

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

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

Előfizetési ár:

Egész évre . . . 16 kor. || Negyedre . . . 4 kor.
Félévre . . . 8 kor. || Egyrészes szám ára . 1 „

LAPTULAJDONOS ÉS KIADÓ:

IHÁSZ GYÖRGY
ÖRÖKÖSE

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, IX., Ferenc-körút 22. Telef.: József 22-81
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.
Kiadóhivatali órák: délután 3-5 óráig.

Mozgóképek.

▽ ▽

Nincs rum és pálinka

a pálinkagyáros urak jóvoltából. Pincé-
jűkben van bőven bizonyosan, de az új
makszimális áron abból nem kap se ká-
vés, se vendéglős. Csodálatos és érthetetlen
az emberi kapzsiságnak az a foka, amely a
háboru harmadik és negyedik évében meg-
vadította a jó embereket, az okos kereske-
dőket, az előrelátó gyárosokat is. Lassankint
odajutunk, hogy a háboru kellős közepén
már senkit se érdekel ez a borzasztó önvé-
delmi harc, melyben egymást szeretnünk és
támogatnunk kell; mindenki csak arravaló-
nak, azért dülönak tartja már csak ezt a
véres viaskodást, hogy eddig nem is álmo-
dott földi kincs birtokába jusson. Már iga-
zán nem tudjuk: mi segíthet ezeken a ko-
miszságokba merült embervadakon? Jóság,
prédikáció, könyörgés, imádság; vagy fenye-
gés, tömléc, bot, vagy golyó? Valljuk meg:
kegyetlen ragadozókká lettünk mi, kiket pe-
dig az isten az ő képére formált.

A pincérek

gyüleseztek. Hol csendes, hol hangos szó-
val: a maguk baját beszéltek meg. Ez ed-
dig rendben van. A baj csak az, hogy leg-
többben a kenyéradó gazda kegyetlen s épen
ezért legtöbbször igazságtalan ráadásában,
csepülésében voltak hangosak. Már pedig
az nyilvánvaló, hogy így nem lehet boldo-
gulniok se nekik, se kenyéradóiknak. Szer-
vezkedjenek a pincérek. Okosan teszik. Mi
minden szervezkedést csak helyeselni tudunk.
De ne arra szervezkedjenek, hogy csak ke-
nyéradó gazdák, munkáltatóik gáncsvetői
legyenek, hanem arra, hogy maguknak em-
berséges sorsot és biztos kenyeret biztosít-
sanak. Akkor mindenki velük lesz. Velük
lesz a vendéglős és a kávé is. De a gáncs-
vetőkre, a szószátyárkodókra, a kenyérből
is politikát üzökre nem lehet mindenkinek
hallgatni. Nem. Nem.

NEMES KUN.

Idegenforgalom és a vendégfogadósok.

Irta: Kiss István dr.

Előző számunkban közöltük, hogy a kormány az idegenforgalom ellen-
őrzésére és annak hasznos irányítá-
sára új hivatalt, az Idegenforgalmi
Hivatalt állította fel.

A fővárosnál pedig arról tanács-
koznak, hogy hogyan szaporítsák a
szállodákat, mert a meglévő szállók
állandóan tulzsufoltak és kevésnek
bizonyultak a vendégek befogadására.

Sőt a fővárosi tanács már utasi-
totta is az elnöki osztályt, hogy
figyelemmel az idegenforgalmi hiva-
tal felügyelőbizottságának új szállók
építése tárgyában kidolgozott javas-
lataira új szállók építésére dolgozzon
ki részletes építési programot és az
erre vonatkozó javaslatokat sürgősen
terjeszse be.

Szinte hihetetlenül hangzanak e
hírek most, a mikor távol innen még
mindig tart az iszonyu háboru!

A háboru előtt folytonosan azon
panaszokodtunk, hogy nincs idegen-
forgalmunk és szerettük volna azt
megteremteni, de nem sikerült.

Ime most a háborus viszonyok len-
dítették a dolgon és ma már van
meglehetősen nagy idegenforgalmunk.

Ugy látszik az idegenek azért ke-
resnek most fel bennünket, mert jó
a kenyérünk és azzal akarnak jólakni
és az itt kínálkozó üzletet, munka-
alkalmat igyekeznek felhasználni!

Béke időben mindez rendjén volna,
sőt örvendetes volna. Azonkán a mai

szüksős viszonyok között az idegenek
ide özönlése ám hiányt okoz és en-
nek folytan fokozza a drágaságot.

Az idegenforgalomnak ma nem
tudunk annyira örülni, mint béke
időben, a mikor az idegenforgalom
csak fellendíti a város fejlődését,
gazdagítja iparát és kereskedelmét.

Az idegenforgalom az összes ipar-
ágak között leginkább a szállodai és
vendéglői ipart érinti, mert az ide-
genek többnyire szállodában szállnak
meg és vendéglőben étkeznek s
ennélfogva az idegenforgalom kér-
dése ez iparüzökre fontos kérdés!

A mai rendkívüli drágaság és áru-
hiány folytán a szállodák és vendég-
lők üzemben tartása temérdek ki-
adással jár és ezért ma még az ide-
genforgalom kedvező hatását ez
üzletek tulajdonosai nem érzik. Azon-
ban mihelyt javulnak a gazdasági
viszonyok és a szállodások, vendég-
lősök könnyűszerrel és olcsón látják
el magukat áruval, az esetben az
idegenforgalom üzleteiket fellendíti
és bevételeiket emeli.

Örömmel kell tehát üdvözlönnünk
az idegenforgalmi hivatal felállítását,
mert végeredményben nem lehet más
feladata, mint az idegenforgalmat
akként irányítani, hogy az idegenek
majd a béke idején is keressék fel
hazánkat, fővárosunkat.

Az idegenek által itt elköltött pénz
pedig a szállodai és vendéglői ipar
fejlődését és üzerek meggazdagodá-
sát fogja eredményezni.

Nemzetgazdasági szempontból tehát
igen fontos feladat vár az Idegen-
forgalmi Hivatalra.

Uradalmi fajborókat szállít és közvetít Schwarcz Béla
(Tolna-megye) borbizo mányos Nagydorogh

Papirszalvéta

SALZER J. papirszalvéta gyárában Budapest, IV. ker., Ferenc József-rakpart 15. sz

kávésok és vendéglősök részére
(nagy étkező szalvétták) leg-
olcsóbb minőségtől legfinomabbig

Mindenkinek, első sorban a kereskedelmi és iparkamaráknak, valamint az illetékes ipartársulatoknak hazafias kötelességet, hogy az Idegenforgalmi Hivatalt munkájában tőlünk telhetőleg támogassák.

Fodor Gyula tragédiája.

Irta: Gyökössy Endre dr.

Nem ismertem személyesen; csak egyszer láttam. Bródban jártam, lent Horvátország déli szélén, Bosznia határán. A bródi magyar államvasuti tanítókkal szép nyári este elmentünk a bródi magyarok kávéházába, a híres »Sárgaház«-ba. A kávéház teli volt magyar tisztékkel, akik szép csendesen, majd később a magyar cigány síró nótája mellett mulatoztak.

Fodor Gyula udvariasan, szolgálatkészen, boldogan járt-kelt vendégei között. A kiváló üzletember megelégedettsége és a magyar ember öröme mosolygott arcáról.

Magam is jól éreztem magam. Örültem, hogy Horvátországban is látok magyarokat, nézhetem tiszta szórakozásukat, gyönyörködhetem szép mulatozásukban s örültem, hogy — ime — ott is van magyar vendéglős, kávé; aki magyarságát nyilván vallja és hirdeti s »nagyszálló kávéház«-nak, a Sárgaháznak karaktere, kelke, hirt, — élete: magyar.

Annál jobban megdöbbsentem most, hogy Fodor Gyula — meghalt. Meghalt — munkája közben. Hősi halált halt. Igen a polgári kötelességtudás — hősi halottja ő. Éles szurony szurta szívét keresztül, mikor a rendőrségre telefonált és bejelentette, hogy kávéházát nem tudja bezárni, mert egy-két mulató és engedetlen, fegyelmetlen katona záróra után is mulatni akar.

A polgárookra is kötelességet ró a háború. A kávéosokra azt a kötelességet is, hogy este

tizenegy órakor zárjanak. Ezt a kötelességet akarta teljesíteni Fodor Gyula, a bródi magyar kávé és fogadó. Ebben akarta őt megakadályozni egy-két duhaj katona; az egyik — le is szurta. Szomorú halál. Intő halál.

Nem arra int, hogy a vendéglős vagy kávé hasonló helyzetben ne ragaszkodjék kötelessége teljesítéséhez. Nem.

Csak arra int, hogy a vendéglős vagy kávé legyen óvatosabb.

Szegény Fodor Gyula! Ismeretlenül intek koporsód felé — bucsuzól.

Horvátországba szakadt magyar testvérem, ki ott is magyar maradtál, magad körül magyar életet teremtettél, nagyszálló kávéházadat is magyarrá — emelted: isten veled!

Az esztelen magyar virtus emelte rád éles szuronyját és szíven talált! Ha ilyen halál után lehet: nyugodjál békében! A kötelességtudás martirja lettél. Hősi halált haltál! Szegény, elaludt, csendes Fodor Gyula: te már elnyerted a Békét. Még egyszer: isten veled!

VICTORIA

CACES- ÉS TEA-SÜTEMÉNYEK GYÁRA

Budapest, VII
Kertész-u. 37

Ajánlunk prompt
szállításra vendéglősöknek:

Adria szelet kitűnő minőség, kiadós nagy darab (100 drbonkint csomagolva) drbjá K —.50

Victoria bomba gyárunk specialitása remek kivitelben (50 drbonkint csomagolva) drbjá K —.60

Caces elismert kitűnő elsőrendű áru míg a készlet tart, 1 kgr. K 15.50

Károly torta sütemény, tartós, kitűnő ízű (50 drb-kint csomagolva) drbjá K —.45

Sürgőncim: »CANDITEN« BUDAPEST.
Telefon 95-60. — Vidékre is szétküldés naponta.
Gondos csomagolásért szavatolunk.

Vendéglősök Beszerző Csoportja R.-T.

A budapesti vendéglősök beszerző csoportja részvénytársasággá való alakuló közgyűlését, mint már előző számunkban közöltük, folyó hó 4-én tartotta a Hungária-szálló nagytermében.

Az alapítók beszámolóját dr. Nagy Sándor ipartársulati ügyész tejesztette elő.

Majd meggyőződést szerezte a közgyűlés az alapítók biztosításáról és elfogadták a részvénytársaság alapszabályait s erre kimondták a Vendéglősök Beszerző Csoportja Részvénytársaság megalakulását.

Paikovics Ede előnk indítványára az első két évre az igazgatóság tagjává: Bálint Dezső, Burger J. Károly, Döbke Ferenc, Foderer Vilmos, Geller Mihály, Glück Erős János, Gundel Károly, Holzer Leó, Illits Gyula, Kommer Ferenc, Marenich Ottó, Nemény Béla, Oláh Gyárfás Mihály, Paikovics Ede, Spolarits György és Várad Gyula urakat neveztek ki, felügyelő-bizottsági tagokká pedig: Baum János, Frenreisz István, Holstein Zsigmond, Losonezi Gusztáv, Meinhardt Kurl, Szabó Imre és Szegő Imre urakat.

Ezután megadta a közgyűlés az alapítók a részvényekért beízelett pénzüket való felelősség alól felmentést.

Erre Kővári Jenő a következőket mondta:

Mélyen tisztelt közgyűlés! Azt hiszem, hogy az összes jelenlevő hölgyek és kartárs urak közérzésének tolmácsolója a vállalkozom, amikor a mai közgyűlés befejezése előtt mindnyájunk őszinte köszönetét és háláját fejezem ki ipartársulatunk vezetőinek és az immár megalakult részvénytársaság alapítóinak azért az ügybező fáradásért és áldozatkészségért, amellyel e nagy jövőre hivatott intézményünket a vendéglősök összesége érdekében megalakították. (Helyeslés.) Amikor azonban e kötelességnek eleget teszek, felakárom hivni igen tisztelt kartársaim figyelmét arra is, hogy az alapítók által kitűzött cél elérése most már mindannyiunkra nézve különbség nélkül azt a szent feladatot hárítja, hogy önzetlen tevékenységükben egyforma lelkesedéssel és áldozatkészséggel siessünk támogatásukra, mert munkájuk teljes sikerre csak akkor fog vezetni, ha abból mi is kivesszük a magunk részét. Az alapítók vállalkozásának mai gyönyörű eredménye hatalmas lépést jelent iparunkban nem-

A megszökött holttest.

— A »Vendéglősök Lapja« eredeti tárcája. —

Irta: Gyöngyössy László.

Balala András egy kis cserfát vitt Pétervásárra. Ugyanoda iparkodott Turó Imre is a Málaljáról, ahol a rétes helyeken elég széna terem. Tudnivaló, hogy mind a ketten a hetivásárra iparkodtak. A vásár meg volt, kié ilyen, kié amolyan. Balala tudniillik eladta cserfát, azért méltó jussal be is tért a Teoreokföbe egy ital borra, ami fölötté jól esik e kegyetlen szellős novemberi időben.

Ragyogó orcával rendelt egy fértert, mellé is telepedett nagy megelégedéssel. Ivott és váltott is egy pár szót a falubéliekkel és a máshonnan valókkal, ahogy az ilyenek kijön a sorja. Ej, ha jól érezte magát! Bizony nem veri meg az Isten érte, ha még egy másik fértert kerit maga elé az asztalra a karcosból. Már annak is a végén járt, mikor ihon jó Turó Imre, ennek már olyan duzmadt volt az arca, hogy rögtön kitészett belőle: néki csak amolyan volt a vásár.

Turó erősen szétnézett az ivóban. A nagy ember belé is vágta a fejét a mestergeren-

dába, de minthogy csak Balala mellett volt hely, felvágott fejjel odaült ugyan mellé, de nézett ő mindentelé, csak Balalára nem, pedig régi ösmerősök voltak. Maconkára — ahol a palóc hit szerint a világ közepe van — együtt fassangoltak Ózsi szíve után annak idejében. De Ózsi csak addig nézgetett telfelé a nagy Turóra, amíg Balala meg nem jelent. »Bijon nem megyek én égmeszelőhöz« mondogatta Ózsi. Ezt az ángyók, a palócok házasságkijárá be is jelentették Turónak, aki azonban addig nem hitt nekik, míg Balalával be nem kötötte a fejét. Azóta Turó többször összekülönbözött Balalával a bucsukon, vásárokon, hol az egyik, hol a másik huzta a rövidebbet.

Balalának nagy kedve kerekedett a második fértertről. Különösen, mikor meglátta az ablakon keresztül a szekere a szénát, amit Turó nem adott el. Nyájás, lassu szóval oda is szólott néki:

— Ha nem is lát meg saógor, azér mev vagyok, akár csak az a széna ott az udvaron.

Hasonló csöndes lassusággal lefelelt neki Turó.

— Van, aki megegye odahaza is.

— Tán el se atta vaóna ezt a jau szeénát?

Vagy mivelhogy az a szentek se keérte.

Turó egy hajtásra kiitta a fértert, csak azután válaszolt.

— E'haagass, annyit mondok, mert bijon-bijon mondom, itt hiába teróbárod a szerencsét.

— Sohase teróbárod én, mint kelmed Maconkán — s vágott is rá egyet a szemével Turó felé.

— Azóta ragyázott meg a szép Ózsi is, mióta cérted vette leő a feketöt.

— Teréfász-é, hallod?

— Nem én.

No, Balala végig is vert erre Imrén az ostorral.

— Hát te teréfász-é?

— De én bijon nem.

Erre meg Turó vette ki a lába közül a bunkót, s olyat vágott véle Balala fejére, hogy egyszerűen lefordult a székről. Ott fekküdt mozdulatlanul a földön. (Tán jól is tette, mert ki tudja, Turó oda nem sujt-é másodszor is, ha felfelé kapaszkodik. Könnyen tette, mikor Balala kezében nem volt egyéb egy hitvány ostornál.)

Balala nézte egy darbaig, hozzá is rugott, de Turó meg se mozdult. Erre már nyol-

csak a gazdasági szervezkedés terén, de jótekonny hatását hatalmasan fogja éreztetni társadalmi, kulturális és szociális téren is, vég-eredményben pedig iparunk tekintélyének, színvonalának és közgazdasági jelentőségének oly emelkedésére fog vezetni, melyről reményteljes bizalommal várhatjuk iparunk minden irányban bekövetkezendő felvirágzását. Kérem a közgyűlést, hogy ezen érzéseinknek és köszönetünknek mai jegyzőkönyvében is adjon kifejezést. (Lelkes éljenzés.)

Végül Bokros Károly a következőképpen üdvözölte az ipartársulat vezetőségét:

Minden tekintetben csatlakozni kívánok az előttem szólót kartárs ur nyilatkozataihoz. Most, hogy legifjabb, merem mondani, nagy jövőre hivatott alkotásunk szerencsésen túl van a kezdet legnehezebben leküzdhető nehézségein, ezt az alkalmat is — amint már megelőzőleg is több ízben teljes nyíltsággal megtettem — újból arra kívánom felhasználni, miszerint meg-állapítsam azt az örövendre tényt, hogy ipartársulatunk talán soha sem fejtett ki oly sokoldalú, hasznos és fáradhatlan tevékenységet, mint azóta, mióta a most élen álló két férfi vezető iparunk ügyeit. (Helyeslés.) Az ipartársulat mult, több évtizedre kiterjedő ipari, társadalmi, kulturális és humanisztikus téren csodás eredményekkel és hasznos alkotásokkal egybekötött tevékenységét, amelynek minden szerenységet felretéve magam is részese voltam, e kijelentéssel távolról sem akarnám kisebbiteni, de ki kell emelnem, hogy a ma megalapított részvénytársaságban egy oly óriási jelentőségű intézményt látok, amely kétségkívül hasznosnak fog bizonyulni háborus bajaink és nehézségeink enyhítése révén, de igazi nagyságában, teljes jelentőségében csak a most dúló világháború után következő béke időkben fog kibontakozhatni. Nem dicséreteket, nem hálanylatkozatokat kívánok tehát hangoztatni, hanem a jövőhöz, a vezetők minden elismerésre méltó tevékenységéhez fűződő nagy reményeket és erős, bizalomtele várakozásokat és él bennem a szilárd meggyőződés, hogy iparunk jelenlegi vezetői mindezeket oly teljességgel fogják valósággá váltani, amellyel szobrot fognak emelni maguk és munkájuk számára. E bizalomtól és meggyőződéstől áthatva üdvözölöm Öket iparunk és mindnyájunk nevében, azzal a kívánsággal, hogy lelkes, becsületos munkásságukat teljes siker kísérje. (Lelkes éljenzés.)

Felhívás előfizetésre.

Az új esztendőben is a régi bizalommal fordulunk olvasóinkhoz, előfizetőinkhez. Kérjük: küldjék be minél hamarabb az előfizetési pénzeket.

Mi a lehető legnehezebb viszonyok között szolgáljuk mindenkitől és mindenektől függetlenül a vendéglősök, kávécsok és szállodások komoly érdekeit. Magas színvonalú cikkekkal érleljük a legfontosabb kérdéseket. S ezért nem kérünk mást: csak az előfizetési pénzeknek rendes, idejében való beküldését.

Lapunk változatos. Rovatai frissek. Tárcait és cikkeit országos nevű írók írják. Épen ezért lapunk színvonala jóval magasabb, mint általában a hazai szaklapok színvonala. Ezt mindenki megbántása nélkül nyugodtan állíthatjuk.

Mi kitarunk a vendéglősök, kávécsok és szállodások minden jogos, igazságos, méltányos követelése mellett s örülünk, hogy ők is hűséggel ragaszkodnak hozzánk. E ragaszkodást egyre nagyobb igyekezettel akarjuk megköszönni. Tudjuk, hogy ez sikerülni is fog. S ha az előfizetési pénzek gyors beküldésével előfizetőink anyagi eszközeinket rendelkezésünkre bocsájtják: tulajdonképpen a maguk érdekeit szolgálják.

A lap előfizetési díja:

Egész évre	16 K
Fél évre	8 K
Negyed évre	4 K

A kiadó hivatal.

Az aszu- és édesborok kezeléséről.

Írta: Szege Bálint.

(A Borászati Lapokból). A közönséges asztali- és a peccsenyeborokat, kezelésnek kell alávetni ép úgy szükséges kezelni az aszu, valamint az édesborok olyan tulajdonságokat vesznek fel, melyek sem az eladóra, sem a vevőre nézve nem előnyösek. Az ilyen kezeletlen édesborok rendszerint töröttek, vagy törésre hajlók, nem tiszta ízűek és ezeknél az utóerjedés többnyire akkor szokott fellépni, amikor az már nem kívánatos, például közvetlen a palackozás előtt, vagyis a palackérettségük korában.

Mindeme bajok, szépen kikerülhetők, ha az aszaborokat is rendszeresen iskolázásnak vetjük alá. Nem áll az a téves nézet, hogy az aszaboroknak évek hosszú során át nem szükséges legfőbb egy-két fejtés. Helytelen eljárás az is, hogy nálunk például Tokajhegyalján az aszaborokat sokáig hagyják a seprőn állani. Ugyanott az aszaborokat egy, legfőbb két fejtésnek vetik alá s így hagyják állani azokat éveken keresztül. Ennek tulajdonítható aztán az, hogy az egyébként jó minőségű jellegzetes aszu a tokaji pincéket elhagyva, szállítás alatt annyira elváltozik, megtörik, hogy erre a borra, mint tokaji aszura a legtöbb esetben alig lehet ráismerni. Szállítás után csak bizonyos ideig pihenés, ászkolás mellett nyeri vissza a tokaji aszabor az eredeti jellegét, de csakis akkor, ha az a rendeltetési helyén legalább egy fejtés, szűrés és derítésben részesül. Jele annak, hogy az aszu és édesborok csak úgy megkivánják a kezelést, akár a közönséges asztali vagy a peccsenyeborok is.

Az édes, — aszu — és likőrborok értéke azok alkohol, eksztrakt — és cukortartalmától függ elsősorban. Az aszu- és nem nagyon alkoholdus édesborok könnyen utóerjedésbe jöhetnek, ha erre a kedvező előfeltételek jelen vannak. Lehetőleg arra kell törekedni,

can is közeledtek felé, rugták elől, hátul, hol a csizma orrával, hol meg a sarkával. Balala erre se szólt semmit.

— E bijon meehót — szólott az egyik a rugdosók közül mély meggyőződéssel. A gyászos hír eljutott Ózsihez, ak ia szekér oldalán ülve kolompéros lángost eszegetett.

— Jaj, eédes uram — jajgatott — má megén ez a Turó vaót a gyilkosod!

Turó nyomban el is szelelt, mert a bizonyos, hogy Ózsi kikaparta volna a szemét. Az emberek azonban felkapták a földről Balalát, kivitték a szekérre. Hadd vigye haza az asszony, temesse el. A többit majd elvégi Turóval a törvény.

Az asszony a kuthoz sietett s leöntötte egy veder vízzel az ura tejét. Balala erre már kinyitotta a szemét, s halk hangon, töredevezve sugta a mellette térdelő asszonynak.

— Vigy el Bályint doktorhó!

— Hát nem hótál meg? — kérdi nagy örömmel a feleség.

— Maj kitudoggyik ott. De ha meg nem halok, a vizireportra szükség van.

Az asszony lehajtott Makai Bálint híres palóc orvoshoz. Az uton egy párszor nagyot koppant Balalának a szekérről lefogó

feje, de egyéb baj nem történt. Keserves sirással jelentette éppen az udvaron levő doktornak:

— Megölték az uram teens doktor ur...

— Hol te, kicsoda te?

— A Teöreök feöbe... Az az átkozott Turó, hogy a csillagos ég haragugyék meg rája.

— No, már nagy dolog — véli az öreg doktor — hát nem elég lett volna, ha csontját vagy egyebét töri.

Evvel nagy hümmögés között odamegyen a szekérhez, felemeli a kezét, ami abban a nyomban élettelenül lehull, a másik épp úgy.

— Esik a kéz tehetetlenül — dörmögi az öreg.

Felemeli a nadrágján felül kibomlott inget. Ott egy nagy sárga foltot lát. Talán májfolt volt, de a doktor megsóválja fejét. N

— Már a hullafolt is meglátszik rajta.

Balala még ekkor is mozdulatlan. (Vagy a jó vizireport miatt van ez így, hogy Turó Péternek annál jobban gyűljék meg a baja a törvénnyel?)

Az öreg doktornak mintha hamis mosolygás jelent volna meg a bajusza két végén.

— Gódor — kiáltja kocsisának — vigyél

tek az asszonnyal ezt a holttestet a bontó kamarába. Hoz zoda egy dézsa vizet is. Még maga is segít nekik a holttestet a mütő asztalra tenni.

— Mi lesz má' az én édes urammal? — kérdi az asszony siránkozva.

— Mi, hát feő vagdalja a teens ur — vigasztalja a tapasztalt Gódor az asszonyt. a törvényteveő urak.

S irást ad kéednek, hogy a törvényhez vigye, ott majd el-el huzzák Turó nótáját róla

— Jaj, jeezuskam...

— Csak menjék innen kifelé — s kiteszkolta a síró asszonyt az ajtón, csendesen be is csukja az orra előtt.

Hallotta-é mindezt Balala? Ha meg nem halt végképen, hallhatta. Elég az hozzá, mikor az orvos visszatért a késsel, a márványasztalon már senki sem feküdt. Megkérdi az öreg doktor:

— Hol van a holttest?

Gódor felelt reá fejszóvalva.

— Nyitva az ablak. A hót meg ott szalad a kert végiben. Mindig mondtam teens urnak, csináltasson rostélyt az ablakra, mer elszöknek innen a hótak. Szaladhat má utánuk.

hogy az édesborokat az utóerjedésektől távol tartsuk. Az utóerjedés megállítására csak azok az eszközök vehetők igénybe, amelyek egyrészt az egészségre sem ártalmasak, de meg másrészt a bortörvény paragrafusai sem ütköznek.

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

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

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

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

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

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

Hogy az ilyen nem alkoholdus aszu- és édesboroknál a későbbi utóerjedés megakadályoztassék, szükséges ezen borokat előzetesen bizonyos iskolázásnak alávetni. Ezen borok fejlődését, érését nem egy esetben ta-

nácsos siettetni. Ép azért szükséges már az erjedésüknel arra törekedni, hogy megfelelő magas hőmérséklet mellett minél tökéletesebben erjedjenek ki. Kívánatos ez azért, hogy már a mustban jelenlévő tojásfehérjevegyületek az élesztők képződésénél és szaporodásánál nagyrésztben felhasználtsanak. A zajos erjedés befejezte után az első fejtést ajánlatos azonnal megkezdeni, mihelyt a fiatal bor csak némileg is megtisztult. Ezáltal elérjük azt, hogy az ilyen lefejtett édesbor a sepréből a nitrogéntartalmu alkotórészeket újból fel nem veheti. Ha azt akarjuk, hogy az ilyen édes- és aszaborokból a fehérje és más fehérjeanyagokat mielőbb kiválasszuk, ugy az ilyen borok további fejlődését is gyorsabb tempóban kell végezni. A fejtesekkel kapcsolatban legalább egy szűrést is alkalmazunk, hogy a borban jelenlévő élesztőgombák nagy részét ezáltal is mintegy eltávolítsuk a borból. A levegőnek ezen intenzív hatása által az ilyen édesborokból nemcsak a fehérjeanyagok választatnak ki, hanem a borban levő zamat- és illatanyagok kifejlődését is ezáltal előmozdítjuk. Már pedig a zamat- és illatanyagok az aszu- és édesborok sajátos tulajdonságai. A fejlődésnek ezen előrehaladott állapotában már minden ártalom nélkül pasztörizálható az ilyen édesbor. Ilyenkor nemcsak a még jelenlévő élesztőgombák öletnek meg, hanem a hidrogéntartalmu anyagok utolsó maradványai is kiválasztatnak. A tojásfehérjeanyagok ezen kiválasztását pasztörizálás előtt némely bornál cersavnak a hozzáadása által is elősegíthetjük.

Hogy a pasztörizálásnál milyen magas felmelegedés kívánatos, az függ a borok minőségétől, cukor és alkoholtartalmától.

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

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

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

Az édes- meg az aszaboroknál, illetve ezek iskolázásánál a szűrés meg a derítés elengedhetetlen dolog. Ezen borok szűréséhez cukortartalmuk és sajátos magas fajsúlyuknál fogva nem minden szűrőt lehet használni. Legjobbak erre a célra az anyagszűrők, minő pl. a közönséges hollandi szűrő vagy ehhez

hasznoló más zsákszűrők. Ezen szűrőknél a szűrőfelület tömítéséhez faszénport vagy esetleg más szűrőanyagot is használhatunk. A szűrés nyomás mellett vagy e nélkül végezhető. Bizonyos körülmények között előfordulhat, hogy egyik vagy másik szűrést derítéssel helyettesíthetjük. Deríthetünk vizahólyaggal, cersavval és zselatinnal vagy sokszor tisztán csak cersavval. Sok esetben az ilyen cukor- és extraktus boroknál a derítés vizahólyaggal vagy zselatinnal nehezen megy, vagyis a csapadék nehezen ülepedik le, sőt majdnem lehetetlen a leülepedés. Ilyenkor használnak az édes- és aszaborok derítéséhez leginkább spangol földet, mely nemcsak jó deríthetőséggel bír, hanem az ilyen sűrű extraktus borokban jól ülepedik is.

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

Dacára azonban, hogy az édesborok ilyen kezelés mellett utóerjedésbe nem igen jönnek, illetve ennek fellépésétől nem igen kell tartanunk, lepalackozás előtt a bort mégis egy próbának kell alávetni, vajjon utóerjedésre hajlandó-e vagy sem?

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

A jóbarátok összefüveteli.

Január 30-án: Grams Ferenc vendéglőjében. IX., Üllői-ut 23.

Február 6-án: Subik János vendéglőjében. X., Korponai-ut 7.

Február 13-án: Tompa Lukács vendéglőjében. IX., Vendel-u. és Márton-u. sarok.

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

az igazgatóság.



HERCEG WINDISCH-GRAETZ LAJOS

pincészetel Tokaj — Sárospatak — Budafok

Tokaji Bortermelők Társasága R.-T. Tokaj

Legkiválóbb fajborok hordókban és eredeti töltésű palackokban. - Központi irodák: Budapest, IV. kerület, Váci-utca 27—33. (A Piaristák palotájában)



Érdekes hírek.

Nagy áresések Németországban. Az Oroszországgal való kereskedelmi forgalom megkezdése. Különösen az orosz határ közelében lévő német városokban, nagy mértékben éreztette jótékony hatását. Németország távolabb fekvő vidékein is észrevehető volt ez a hatás, amely nagy áresésekben nyilvánul. Felső-Sziléziában ugyszólván az összes áruk ijesztően olcsóbbakká lettek. A lánckereskedelem máris vesztett óriási hatásából, már nem képesek ilyen módon fenntartani a lehetetlenül magas árakat. Egyes német városokban ismét új és valódi csokoládét lehet kapni mérsékelt áron. Egy kilót száz márkáért árusítanak, ami hetven márkás áresést jelent néhány rövid nap alatt. Megjelentek a különböző orosz halak is és a silány német halak ára ugyszólván a békeárak nivójára süllyedt. A liszt ára 200 százalékkal esett egyes helyeken. A kolbászfajták kilója két márkával lett olcsóbb. Bámulatos a prém-árak süllyedése, amely nem kevesebbet, mint kétszáz százalékos tesz ki. A titkos kereskedők, akik egész raklákat halmoztak föl különböző árukból, lázasan adnak el mindent, mert a következő nap még nagyobb áresést hozhat. Érdekes a cérna sorsa is. Egy Egy hónap előtt ezer yard ezernegyszázötven márkába került, ma ezer márkáért nem akad rá vevő. A cipő-alkatrészek átlag kétszáz százalékkal olcsóbbodtak. A szappan ára husz százalékkal süllyedt, az élelmiszer pedig olyan csönd van, ami előjele a nemsokára megkezdődő nagy eladásoknak.

A Miramare-szálló. Azok a nyaralók, akik Cirkvenicában tartózkodtak, bizonyára élénken emlékeznek a Miramare-szállóra, amely majdnem az egyetlen nagyszabású modern épület ott. Ebben húzódtak meg a magyarok, úgy vélték, hogy a hotel méltán lehetett az uri középosztály része. A háború kitörése óta Cirkvenicát megszünt látogatott klimatikus hely lenni és félig-meddig elhagyatott is lett, közelsége folytán a harcok színterének. Így történt, hogy a tengerparton épült Miramare-hotel három éven át alig jövedelmezett vajamit, aminek folytán annak magyar tulajdonosa eladónak tette. De az épület után nem igen kapkodtak, különösen pedig nem a magyar tőkésék, akik előtt mit sem nyomott az a tény, hogy a hotel Cirkvenicában a magyarság vára volt. Am ha a magyar tőke nem is érdeklődött az eladó épület iránt, a Horvát Országos Bank annál inkább figyelmére méltatta és, mint most jelentik, 620 ezer koronáért meg is vásárolta. Ha tehát Cirkvenicában újabb megnyílik a szezon, a Miramare vendégei már nem magyarok, hanem horvátok és szerbek lesznek s ezek szavaitól fognak visszhangzani a termék, bizonyosságul annak, hogy sem itt, sem ott, sem sehon nem vagyunk képesek megtartani ama birtokokat és épületeket, amelyekben a magyarok bizalommal meghúzódhattak és befolyásukat érvényesíthetik. Szomorú ez, szomorú!

Menürendszer Bécsben. Budapesti mintára Bécsben is szabályozni fogják a vendéglői étkezést és pedig olyan módon, hogy a menürendszer behozatalát tervezik. Ennek az alapján az összes bécsi vendéglők kötelesek lesznek menüt kiszolgáltatni, amelynek az árát az illető vendéglők és éttermek rangjához képest 3-6 koronában szabják meg.

Apró hírek.

(x) **Pincérek követelése.** A kávéházi pincérek újabb követeléssel fordultak kenyéradó gazdájukhoz. A hetibér minimumát 70 koronában kéri megállapítani. A tárgyalások folynak.

(!) **A világségi cognacgyár közgyűlése.** A Magyar-francia cognacgyár R. Marty és társai r.-t. (Világos) közgyűlése az alaptőkét 400.000 K-ról 1 millió K-ra emelte fel. 1200 drb 500 K n. é. új részvényt kibocsátásával. A 2000 drb 200 K n. é. részvényt 800 drb 500 K n. é. részvényre cserélték be.

(?) **Új nagy szállópalota Aradon.** Arad egyik legrégebbi és legnagyobb szállodáját Pártos Ernő dr. szegedi ügyvéd és Schöffner Vilmos eddigi tulajdonosoktól 850.000 koronáért megvásárolta Hets Béla, az aradi Ipar- és Gépbank vezérigazgatója egy konzorcium részére. Az új tulajdonosok a háború alatt alapos restaurációt végeztenek a hatalmas épületen, míg a háború után a szállodát teljesen leromboltatják és helyébe egy teljesen modern, új szállodát építenek kávéházzal és vendéglővel kapcsolatosan. Ezenkívül egy koncertterem és egy kisebb színház építését is tervezik.

(s) **Spolaritsellen' alaptalan vád.** A Közelelmezési Hivatal névtelen följelentés alapján tudvalevőleg a készletek föllírását rendelte el Spolarits György tisztaggárában. A bizottság, amely a katonai élelmezési raktár, az országos közélelmezési hivatal és a Haditermék r.-t. képviselőiből állott, napokon át folytatta Spolarits György tisztaggárában a vizsgálatot. A bizottság ma befejezte munkáját s egyértelműen megállapította, hogy a gyár készleteiből egyetlen gramm se hiányzik. A vizsgálat eredménye alapján a bizottság megengedte a gyár üzemének folytatását és ezzel elégtételt szolgáltatott Spolaritsnak, aki legutóbb annak az alaptalan gyanúnak terhe alatt állott, hogy meg nem engedett módon más célokra vont el a gyár készleteiből. Örömmel közöljük ezeket, hogy olvasóink lássák, milyen alaptalanul hurcoltak meg egy közti színterben álló nagyiparost.

(*) **Új szaklap.** Új szaklap jelent meg: „Az Ingatlan”. A lap az ingatlanulajdonosok régen várt lapja akar lenni. Programja: az ingatlan- és jelzálogjogi eseményeiről állandó és kimerítő tájékoztatást nyújtani, tájékoztatni a lakáspiac helyzetéről, az ingatlanok körül történő eseményekkel közönségünket gyorsan és alaposan megismertetni, a törvények, rendeletek, hatósági intézkedések, bírói gyakorlatok nap-nap után keltezhető tömegében utbaigazítással szolgálni, tanácsot adni, szervezni, közreműködni az ingatlanulajdon helyzetének kedvező alakításában, első sorban a magánépítkezés felvételében, megvédeni az ingatlanulajdonosok jogos érdekeit.

(+) **Szeszpör.** A Magyar Szeszértékesítő Részvénytársaság közel száz pörít indított a szeszyárak ellen. A napokban is volt tárgyalás ilyen pörben s a bíróság a felperes társaságnak adott igazat, amennyiben az alperest kötelezte a szesznek természetben való szállítására. A Kende Ernő dr. jogügyi titkár által felolvasott megokolás szerint minden egyes szeszalkampány külön egységet jelent, ha tehát előbb többet szállított az alperes, ezt nem lehet a következő évi kontingensbe betudni.

(†) **Kirchenknopf Imre** vendéglős, a „Székesfővárosi vendéglős és kocsmáros ipartársulat” választmányának tagja meghalt. Derék, szorgalmas, kiváló és szeretett szakmánsunkat özvegyével és három gyerekekkel mi is siratjuk.

MI AZ ÚJSÁG?

A sertésneműk legmagasabb ára. A székesfőváros tanácsa közhírré teszi a leölt sertésekért, a nyers- és olvasztott disznósírért, továbbá az elkészített szalonnafélékért követelhető legmagasabb árak módosítását. Az új árszabás a következő: I. A leölt sertés ára: egész vagy fél sertés (fejvel, lábval és szalonnával) kilogrammonként 920 fillér. II. Zsír- és szalonnafélék ára: a) termelő és viszonteladók közötti való forgalomban (tekintet nélkül az áru mennyiségére) mindennemű nyers disznósír kihűlt állapotban (háj és friss nyers szalonna, szózott vész szózatlan állapotban, továbbá szózott vagy szózatlan tábla- vagy oldalszalonna, akár forrázott, akár pörzsölt szalonnából származik) kilogrammonként 970 fillér. Olvasztott disznósír kilogrammonként 1100 fillér. Mindennemű friss sertés (ideértve a lehuzott vaglis szalonnánékkül fél sertés is, fejvel és lábval együtt) kilogrammonként 850 fillér. Füstölt, pörzsölt, vagy paprikás kenyérszalonna kilogrammonként 1100 fillér, bármiféle néven nevezendő csemege szalonna kilogrammonként 1160 fillér. A fenti árakat tiszta súlyban és a termelés helyén a vasúti vagy hajóállomáson való átadás esetére csomagolás nélkül kell érteni. Ha a csomagolást az eladó szolgáltatja, azért a vevőnek tölgyszalonnában való szállítás esetén legfőbb a vételár 4 százaléka, másnemű csomagolás esetén pedig legfőbb a vételár 3 százaléka számíthatja fel a vételáron felül. b) A kiskereskedelmi forgalomban (akár termelő, akár a viszonteladó árusít, és közvetlen fogyasztó részére és tekintet nélkül az áru mennyiségére (friss, nyers olvasztani való szalonna bőrrel, szózott vagy szózatlan állapotban, akár forrázott, akár pörzsölt sertésből származik) kilogrammonként 1060 fillér. Lebörözött vastag szalonna vagy háj kilogrammonként 1100 fillér. Olvasztott disznósír kilogrammonként 1240 fillér. Füstölt, pörzsölt vagy paprikás kenyérszalonna kilogrammonként 1200 fillér, bármiféle néven nevezett csemege szalonna kilogrammonként 1300 fillér. Ezek a rendelkezések 1918 január 16-ik napján lépnek életbe.

Az árvizsgáló bizottságok megkezdik működésüket. A főváros közlelmezési ügyosztálya mintegy másfél hónap előtt megalkotta a kávéházi és vendéglői bizottságokat. A bizottságok kijelölését egy hónapi szünet követte, amely után e hó közepén tartották meg az alakuló ülést és később a vendéglői árvizsgáló bizottság első tényleges ülést Hoffmann M. Mihály elnök vezetésével a főváros közlelmezési ügyosztályában is megtartotta. A vendéglői árvizsgáló bizottság ülésein két napirendi pont szerepelt. Az egyik a rendőrségi feljelentések elbírálása. A bizottságnak ugyanis az egyes vendéglők ellen érkezett árdragítási feljelentések elbírálása körül tanácsadói szerepe van. Számos feljelentés került tárgyalásra. A napirend másik pontja: A régi vendéglői irányárak revidálása. A bizottság figyelemmel kíséri a fővárosi vendéglők étlapjait és az árak további szabályozása tekintetében Szabó Sándor vásárigazgató fog előterjesztést tenni. Beszámolnak a menürendszer bevezetése körül szerzett tapasztalatokról is. A kávéházi árvizsgáló bizottságot szintén összehívták december 31-ére. A számos bírói ügy mellett a kávéházi cikkek maximálása szerepelt napirenden. A bizottság több tagja a fővárosi kávé-



Schaumburg Lippe herceg

udvari pincészete a Villányi pezsgőgyár és borpince részv.-társ. elsőrendű országszerte bevezetett palack-borai mellett megkezdette kiváló minőségű régi pezsgőkészletének forgalomba hozatalát.

-- Megrendeléseket gyűjtő irodája: Budapest, IV. kerület, Váci-u. (Piaristákpályotája) a Magyar Ágrár- és Járadek-bank R.-t. fiókja. - Központi iroda: Budapest, Nádor-u. 16



házaiban ellenőrizte az árakat és megállapította, hogy a kávéházi árak körül egyenetlenség uralkodik, amelyet sürgősen meg kell szüntetni.

A dohányárak emelése. A viszonyok kényszerítő hatása alatt mindenki drágít, a kincstár sem teszi tehát öble a kezét és felhasználja a kínáló alkalmakat arra, hogy bevételét növelje. Ezúttal a dohányjövedék alatt a sarkára: új árakat szabva a dohányneműkre. Keddtől, január 15-től kezdve a 32 filléres regalitást 48-ért, a 30 filléres trabukót 44-ért, a 28-as britannikát 36-ért, a 24-es milárest 32-ért adják. Az operas a mostani 22 fillér helyett 30, a hajdan négykrajcáros kuba 22, a portorico 16 fillér. A rövid szivart, amelynek egykor-valamikor négy fillér volt az ára, 12-ért vesztegetik, a régi néven hosszúnak nevezett legolcsóbb szivar árát pedig, amit egy krajcárért is adtak, 8 fillérről magasságra emelik. Ami a cigarettaikat illeti, azokat szintén horribilis áremeléssel tisztelik meg s ezek árai így alakulnak: A nilus 18, a sztambul 12, a szultán 10, a memphis 12, a mirjam 10, a király és a hölgy 8 fillérbe kerül, a hercegovinával együtt. A sport ára 6 és fél, a Dunáé 5 és fél, a drámáé 4, a virginiaé 4, a magyaré pedig 2 és fél fillér lesz. Ilyenformán emelkednek a különféle cigaretták és pipadohány árai is különlegességi szivarokéval együtt. (A specialitások közül aregalia médiát darabonként 50 fillérral adják.)

A Ferenc József nagyfogadó. Ez a híres kolozsvári nagyfogadó teljesen a Patterman Rezső tulajdona lett. Társát kielégítette. Virágzást kívánunk ezután is a híres fogadónak.

A bor.

1. Az olasz offenzíva és a magyar borpiac. A Borászati Lapok fejtegetést közöl olaszországi győzelmes előrenyomulásunknak a magyar borpiacra várható hatásáról. Megállapítja, hogy Velence vidékén bő volt a szüret, de a termelt bornak valószínűleg csak egy része maradt ott s különben is nem a meghódított vidék dicsekedhetik a legnagyobb szőlőművelésükkel, hanem a veronai, de ettől csapataink még messze állnak. Minden valószínűséget tekintve véne, nem valószínű, hogy oly tömegű olasz bor juthatott volna a szákmány körzetébe, amennyi a magyar borpiacra hatást gyakorolhatna. A lap becslése szerint mintegy 300—400 ezer hektoliterre becsülhető az a borfőlöles, amely a katonai fogyasztás leszámlítása után a polgári szükséglet céljára részben Németországba kerülhet. Németországban azonban a szeszital hiánya oly nagy, hogy pár száz ezer hektoliter bor bevitele nem fog szerepet játszani a magyar borkivittel szemben várható igény kielégítésénél.

2. A borellátás szervezése. A kereskedelmi minisztériumban az érdekelt minisztériumok, valamint a bortermelő- és borkereskedő-érdekeltségek bevonásával szakértekezletet tartottak a hadsereg 1918. évi borszükségletének biztosítása tárgyában. Hantos Elemér elnökölt államtitkár ismertette azt a borkiviteli akciót, amelynek célja a hazai bortermelés jobb értékesítése, valamint valuta javítása. Többek fölszólalása után a tanácskozás eredménye gyanánt az elnökölt államtitkár megállapította, hogy az érdekelt egybehangzó véleménye szerint Magyarország a töle megkívánt borkontingenst szállíthatja, föltéve, hogy a kincstár az országban szokásos árakat fizeti és a szükségelt hordók egy részét az érdekeltiség rendelkezésére bocsátja.

3. Mit fizet a hadsereg a borért? Értesülésünk szerint a kereskedelemügyi minisztériumban a bortermelés egyes tényezőit értekezletre hívták egybe a hadsereg borszükségletének biztosítása érdekében. A hadvezetőség ugyanis a fehérborért 380 koronát, a vörös borért pedig 400 koronát akar hektoliterenként fizetni. Ez az ár a termelés költségéhez és a mai piaci árhoz viszonyítva igen csekély. Méltányos volna, ha bizonyos kivételi rekompenzációval megtéríték a gazda részére azt a differenciát, amely a

kétségtelenül nagyobb belső piaci ár és a hadsereg által föntebb megállapított ár között mutatkozik. E nélkül a hadsereg borvásárlása a kényszer bélyegét viselne magán s szóvá kellene tenni, hogy ebből az áldozatból az esztrák bortermelés mekkora arányrészét fog viselni?

A sör.

1. Az osztrák sörtermelés csökkenése. A hivatalos lap rendelete szerint az osztrák sörgyárak január elsejétől a régi kontingensnek csak nyolc százalékat termelhetik.

2. Ötven fillér betét a sörszörpalkokért. A budapesti sörgyárak s a budapesti és környéki sörnagykereskedők elhatározták, hogy a jövőben 50 fillér betétet szednek a sörszörpalkokért. Felhívjuk előfizetőink figyelmét arra, hogy üzleten kívül betét nélkül ne adjanak palackokat.

3. Drágább a sör. A kőbányai sörgyárak külön-külön körjelevelekben értesítették üzletfeleiket, hogy a háborus anyagdrágaság és a súlyos üzemi költségek árának szünet nélkül való emelkedése arra kényszeríti őket, hogy 1917. évi december 15-től kezdve a hordó-sör árát hektoliterenként 35 koronával emeljék, a palackos sör árát pedig félliteren alul 40 fillérral, félliteren felül pedig 50 fillérral emeljék. Helyes, ha helyes. De ki fogyaszt ilyen drága sört? Ez itt a kérdések kérdése.

A szesz.

1. Pálinkaözés, takarmány- és konzervgyártás. E címen dr. Kopper Adolf vegyész-mérnök tollából a Pátria kiadásában aktuális és igen fontos közgazdasági üzemágakat felelő szakmunka jelent meg, amelynek megírására különösen a központi szeszőzdek alakulása adta meg az impulzust. A munka 28 iv terjedelemben, számos ábrával és két üzemlevez-terv melléklettel mind ezen üzemágakat népszerű formában tárgyalja. A munkához dr. Drucker Jenő írt előszót. A könyv ára keménykötésben 25 korona.

2. A központi szeszőzdek kötelezettsége. A középponti szeszőzdek vállalkozói a nyersanyagokat december 25-ig tartoztak volna átvenni. Most a pénzügyminiszter a szeszőzdek kívánására január 31-éig hosszabbította meg az átvevélre megállapított határidőt. Amennyiben pedig a megadózott finom szesz, belföldi rum, fajgyümölcs-pálinka a meghatározott legkisebb alkoholtartalommal kerül eladásra, hektoliterenként a finomított szesznel 22 korona 2 fillér, a belföldi rumnál 26 korona, a fajgyümölcs-pálinkánál 35 korona, illetve 40 korona, helyesebben 38,50, illetve 44,25 korona számítható föl.

3. A denaturált szesz ára. A pénzügyminiszter 164.700. sz. rendelete a denaturált szesz árát a következőkben állapítja meg: A denaturáló telep vállalkozója által 100 hektoliterenként a) denaturált szesznek nagyban való eladására jogosító engedéllyel bíró fél (nagykereskedő részére hordókban való eladásnál 360 K, b) denaturált szesznek kicsinyben való eladására jogosító engedéllyel bíró fél (kiskereskedő) részére, valamint denaturált szeszt felhasználó ipari vállalat és egyéb fogyasztó részére hordókban való eladásánál 370 K, palackokban üveggel együtt való eladásánál 410 K. 2. A nagykereskedő által 100 hektoliterenként kiskereskedő, valamint denaturált szeszt felhasználó ipari vállalat és egyéb fogyasztó részére hordókban való eladásnál 420 K. 3. A kiskereskedő által legalább 90 főtöltésű százalékos alkoholtartalommal bíró denaturált szeszt eladásánál literenként kimérve 3 K 90 f, palackokban üveggel együtt való eladásnál 4 K 24 f.

A piac.

1. Turóhamisítás burgonyával. Székesfehérvárott Szalka Tivadar sajtészítő turót és sajtot hamisított és hozott forgalomba. A vegyvizsgálat szerint a turót burgonyával hamisította. Súlygy Lajos rendőrfőkapitány harminchatezer korona

pénzbüntetésre ítélte. Példás büntetés. Követésre Pmélő.

Napi ötezer liter tejet rekvirál a főváros. Minthogy a tejfölhozatal csökkent s a mai helyzet mellett nehéz a meglévő mennyiség elosztása, a főváros elhatározta, hogy tizenhét tejkereskedőtől rekvirálja a tejet s a két nagy tejcarnoknak utálja át elosztásra. A főváros, amelynek törvényadta joga a rekvirálás, a kereskedőknek minden liter elrekvirált tej után öt fillért fizet, vagyis azt a hasznot, melyet a kereskedők a mai maximális ár mellett — legalább is a törvényszerű számítás szerint — keresnek. A rekvirált tej mennyisége naponként ötezer litert tesz ki. Az érdekelt tejkereskedők természetesen sérelmesnek tartják a főváros rendelkezését s ezért küldöttség útján kérték a közéletmező ügyosztályt, hogy ezt az intézkedést, amely őket egzisztenciájukban érinti, változtassa meg. Az ügyosztályban megígérték, hogy mielőtt a tejhány enyhül, a lefogalt tejet újból a kereskedők rendelkezésére bocsátják. Hogy, hogy? Hát ha a tejkereskedők a megengedett hasznot megkapják a fővárostól is a rekvirált tejtért, mért volnának ők egzisztenciájukban megátadva? Vagy talán nem a megengedett haszon az ő egzisztenciájuk? Gondolkoztak ezen a városházán és a közéletmező ügyosztályon? Értik már, mi ez? Vagy nem?

3. Eitint az almát a piacra. Az utóbbi napokban alig látni almát a központi vásárcsarnokban. A többi csarnokokban és az utcai árusítóknál sem lehet almát kapni. Nagy almaszállítmányok teljesen megfagyott állapotban érkeztek a fővárosba és csekély készlet akadt, azt jóval a maximális áron felül a piacok elkerülésével hozzák forgalomba. A főváros almaszállító akciója is abba maradt és a rendes maximális áron ez idő szerint nem lehet almához jutni Budapesten.

A zöltség, főzelék és gyümölcskonzerv maximális árát a december elseje óta készített konzervekre vonatkozóan olyképpen módosította a Közéletmező miniszter, hogy többi között a savanyított káposzta januárban 100 kilogrammonként 96,25 korona, januárban kimérve kimérve leve nélkül kilogrammonként 1,44 korona. A paradicsomlé legalább 7 százalékos extrakt tartalommal 100 kilogrammonként 200 korona, 15 százalékos extrakt tartalommal 100 kilogrammonként 400 korona. A savanyított konzervekhez használandó hordók ára 25,60 korona között váltakozik, a kölcsöndíjat pedig a hordóárak 30 százalékában állapították meg. Az eladásra kerülő konzervek készítmények maximális fogyasztó árát az elárúsító helyeken feltűnően ki kell függeszteni. Azok a konzervek és félgyártmányok, amelyekre nézve eddig nem állapították meg maximális árakat, további intézkedés szabádon forgalomba hozhatók, de szállításukhoz igazolvány szükséges. Az Ausztriában és vámkülföldre kiszállítható mennyiséget a Közéletmező miniszter állapítja meg. A szállító igazolványokat a zöltség közép pont állítja ki, mely alkalommal 4 százalékos jutalék fizetendő a nagyban maximális ár után.

A sajt és a vaj árának emelése. A hivatalos lap közli a közéletmezőügyi hivatal rendeletét a vaj, sajt és túró maximális árának növelése ügyében. Az elsőrendű vaj maximális ára a termelő és a viszontelárúsító közti viszonylatban hordóban vagy ötkilós csomagban kilónként 14 korona, félkilós vagy ennél kisebb csomagban 14,50 korona, a nagy és kiskereskedői viszonylatban 14,50 korona, illetve 15,20 korona, a fogyasztó részére pedig 16 korona. A másodrendű vaj a termelő és viszontelárúsító viszonylatban 9,50 korona, a fogyasztó számára pedig 10 koronába kerül. Az olvasztott vaját elsőrendű vajnak kell tekinteni. A tehénturó maximális ára a közönség részére 4 korona 40 fillér, a félkövér kemény sajt (groj) félelmentáli, trappista, óvári (és hasonló) maximális ára a fogyasztó részére 9 korona 80 fillér, míg a sovány keménysajt 5 korona 50 fillér.

A szerkesztő postája.

Mindenkinek. Tudatjuk előfizetőinkkel, olvasóinkkal, hogy minden hétköznapon d. u. 3—5-ig szívesen állunk rendelkezésükre. Szóbeli felvilágosításunkkal örömmel szolgáljuk kinek-kinek az ügyét. — **Jakab Ödön verse.** Több levelet kaptunk, melyekben olvasóink hátával emlékeznek meg arról a gyönyörűségről, melyet Jakab Ödönnek mult számunkban közölt szép versével szerztünk a magyar vendéglősöknek. A gyönyörűséget ne nekünk köszönjük, hanem Jakab Ödönnek, a kiváló költőnek, a »Petőfi Társaság« és a »Kisfaludi Társaság« előkelő tagjának, aki megtisztelt bennünket: és a vendéglősöket ezzel a remekbe készült, meleg ihlet órájában születtett szép versével. Nagy kitüntetés a magyar vendéglősöknek, hogy olyan nagy költő, mint Jakab Ödön; verset, éneket, szoltárt, himnuszot irt egy vendéglőről. Mindenki őrizze meg emlékként ezt a szép költeményt. — **H. S., K. T., M. R., V. Z., B. L., S. Gy. M. L. és R. D.** Mint új előfizetőket üdvözljük önöket. Örülünk, hogy lapunkban hisznek és biznak. Mi állandóan a legmagasabb színvonalra törekszünk.

Főszerkesztő: GYÖKÖSSY ENDRE dr.

Jégszekrény

nagy használt kettő darab olcsón eladó. Haltenyészítő részv.-társaság

Béla-utca 8. Rosenberg.

Magyar Királyi Államvasutak
Üzletvezetőség Debrecenben.
59128/1917. III.

Pályázati hirdetmény.

A magyar királyi államvasutak Nagykároly állomásán 1918. évi február hó 28-án a vasuti vendéglő bérlete lejár; ugyanazon időponttól számítandó öt évi időtartamra ezen vendéglő bérletére ezennel zárt ajánlati tárgyalás hirdetlik. Az 1 kor. 50 filléres bélyeggel és »Ajánlat a magyar királyi államvasutak nagykárolyi állomásán levő vendéglői üzlet bérletére« felirattal ellátott, nemkülönbben a kellő okmányokkal felszerelt, borítékba zárt és lepecsételt ajánlatok 1918. évi január hó 21-én déli 12 óráig a magyar királyi államvasutak debreceni üzletvezetősége I. általános osztályához posta útján térítve nyitandók be. Ugyanazon időpontig bánatpénzül háromszáz korona készpénzben küldendő be — függetlenül az ajánlattól — a debreceni üzletvezetőség gyűjtőpénztárába posta útján jelen pályázati hirdetmény számára való hivatkozással. A vendéglők bérletére vonatkozó feltételek nevezett üzletvezetőség III. forgalmi és kereskedelmi osztályában (Tisza-palota II., 43. ajtó) a hivatalos órák tartama alatt (d. e. 8-tól d. u. 2 óráig) megtekinthetők, miért is az ajánlattevőkről feltételeztetik, hogy azokat ismerik és magukra nézve egész terjedelmükben kötelezőknek elfogadják.

A feltételektől eltérő, vagy a kitűzött határidőn túl beérkező ajánlatok figyelembe vételni nem fognak.

A magyar királyi államvasutak fentartják maguknak azon jogot, hogy a pályázók közül, tekintet nélkül a felajánlott bérletösszeg nagyságára, szabadon választhassanak.

A vendéglőhelyiségek közül az I—II. oszt. étterem fűtése és világításáról a vendéglős saját költségén köteles gondoskodni, míg a III. oszt. váró- és étterem világítási és fűtési költségeit fele részben a vasutintézet, felerészben pedig a vendéglős viseli.

Kelt Debrecen, 1918. január hó.

AZ ÜZLETVEZETŐSÉG.

(Utánnyomás nem díjazatik.)

KOMLÓS-FÉLE

Paprika- és Örlött Fűszeráru Nagykereskedés
Budapest, VIII., József-utca 35—37. Telefon: József 61—12.

Óriási megtakarítás

Szállításra ajánlom az alább felsorolt cikkeket, készlet és árváltozások fentartva — Az árak ab raktár Bu lapest értendők, postacsomagok 200 koronán felül és vasuti küldemények számla ellenében előre fizetendők.

„MÉZPOR“ mûmékészítéshez,

teljesen pótolja a mézet, 1 csomag 1 kg. méz készítésére elegendő. Használati utasítás minden csomagon. 125 csomag — K. 50.—

„LEVESMASSZA“ kész leves állítható elő,

forró vízben feloldva minden más hozzáadás nélkül. mp. zöld-ség, gomba, gulyás, szárnyas, paprika és kóményleves 5 kgr.-os bádó-dobozokban bruttó netto, tömegélemezők, éttermek és magán-családok részére, rendkívül takarékos per kgr. K 10.—

„ATLA“ Gráff-féle levesizelő

folyadék 1 kgr. üvegben — K 10.—

Dr. Halász-féle aranyzörp kávét,

kakaót és csokoládét helyettesít, kellemes és felséges zamattjárt általánosan kedvelt. Használati utasítás: Egy csésze tejhez egy kávé-

kanálnyi Aranyzörpöt keverünk per üveg K 6.—

„TEEMITRUM“ kitünően bevált

teapótlószer. A „TEEMITRUM“ elsőrendű fontosságú tömegélemezésnél. A „TEEMITRUM“ jóság, zamat tekintetében teljesen pótolja a legjobb teát és rumot. A „TEEMITRUM“ egy csésze forró vízben egy kávékanállyal töltve a legizletesebb teát szolgáltatja.

1 kgr. üvegben per üveg K 80.—
1/2 „ „ „ „ „ 40.—
1 üveg circa 1000 csésze teát ad.

Teemitrum össze nem téveszthető más értéktelen gyártmányokkal.

Almanedv teljesen pótolja a málnaszörpöt 7/10 literes üveg, üvegenként K 2.80

IPARSÓ

Italyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállítására a jég szállítására, valamint hűtőkészülékekhez. Minden tevékenység és értékesítés szóbeli vagy írásbeli kérdéskódásra díjmentesen nyújt A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérigynöksége Budapest, V. ker. Vilmos császár-ut 32. szám.



Tisztelt szaktársaim becses figyelmébe ajánlom az általam feltalált

gyors-szűrőmet
s e g y s z e r s m i n d
fejtő-tölcséremet

mindenféle italok szűrésére. A készülék ára 17 korona. — A postai kezelés egyszerűsítése végett kérem a rendeléseknél az összegnek címre való előzetes beküldését. — Kartársi tisztelettel

Vermes Dávid
vendéglős — Káránsebes

A vendégnek semmi sem drága ami jó.

A 200 év óta fennálló
Magyar Királyi gyógyszerár
készítményei:

1/2 kávé kanál szükséges egy csésze teához
„Kormin“ citromzamat. Ára 30 K kg.-ként
1/2 kávékanál szükséges egy csésze vízhez.
„Teafix“ teazamat. Ára 35 korona kg.-ként.
Rum vagy citromzettel.

Pesten házhoz, vidékre utánvétellel szállítjuk.

„Kormin“-Vállalat
Budapest, VII. Károly király-ut 17.
Telefon 166—05

Tessék egy próbarendelést feladni. —

10 hold szemes szőlő

villával, jövedelmező méhészet-tel, Bpest közelébe, nyaraló helyen, vasutnál, hajó-állomásnál olcsón eladó. Ugyanott mesés vendéglő kávéházzal, szobákkal, áron alul eladó. — Bővebbet:

Pauncz Ernő, Erzsébetfalva
Izabella-utca 8. szám.

Fővárosi Sörfőző

R.-T.

Kőbányán

már az első évben

248.000 hl. sört

gyártott, ez bizonyítja legfényesebben söreink kitűnő minőségét.



Gyártja a

Kőbányai Polgári Serfőző R.-T.

Budapest—Kőbánya.

KÖLCSÖN

bármilyen összegben, esetleg kezes nélkül is.

Részlet-fizetések megegyezés szerint. Vagy hadikötvényeket és azokra kölcsönöket ad előleges díjazás nélkül, valamint jelzálog-kölcsönöket is ad. Ajánlatok a válasz postabélyeggel együtt a következő címre küldendők: :: ::

PERKÓ FRITZ, Wien, XIX., Obkirchergasse!

Ajánlunk azonnali szállításra:

Cognac „Vieux Façon“ 7/10 palack ...	K 24.—
„Vieux Façon“ 35/100 „ ...	„ 12.—
„Világosi „Marty“ 7/10 „ ...	„ 28.—
Valódi „Megylikőr“, Likőrök, Rumato stb. stb.	
Tea, valódi Suchong, Császárkerék és „Park Club“ csomagokban.	
Cacao (lla) minőség, csak szabadon...	„ 80.—
Bors, őrölt-vegyített, igen zamatos és erős ...	„ 78.—
Kömény, levantei ...	„ 48.—
Kénlap I. árú 20/24 szelet csomagja ...	„ 12.—
Rizskeményitőpótló kilója ...	„ 12.—
„ katon 100 levél ...	„ 32.—
Fehérgyantapótló kilója ...	„ 3.—

SCHWARZ és TAUBER
gyarmatáru nagykereskedők NAGYKANIZSA.

Borokat beraktározunk, azokra előnyös kölcsönt adunk. :: Nagyobb tételeknél vidékre is Pincéink vannak szakszerű kezelésről gondoskodunk. :: BUDAFOK ÉS VIDÉKE, TAKARÉK BUDAFOK.



Mielőtt

szükségletét
valódi hegyi
málna
szörpben
fedezné, kérjen
mintázott ajánlatot

STEINER ÉS LÖWY

első besztercebányai
hidraulikus gyümölcs-
sajtoló és szörpgyártói
Besztercebányán



LITTKÉ L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg
ó császári és kirá-
lyi fensége, Salva-
tor Lipót ó 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)

Eladó gyógyfürdő.

Felsőmagyarországi gyógyfürdő igen szép fekvéssel, gyógyviz forrásokkal, 100 teljesen berendezett szobával, vendéglő étterem, hideg vizgyógyintézet, 10 holdas parkkal; ingó és ingatlan berendezéssel 400.000 kor., azaz négyszázszezer koronaért üzemképes állapotban eladó. Érdeklődni „Gyógyfürdő H. Gy.“ alatt a lap kiadóhivatal utján lehet.

Alapított 1820.

Fanda Ágoston és Zimmer Péter utóda

Zimmer Ferenc

halmagykereskedő, csász. és kir. udvari szállító

Budapesten

Telefon: József 48-94. Sürgőcím: Zimmer halászműster Budapest

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palack-töltés

Ajánlja kítőnő minőségű ászok-, király-, márciusi-, kiviteli márciusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márciusi- és bak-sörét.

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

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Budapest-Kőbánya.

Fennáll:

1854 óta

A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőződe évi gyártó képessége 1,000.000 hl.

Hordósrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4-20. Angyal földi jégverem: Telefon 115-80. Budai jégverem: Telefon 43-40. Vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. Telefon: József 56-30 és József 56-38 Palacksörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon: József 56-37. Budapestre a városi sörraktárakban is.

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET“

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgőnczim: Bortermelők szövetekezete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetekezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kítőnő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyhorait. Megkeresésére készsággal küld árlapot az igazgatóság.

