéglőjében.  
Április 21-én, nagypénteken, nem tartunk társas összejövetelt.

Április 28-án Neményi Béla Teréz-köruti szállójában.

Május 5-én Elő József vendéglőjében.  
Május 12-én özv. Jahn Edéné vendéglőjében.

### Jó barátok összejövetelei.

Április 5-én Korl György vendéglőjében, IX. Ranolder és Márton-u. sarok.

Április 12-én Tompa Lukács vendéglőjében, IX. Márton-utca.

Április 19-én Májer István vendéglőjében, IX., Drégely-utca 5.

Április 26-án Bischof Pál vendéglőjében, IX. Vágóhid-utca 8.

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



Egy csapos, légnymósos, jókarban levő, poharas sörméréshez való hűtőkészülék megvételre kerestetik. Cim: Kun József vendéglős Debrecen, Böszörményi ut 81.



**A BORSZÉKI MADONNA** savanyúviz, kitűnő borviz és asztaliviz. Teljesen vasmentes, a bort és pezsgőt nem feketíti. Dus szén-savtartalmánál fogva az emésztést kedvezően befolyásolja.

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

**„ALTVATER  
GESSLER  
BUDAPEST“**



Ezen 3 szóval ajánlja Gessler Siegfried cs. és kir. udvari szállító Budapest—Jägerndorf az ő hirneves likőr-különlegességét a »Gessler-féle valódi Altwater« növénylikőrt. Ezenkívül többi gyártmányai, mint likőrök, gyümölcsparlatok és málnaszörp a legjobbak és közkedveltek.

## Tenkefürdő

vendéglőjébe egy vendéglős kerestetik, ki itt egy aféle alkoholmentes vendéglőt, avagy kifőzést, esetleg penziót volna hajlandó fenntartani. Értesítést ad

Dr. Soós József, Mezőtur.



Egy előkelő

## gyógyfürdőben

egy teljesen megbízható,

kereskedelmi iskolát végzett,

keresztyén vallású fiatal ember az iroda részére

## felvétetik.

Előnyben részesülnek, kik a

szállodai szakmában jártasok.

Pontos ajánlatok ezen lap kiadóhivatalába dupla borítékban „Gyógyfürdő“ jellegével küldendők.



## Szatmáron

közvetlen a vasuti állomás mellett levő

## Royal szálloda

23 vendégszoba, 2 étterem, 2 kocsimahelyiség

hosszabb időre is bére-  
adatik.

Ajánlatok Frank Ferenc zárgondnok címére, Szatmár küldendők be.

## Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalzebtárca (párispénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrészt az aljával egy darab-ból készült — a legutányosabb árak mellett szerezhetik be.

## Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatanként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönbözőbb betegápolási czikkekből.



**PALUGYAY**

**PEZSGŐ**

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ HAZAI TERMÉK

## Iparsó

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

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérigazgatórsága  
BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.



**SAJT.**

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

**Stauffer és Fiai**  
magyarországi sajtgyárak  
**Répcelak**



*Jilágszerte utánozzák*

**Szent István** dupla malatásor utóterhetetlen

Gyártja a

Kőbányai Polgári Serfőző R.-T.

Budapest—Kőbánya.

## LUHI-ERZSÉBET

(Bereg megye)

gyógyforrás.

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

Orvosi szaktekintélyektől legmélegben ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, vérszegénység tüdőbaj és vérköpések eseteiben

Megrendelhető: SCHÖNBORN BUCHHEIM gróf Uradalmi ásványvizek bérletőségénél, Szolyva.

## : Gyári : kantinos

kerestetik, kinek némi csekély tőkével kell rendelkeznie jóforgalmu kantine vezetésére. Az ajánlatban eddigi tevékenység és referenciák megadandók. Ajánlatokat továbbit a kiadóhivatal: „Cukorgyár 641“ szám alatt.

## Győrött

Kálvária-utcában levő három utcára néző telken fekvő kitünő forgalmu

## vendéglő épületemet

eladom, esetleg 1916 október 1-től bérebe adom. Tágas helyiségek, 60 lóra istálló, fedett tekepálya, mulatókert. Polgár Pál tulajdonos.

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



## 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 kőőr, kőkorsókban. Nagyobb sörmenyiséget 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 eszközöltetnek ::

**HEJCMANN REZSŐ** FOGÁSZATI MÜTERMÉBEN

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 72. szám

FOGAD: 9-5-ig.

TELEFON 84-81.

## Mielőtt

sükségletét  
valódi hegyi  
málna  
szörpben

fedezné, kérjen  
mintázott ajánlatot

## STEINER ÉS LÖWY

első besztercebányai  
hidraulikus gyümölcs-  
sajtoló és szörpgyártól  
Besztercebányán

## LITTKÉ L.

pezsgőbörgyár-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.

Hirdetések  
felvételnek  
a kiadóban.