

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK 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 „

LAPTULAJDONOS:  
IHÁSZ GYÖRGY örököse  
FELELŐS SZERKESZTŐ:  
HEJCMANN REZSŐ

Szerkesztőség és kiadóhivatal:  
Budapest, VIII., József-körut 72. □ Telefon 84-81.  
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Üzleteink berendezkedése a háboru után.

Változnak az idők s velük változnak az emberek is. Ennek az igazmondásnak még soha nem voltak annyi észlelhetős jelei, mint napjainkban, mikor már a világháboru tizedik hónapját tiporjuk. Bármerre tekintünk — ha a jövőben vetett bizalmunk nem csügged is — az uralkodó hangulat országszerte komolyabb s csendesebb lett, mint valaha volt. Az özvegyek, árvák, rokkantak és szegények száma, ha haretéri veszteségeink aránylag kisebbek is, mint ellenfeleinké, mégis egyre növekszik. Gyáriparunk, kisiparunk és kereskedelmünk — a hadiszállítók kivételével — csak nagy küzködéssel tudja megszokott, eddigi áruforgalmát megközelítőleg elérni. Az ételmi, ruházati és megszokott egyéb használati cikkekről — a felsőbb tizezrek kivételével — még sok jobb módú családnak is le kellett már mondania. Szükséget azonban e hazában, ha komolyan akar dolgozni — senki sem szenved ugyan, de mindenkire nézve elérkezett a *kitartó munka* és a *takarékosság ideje*.

Amidőn ezt az örvendetes jelenséget, mint a háborus idők egyik vívmányát szívesen regisztráljuk, ugyanakkor hisszük, hogy alapos a kilátás arra nézve, hogy a nemzet zöme a háboru által reánk rótt takarékosági kényszert a jövőben is megtartja s növeli. Kivánjuk ezt, még akkor is, ha ez a szállodás-, vendéglős- és kávéipart *látszólagosan* hátrányosan befolyásolná. Hangsúlyozzuk, hogy a takarékoság iparunkra csak látszólag járhat veszteséggel, mert a körülöttünk élő nemzetek takarékoságuk mellett is *jobb költelezők* és

sokkal *szerényebb igényűek*, mint a magyar vendégek.

Aki a budapesti kávéházak törzsvendégeit jól megfigyeli, könnyen megállapíthatja, hogy ennek 80 százaléka egy pikkoló mellett három—négy óraig is elkibicelget, míg például a svájci vagy német délutáni kávéházlátogató 1—2 óra alatt — kiki saját gusztsusa szerint a következő variációban szolgáltatja ki magát:

1. fehérkávét 1—2 db süteménnyel;
2. fekete kávé, hozzá egy pohárka cseresznyepálinka;
3. fekete kávé, utána 1—2 pohár sör;
4. fekete kávé, utána 2—3 decibor.

Délutáni billiárd- vagy kártyajátékját rövidre szabja, igényei akár a berendezést, akár pedig a kiszolgálást illetőleg a magyar „Stammgastét“ meg sem közelíti. Adós nem marad, fizet s megy az üzlete után. A kávéház neki nem bolt, ott nem szokott „geschäftelni.“

Ha a mi finnyás „villásreggelizőinket“ az általuk elfogyasztani szokott kis-pörkölt, kis-gulyás vagy „Einspannerükkel“ összehasonlítjuk a hamburgi, berlini, leipzig stb. német nagy városok „Frühschoppen“ embereivel, akkor azt látjuk, hogy a mi magyar 1—2—3 koronás uraink a németek mellett szinte eltörpülnek.

A német „Frühschoppen“ legalább is egy jó pohár vagy legtöbb esetben 1 palack rüdesheimi, johannesbergi, bordeauxi, burgundi vagy egyéb finomabb *fajborból* szokott állani. Ehhez járul a vendég kedvének megfelelő egy adag tengeri rák, hal, borjuszelet, beefsteak, ugorka saláta stb. stb. Valamirevaló állásbeli ember köny-

nyedén vágja ki 8—10 márkáját, a nélkül, hogy a „Macherlohnról“ megfeledkeznek.

A Kárpátok bércein dúló harcok éppen e napokban hoztak össze egy régi, Budapesten keresztülvcnuló katonabarátommal, aki a polgári életben Köln városának elsőrangú szállodása. Ez a mértékadó szakember a budapesti-és magyar szakiparról következőleg nyilatkozott: „Budapest a legszebb kávéházak városa, a magyar föld a legjobb vendéglők országa, de a vendégek, úgy látom, igen szerények, mert legtöbbször fekete- vagy fehér kávé, sok friss vizet és itt-ott sört isznak. Hát ki fogyasztja el azt a híres Tokayert és Erlauert?“

Magunk is tudjuk, hogy iparaink számos képviselője a nagy „Regien“ szenvedett eddig is hajótörést, de tudjuk azt is, hogy *fogyasztóink tömegének keletkezésével szemben azoknak követeléseivel nagyon is tulzottak s veszteséget okozók*. A háboru győzelmes megvívása után tehát a mi kávéházaink, szállodásaink és vendéglőseinkre háramlik ama fontos kötelesség, — anélkül, hogy a *jónak, jogosnak, izléses és izletesnek* törvényeivel összeütközésbe kerülnének, a *takarékosságnak megfelelő egyszerűséget országszerte propagálni*.

Az áremelkedés és tultengő ingyencedésnek csucspontját elértük már, a jövő intő ujja minden tekintetben lefelé mutat, ha ezt az irányt szakértársaink betartják és vendégeikkel is betartatják, akkor iparunk elszenvedett bajait nemcsak kinövi, de a további megélhetést is biztosítja. Aki másként cselekszik, csak szomoruan csatlakozhatik.

## A borok megsavanyodásáról.

Főképen a délibb, de gyakran más borvidékeken is, különösen savszegény borokban gyakran előforduló borbetegség a tejsavas, illetve a vajsavas erjedés. A boroknak eme beteges elváltozását sajátos alsóbbrendű gombaszervezetek, vagyis baktériumok okozzák, melyek a borban nagyon apró, hosszukás, egymással összefüggő meggörbült vonalakat képeznek, melyek emellett élénk mozgást végeznek a borban és rendszerint más baktériumokkal keverve fordulnak elő. A tejsavbaktériumok által a tökéletlenül kiejert fiatal borban vagy az erjedő mustban lévő cukor oly módon bontatik szét, hogy a szénsav és más erjedési termékek mellett még tej- és vajsav is képződik. A tej és vajsavtól származik azután a bornak azon kellemetlen, savanyított káposzta levére és avas vaj ízére emlékeztető ize és szaga, mely ezen betegségben szenvedő borokat jellemzi. Ha a borban a tejsav már erősebben van kifejlődve, úgy ezen jellegzetes izhez még egy kellemetlen avas illat is csatlakozik, úgy hogy az ilyen bor végtére egészen élvezhetetlen lesz.

Sajátos íz és illaton kívül a tejsavas erjedésnél, vagyis ezen betegségben szenvedő bornál még egy feltűnő, felhős, tejes zavarodás vehető észre, mely a gyakorlott borász előtt a betegség fellépését már akkor sejteti, ha az ízben még semmi lényeges változás nem mutatkozik. Ezen felhős zavarodás különösen nagyon jól észrevehető akkor, ha a bort pohárba töltjük, vagy ha a bort az üveglopóba felszivjuk, mely zavarodás élesen különbözik a közönséges élesztő okozta zavarodástól vagy a bornál található utóerjedés szülte zavarodástól.

A vajsavas erjedésnek a fellépése mindig a cukor jelenlétéhez van kötve, tehát ezen betegség főképen a savszegény, leginkább cukorgazdag erjedő mustoknál szokott bekövetkezni, különösen akkor, ha kedvezőtlen befolyások folytán a szabályszerű alkoholos erjedés félbeszakittatik vagy megakadályoztatik, még mielőtt elegendő mennyiségű alkohol képződhetett volna, mely ezen kártékony mellékerjedést, illetve ennek fellépését meggátolhatta volna.

A tejsavbaktériumok fejlődésére a cersav, valamint a nagyobb mennyiségű egyéb a borban előforduló savak is gátlólag hatnak, miért a cersavban gazdag, de egyébként más savakban szegény vörös borokban a tejsavas erjedés nem lép fel oly gyakran, mint például a fehér boroknál, amelyeknél, különösen melegebb vidékeken, gyakran jelentkezik, mert a tej- és vajsavbaktériumok fejlődése magasabb hőmérséklet által — mely hőmérséklet mellett már a borélesztők

tenyésztete nagyon korlátozott — különösen kedvezően befolyásoltatik.

Ha az északibb borvidékeken a tejsavas erjedés és az itt található borok és mustoknak magasabb savtartalma miatt általában ritkábban szokott is előfordulni, mindazonáltal eme betegség ezen borvidék borainál is nagyon jó évjáratokban, sőt közepes évjáratokban is eléb gyakran lép fel, főképen ott, ahol a mustnak magas cukortartalma mellett aránylag alacsony savtartalmával találkozunk és ahol az erjedés sem volt normális lefolyásu.

Megfigyelték továbbá azt is, hogy a tej- és vajsavas erjedés olyan mustoknál, illetve boroknál is könnyen szokott fellépni, amelyek sok földdel, különösen mésztartalmu földdel belepített fűrtökből állítottak elő. Ilyen esetekben ugyanis a mustnak a sava részben neutrálizáltatik, vagyis a must vagy fiatal bor a mész mint savtalanító szer által erősen megsavtalanítottatik, miáltal a mód és a lehetőség megadatik arra nézve, hogy az ilyen borokból a tejsavas erjedés könnyebben felléphessen.

Miként a többi borbetegségek, melyek gombaszervezetek által idéztetnek elő, eme gombák útján terjeszkednek tova, ép úgy a megsavanyodás is az azt előidéző tejsavas és vajsavas baktériumok révén szokott egyik helyről a másikra terjedni, még pedig leginkább a tisztátalan edények és eszközök azok, melyek a szoban levő borbetegséget nagyon könnyen átvihetik az egészséges borra; ha egyébként aztán a kedvező feltételek eme baktériumok tenyésztéré az inficiálás pillanatában jelen vannak, úgy a szaporodásuk a már fertőzött borban azonnal kezdetét is veheti.

Előfordul, hogy a melegebb déli borvidékeken némely pincében az ecetsav mellett található majd mindig tejsavas erjedést is, mint állandóan előforduló betegséget, mely utóbbi azután bizonyos vidékeken a borra nézve olyan jellegzetes, hogy ott egészséges, ecetmentes, valamint a vajsavtól ment borok a ritkaságok közé tartoznak.

Ugyancsak némely délvideki bornál a szabályszerűen fellépő tejsav erjedést, főképen a boroknak fiatalabb korában, csakis erős szeszezéssel akaszthatják meg és így az ilyen boroknak az egyébként okvetlenül bekövetkező elromlását mintegy előre megakadályozhatjuk ily módon.

Hasonló esettel találkozunk a délvideki édes és likörboroknál is, melyek majd mindig sajátos iz és illatjukkal tűnnek ki, amely sajátos iz és illat a legtöbbször a bennök foglalt tejsav, vajsav, valamint az ezen savak esztereitől ered. Az itt említett jelleg azután némely délvideki bornak tipikus tulajdonsága is egyuttal.

Mivel a tejsavas erjedést gombaszervezetek idézik elő, melyek a mustba vagy a

borba kívülről jutnak bele, ép azért eme gombáktól könnyebb megóvni a bort, mint esetleg azokat megsemmisíteni. A legjobb védekezési eljárás a tejsavas betegséggel szemben, ha szüreteléskor, a szőlő feldolgozásakor a borkezelés körül, valamint a pincegazdaságunkban a lehető legnagyobb fokú tisztaságra ügyelünk, illetve azt betartjuk. Már szüretkor arra kell vigyázni, hogy minden földdel vagy iszappal bepiszkított szőlőfürt különválasztandó és csak akkor szabad az ilyen különválasztott fürtöket feldolgozásnak alávetni, ha azok vízzel való bőséges mosással előzetesen az iszaptól, földtől meglettek alaposan tisztogatva. Arra, hogy erjedés alkalmával a mustban lévő cukor lehetőleg felhasználtsassék, már a főerjedésnél kell ügyelni, hogy az erjedést gátló befolyások ne érvényesülhessenek.

Igy különösen ha szüretkor hideg időjárás uralkodik és ahol a mustot hideg pincékben kell erjesztetni, ilyenkor különösen északibb borvidékeken, jó évjáratokban, cukorgazdag és savszegény mustoknál mindig rettegni kell a tejsavas betegségtől, ha csak megfelelő hőmérséklet által gyors és tökéletes lefolyásu erjedésről előzetesen nem gondoskodunk.

Ahol a tejsavas erjedés fellépésének a savak hiánya kedvez, úgy ez esetben ajánlatos a savszegény borokat savanyu savban gazdag borokkal összeházasítani, hogy ilyen művelet által idejekorán mintegy elejét vegyük a borok megsavanyodásának.

Ha mindazonáltal egyik-másik pincegazdaságban a tejsavas erjedés valamely boron mutatkozik, úgy iparkodni kell a betegség terjedését a lehetőség szerint minden uton módon megakadályozni, a betegséget még csirájában elfojtani; épen azért szükséges az összes edényeket és eszközöket, melyek a tejsavas borral érintkeztek, forró luggal kimosni, hogy ezáltal a rájuk tapadt tejsavas és vajsavas baktériumok előlessenek. A megsavanyodott borok, ha bennök a betegség kezdetén van, gyógyíthatók, de csak akkor, ha a tejsavas erjedés továbbterjedését tartósan meg tudjuk akasztani, amit legbiztosabban pasztörizálás által érhetünk el, vagyis ha a beteg bort 60—65 C. fokig melegítjük fel, mely hőfok mellett rendszerint a tej és vajsavas baktériumok elpusztulnak.

Ha pasztörizáló készülék nem áll rendelkezésünkre és a tejsavas erjedés a boron még nem kapott erősen lábra, úgy a bort többször lefejtjük és megsűrjük, mely műveletekkel kapcsolatosan mindig erősen kénezett hordóba öntjük át a már megsűrűt bort. A szűrést és a fejtést addig kell ismétetni, míg a bor az utolsó fejtés után párnapos állás mellett sem tejes, sem felhős zavarodást nem mutat.

## ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Budapest-Kőbánya.



Fennáll:

1854 óta

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

**Hordósrendelés Budapestre:** VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4—29. Angyal földi jégverem: Telefon 115—85. Budai jégverem: Telefon 43—40. Vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. Telefon 52—58 és 52—60. **Palacksőrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56—58. Budapestre a városi sörkráktaiban is.**

## SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

elsőrendű természetes, szénsavdús asztali gyógyvíz.

Bornak : fűszer. Betegnek : gyógyszer. Egészségesnek ; óvszer

Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON : 40—97.

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

Minthogy a tejsavas baktériumok a kénessavval szemben is nagyon érzékenyek, így ennek segélyével a betegség továbbterjedését megakaszthatjuk. Azonban ily kezelés mellett a bor erősen kénes lesz, azért az erősen megkénezett borokat, mielőtt azok újra forgalomba kerülnének, a felesleges kénessavtól többszöri fejtés és levegőzés által meg kell szabadítani. Az így kezelt borokat más egészséges borral összeházasítva hozhatjuk forgalomba. A meggyógyított beteg borhoz házasításkor legalkalmasabb fanyar savban gazdag bort adni, hogy ily módon a tejsavas bor hiányzó savát pótoljuk, másrészt a felemelt savtartalom az összeházasított bort az újabb megbetegedéstől legjobban megvédi.

A megbetegedett borok szűréséhez legcélszerűbben használhatók az aszbeszt szűrők, vagy ilyenek hiányában aszbeszttel vagy szűrőszénnel kapcsolatosan használt zsák-szűrők.

Ha a boron a tejsav ize és szaga már nagyon is kiérzik, úgy az ilyen bor csakis cognackészítéshez használható fel legcélszerűbben, de a párlattal ilyen esetben csak akkor érhetünk célt, ha a lepárlás szabályszerű és megfelelő pontossággal végeztetik.

Ha valamely pincegazdaságban a tejsavas betegség már egyszer fellépett, úgy a továbbterjedését meg kell gátolni, ép azért az összes hordókat, melyekben a beteg bort tartottuk, jól ki kell gőzölni, vagy hordógőzőlő hiányában azokat meleg luggal kiforrázní szükséges. Kigőzölés és luggal való forrázás után, a hordó újból forró vízzel kiöblítendő, majd utána tiszta hideg vízzel egyszer-kétszer még külön kimosandó. Az így kezelt hordókat kiszáradásuk után erősen bekénevezve, egy darab ideig állani hagyjuk, mielőtt azokat felhasználnók.

Ilyen kezeléssel mellett sikerül a betegséget továbbterjedésében meggátolni és pincénkben teljesen kiirtani, ha egyébként a tisztaságra és az itten felsejült óvszabályokra különösen nagy súlyt fektetünk.

Sz. B.

## Az italmérési illetékek felemelése.

A székesfővárosi vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata az italmérési illetékek rendszeres fölemelése tárgyában, következő beadványt terjesztette a pénzügyigazgatóság elé:

Tekintetes Pénzügyigazgatóság!

Az italmérési illeték ezidő szerint három évre kivétel alatt állván, kötelességünknek tartjuk a tekintetes Pénzügyigazgatóságot és általa a t. felszámolási bizottságot arra kérni, hogy most ne emeljék az illetéket, hanem hagyják meg legalább addig, illetve az utóbbi három évre kivett összegekben.

Ugyanis meggyőződöttünk arról, hogy a tek. Igazgatóság még a legkisebb jellegű korcsmák és vendéglők után is 100%-kal emeli az illetéket, de vannak üzletek, melyek illetékét még ennél is magasabbra emeli.

A mostani állapot szerint, mikor a korcsmák s vendéglők vendégei vagy a harctéren, vagy más katonai szolgálatban vannak és másrészt mikor a polgári lakosság élelmezése a nagy drágaság miatt a lehetetlenségig határos színvonalra süllyedt alá és ezáltal a korcsma és vendéglő üzletforgalma majdnem teljesen megszűnt, — az italmérési illetékek felemelésére most a legszerencsétlenebb időszak választottot.

A tek. Pénzügyigazgatóság előtt ezt a tény-körülményt nem kell sokat bizonyítgatnunk. Hiszen legjobban ismeri a korcsmák és vendéglők mai helyzetét és azok teljesítőképességét. Legjobban tudja, hány italmérési üzlet szűnt meg már eddig és hány fog ezután megszűnni, annak perspektíváját mi, mint vendéglős ipartársulat látjuk, de tudjuk azt is, hogy a mostani újabb engedélyezések, amelyekért új emberek, kezdők folyamodnak, igen problematikus értékűek. Szerencsepróbálgatás és nem más és olyan természetű dolog, mikor az embernek veszteni valója amugy sincs. Az ilyen engedélyezésekkel, t. i. új emberek, kezdők részére, a kincstárnak semmi haszna nincsen, mert az ilyen üzletnyitás tulnyomó többségében már magánhordja az enyészett bélyegét. Nem csodálkozhatunk azon, ha a nemszakértő közönség az italmérési üzlettel is próbál szerencsét, mert hiszen a nagyon súlyos megélhetési viszonyok mellett az ember kapkod, nekimegy nemcsak a teljes bizonytalanságnak, hanem a tájékozatlanságát is leplezi önmaga előtt azon reménnyel indokolva, hátha valahogy mégis csak sikerül keresethez, kenyérhez jutnia.

Az italmérési üzletnek hanyatlása azonban nem újabb keletű. A mostani állapot csak lehetősége az eddigi gazdaságilag igen kedvezőtlen állapotnak. Az élelmiszerek árának részint természetes drágulása és részint mesterséges drágítása első sorban a vendéglőt sújtja, mert az ételek árát nem emelheti abban az arányban, amilyen árban kénytelen a nyersanyagokat beszerezni. A vendéglősnek mindig szem előtt kell tartania, hogy lehetőleg kevés pénzért annyit találjon vendégének, hogy jó és izletes ételből jól is lakhasson. A vendégtől az adag méreteiből nem vonhatunk el semmit, mert másképp csak egyszer keresi fel a vendéglőt és megrövidítve érzi magát. Ezt pedig a vendéglősnek még a saját kára árán is ki kell kerülnie.

Mindehhez hozzájárult a legujabb sördrágítás. Néhány évvel ezelőtt a sörgyárak 2 K 40 fillérrel emelték a sör árát. Ez évi március 1-től pedig újabb 8 K-val hektoliterenként. Rövid egymásután tehát a sördrágítás 10 kor. 40 fill. hl.-ként. A fogyasztóközönségre nem lehet az egész áremelést hárítani, mert megcsappanna általában a sörfogyasztás és a vendéglő forgalma még kisebb lenne, mint amilyen. Másrészt a sok korlátozott italmérés is óriási konkurrenciát csinál a vendéglősnek, mert a szatós, fűszeres, sajtos stb. mellékfoglalkozás (jövedelemplőték) gyanánt gyakorolja az italmérést, alig fizet utána illetéket, tehát olcsóbban adhatja az italt, mint a vendéglős, kitől a fogyasztók nagy részét elvonják.

Ezek olyan régi bajok, olyan közismert igazságok, hogy fölösleges is volna, azokra hivatkozni.

Ehhez járul, hogy sok vendéglős hadbavonult és családja vezeti az üzletet, úgy, ahogy tudja, ha nem találja előnyösebbnek az üzlet bezárását, amint sokan meg is tették.

Olyan szomorú viszonyok közt, méltóztatik belátni, hogy a mostani illetékemelések nagyon problematikus értéke lehet. A vendéglősök vé-

dekeznek az emelés ellen és ha a védekezés sikertelen marad, akkor igen sokan be fogják zárni az üzletüket és nem fogják érdemesnek tartani, hogy csak a lakbér, adó és illeték megszerzéseért dolgozzanak kora reggeltől késő estig családjukkal együtt.

Egy eprere sem tévesztjük szem elől, hogy az államkincstárnak minél nagyobb jövedelmekre szüksége van, de nem tartjuk mégsem helyes pénzügyi politikának, ha az adóalany hurjait annyira megfeszítik, hogy azoknak okvetlenül pattanniuk kell.

Méltóztatásék a mai nehéz viszonyokkal hivatalból is számolni és figyelembe venni, hogy ez az időpont nem alkalmas a vendéglősöket felemelt italmérési illetékekkel túlterhelni, hanem ezt a szándékot kedvezőbb gazdasági viszonyok kialakulásáig félretenni. Manapság az ilyenfajta kényszer nem vezethet célra.

Kérjük az italmérési illeték felemelését most mellőzni.

*A székesfővárosi vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata.*

## Kérem t. előfizetőinkhez!

Azzal a tiszteletteljes kéressel járul lapunk kiadóhivatala t. előfizetőinkhez, kiknek előfizetése most járt le, vagy az előfizetéssel hátralékban vannak, hogy a jövő évnegyedre esedékes vagy a hátralékban levő előfizetési díjat sürgősen beküldeni sziveskedjenek. A mostani súlyos viszonyok közt lapunk fentartása és pontos megjelenése csak úgy lehetséges, ha a t. előfizetők idejekorán tesznek eleget kötelezettségeiknek. Az előfizetési díj beküldésére legcélszerűbb lapunk múlt számához mellékelt postautalványt felhasználni.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A dohányárúsítás új szabályozása.** A pénzügyminiszter rendeletet intézett a pénzügyigazgatóságokhoz, hogy trafikengedelmet ezután csakis olyan egyéneknek adjanak, akik kizáróan dohányjövedelek eladásával foglalkoznak. Azoknak a kereskedőknek, akik a trafikeladást csak mint másodrangú kereseti foglalkozást üzik, új trafikengedelmet nem adnak, sőt a régieket is redukálni fogják. Cégváltozás esetén ugyanis az új tulajdonosra nem lesz átruházható a trafik joga. A rendelet az önálló trafikok szaporodását fogja eredményezni. A rendelkezés kimondja, hogy ezentúl italmérések, korcsmák sem nyerhetnek trafik-engedelmet. Csúpan előkelőbb kávéházakban lesz megengedve a dohányárúk árúsítása.

**A burgonyakészletek rekvirálása.** A hivatalos lap április 21-iki száma publikálja a kormány 1371—1915. M. E. számú rendeletét a burgonyakészleteknek az Országos Gazdasági Bizottság részére való átengedésé és e célra a burgonyáért követelhető legmagasabb ár megállapítása tárgyában. A rendelet a következőképpen hangzik:

A m. kir. miniszteriumnak 1915. január 14-én 240—1915. M. E. szám alatt kiadott rendeletében foglalt szabályok a 610—1915. M. E. számú

# Szent Margitszigeti forrás ásványvíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz. Telefon útján adott rendelések egész nap felvételnek. Minden jobb fűszerüzletben és vendéglőben kapható.

Mint asztali víz nagyon kellemes, jóhatású, egészség ápoló ital. Budapest Szent-Margitszigeti üdítő és gyógyvíz kezelősége. Bpest, V. Nádor-u. 6. Telefon szám 36—52.

rendelet értelmében megfelelően kiterjednek a meglévő burgonyakészleteknek bejelentésére, feltárására és az Országos Gazdasági Bizottság részére való átengedésére is. Az a legmagasabb ár, amelyet a birtokos a burgonyakészleteknek az Országos Gazdasági Bizottság részére való átengedésénél követelhet, métermázsánként 11 koronában állapítatik meg, amely legmagasabb ár magában foglalja a rakodállomáshoz való szállítás költségét is. Ez a legmagasabb ár nem terjed ki a burgonyának az Országos Gazdasági Bizottság részére való átengedése körén kívül eső forgalomban történő eladásokra. E rendelet kihirdetésének napján lép életbe. Hatálya Horvát-Szlavonországra nem terjed ki.

**A rézgálic maximális ára és rekvirálása.** A »Budapesti Közlöny« pénteki számában megjelent 1488. számú kormányrendelet a rézgálic maximális árát kilogrammonként 1 korona 80 fillérben állapította meg, a földművelésügyi miniszter pedig 87055. számú rendeletével gazdasági célra igénybevetettek jelentette ki mindazon rézgálickészleteket, amelyek április 30-án a rézgálic előállításával, forgalombahozatalával vagy szállítványozásával foglalkozó egyének és cégek tulajdonában vagy birtokában (kezelésében vagy őrzésében) vannak és április 29-éig gazdáknak még nem adták el. Ez a rekvirálás kiterjed az előbbi bekezdésben említett egyének és cégek birtokában levő azokra a rézgálickészletekre is, amelyeket nem közvetlenül gazdáknak, hanem viszontelárúsítóknak adtak el, ellenben nem terjed ki arra a rézgálicra, amelyet a gazdák saját szükségletükre, a peronoszporra viticola vagy más növényi gombabetegség elleni védekezésre való felhasználás végett, a fent említett időpontig már megvettek, még ha a megvett rézgálic az eladónál van is. Mindazon, akiknél rekvirálás alá eső rézgálic van, tartoznak ennek pontos mennyiségét május 5-ig a vármegyei alispánoknál, Budapesten és más törvényhatósági városokban pedig a polgármesternél bejelenteni. A bejelentés szigorúan ellenőriztetni fog. A maximális ár és a rekvirálás nem terjed ki arra a rézgálicra, amelyet ezután fognak külföldről behozni, vagy a belföldön előállítani. A rekvirálási rendelet ellen vétők két hónapig terjedhető elzárással és 600 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendők.

**Kivétel a fizetési tilalom alól.** A kereskedelemügyi és pénzügyminiszter legutóbbi publikált újabb intézkedése folytán Angliával, Franciaországgal és Oroszországgal szemben megállapított pénzügyi értékpapírelvonási tilalom alól általában kivételnek azok a fizetések és egyéb szolgáltatások, amelyek angol-, francia- vagy oroszországi székhelyű egyéni vagy társas cégek javára e cégeknek a háborús események következtében a monarchia, vagy pedig valamely szövetséges vagy semleges állam területére költözött ily tagjai (cégtulajdonos, cégtársulajdonos) részére történnek, akik magyar vagy osztrák állampolgárok vagy bosnyák-hercegovinai tartományi illetőségű egyének, esetleg valamely szövetséges vagy semleges állam polgárai.

**Lisztkészlet a falvakban.** Egyes hatóságok a kormány legújabb rekvirálási rendeletét úgy értelmezik, hogy a falusi lakosság fejeként és havonként csak hat kilogramm lisztet tarthat meg a maga céljaira. Mint a Budapesti Levelező értesül, ez az értelmezés téves, mert a hat kilogramm liszt meghagyása a városi lakosságra vonatkozik, ennek a megállapítása is csak adatgyűjtés céljából történt s a feles mennyiséget senki sem fogja elvenni. Egyébként az idevonatkozó kormányrendelet úgy szól, hogy mindenki annyi lisztet tarthat vissza, amennyit nála a rekvirálás alkalmával meghagytak. Ez a mennyiség a vidéki gazdaközönségnél fejeként 18 kg. gabonát (buzát, rozsot, árpát, kukoricát) jelent, amiből körülbelül 14 kg. liszt állítható elő.

**A német borárverések sikere.** Míg Franciaországban a bor túlnyomó része eladatlanul he-

ver a termelők pincéjében és annak ára alig fele-harmada a tavalyinak, addig Németország termelői az árakra nem panaszkodhatnak. Igaz, hogy a borüzlet tavaly ősszel főleg a csapattozgósítások és átvonulások miatt a legfontosabb borvidékeken szünetelt, de a most tavasszal megtörtént árverések sikerével a pincegazdaságok nagyon meg lehetnek elégedve. A kereskedelem tartózkodása megszűnt és a pénzbőség arra indította őket, hogy a tavalyi jóminőségű minél többet biztosítsanak maguknak. Hozzájárul persze ehhez a feltétlen bizalom a győzelemben, melyet nemcsak a hadügyi sikerek, de az élelem és egyéb hadianyagban való elegendő készlet és végre a második hadikölcsön óriási sikere is fokoz. Így felemlítjük a többek között Spies A. maikammeri (Rajnai Pfalzban) szőlőbirtokost, aki április 14-én 165 hordó (Fuder) 1912., 1913. és 1914. évi fehér és 1913—1914. évi 85 hordó vörösborait nyilvános árverésen adta el. Az összes borok jóval a becsárán felül kelték el s 1000 literenként 810 márkától 475 márkáig az összes mennyiség szíves vevőkre akadt. Spies bevétele elérte a 142.592 márkát. A diadalmasan befejezett háboru után Németország közgazdasága óriási fellendülésnek néz elébe, mely a borfogyasztást is elő fogja mozdítani.

**4000 wieni pincér a harctéren.** A »Wieni vendéglőszervezők egyesületének« elnöke a legutóbbi közgyűlésben közölte, hogy a harctéren körülbelül 4000 wieni pincér küzd a hadsereg soraiban.

**Konyakkivételi tilalom Németországban.** A birodalmi kancellár f. évi április hó 3-án megtiltotta a likőr, arrak, rum, konyak és minden gyümölcsből készült szeszital Németországból való kivitelét.

**A francia pezsgőgyártás jövője.** A legnagyobb veszteségek közé, melyeket a franciák ebben a háboruban elszenvedtek, tartoznak a champagnei szőlők. Francia szakírók becslése szerint több évtized munkájára van szükség, hogy ezek a hibák kiküszöbölhetőek legyenek és a szőlőhegyek sokáig nem fognak oly bőven sem teremni, mint háboru előtt. Pedig — mint ismeretes — ekörül már évek óta volt baj. Visszaemlékezhetünk azokra a forradalmi jellegű tüntetésekre, melyek több éven át a Champagneban ismétlődtek és amelyeknek indító oka az volt, hogy újabban a pezsgőgyárosok más borvidékek termékeit is használták fel champagnei (pezsgő) gyártására. Ennek folytán úgy bel-, mint külföldön a francia pezsgő hírneve szenvedett, mert kiderült, hogy más vidékű szőlő is, nemcsak a Champagneban termelt, alkalmas elsőrendű pezsgőbor gyártására. Ezzel párhuzamosan a külföldi pezsgők keresete és értéke — ugyanazon okból — emelkedett, mert a fogyasztóközönség maga is rájött, hogy azért, mert valamit pezsgő gyanánt élveznek, azért annak nem kell okvetlenül Franciaországból, illetve a Champagne-ból erednie.

**Szeszesitalok eladása kiskorúaknak Oroszországban tilos.** Kormányrendelettel elfiltatik 16 éven aluli gyermekeknek, iszákosoknak, betegeknek és gyengeelméjűeknek bort, sört vagy pálinkát elárúsítani. Vasár- és ünnepnapokon pálinkát kimérni egyáltalában nem szabad. Teljesen el van tiltva az abszint gyártása s annak behozatala.

**Hogyan kell a hadikenyeret sütni?** A gazdaszonyok legnagyobb gondja ma, hogy miképpen lehet fele — tengerilisztes sütőlisztből jó kenyeret sütni. Mert arra kell törekedni, hogy jó beosztással az új termésig fussa a lisztkészlet, de azért a háziasszony dolga, hogy a hadikenyer is izletes legyen. A kukoricaliszttel való sütést amagyar asszonyok nem szokták meg s ha a házi bosszuságtól szabadulni akarnak, jó lesz, ha megtanulják a hadikenyer sütés módját. Mert a kukorica- és buzaflisztből készült kenyér nagyon egészséges, jóízű és élvezetes kenyér akkor, ha el tudják készíteni. Ennél a

kenyérnél fontos az, hogy nem szabad a tésztát egészen megkeltetni és legfeljebb 5% burgonyát lehet keverni a liszt közé. Az ötven százalék buza- és ötven százalék kukoricalisztből készült kenyeret egyébként így kell készíteni. A kovász készítéséhez valamivel kevesebb élesztőt kell venni, mint a buzakenyérnél, ügyelni kell arra, hogy a víz se hideg, se meleg, se langyos, hanem hűvös legyen. Ha a kovász készen van, nem szabad engedni, hogy az tulkeljen, rendes kelés után kell dagasztani és dagasztás után fél óráig pihenjen a tészta. Ha a fél óra elmúlt, ki kell szakajtani a tésztát, de — és ez a legfontosabb — kiszakajtott után nem szabad azt teljesen megkeltetni hagyni, hanem félíg megkelve kell elvinni a sütőedébe. Ha így készítik el a háziasszonyok a tengeriliszttel kevert kenyeret, akkor az nagyon izletes lesz. Egyébiránt nem fog ártani, ha a buza- és árpalisztből készült kenyér készítési módját is megtanulják a gazdaszonyok. Az árpakenyer nagyon jó, csak az árpának nagy hajtóereje van és ha ebből a keverékből készült tésztát meleg helyen készítik el és meleg helyen hagyják megkeltetni, akkor erjedni kezd és nem lesz jóízű. Erre tehát ügyelni kell és vigyázni arra is, hogy a bedagasztott tészta csak rövid ideig álljon.

**A konyhakerti gazdaság a közönség szolgálatában.** Mint ismeretes, Márkus Jenő dr. tanácsos vezetése alatt álló városgazdasági ügyosztály, akcióit indította, hogy a közönségnek azt a részét, amely konyhakerti termények természetével akar foglalkozni, a főváros konyhakerti gazdasága révén vetőmagokkal és palántákkal láthassa el. Ez a cél, amelyet az ügyosztály maga elé tűzött, immár elértnek tekinthető, amennyiben a közönségi konyhakerti gazdaság dunaparti és Garay-téri árusító helyein a palánta árusítást már megkezdte. Egelőre saláta, metélőhagyma, káposzta palánták kerülnek eladásra, az időjárás előrehaladásával azonban a kelfélék, nyári és őszi káposztafélék is forgalomba fognak hozni. Természetesen megfelelő mennyiségű vetőmag is áll a közönség rendelkezésére. Hétfőn, e hónap 12-én a kenyérpótló vetőmagvak árusítását is megkezdtek. Ezek közé sorolják a babot, a borsót, a kukoricát és a burgonyát. Ezek a magvak 10 kilóig terjedő mennyiségben szintén az árusító helyeken lesznek kaphatók. Amennyiben azonban valakinek nagyobb mennyiségre volna szüksége s ez különösen áll a burgonyára, úgy ezirányú kérésével közvetlenül a konyhakerti gazdaság intézőségéhez fordulhat (X., Kuttódűlő 8563. hrsz., telefon 145—41). A vetőmagot és palántát, valamint kenyérpótló magot is kizárólag csak budapesti lakos kaphat.

## Társas reggelik.

Május 7-én: Potzman Máttyás vendéglőjében, Üllői-ut 6.

Május 14-én: Elő József nagyvendéglőjében, Teréz-körút 43/a.

Május 21-én: özv. Jahn Edéné vendéglőjében, VII., Király-utca 59/b.

**Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körút 4. Telefon 11—24. Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója.** Fiókküzet: IV., Türr István-utca 7. Telefon József 39—88 vagy 39—89.

## Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szállítására, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szövegi vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt.

**A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérigazgató**  
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

## Seifert Henrik és Fia

cs. kir. és udvari tekeasztalygár. Császári és királyi szabadalmazott jégsezkrénygyár. Budapest, Dob-utca 90 szám.

Árjegyzéket vidékre ingyen és bérmentve.

Áldás a szenvedőknek a világhírű városligeti szénasvdus

„ILONA” Artézia Bort, étvágyat, ásványviz. kedvet javít.

Gyomorrontást, bűt, haragot elhárít. Házhoz szállítja:

„Artézia” R.-T. Budapest. Telefon 60-72.

## Kitünő ó- és új fajborok

### Polgár Sándor Telep

Fajszőlő uradalom Hevesen, 12. sz.

Ajánlja saját termésű kitünő fajborait.

Szőlőtelep területe 600 hold.

Évi termelés 15.000 hl.

ÁRJEJYZÉK INGYEN!

**Vendéglősök nagy előnyben részesülnek**

E lap következő számában borfajaink leírását találhatja

## Szolyvai gyógyforrás

Számos orvosi tekintély véleménye alapján sikeresen alkalmaztatik csusz és köszvény ellen. Cukorbetegség, epekő, a torok- és tüdőszervek bántalmainál, étvágytalanság, gyomor-, bél- és vesebajoknál. Kitünő ízű, igen üdítő ásványvíz. Megrendelhető: SCHÖNBORN-BUCHHEIM gróf urad. ásványvízeinek bérletőségénél SZOLYVÁN.

## Eladó Szentgyörgyhegyi Badacsonyi borvidék

125 hektoliter. 1914. évi fehér bor 72 fillér literenkint. Bővebbet Merkly Antal Tapolcza (Zala m.)

## Eredeti Emmenthali

továbbá különböző kemény és lágy sajtokat csakis legfinomabb minőségben legolcsóbban szállít

A nyugat-magyarországi sajtygyárak és kiviteli vállalat

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas m)

## LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvtor Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Háló-kocsi” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.

PEZSGÓFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC”, „CASINO EXTRA SEC” „FORENGLAND” (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY” (cukor nélkül)

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkívüli kedveltségnek örvend a **paptamási Lythia gyógyviz!**

Vizelethajtó és hugasavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: Brázay Kálmán czégnél

Budapest, VIII., Baross-utca 43.

## Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

## STEINER ÉS LÖWY

első beszterczebányai hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörpgyártó Beszterczebányán

## Néhány párti Balatonhegyvidéki bor

**100**  
**200**  
**300**

hektoliteres tételekben még kapható.

Bővebb felvilágosítással szolgál **SULY LÁSZLÓ** szőlőbirtokos **VESZPRÉMBEN.**

Nagy korcsma helyiség 10 ablakkal 2 bejáráttal kerttel együtt május elsejére kiadó.

Aréna-ut 72. szám. Megtudakolható **Semler J.** Bécsi-utca és Deák-utca sarok.

## Kuglibábuk és golyók



Kuglibábuk száraz gyertyánfából készítve, szokásos vastagságban 36-38 cm. nagyságban, ca 0 1/2 cm. vastag készlet **6,— K**



Kugli kereszt alapfa a kuglibábuk reá helyezésére erős bükkfából, 62 cm. négy-szög **6 kor.**



Kuglizőpersely, fehér bádógból, fogóval, sárgaréz lakattal 14 cm. m. **2.50 kor.** 16 cm. m. **2.80 kor.**

### Lignum Sanctum kugliző golyók

Átm. m.	9	9 1/2	10	10 1/2	11	11 1/2	12	12 1/2	13	13 1/2	14	14 1/2	15
korona	2.—	2.30	2.60	3.—	3.60	4.20	4.60	5.—	5.40	6.—	6.40	6.80	7.50

### Kugligolyók gyertyánfából

	11 1/2	12 1/2	13 1/2 cm.
	1.25	1.50	1.75

Kerti gyertyatartó vörösré fénymázolva emelő szerkezettel Korona 2.50

Kerti gyertyatartó kétágú Korona 4.50

Dugasz kiemelő készülék falra vagy ajtóra felerősíthető Korona 5.—

Papír tányér 100 drb. kor 1.80-2.50-ig.

Papír salvétó 100 drb kor. 1.— 1.60-ig.

Pinozer táská szarvasbőrből derékra csatolható 3 osztályal kor 10, vállra akasztható kor. 15.—

Jégsezkrény egy ajtós, felül is felnyitható horgonylemez, jégartóval, sárgaréz vízleeresztő csappal. I. szám 90 cm. magas 58 cm. széles, 48 cm. mély Korona 55.— II. szám 104. cm. magas, 69 cm. széles, 57 cm. mély Korona 68.20

Jégsezkrény két ajtós, felül is felnyitható I. szám 96 cm. magas, 82 cm. széles 52 cm. mély Korona 82.50

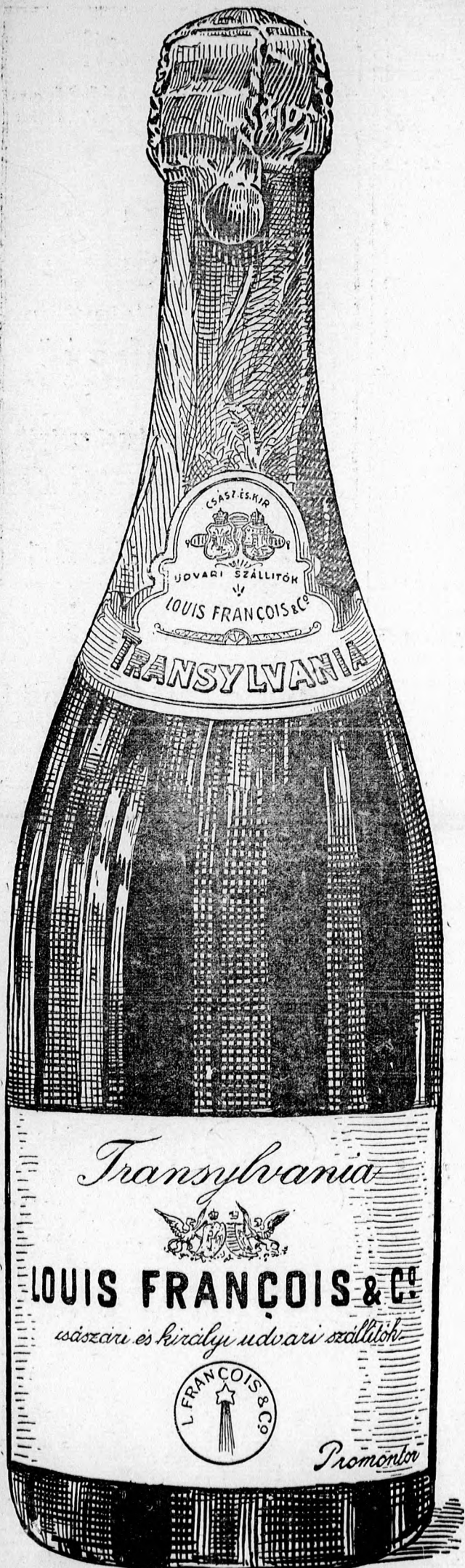
II. szám 104 cm. magas 89 cm. széles 65 cm. mély Korona 94.—

### Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből 100 drb K. 2.—	20-as sárgarézből 100 drb K. 5.—
5-ös vörösrézből 100 „ „ 3.20	50-es vörösrézből 100 „ „ 8.—
10-es nikkelből 100 „ „ 4.80	100-as sárgarézből 100 „ „ 10.—

## KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA

BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.



## DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palack-töltés

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



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



Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

## kincstári borok

és a földművelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló

„Magyar Királyi Országos Központi Mintapince” Főelárúsítója

**BELATINY ARTUR**

Központi iroda és raktár: Buda-  
pest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32

## AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönczím: Bortermelők szövetsége, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetségi termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmet nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehér- és vörös-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait. Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

## Jégszekrények

sörkimerő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étek-hűtők minden célra legolcsóbb gyári árban

## STILLER JÓZSEF

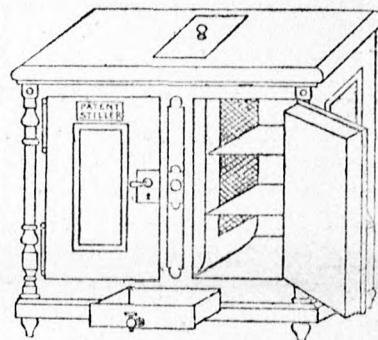
csász. és kir. szab. jég-  
szekrények gyára ::

BUDAPEST, VII,

Kazinczy - u. 6/b.

ezelőtt VII., Nagydíófa-utca  
22. sz. Wesselényi-u. sarok.

Alapított 1873-ban.



**Figyelem!** Cégre figyelni-  
sék, az nem társas,  
egyedüli tulajdonos Stiller József.

## FOGAK

fogtömések, foghuzások a leg-  
sikeresebben eszközöltetnek ::

## HEJCMANN REZSŐ

FOGÁSZATI  
MŰTERMÉBEN

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 72. szám

FOGAD: 9-5-ig.

TELEFON 84-81.

## Köbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztetelői villamos mentén

Központi iroda telefonszámai: 56-46, 56-03 és 129-95.

Szállítási osztály: 136-38. Budai raktár: II., Margit-körut 89. Telefon 173-65

Városi raktár és iroda: Népszínház-u. 22. Telefon „József” 21-91.

Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár \*\* Telefon 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordó-  
ban és palackokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk,  
mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk  
páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylyal bír söreink megítélésénél azon  
kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörözők között egész  
Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselőink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és  
a külföld főbb piacain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly,  
London, New-York, Buenos-Ayres, Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.