

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK, KAVESOK, PINCZEREK ES KAVEHAZI SEGEDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

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

Előfizetési ár:

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

LAPTALAJDONOS ÉS KIADÓ:

IHÁSZ GYÖRGY
ÖRÖKÖSE

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, IX., Ferenc-körút 22. Tel.: József 22-81
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.
Kiadóhivatati órák: délután 3-5 óráig.

Mozgóképek.

Harsányi Adolf

néhány héttel ezelőtt nyilatkozott lapunkban a kávéházak küzdelméről, háborus sorsáról, nehézségeiről s még nehezebb jövődjéről. Kovács Lydiát, jeles munkatársunk e pompás cikke szakkörökben méltán kellett feltűnést, mert Harsányi Adolf szaktekintélyét mindenki jól ismeri, nagyra becsüli s tudja jól, hogy ő meggondolja: mit mona. És azt is tudja jól mindenki, hogy Kovács Lydia a biztos kezű és tollu újságíró nagyszerű tudásával írta meg lapunkban a Harsányi Adolf nyilatkozatait. Ebben a nyilatkozatában jelezte Harsányi, a kávéiparpartestület kiváló elnöke, hogy — megérjük azt az időt is, amikor a kávéház székei, asztalai és hirlapjain kívül alig adhatunk majd más vendégeinknek s akkor kénytelenek leszünk belépődijukat szedni. Közeledünk ehhez az időhöz. Új rendelet jött. Délután nem lehet feketé kávéval felszolgálni a kávéházakban. Igaza lesz Harsányinak. Jó lesz, ha a kávéosok készülnek komolyan, férfiasan, előrelátással erre a legnehezebb időkre már most.

A tej ára

egyre emelkedik. Budapesten 80 fillérenél is drágább lesz a napokban egy liter tej. Bele tudnánk ebbe is nyugodni, ha az lenne ennek az áremelésnek az eredménye, hogy gazdaságainkat, teigazdaságainkat a jobb árak arra ösztökélnék, hogy több tejet termeljenek. Akkor mi is adhatnánk uzsonnára újra kávét kitartó, hűséges vendégeinknek. Akkor talán kenyérkeresetünk valamivel könnyebbé válna. Akkor talán . . . De mit találgatunk, tervezünk, remélünk, számolunk hibba. Hisz akkorra meg már nem lesz kávé. Ugy-e, de még akkor is adhatnánk meleg tejet, aludt tejet abból a több tejből. Vajjon lesz-e több tej? Jó lesz, ha vezetőink figyelni a tejnek Budapestre hozataláról megjelenő statisztikai adatokat. Jó lesz, ha a fővárosnál vagy Kärthy bárónál szót szólnak. Mert ha nem szólnak, hogy is kapnánk valamit. S ha szólnak: hátha, hátha . . .

Nemes Kun.

Husvétai ajándék . . .

Írta: Gyökössy Endre dr.

Kaptunk mégis husvétai ajándékokat ebben az esztendőben is. Még nem békét; még nem fiaink hazaérkezését. De ennek az ajándéknak is nagyon kell örülnünk.

Örülünk is mindannyian küzdő, harcoló, szenvedő, bizó magyarok. Örülünk, mert köztünk járó, velünk élő, testünket faló, idegünket tépő, legembertelenebb ellenségünkre: az elvetemült árdragítókra csapott le könyörtelenül Budapest székesfőváros főkapitánya.

Míntha komor dobpergést hallanánk. Olyan katonásan kopognak a főkapitányi szavak mikor kihirdetik: minden árdragítót, ha másodszor is jogerős büntetéssel sújtják őket, hadi munkába küldenek.

De még örvendetesebb szavakat is hallunk.

Kiadja a parancsot a főkapitány. Már most össze kell irni kerületenkint azokat a komisz frátereket, akiket eddig kétszer ítélték el jogerős ítélettel árdragításért.

Óh, irtózatos istenítélet ez a háboru. Mélységes hősi elszántsággal, apostoli szenvedéssel viseli minden magyar, magyar voltához méltón megpróbáltatásait. De azt a rengeteg fájdalmat, azt a brutális fojtogatást, amelyet a Zeidl Vincék, Goldmann Józsefek, az árdragító emberálatok zudítottak reánk, elviselni se nem lehet, se nem akarjuk.

A természetes áremelkedést meg-

értjük, lehajtott fővel, zugolódás nélkül elfogadjuk. De, hogy a folyton a zsebtünkben kotorászó árdragítók idegsorvasztó, örök istentelenségeinek véget kell már vetni egyszersmindenkorra: hirdette hirdették mi is.

Szeretnénk a husvétai harangok zugásával, a feltámadás hallelujájával, hozsannás örömeivel kiáltozni, hogy örülünk mi minden magyarok, szegény magyarok, dolgozó magyarok, mert látjuk már a hurkot, mely talán megfojtja az árdragítás patkányát, fenevadját, veszett kutyáját.

A husvétai harangok örömet kongatnak.

Örömet kongatnak nekünk fogyasztóknak s a becsületes fogyasztókat szolgáló vendéglősöknek, kavésoknak. Talán nem hiabavaló lesz Boda főkapitány nagy elhatározása. Talán követni fogják azt a példát szerte e szegény, hős országban.

Mert ezek az árdragító emberek már a legkisebb falunk legpicinkébb házáig is elkusztak, mint förtelmes kuszomászó, mérges fogu állatok.

Hozsánna Husvét ünnepén ez új Rendnek, a feltámadó szebb Jövőnek!

Csak sánca velük; ásót a kezükbe, kevés kenyeret hus nélkül, szivar nélkül a szájukba; hadd verejtékezzenek, nyögjenek, jajgassanak!

Mi már sokat verejtékezünk, nyögünk és jajveszékeltünk!

De szépen is szólnak a husvétai harangok!

Uradalmi fajborokat szállít Schwarcz Béla

Nagydorogh (Tolna-megye)

Siller asztali K 310.— | Uradalmi fajbor K 325.—
Fehér asztali K 310.— | Vörös bor K 330.—
Az árak kötelezettség nélkül értendők az ottani vasúti állomásról költségn hordókban utánvét mellett.

PAPIRSZALVETTÁT Kávésok részére 1000 darab papirszalvetta 5 kor.-tól kezdve Vendéglősök részére külön nagy, puha papirszalvetta

30 darabot vehet egy vászonszalvetta mosásának áráért.

SALZER J. papirszalvetta-gyárából, BUDAPEST, IV. ker., Ferencz József-rakpart 15. szám.

Tessék mintát kérní!

Milyen lesz a Gellértfürdő vendéglője és kávéháza?

A borzalmas és hosszadalmas háború már mindnyájunkat reakénszerített arra, hogy lemondjunk minden olyan törekvésről, aminek megvalósítását csakis a béke időbeli viszonyok biztosíthatják.

Az ipar terén is megakasztott a háború minden előrehaladást és a hadviselés érdeke annyira lekötötte minden erőnket, hogy az itthon maradtakat már alig bírjuk ellátni a mindennapi szükségleteikkel.

Ilyen rendkívüli viszonyok mellett szinte csodaszámba megy, hogy a fővárosnak sikerül a Szent-Gellért fürdőt felépítenie.

Az építkezési munkálatok már annyira előrehaladtak, hogy a fürdő vendéglőseiről is gondoskodtak.

Az a terv, hogy a fürdőt még a folyó év november havában megnyitják.

E fürdő vendéglői bérletét, mint már más helyen is említettük, Frenreisz István fővárosi nagyvendéglős nyerte el.

Hogy olvasóinkat Frenreisz István nagy-szabású vállalkozásáról tájékoztathassuk, érdeklődöttünk a megnyitandó vendéglő viszonyai felől.

Mint ahogy Frenreisz a harctéren teljesít katonai szolgálatot, emel fogva távollétében nejtől, ki a jelenlegi üzletet kitérően vezeti, kaptunk felvilágosítást. Önagysága a következőkben volt szives a Gellértfürdő vállalkozásairól bennünket tájékoztatni.

— A legszebb és legmagasabb nivón nyitjuk majd meg a Gellért-fürdőbeli üzleteinket, a melyek a budapesti Dunapalotát és Hungária szálló fényes és előkelő helyiségeivel fognak majd versenyezni.

E helyen háromféle üzletágunk lesz és pedig vendéglői, kávéházi és büfé üzlet.

Maga a vendéglő két étteremből fog állani.

— Az egyik nagyobb és előkelőbb lesz a szállóbeli fürdővendégek részére. Ez étterem falait fel egészen a menyezetiig díófa fogja borítani. S a lejelegésbáb butorok és délszaki növények díszítik majd e helyiséget.

— A másik és kisebb vendéglő, az ugynevezett polgári étterem lesz, amely azonban szintén finom berendezésű és pedig a mostani körüli vendéglő helyiségeinek mintájára készül úgy, hogy e helyen az uri középosztályhoz tartozó vendégek találjanak majd kellemes kiszolgálásra.

— Lesz a Gellért-fürdőben pompás kávéház is, az ugynevezett Caffee-Restaurant, amelynek nagy terraszáról a Dunára gyönyörű kilátás nyílik. A kávéház falai műmárványból lesznek bevonva és nagy tükrök ablakai lesznek, amelyek elé páholyszerű lodziák készülnek.

— Nyáron pedig külön kávéházi helyiség lesz a Kelenhegyi-úton lévő parkban, a honnét ugyancsak szép kilátás nyílik a Gellért-hegyre.

— A fürdőbejárat előcsarnokában pedig a bejáró fürdővendégek részére büfé lesz.

— A nagy hallban pedig mindennap ötórát teát adnak.

— Ki kell emelnünk, hogy az összes helyiségekben hatalmas és nagyon szép luszterek lesznek, amelyek, valamint az összes berendezést művészi tervek szerint a főváros készíteti, míg a béröl csakis az edényeket és evőeszközöket hozza.

Az elmondottakkól láthatjuk, hogy a székesfőváros a Gellértfürdő felállításánál végre elalálta vágyunkat, mert olyan nagyszabású üdülő és szórakozó helyet létesített, amely végre kifogja elégiteni a külföldiek igényeit. E hely kiváló gyógyító fürdőjével és vendéglőjével bizonyonnyal ide csalogatja majd a külföldieket s e hely Budapest fővárosi idegen forgalmának valóságos éltető eleme lesz.

Kiss István dr

A sör és egy derék vendéglős.

Irta: Magyar Lajos.

Züllött gazdasági életünk misztériumainak szemléletéhez élénk perspektívát nyújt a Depositenbank szőnyegen levő bünpöre. Benünket a kérdés első sorban mint magyarokat érdekel azért, mert »Depositenbank« — sajnos, — nemcsak Ausztriában vannak, hanem Magyarországon is, még pedig fölös számmal, másodsorban, mint szakembereket, mert az ügy tárgya sörpanama.

Cikkázó villámként világítja meg ez az ügy pillanatra gazdasági életünk sötét rejtelmeit. Látnak annak fényénél, hogy erkölcsi érzületet, üzleti tisztességet félre téve, mint működők szennyes eszközökkel a pénzvilág a milliók szerzésében, még a hamis könyveléstől sem riadva vissza.

Kétségbejő, hogy mindez megtörténhetik és a világháború harmadik esztendejében sem tanulék meg annak módját a hatóságok, mikép kellene mind ennek gyökeresen elejét venni. Az ilyen esetek nagyon alkalmasak arra, hogy a közönségnek a hatóságok erejébe vetett hite megrendüljön. S ha ez a hit megrendült, annak logikus folyamánya, hogy a polgárság abban a kényszerhelyzetben levőnek érzi magát, hogy a visszaélések üldözésében, — különösen a mi kezdeményezést illeti, — maga vegyen tevékeny részt. Ez a tendencia itt-ott már is mutatkozik. Kár, hogy csak szórványosan. A nagy közönség minden tagjának immár teljesen áthatottnak kellene lennie, — hogy a gazdasági élet terén minden rendelkezés, minden nem feltétlenül tisztességes törekvés elementáris erővel üldözendő. Küönösen szól ez az üzletembereknek, akik leggyakrabban jutnak abba a helyzetbe, hogy e tekintetben a helyzettel megelkudjanak, pedig éppen ők tehetnek ez irányban a legértékesebb szol-

Mulandóság.

— Emlékezések. —

— A *Vendéglősök Lapja* eredeti tárcája. —

Irta: Móricz Pál.

I.

Budán, a krisztinavárosi »szinkör« tájékán, a királyi várkastély aljában, az alacsony, öreg budai házak között, a Szent János-téren, szemközt János kopott vén szobrával, a mult századból nevezetes vendégfogadó-hely volt az »Arany szarvas« csapszék. Nemcsak belső, hanem — nyaranta — árnyékos külső kerthelyiségei is népszerűek voltak ennek az öreg fogadónak.

Oszlopos »állása« alatt kocsi-val megszállottak a jó vidékiek. Mégis legeredetibb, legélénkebb vendégei Molnár, Nagy Vince, Aradi Gerő, Makó Lajos, Krecsányi Náci »direktorok« idejéből a borostos állu színész urak, tumikás, borzas színészholgyek voltak: Hangos, ejeven, kedves társaságik tul ez alagutról, tul a Lánchidról jöetvággyu, a művész-élet szórakozásai iránt érzékeny vendégbarátokat vontottak ide a gyege libasültek, rántott csirkék, ropogós kacsapcsenyék, hagymától illatos, nagy darab rostélyo-

sok, elmúlt boldog, elégtölt-olcsó korszakában. Az öreg-bor meg gyönygyösen szkrázott, villogott a metszett talpas poharakból, s a kerti lámpás pi-lafényénél megértőleg hajlottak össze a fiatalbáb párok kedves fejei; a melegszívű és nótázásra mindig készséges magyar baritonista, a kiváló népszimü-énekes Hádai Sándor barátunk ilyen olvadzó alkalmaknál huzatta rá a »baljenéken« lappangó budai, rokkant öreg cigányokkal:

Zöldre van a, zöldre van a
rácsos kapu festve...

Hogy elmúltak, hogy megváltoztak az idők!... Ma már nemcsak a rácsos kapukat csukogatják be előttünk, a háborus világélet.ordulások között — imhol — becsukta a fogadó-ajtót Csizsek János uram, az »Arany szarvas« vendéglőse is... Multkoriban arra járván, láttam, olvastam a »céduláról«, hogy esetleg »bóllhelyiségnek« kiadó a becsukott, lecukott, veszendő-sorsára hagyott régi színész-fogadó.

II.

Püspök-Vác kedves határában drága, szép és gazdag magyar lgetként virulnak a verhenyeges színű, »csörögi« nevezetű ós szőlők. Ezer földpincéje is megvan ennek a wölgyes-halmos, a Duna folyó mély medrére lemo-

solygó ligetnek. Még tornyos sárga templommal is hivalkodik ez a régi magyar szőlőskert, hol Vác város polgár-családjai már századok óta — szopogatván édes mézét a a barázdáknak — vigan szüretelgetik a tökéket...

Ennek a szőlőtőkés, sok diófás magyar ligetnek 1849-ből emlékezetes híru maradt a — csárdája is... Paskievics muszkavezér tisztjei a megszállott városból ide varancsolták ki ejeven, édes zsákmányul a megrettent város — szüzeit... Am e kockázatos kalandba az akkori püspök, gróf Zichy papjával teljes egyházi dízbe kiöltözvén, elkísérte a muszka táborda az áldozatul kívánt fehér lányokat és a muszka generálisi addig kérlete a főpap, hogy a megil-étdött katona a csörögi csárda falai közül bántatlanul engedte haza Vác városnak áldozati zsákmányul szánt és követelt szüzeit... Mindamellet ezen öreg csárdát a váciak egymás között — ezental — csak »pendel-hajtó csárda« néven emlegették.

A régi idők »pendelhajtó« csárdájával szemben, átellenl nemes Vác városnak egy öreg prsházából támadt és épült ki a jelen-

gálatokat a köznek. Van olyan vendéglős, például, aki a mesterségesen feldrágított áru sörét is megveszi, mert kevés a söre s bár tudja, hogy helytelenül cselekszik, mégis megteszi, mert kényszerhelyzetben levőnek hiszi magát. Holott ez a kényszerhelyzet csak képzelt. Mert ha minden vendéglős, vagy más üzletember kivétel nélkül visszautasítaná az ily árut, akkor ennek nem lenne piaca s az árdrágítás magától megszűnnék.

Ehhez bizonyos puritán érzés is kell, de maga a jól fellogott, igaz üzleti érdek is ezt kívánja. Össze kell fogni és nagy apparátussal neki készülni irtani az árdrágítást, mert ilyen veszedelmekkel szemben a sórványosan használt fegyverek vajmi keveset használnak.

Nem tudjuk eléggé dicsérni a derék bécsi vendéglőst: Freund Ignácot, aki Rubel Eisignek azt a szennyes ajánlatát, hogy a drágán eladandó sör árának csak egy részét fogja nyugtázni, féljelentette és e cselekedetével lényegesen hozzájárult ahhoz, hogy az ügygylet kapcsolatban az összes sörpánamista pénzemberek az ügyesség kezébe kerüljenek. E példa szerint kellene cselekedniük egyesült erővel összes vendéglősöknek minden irányban s hiszük, hogy ebben az esetben minden árdrágítás hamarosan véget érne.

Császárfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kénese hévívízű gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszorborgatók, uszodák külön hőjegyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőjég, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdő külön öredermennyel használtatnak, főleg csuszos bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivo-kúra a légzőszervek hurutos eseteiben s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakozóba. Szoldl kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenéj nincs. Prospektust ingyen és bérmentve küld

az igazgatósnak.

A palackra fejtésnél elkövetett hibákról és a dugózásról.

II.

Írta: Szegehe Bálint.

A dugókban lakó nagymennyiségű organizmusok majd mindig elhaltak, mások meg elhaló állapotban vannak. Ezen részint élő, részint elhalt organizmusok után a kellemetlen ízű és szagú anyagoknak egész sora zár-mazik, mely mint ilyen bejut a borba és okozza ennek íz és másnemű elváltozását. Maga az íz — és szagbeli elváltozása a bornak aztán függ mindig a dugókban lakó organizmusok metétől; eszerint változik és ettől függ a szag- és ízbeli hibának a felépése is.

De nemcsak a gombák mellékterményei, hanem maguk a mikroorganizmusok csirái is belekerülnek a dugóba a borba. Ezek ott a borban oszlanak indulnak, ha számuk elegendő volt és a bor hosszabb ideig palackban fekszik, úgy észrevehető megzavarodásra szolgáltatathatnak szintén alkalmat.

A bor sajátos ízének elváltozásánál a dugókban lakó élesztőknek nem kis szerepük van. Azonban nagymértékben járulnak ehhez a dugókat gazdagon körülfontó és keresztül-szövő különböző penészgombaformák. A penészgombák körül a Penicillium-félék a leggyakoribbak. Emellett nagyszámban találhatók még a Dematiomionalak és a Dematiomion-élesztők is, melyek a fejlődés minden szakában fordulnak elő. Ezek társaságában az Rhacodium cellare, az ugynevezett pincepenész is mutatkozik.

A penészgombák mint ilyenek épenséggel nem ártatlanok a dugóknak, mivel ezek szolgáltatják a bornak azt a sajátos szag és ízbeli anyagot, amit a gyakorlati életben penésziz neve alatt ismernek. Hogy valamely borban van-e penészgomba, arról már egyszerűen szaglász útján bárki is könnyen meg-

győződhetik. Ha van benne, úgy a bor kellemetlen dohos szagot áraszt magából.

Eszerint a dugóalakok előadott eldigi leírásból világosan kitűnik, hogy azok a borra nézve nem ártalmatlanok, mert is a gyakorlati borász helyesen jár el, ha ezeket nem becsüli kevésre, miután előbb-utóbb ezektől ered a palackborok esetleges íz- és szagbeli elváltozása.

Ezek után most az a kérdés, hogy miképpen védhetjük meg a palackborainkat ezen bajtól? Felelet erre az, hogy a palackok minél tökéletesebb, ugyszólván légmentes elzárása által óvhatjuk meg leginkább a palackborainkat a dugóztól. Eszerint minden törekvésünk az legyen, hogy a borral telt palackok tényleg légmentesen be legyenek dugaszolva. Csakhogy a palackoknak a légmentes elzárása nem olyan könnyű dolog, mint amilyennek talán látszik.

A palackok légmentes dugaszolása két körülménytől függ: ugymint először a dugóknak a célvezető megválasztásától, másodsorban a palackoknak szabályszerű helyes dugaszolásától.

Ami a dugók megválasztását illeti, erre vonatkozólag szabályul áltatható fel az, hogy a parafadugók közül mindig azoknak adassék előny, amelyek minél kevesebb dugószemölcsökkel bírnak. Sok szemölcs a parafadugó sohasem jó, mert az ilyen szemölcsöken bizonyára vannak olyan helyek, melyeken át a levegő szabadon ki- és bejárhat. Mindenekelőtt arra kell vigyáznunk nagyon, hogy a dugószemölcsök a dugón hosszirányban ne legyenek erősen képviselve, miután ezen hosszirányú szemölcsök mindig veszedelmesek lehetnek a palackokra nézve. Erre való tekintettel feltétlenül mindig csak a legjobb anyagból való dugókat választjuk meg. Rosszul alkalmazható! takarékos! az, ha mi a palackdugók választásánál egy pár fillért megtakarítani aka-

legi »csörögi« néven ismert és felettébb népszerű, zöld zsalugáteres »csárdák«, szomszédságában a Tragon-család remek és terjedelmes szőlőkertjeinek másfél évtizednél hosszabb ideig a váci jeles polgármester, Rucsek János uram volt közkedvelt és a maga személyére is igen érdekes, igen eredeti »csapláros«-a a csörögi-csárdának. Rucsek János uram, ez a körszakállas, alacsony, köpcös, lármás beszédű, de egyéb tulajdonságaira tökéletesen tiszta, szerény, lelkes, okos magyar ember, eredetileg szabómester-seget folytatott, mint illyent választották meg a váci ipartestület elnökéül. A közügyekben fáradhatatlanul érdeklődő és tevékeny »májszter« a városi, majd megbizottságának is képviselői tagja lett és mesterségét sem folytatta tovább, sőt — korosodván — a csörögi szőlőkben csárdásnak csapott fel. És mert a zöldszínű, rízlíngi-fajta, zamatos ízű váci bort kereszteletlenül, tisztán és régi váci szokás szerint a legújabb időkig is mindig »pintes-üvegben« mérte; mert fele-évének, a fekete szemű, élénk típusú »Matld ténaszszonyo«-nak, Vác város egykori felkapott »masamodjának« magyaros sültje-főzje, főként: ami a »réteseket« s pörköltus-féléket illette, valóságos inyenc-étek voltak, Vácra, a kör-

nyékből és Budapestről egész karavánok ki-ki-ruccantak a Rucsek János csárdájába.

Tavaszi, nyári, őszi estéken a csárdaház előtt robogó villamos-kocsiról fűtűrészeve, tréfalokozó szállingóztak le a vidám ember-rajok. És midőn a völgyekből, a halmokról a virágok finom szagától, a zsendülő gyümölcsök mézes zamatajától telődött meg az enyhe esti lé, a bodzafákon meg csattogtatni kezdte ezüst hangját a fülemüle, a vén csárdaház oszlopos kiugróján — öreg szüreti kádak, puttonyok, hordók és mustszagu préfa szomszédjában — a friss vendégek a régiebb törzs vendégeivel, amilyen a néhai vidám, tudós piarista, Rády »Jóska« páter asztaltársasága is volt, hamarosan és rövidesen összemolegáltak. Összemolegáltak, összéből ülték a vidám magyarok és elégtől jövedvükben bele-belenótáztattak a szépséges éjszakába. Eldalolgtatták a »váci palócok« mókás-szomorú dalát, hogy tudniillik:

A kávoáci konyvikt!) ki van pingoála,
Oda van jaz babikódm hótyig bezoárva;
Ne sirj, ne ríj babikódm oly keservesen,
Majd megsegít minket a voáci-isten.

1) A váci feyház valamikor a piaristák kolégiuma volt.

Osmered-e rózsám a Peskó!) urat,
Jazt, aki roánvágatta az tizenhoármat,
Tizenhoármat vertek genge faromra,
Ott állott a babikódm goászba boruolla...

*

Rády Jóska piarista még halála előtt két nappal is kint s zórakozott a csörögi csárdában, de most az idén meg maga a híres váci magyar csárda is árvaságra jutott... Az »isten malmából« — ez is egyik nevezetes csárdája Vácnak! — ide, Csörög-e el-és kijárogató »kőkerti kompánia« a tavaszon, febuárban eltemette a csörögi csárdást, elülte torát a 65 esztendőn élt Rucsek Jánosnak, most márciusban pedig a kihamvadt tüzesszemű Rucsek Jánosné is meghalt. Szakállas, hangos magyar vendéglős öreg férj után — alig egy fájdalmas hónap multával — zintén a temetőbe tért pihenőre »Tilda mamus« is... Árvaságra hagyták a csörögi csárdát s a csörögi taposókádak tapadó-édes mustját — ki tudja! — fogják-e még oly szeretettel és becsülettel tisztán hordóinkba szűrni, pintes-üvegjeinkbe töltögetni, miként azt a Rucsek János-éle régi-jó magyar fogadócsok cselekedték nyájas, szelid barátsággal.

2) Peskó Medárd főbírája, majd követje volt valamikor Vácnak.

runk. Minden rossz palackdugó már magában rejti a veszélyt arra nézve, hogy miatta a bor a palackban az elromlásnak könnyen ki lehet téve.

Azonban a jó dugók mellett különös figyelem és gyakorlat kívánatik meg a szabályszerű, pontos dugaszoláshoz is. Nem jó dugaszolás mellett a legjobb minőségű dugóanyag sem védheti meg a palackborokat a megbetegedéstől. A parafadugók lehetőleg egyformán legyenek vágyva és keresztmetszójük valamivel nagyobb mérettel legyenek, mint a palack nyakának a nyílása. Felhasználásuk a dugóknak léggyaknak kell lenni, hogy ily módon a palackba jól beszoríthatók legyenek. Emellett megfelelő rugalmassággal és bírjanak, hogy ezáltal megfelelő erős ellennyomást gyakorolhassanak a palack nyakára, mert csak így lehetséges a tökéletes és erős elzárás. A friss dugókat ezen követelményeknek nem felelnek meg, kemények, épp azért szükséges azokat először puha és rugalmas állapotba hozni. Ez pedig elérhető azáltal, ha a dugókat bizonyos előkészítésnek vetjük alá. Maga az előkészítés abból áll, hogy a dugókat vagy forró vízben áztatjuk, vagy bizonyos ideig azokat gőzöljük. Ugy a leforrázásnál, mint a gőzölésnél különösen arra kell nagyon ügyelni, hogy mikor következik be az az időpont, amikor a dugókat éppen a kívánt tulajdonsággal bírnak. Anyagi idej forrázandók, avagy gőzölendők a dugók, amíg azok a célnak megfelelő lágyak nem lesznek. A dugókat elégtelen előkészítése mellett azok a dugaszolásnál redőt és ráncot fognak, mely ráncok között aztán a külső levegő könnyen juthat be a borba, ami csak annak ártalmára szolgál.

Meghatározott időpontot mondani, amikor a forrázás vagy gőzölés elegendő, nem lehet. Legjobb, ha mi az előkészítés ideje alatt a dugókat időről-időre kezbe vesszük és ujjunk nyomása által győződünk meg a dugók jóságáról, illetve, hogy azok elég puhák-e? Némi kis gyakorlat mellett nagyon könnyen találhatjuk meg a helyes időpontot. Rendszerint a dugók leforrázása megtörténtnek tekinteli, hogyha azokat legalább egyszer a forró vízbe mártjuk bele. De mivel a dugók könnyűségüknél fogva lehetőleg a víz felszínén uszálnak, így alámérüléskor a dugók átfománynak aránylag csak kis része jut érintkezésbe a forró vízzel, miért is a leforrázás ily módon nem egyformán történik. Erre való tekintettel némely helyen a dugókat zsákcokkába vagy hálóbába teszik és így merítik alá a dugókat a forró vízbe. Sőt ajánlatos a zsákcokkát vagy hálót sulyokkal meg is terhelni, hogy ilyképen mintegy elősegítsük a dugóknak az alámérülését a vízbe, hogy ezáltal is elősegítsük a dugóknak minden oldalról való érintkezését a vízzel.

Leforrázás helyett célszerűbb a dugóknak a gőzölése, mivel ezen eljárás mellett minden egyes dugó csaknem egyformán puhul meg. A gőzölés végrehajtása igen egyszerű dolog és aránylag véve rövid idő alatt hajtható végre. Ha gőzölni akarjuk a dugókat, úgy szükséges ehhez egy bádorgból készült fazék, ennek feneké számos apró lyukacsokból áll, illetve számos kis átmérőjű lyukkal van

ellátva. Ezt az átlukasztott fenekű bádorgfazekat egy félig vízzel telt fazék fölé helyezzük, miáltal származik egy vízfürdő dugógőzőlőkészülék. Az így összeállított dugógőzőlő készüléket már most égő borszeszlámpa fölé helyezzük s közben a lyukastenekű bádorgfazekat parafadugókkal megakadjuk és együttal pléhfedél betakarjuk és folytatjuk a dugók gőzölését. A borszeszlánggal közvetlenül érintkező fazékban levő víz melegítés folytán gőzzé változik át, mely gőz aztán a fölötte levő lyukastenekű fazékba tödul, ahol közben a benne levő dugókat átjárja. A dugók ilyenmő gőzölése mindaddig folytatandó, amíg a dugók elég lágyak nem lesznek. Rendszerint 15—20 elsőpercnji gőzölés után annyira meglágyulnak a dugók, hogy dugaszolásra teljesen megfelelnek. Ha a dugók a gőzölésen átesetek, úgy azok nyomban a gőzölés után tiszta hideg vízzel leöntve lesznek, mely művelet után aztán már fel is használhatók a dugaszoláshoz. A dugók ilyen előkészítése mellett és ha jól végeztetik a dugaszolás, nem kell attól tartanunk, hogy a palackban a borok elromlanak, vagy csak a legkritikább esetekben fordulnak elő hibák.

Néha azonban mégis megtörténhetik, hogy a legjobban és leg gondosabban kezelt dugók és dugaszolás mellett is származhatnak a dugókon csatornák. Az ilyen nagyon is szűk csatornákon keresztül a bornak a kiszivárgása ámbár nem lehetséges, de arra, hogy ezeken át a külső levegő, valamint a penészgombáknak finom fonalai a borhoz jussanak, teljesen elegendők. Nagyon elősegítik a dugócsatornákat az olyan dugaszológépek, melyek hátulsó potfája tüvel van ellátva. Eme tünek a célja az elzárás alatt a tulle palackokból a fölösleges bort mintegy kivezetni, illetve a bornak a kifröccsenését elősegíteni, hogy ezáltal a palackokat a szétrepedéstől megvédelmezhesük. Azonban más dugaszológépek alkalmazása mellett is képződhetnek a dugóban csatornák, főképen, ha az utóbbiak nagyon puhák vagy kemények. Eszerint az említett okoknál fogva jóminőségű dugókkal elzárt palackok tartalma is elromlásnak lehet kitéve, ha a palackok még egy további légmentes elzárással nem védetnek meg.

Mint második tényező, mely a dugóizt előidézi, a dugóanyagok egyenesen hibás tulajdonságában keresendő. Hogy eme hibás tulajdonságnak mi az előidéző oka, azt még egész pozitív nem tudjuk. Azonban valószínű, hogy ez esetben is az alsóbbrendű szerveszetek játsszák a főszerepet, melyek ugyan-csak a dugóanyagot megtámadják, valamint széjjelbontják.

Eme véleménynek a bebizonyítására, valamint arra nézve, hogy a dugók kezelésére biztos támpontot sikerüljön elérni, Wortmann nagymennyiségű dugót vizsgált meg, még pedig olyan boropalackok után származottakat, melyek bora az említett tipikus dugóizt felmutatta. Eme dugók felső lapjának, valamint belsejének a megvizsgálásakor kitért, hogy ezek semmben sem különböznek az egészséges és normális dugóktól, amennyiben sem a dugóknak belsejében különös elváltozások, sem pedig valami különös or-

ganizmusok ugyanazokban nem voltak kimutathatók, dacára ennek ezen megfigyelésekből mégis megállapították, hogy egyes dugóknak sajátosság szag- és ízbeli anyagok vannak, amelyekből nyerik aztán a palackborok a dugóiztüket. Az ilyen dugóknak ezen jellegzetes szagát friss állapotban, tehát dugaszolás előtt is fel lehet ismerni. Ha már most az ilyen beteges elváltozású dugó belekerül a palackba, úgy egy csapásra adatik meg a mód arra nézve, hogy az egyébként egészséges bor a dugóknak lévő szagot és ízt magába vegye.

A dugók eme beteges elváltozásának az okát kétségtelenül a dugószemölcsök szétbomlásában kell keresnünk. Valószínű, hogy ezen széjjelbomlás már akkor áll be, amikor a dugó még mint vastag, elhalt kéreg a parafatölgőny van. Több mint bizonyos, hogy ezen parafakéreg elváltozásánál nagy szerepük van nemcsak a gombáknak, hanem magának a rovarvilágnak is. Különösen az alsóbbrendű gombák és baktériumok azok, amelyek a parafa szétbomlásához nagyban hozzájárulnak.

A dugók eme beteges elváltozását kívülről nem lehet felismerni, azaz nem lehet látni, hogy a dugószemölcsök tényleg rossz szaga és ízű anyagokat tartalmaznak-e. Egyelőre csakis szaglás utján győződhetünk meg a dugók minőségbeli állapotáról. Csakhogy a dugóknak szaglás utján kiválasztása a gyakorlati életben kissé körülményes. Épp azért elegendő mint további eljárást ajánlunk a parafadugóknak megkénezését, mely munka természetesen forrázás, illetőleg gőzölés előtt hajtható végre. A dugóknak egyszeri megkénezésével a rossz dugóknak a szaga és íze mintegy elpusztítatik és így nincs minék a borba jutni. Kénezés után a dugókat még bizonyos ideig hideg vízben tartjuk és csak ennek megtörténte után következik azoknak a már leírt előkészítési módja.

Azonban nem mindig a rossz és a hibás dugóanyag okozza a borok dugóiztét. Előfordul nem egyszer, hogy a legjobb minőségű teljesen egészséges dugók mellett is a palackborok mégis bizonyos idő múlva jellegzetes dugóizt vesznek fel. Ez irányban végzett kísérletek emellett látzanak bizonyítani, hogy egyébként egy kezelési hiba is — a különben egészséges dugók mellett — a bornak a dugóiztéhoz vezethet. Emellett érvel az alábbi példa. Ugyanis Rajna-mellékén történt meg, hogy egy és ugyanazon nagyon dugókereskedőtől két pezsgógyáros kifogástalan minőségű pezsgődugót vásárolt. Megjegyzendő, hogy a vásárolt dugók azonos minőségűek és ugyanazon anyagból valók voltak. Míg az egyik cégnél a dugók kifogástalan állapotban maradtak meg, addig a másik cég nagyon is panaszkodott arról, hogy ezen dugókkal elzárt palackok számos esetben dugóiztű pezsgőborokat szolgáltattak. Pedig az összes anyag, bor, palack, dugó stb. teljesen egyforma tulajdonságú volt és mégis fellépett a pezsgőnél a rendellenes elváltozás. Eme rendellenes állapotnak magyarázata az, hogy valószínűleg a dugók az egyik cégnél palackra-helyezés előtt más kezelésben részesültek, mint a másiknál. Ha a dugókat hosszabb ideig

tartó leferrázásnak vetjük alá, úgy a dugókat képező sejtek falai részben elváltnak és ez az elválkozás elegendő arra, hogy az ilyen dugókkal érintkezéskor a dugóké legyen.

Ha azt akarjuk, hogy a borunk a palackban való raktározás ideje alatt a külső levegőtől megvédessék, úgy nagyon ajánlatos a dugókat dugaszolás után azonnal megtörölni és azok felső lapját légmentes anyaggal azonnal elzárni. Ilyen anyag gyanánt nagyon jól felhasználható a parafin és sárga viasz keverék, mely keverék áll 3 rész parafinból és 1 rész viaszból. Ezen nagyon könnyen oldódó keverékbe a palackok nyakát egy pillanatra oly mértékben mártjuk bele, hogy a palackok nyaka abba körülbelül 1—1½ cm.-ig belemuljon.

Kihuzás után az anyag azonnal megkeményedik a palackok száján és ott a dugó felületén egy légmentes hártlyabevonatot képez. Erre a célra még alkalmasabb a Wortmann által tanulmányozott palackviasz, mely Maltz és Beyer németországi kereskedőknél szerezhető be.

Nem javasolható a pecsétviasznak az alkalmazása. Ezzel ugyanis pecsételéskor a palackok elzárása elérhető, azonban a pecsételés mégis kétes, mivel ritkán lesz a munka pontosan keresztülhajtva.

Ha a dugók ily módon lakk-parafin vagy viaszbevonatot nyertek, úgy hozzá lehet fogni a palackok kupakolásához. Azonban társasos a kupakoknak a felrakásával az időig várni, amíg a palackborok piaca nem kerülnek. Jelőre kupakkal ellátni a palackokat azért nem tanácsos, mivel a kupak a bort a levegővel és a gombákkal szemben meg nem védheti. Eszerint a kupak a beparafinozást vagy a belakozást nem helyettesítheti.

Apró hírek.

(x) **Boldog Iusvéli ünnepet** kíván a szerkesztőség és kiadóhivatal minden előfizetőnek, hirdetőnek és olvasónak.

(1) **Hír nálunk.** Lapunk intím, kedves és boldog hír közöl olvasóival. Felelős szerkesztőnk: Kiss István dr. rendőrfogalmazó és lapunk kiadója és tulajdonosa, I. h. s. Sárka urhölgy, lapunk megalapítójának, I. h. s. Györgynek egyetlen leánya, házaságot kötött. Örömmel olvassák bizonyára megboldogult I. h. s. György barátát, ismerőseit s lapunk jóbarátait ezt a boldog, kedves hírt. A lap munkatársai pedig gratulálnak az új párnak. A f. hó 3-án megtartott esküvő után a Metropóban volt szerény, csendes körben a lakodalmi ebéd, hol a vendéglő kiváló tulajdonosa szeretettel és örömmel szolgálta fel pompás ételeit és nagyszerű italait.

(o) **A belügyi vasúti vendéglőre** bérletet hirdett a magyar államvasút. Az aradi üzletvezetőséghez f. hó 18-án déli tizenkét óráig lehet beadni az ajánlatokat.

Vesztegető kávéházi tulajdonos. A rendőrség megvesztegetés büntetést ért letartóztatja Kaiser Edét, az Aréna-utí Hollánia-kávéház tulajdonosát. Kaiser automobiljának gummiabroncsát egyik rokonánál, egy kézimunka-üzletben rejtette el. A katonai detektívek kinyomozták az eldugott árut és lefogták. A kávéházi tulajdonos erre működni kezdett velük és háromszáz koronát ígért nekik, ha a gummit nála hagyják. A katonai detektívek színelő belemerték a dologba, de

értesítették a rendőrséget, amelynek emberei tetten érték a kávéházi tulajdonost, amikor a vesztegetésre szánt összeget a katonai detektíveknek átadta.

Szakarharin-monopólium Ausztriában. Március 26-án életbe lépett Ausztriában a szakarharin-monopólium. E naptól kezdve a cukrot citromszőr, puncsecszencia, likőr és kozmetikus cikkek gyártására használni és vendéglőben és kávéházban cukrot ital megédesítésére fordítani vagy ital mellé adni nem szabad. A szakarharin ára kisebb, mint az édesítésre szükséges megfelelő cukormennyiségé.

Bécsi vendéglősök és más osztrák vendéglősöket 1000, 2000, 3000, sőt 4000 korona büntetésre és elzárásra ítélték el, mert huzatlan napokon húst szolgáltak fel s általában kijátékoszták az élemezési rendeleteket. Ime, a magyar vendéglősök többet adnak nevükre, jó hírükre és a rendeletekre.

Frenreisz István.

Irta: Krónika.

Oróm crógata meg a husvéti ünnepek előtt a vendéglősöket, a vendéglősipart. A székesfőváros közel jövőben megnöveli Gellért-fürdőjének éttermét, kávéházát Frenreisz István kapta herbe.

Ebben a hírből az igaz öröm, hogy Frenreisz kollégánk pompás, agilis, jeles szakember. Tehát nem pénzés idegen kapta meg ezt az előkelő üzletet.

Frenreisz István nagyvendéglősnek most a József-köruton van igen jó hírű vendéglője. Itt szolgált Budapestben, jómódu polgári családból s középiskolai elvégzése után mindjárt elhatározta, hogy vendéglős lesz. A vendéglő és a szállodai ipar tanulmányozására külföldre utazott; Párisban és Londonban hat évet töltött. A legelőkelőbb szállodákban vállalt állást, hogy megismerje alaposan a legelőkelőbb, a legnagyobb szállodák és éttermek adminisztrációját, életét, minden csinját-bizját. Itthon katonai szolgálat után az Angol királyi s szállodában szobafőnök lett, majd a Brisztóban foglalta el ugyanezt az állást, hol hamarosan a nagy szálloda igazgatója lett belőle.

Időközben megmósult. Elvette Hoffmann Margit urleányt, székesfővárosunk adófizetői társának igen művelt leányát, akivel együtt nyitották meg mai virágzó üzletüket.

Kilenc év óta ebben a nagyszerű üzletben férj és feleség egy dolgoznak, hogy ma a főváros egyik legelőkelőbb és leglátogatottabb étterme az ő éttermük.

Frenreisz István különben megbecsülék, szeretik kártarsa is. Ő az alelnöke a Vendéglősök Országos Nyugdíjintézetének; az ipartársulat választmányi tagja.

Most mint tüzérhadnagy a cs. és kir. 38. nehéz tarackezredben, az orosz harctéren harcol hazája területi épségéért.

Ime, ilyen a pályája egy intelligens magyar vendéglősnek.

Így kell készülni erre a sok tudást, nagy ügyességet, finomságot, tapintatot követelő nehéz, de szép pályára.

Üdvözljük Frenreisz Istvánét a cs. és kir. 38. nehéz tarackezredben, az orosz harctéren harcol hazája területi épségéért.

Ime, ilyen a pályája egy intelligens magyar vendéglősnek.

Társas vacsorák:

Április 16-án: Nemény Béla vendéglőjében (VI Teréz-körút 39. sz. Britannia szálloda).

Április 30-án: Vaczovsky Sándor vendéglőjében (IV. Váci-utca 38. sz. Tiszti Casinó).

Jóbarátok összefüvetelei:

Április 11-én Schmander József vendéglőjében, IX. Bokréta-utca 12.

Néhány szó magunkról.

— Felhívas előfizetésre. —

Immár éppen egy éve, hogy lapunk szerkesztőségét újra szerveztük s elmondhatjuk bizvást, mindenki megbántása nélkül, hogy lapunkba olyan neves, kiváló írók és szakírók írnak, hogy — ezzel ma magyar szaklap alig dicsekedhetik.

Mindenkitől és mindenkétől függetlenül, meggyőződésünk becslésben hangján, Iriss, modern tollal írott cikkeiben számlunk síkra iparunk érdekeiért. Amint szükség van hivatalos szaklapokra, éppen olyan szükség van ilyen független lapra is, amely lap hivatalos testületeinkkel szemben is, ha kell, a vendéglőgádósok, kávéosok és pincérek érdekeinek bátor, hozzáértő, intelligens, komoly szószólója.

Lapunk tartalma mindig változatos, gazdag.

Rovatainkban mindenféle szakügy és szakkérdés megvitatására alkalmat nyújtunk.

»Mozgóképek« rovatunk elmés élel világitja meg a legaktuálisabb kérdéseket. »Jó ezt tudni« című új rovatunkban olyan dolgokat ismertetünk meg olvasóinkkal, amely dolgok megismeréséért rengeteg szaklapot kellene jártni és átböngészni előfizetőinknek. Idegen szaklapok fontos cikkeket ismertető rovatunkat is megtartjuk. Önálló, eredeti cikkeinkben pedig minden kérdést úgy vitatunk meg, hogy senkit ne bántunk; nem fenekedünk; nem furkós bottal verekszünk; de tollunk éles és határozott, mert a vendéglős és kávéos ipar nagy érdekeit tudással és férfiasan szolgáljuk.

Móricz Pál, jeles munkatársunk újra folytatja nagyszerű visszaemlékezéseit híres vendéglőgádókról, kávéházakról, vendéglőgádósokról. Ezek az írások örökbecsű értékei maradnak lapunknak is.

És bár nagy a papírdrágaság, drága a nyomtatás költsége, lapunk előfizetési árárt mi nem emeljük; nem emeljük akkor, mikor ezt — ugyyszóval — az összes szaklapok megtették. Csak arra kérjük előfizetőinket, hogy az előfizetéseket a csatolt postautalvánnyal minél hamarabb küldjék be, hogy iparunkért zavartalanul dolgozhassunk.

Hátralekos előfizetőinket pedig arra kérjük az új negyedben is, hogy hátralekaiikat küldjék be azonnal. Gondolják meg, hogy mi csak érték dolgozunk s ez a munka megéri nagyon is azt a kis áldozatot, amit mi kérünk tőlük.

Előfizetési díjaink ezután is:

Egész évre	12 korona.
Félévre	6 korona.
Negyedévre	3 korona.

Budapest, 1917. április 8-án.

A kiadóhivatal.

(o) Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító. Iroda: Ferdinánd bolgár kir. ut. 4. Telefon: 4—1. Es utóda József 39—9. — Evtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőjeinek és kórházainak állandó szállítója. Fiók-üzlet: IV., Türr István-utca 77. Telefon: 11—48.

MI AZ UJSÁG?

A cukor áremelése. A tavaly március 1-én elébeletett 14 koronás cukoráremelés nyomán most újabb drágítást engedelmélet a gyáraknak a kormány. Az új áremelés 25.50 koronával emeli a cukor alapárát, amely Budapestet illetően métermázásánként 137.50 koronás árat jelent. A kicsinybeni áremelés a kristálycukornál 28 fillért, a többi cukorminőségénél 26 fillért tesz kilónként. Eredetileg nagyobb, métermázásánként 33—34 koronás áremelést terveztek, de úgy, hogy 1917-re ennek csak a fele érvényesüljön. Utóbb, az osztrák paritást figyelmen kívül hagyva, már az idén végrehajtották az egész emelést, a repaárra, a répa cukortartalom csökkenésére és ama differenciákra való tekintettel, amelyek a kartelet kebelében fölmerültek és kvóákérdés folytán bomlásal fenyegettek. A 1.9 millió mázsa készlet is osztozott. A mostani rendelet visszaható erővel bír, éppen úgy, mint a tavalyi, amikor az áremelésben tani emelés visszaható ereje az idei január végéről kimutatott állapot szerint 1,503.070 mázsa fogyasztási cukorra és 628.867 mázsa rjerscukorra vonatkozik, amihéz február havában 88.744 mázsa fogyasztási cukor és 2.315 mázsa nyerscukor járult a hivatalos lapban megjelent kimutatások szerint. Ezutal tehát közel két millió mázsa az a mennyiség, ami a 25.50 koronás idei és a 14 koronás áremelésnek 39.50 koronában összevont árjavítását élvezni fogja. Hatalmas összeg fog tehát abból a célból rendelkezésre állni, hogy a mai rendelet 5. pontja értelmében a kereskedelmi miniszter és a pénzügyminiszter, valamint a Cukorközéppont a karteletagok kvótadifferenciáinál fölhasználhassa. A mai rendelet egy pontja azt szabja meg, hogy a kivételre föl szabadított cukor árat a két szakminiszter a Cukorközépponttal együtt fogja esetenként hivatalosan megállapítani. A rendelet 1917 végéig szabta meg a mostani árat. Az utolsó 1918 január 1. és március 1-én újabb 1—1 koronával fog drágulni az ár.

A mezőgazdasági helyzetéről érkező tudósítások túlnyomórészt teljesen kielégítettek, mert arról tájékoztatják az érdeklődőket, hogy a vetés áttelelése nem ad panaszra okot és hogy rövidesen a tavaszi gazdasági munkák is megkezdhetők. Mindebből természetesen még nem lehet következtetést vonni az 1917. évi termés eredményére vonatkozóan, mert hisz még messze van az aratás.

Egy családra négy liba. Báró Kürthy elrendelte, hogy az izraeliták részére hajlandó a libahizálás céljából beszerzett és rekvirált tengerit feloldani, még pedig két egyenre egy libát számítva és egy családra legföljebb négyet. Egy-egy libának 15 kilogramm kukorica jár.

A sörgyártást, mint Berlinből jelentik nekünk, Északnémetország területén rövid időn belül alighanem minimumra korlátozzák, vagy teljesen megszüntetik, mert a rendelkezésre álló árparamenyiséget lehetőség szerint szintén élemezés céljára iparkodnak biztosítani. A rendelkezést általában megnyugvással fogadták, mert megvan a lehetősége annak, hogy a zokat a sörféléknek a gyártását, amelyek mmit fontos tápszernek figyelembe jöhetnek, továbbra is megengedik.

Nem változnak a kávéak. Az Országos Közélemezési Hivatal a napokban értesítette a vidéki hatóságokat arról, hogy a kávé maximális árai április 15-ig érvényben maradnak.

A lisztadag leszállítása Németországban. Mivel a február 15-iki gabonakészlet-felvétel csekélyebb eredménnyel járt, mint remélték, a birodalmi gabonahivatal vezetőségének határozata szerint április 15-étől kezdve elrendelték a napi kenyéradagnak 200-ról 170 gramra való leszállítását, az önmagukat gabonával ellátó havi gabonamennyiségének 9 kilogramról 6 és fél kilogramra való csökkentését, a nehéz munkát végzők lisztmennyiségének 25 százalékkal való leszállítását és a fiatalokak pótlékának törlesztését. Gondoskodtak azonban arról, hogy a burgonyabehozatal szabályoztassék és hogy a burgonyából fejkenint és naponként háromnegyede font jusson a lakosságának.

Több liszt a kukoricaliszttal. Az Országos Közélemezési Hivatal a jövő hónapra az eddigienél is nagyobb arányban utal ki kukoricaliszttal, a melynek következtében a lisztkeveréket most már egyre nagyobb arányban fogják kukoricával szőközni.

Pálinkát főztek a kenyérnek meghagyott buzából. Az utóbbi időben igen sűrűn fordul elő, hogy o'yan gazdák, kik saját termésükből egész évre elláthaták magukat búzával, azon a címen, hogy megették készleteiket, hatósági ellátásra jeleneknek. Az egyes főszoalagbírák ilyen esetekben mindenkor a legszigorubb vizsgálatot indítják és szigorú büntetésekkel vetnek gátat a kltágásoknak. Legutóbb a nagykiindai járás tisztelhetbi főszoalagbírájának fe'rint, hogy Mokrin községben nagyon szaporodik az ellátásra jelentkezők száma. A főszoalagbíró ur vizsgálatot indított, melynek eredményeként eddig 20 o'yan esetet derített ki, ahol gazdák a rendeletek kijátszásával a házi szükségletre meghagyott búzából pálinkát főztek; annak hektoliterjét 400 ból pálinkát főztek és annak hektoliterjét 400 koronáért árulították. A főszoalagbíró példás itteléssel, elzárással és súlyos pénzbüntetéssel sújtotta az üzérkedőket és a vizsgálatot az egész járás területére kiterjesztette.

Husjegy Ausztriában. Az élemezési hivatal az egyes osztrák tartományoknak már kilencvenmillió koronát utalt át a husakelő megkezdésére. Bécsre ebből huszonegmillió korona esik. A husjegy egy hètre fog szólni, fejkenint és hetenként hatszor 12—15 deka husra, egyhatodának, juh- vagy bárányhusnak kell lennie. Az egyes tartományokra nézve a maximumot különféle fokozatokban állapítják meg. Mindenkinék szabadságban áll, hogy a helyi mennyiséget tessze szerint ossza be. Számitni csak usjegyvel lehet vásárolni, kolbászt anélkül. Vendéglőben csemegét szintén csak husjegy birtokosának szolgáltatnak ki.

A liszt és a kenyér fogyasztása újabb szabályozása. A főváros tanácsa az Országos Közélemezési Hivatal rendeleite alapján a következőket léptette életbe: A személyenkint eddig megállapított napi 24 deka liszt napi 20 deka alá szállítatik le. A liszt- és kenyérjegyeket ennek zefelőlen kiigazították. A nehéz testi munkát végzők részére eddig megállapított napi 30 deka lisztmennyiség változatlanul meghagytatik. Azoknak a személyeknek, akik saját lisztkészlet fölött rendelkeznek, ezental személyenkint szintén csak napi 20 deka lisztet szabad fogyasztaniuk, minél fogva a lisztel való ellátottságuk időtartama a napi 20 deka fejadagok alapján megfelelően kiterjesztetik. Buza- vagy rozsliszttel csak olyképpen szabad árusítani vagy vásárolni, hogy a vásárolt mennyiségnek csak háromnegyede részét szabad buza- vagy rozsliszttel, egynegyede részét pedig tengeriliszttel kell kiszolgáltatni, illetve átvenni. Sütők árusítás céljából csak oly kenyeret süthetnek, mely háromnegyedrészben buza- vagy rozsliszttel, egynegyedrészben pedig tengeriliszttel készült. A liszt és kenyér legmagasabb ára a kicsinyben való árusításnál a következő: 1 kg. finom tészaliszt 105 fillér, 1 kg. főszoaliszt 68 fillér, 1 kg. kenyérliszt 48 fillér, 1 kg. rozsliszt 52 fillér, 1 kg. tengeriliszt 70 fillér, 1 kg. 25 százalékos tengeriliszttel készült kenyér 58 fillér.

Vendéglőkben, vagy más hasonló élekezési helyiségekben egy adag, legalább 10 deka sulyu főtt vagy sült tészaléért egy darab liszt- vagy kenyérjegyszolvényt, legalább 15 deka sulyu főtt vagy sült tészaléért egy és fél darab szolvényt kell leadni, az ízlet tulajdonosának vagy személyzetének pedig nem szabad ennél több szolvényt követelni. Egy kenyéradagnak 7 deka sulyunak kell lennie és ezérf egy jegyszolvényt kell leadni. Ennél kisebb, de legalább három és fél deka sulyu kenyéradagért csak egy fél jegyszolvényt szabad követelni. 7 deka kenyéradag ára 5 fillér, kisebb kenyéradag ára 3 fillér.

Az összes rendelkezések március 25-én léptek életbe. A március 24-én tengeriliszttel nélkül készített kenyér március 25-én még árusítható. — A főváros élemezési bizottsága, a tizes bizottság hozott határozata értelmében fölterjesztést intéz a kormányhoz, melyben kéni fogja a kukoricaliszttel a búzaliszt arában való maximalálását. Ma ugyanis a kukoricaliszt drágább, mint a búzaliszt. A tizes bizottság a kukoricalisztes kenyér kilójának árat 58 fillérben állapította meg, a községi kenyér ára továbbra is 54 fillér marad.

A szerkesztő postája.

Minden olvasónaknak. Ugy a szerkesztőség a kiadóhivatal minden hétköznapon a. u. 3—5-ig szivesen áll rendelkezésére olvasóinknak s minden érdeklődőnek.

L. M. Nagyon örül, hogy lapunk előfizetője lett s úgy érzi, most lépett igazi közösségbe a vendéglősök tekintélyes nagy karával, testiletevel. Ugy van. Az a szakember, aki szaklapot nem járart: tulajdonképen önmagát közösti ki szakrtaársul. — H. E. Ödvözléteim üdvölet. — Ifj. P. S. Ne féljen. Az igazság mindenki vel szemben igazság marad. Az iparistület pedig bizonyosan védelmébe veszi. Ez kölesége is. — H. N. A szállóipar bizonyára nagy fölődes élet tekinthet. Jól számít. — V. T. Igy írta a dátumot az étlapra: Szeged, 21. február.

A BORSZÉKI MADONNA savanyuviz, kitünő borviz és asztaliviz.

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

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

1917. Hát ezt írhatja német étlapra, de nem írhatja magyar étlapra. Ez a helyes: Szeged, 1917. február 21. Az a vendég tehát okos dohogra figyelemzettet s az ilyen figyelmeztetésért nem szabad haragudni, azt köszönettel kell fogadni, sőt meg kell fogadni. A magyar vendéglős vigyázzon az ilyen dolgokra. — **Z. A.** A vers későn érkezett. — **B. I.** Jövő számunkban közöljük. — **Nem közölhető cikkek:** Sörbárók. — **A kabaráé.** — **A pineér urak.** — **A hal és a halász.**

Főszerkesztő: GYÖKÖSSY ENDRE dr.
Felölös szerkesztő: KISS ISTVÁN dr.

Fonyód-Bélatelep fürdőhelyen a „Sirály“ szálló és étterem

a folyó idényre bérbeadó. :: Óvadék megkívánatik. Érdeklődni lehet Budapest, IV. Ferencz József-rakpart 27. II. 8. — Telefon 40-92.

4034. 7. szám.

Versenyárgyalási hirdetés.

Herkulesfürdőben a kincstár tulajdonát képező József főherceg szálló és vendéglő, valamint ezen bértárgyhoz csatolt Majorkerti vendéglő továbbá a gyógyterem nyílt folyosóján levő I/4, I/8, I/9 és II/12 számú és a diszkerten levő III/1, III/14, III/16, III/17, III/20 és III/21 számú iparüzleti helyiségek és végül a Ferenc József szálló épület suterainjében levő női szabóüzleti helyiség az 1917 évi január hó 1-től kezdődő joghatállyal 1917 évi április 20-án d. e. 10 óra or a herculesfürdői m. kir. fürdőigazgatóság hivatalos helyiségeiben tartandó zárt írásbeli ajánlati versenyárgyaláson bérbeadandak; és pedig, a József főherceg szálló és vendéglő valamint az ezen bértárgyhoz tartozó Majorkerti vendéglő 8 évi időtartamra, a fennebb részletesen felsorolt iparüzleti helyiségekre pedig 1-6 évi időtartamra.

Vállalkozni szándékozók felhívának, hogy egy koronás okmánybéllyel ellátott, magyar nyelven megszerkesztett, sajátkezűleg aláírt, kelőlen lepecsételt írásbeli ajánlatukat zárt borítékban 1917 évi április hó 20-án d. e. fél 10 óráig, vagyis a tárgyalás megkezdését fél órával megelőzőleg az ajánlati végösszeg 5 (öt) %-ának megfelelő készpénzből, vagy állami letétből elfogadható értékpapirokból álló bantpénz átvételét igazoló m. kir. adóhivatali (m. kir. állampénztári) letétnyújtóval felszerelve a herculesfürdői m. kir. fürdőigazgatóságnál annyalon inkább nyújtsák be, mert a határidőn túl benyújtott vagy beérkező és távirati ajánlatok figyelembe vételini nem fognak.

Az ajánlatban ajánlattevők határozottan kijelenteni tartoznak, hogy az általam a fenti szám alatt megállapított s ezen versenyárgyalási hirdetésny kic. ész. d. részét képező részletes feltételeket, valamint szerződési feltételeket ismerik és azoknak magukat alávetik.

A megállapított versenyárgyalási részletes feltételektől, valamint szerződési feltételektől eltérő kikötéseket tartalmazó, vagy megfelelő bantpénz letételt igazoló letéti nyugta nélkül benyújtott ajánlatok szintén nem vételnek figyelembe.

Az írásbeli ajánlatot tartalmazó zárt (lepecsételt) borítékot feljegyzendő: „Ajánlat az 1917 évi április hó 20-án megtartandó versenyárgyalásra.“

A jelen versenyárgyalási hirdetésny kiegészítő részét képező részletes feltételek és szerződési feltételek a herculesfürdői m. kir. fürdőigazgatóságnál a hivatalos órák alatt bármikor betekinthezők, s kívánatra a postabélyeg melléklése esetén az érdeklődőknek meg is küldetnek.

Fentartom magamnak azt a jogot, hogy a tett ajánlatok közül tekintet nélkül a megajánlott bérösszegre, szabadon választáshassak esetleg valamennyit visszautasítssam.

Budapest, 1917 évi március hó 20.

M. kir. főltamvelésügyi miniszter.

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Áruhiány miatt kérném a tavaszi szükségletüket minél előbb fedezni

Vászon és damaszt árukban

	Kör érték
Lenvászon lepedő 200/140	... drbja 16,-
Dupla damaszt abrosz 150/150	... " 1,-
" " " 180/180	... " 20,-
" " " 180/250	... " 25,-
" " " 30/300	... " 30,-
Dupla damaszt szalvéta 60/60	tucatja 24,-
" " " 66/60	... " 30,-
Kávészalvéta színes	... " 24,-
Damaszt párna huzat 88/78	drbja 12,-
Neh. dupla dam. törülköző 5/1/10	... " 45,-
" " " 60/120	... " 50,-
Színes beszövítt kerti abrosz tiszta vászon	140/150 " 5,-
" " " 140/200	... " 20,-
Pineér kenőfő	tucatja 15,-
Vászon pohár-edénytörölő tet. 18.-, 24.-, 30.-	... " 30,-
Fianel takaró 200/150	... drbja 5,-
Teveszőr " 200/150	... " 95,-
Pique takaró rózsá és kék 200/150	... " 31,-
Trico nyári takaró 200/100	... " 28,-

DEUTSCH FERENC

::: vászon és damaszt áruháza :::
szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Mehmed szultán-ut 10.

Alapítási év 1895

Telefon: József 4 - 60.

Szakértelem nélkül

nincs kellő termés!

A szőlősgazdák nagy része évek óta azért szüretel oly keveset, mert szót őit megfelelő gondozásban nem részesíti — és borát helytelenül kezeli. — Minden a szőlő- és borszűzesség körebe tartozó munkára megtanít a

„BORÁSZATI LAPOK“

(szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, IX. ker., Ulóli-ut 25. Közelelek.)

mely vasárnaponként jelenik meg.

Mutatványszámot kívánatra 3 héten át küld.

BOR

50 hl 30 éves ménesi, 30 hl 8 éves pálosi fehér, kiváló minőségű, palackozásra alkalmas.

Kapható: KOZMA Albertnél Lippa (Tem. megye).

Bérbeadó esetleg eladó

Fehérgyarmat nagyközségben (Szatmárvarmegye, jarási s. ék. hely, bíróság, szolgabírói hivatal, adóhivatal, posta, 3 pénztár, et, vasúti állomás stb.) 5000 lakossal a fehérgyarmat és vidéki kaszinó tulajdonát képező kaszinói helyiség 1916 év május hó 1-től kiadó esetleg eladó.

Bővebb felvilágosítást ad

JÉKEY SÁNDOR
kaszinói elnök.

Fővárosi Sörfőző

R.-T.

Kőbányán

márazelső évben

248.000 hl. sört

gyártott, ez bizonyítja legféryesebben söreinek kitünő minőségét.

A Bethleni

nagyvendéglő

1917 április 24-től bérbeadó

Feltételeket közli: gróf Bethlen András örökösének intézősége Bethlen.

Jótállás a biztos eredményeit.



Reitter Oszkár
nagybecsereki ny. 16kapi
tány és fajbaromfi-tenésztőnek
nagyszerű falalmánya

a Patkánin

Törv. védve.

patkányirtó-szer, (nem mérég) mely emberre és háziállatokra nem art lmas és fölölmul minden más irószert. Egy doboz ára 3 K., mely elegendő kö übelül 0 patkány kiirtásához Minden d bozhoz használati ut sítas van mellékelve Ismertető prospectust, melyben le van adva, hogy kü önfé e nagysága gazdaságban hánu rd g használható, kéreire ing e kúp a PATKANIN gyár egyedüli elarústó a Toronál Agrabank Részvénytársaság, Nagybecsereken.

SCHUNDA V. JÓZSEF

cs. és kir. udvari szállító,
a m. kir. operaház a m. kir. orsz.
zeneakademia, a nemzeti zené,
az összes bud. pesti színházak stb.
szállítója,

a pedálcimbalom és a
rekonstruált tóragót
egyedüli feltalálója.

Budapest, IV., Magyar-utca 16



Magyarország legnagyobb és villamos erőre berendezett hangszergyára. ❖

Jikágszerte utánózzák



Szent-István dupla malátásúr utólerhetetlen

Gyártja a

Kőbányai Polgári Serfőző R-T.
Budapest—Kőbánya.

Veszek dugót, pezsgődugót.

Használt pezsgődugóért, nemőrőtüekért fizetek **29 fillért** darabonként, használt palackdugóért **K 4.80** kilonként, újakért **K 20-at**. Ezen fajtákat minden előzetes érdeklődés nélkül átveszem postán vagy vasuton szállítva utánvét mellett. **Kaszirer Emil Budapest, VIII. Alpár-u. 10. Garav-ter mellett** Telefon szám 26—6.

PAPIRSZALVÉTA
fehér creppe

1000 drb laponan kor. 8.50 hajtogatva kor. 9.—
Éttermi szalvéta 000 drb laponan kor. 19.—
Hajtogatva kor. 20.—

BERKOVITS KÁROLYNÉ

H. kőkraph. s. kszorosító éttemi, kávéházi
csukráspapír és papírszalvéta rakára.
BUDAPEST, VII., Síp-u. 4. sz. — Telefon: 106—07. sz.

COGNAC

Czuba-Durozier et Cie

francia cognac-gyár

Promontor.

Alapított 1884-ben.

Iparso

fagyalt, jegeskávé, hidegke-szitmények előállításánál a jég-szósára valamint hűtőkészü-lékekhez. Minden felvilágos-tást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-dezősködésre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójövedékek Vezérigynöksége
BUDAPEST, V., Váci-kört 32. sz.

SAJT.



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

Stauffer és Fiai
magyarországi sajtgyárak
Répcelak

Mielőtt

szükségletét
valódi hegyi
málna

szörpben
fedezné, kérjen
mintázott ajánlatot
STEINER
ÉS **LÖWY**

első besztercebányai
hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörpgyártól
Besztercebányán

LITCKE L.

pezsgőboryár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frígyes 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)



TÖRLEY

DREHER ANTAL SERFOZDEI R-T.
BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palack-töltés

Ajánlja kitünő minőségű aszok-, király-, márcziusi-, kivitel márcziusi-, korona- (a la pijseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.

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

AZ „ERDELYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállított
KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyezim: Bortermelők szövetezete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetezeti termelő tagjaitól besze-zett és minden kiállításán elsőrendű érmeket nyert tiszán kezelt és kitünő minőségű fehér- és veres-, asztali-, peccsenye-, csemege- és gyógyporait. Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

ELSŐ MAGYAR RÉSZVENY-SERFŐZŐDE
Budapest-Kőbánya.



Fennáll:

1854 óta

A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőző évi gyártó képessége **1,000,000 hl.**

Hordósörrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4—20. Angyalöldi jég-verem: Telefon 115—85. Budai jégverem: Telefon 43—40. Vidékre Kőbányai-út 11. Telefon 62—58 és 52—60. Palackosörrendelés Budapestre és vidékre X. Kulső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56—54. Budapestre a városi sörraktárakban is.