

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODASOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCÉREK 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.

A vendéglősök és a termelők.

A szőlősgazda fáradságos eredményeinek természetes és kiegészítő része a vendéglősök működése.

Igaz, hogy ma a kettő közé közbeékelődik még egészen feleslegesen a bornagykereskedő és az alkusz, ami nem lehet csak a bortermelő, vendéglős és a tényleges fogyasztó kára, mert a termelő az, aki a bort előállítja, vagyis termeszt, és a vendéglős az, aki kiméri, értékesíti a fogyasztó útján.

Ezt a tényt közelebbről bevilágítani ugyan egészen felesleges, azonban annak konzekvenciái mégis érdemelnek annyi figyelmet, hogy velük közelebbről foglalkozzunk.

Szerintünk tehát, úgy véljük, hogy az előbb nevezett két tényező együttműködése okvetlenül előmozdítandó volna olyan célszerű formában, amely a két különböző érdekeket képviselő, de azonos célt szolgáló fél igényeit kielégíti. Ma Magyarországon olyan nagy terméshozamra van kilátásunk, hogy ezen kérdéssel foglalkozni nemcsak aktuális, hanem szükséges is.

A szövetkezeti gondolat, amint jól tudjuk, minálunk nem hódított oly mértékben, mint aminő remények fűződtek hozzá. A borértékesítő részvénytársaságok és árukereskedelmi részvénytársaságok a válságos pénzügyviszonyok folytán ugyszólván kihaltak, vagy pedig legjobb esetben kihaltfélben vannak, olyannyira, hogy üzletkörük egy negyedére van redukálva.

Ebből, de még sok más jelenségből azt látjuk, hogy legelső sorban a vendéglősöknek kell a borértékesítés legelső faktoraivá válni, mert hiszen a valóságban tényleg a borértékesítés körül nekik jut a legelső és legfontosabb feladat.

Még 1903. év végén a Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete foglalkozott e kérdéssel és átiratot intézett a Magyar Vendéglősök Országos Szövetségéhez, amely hozzájárult a tervhez, amely körülbelül akkor ez volt: Egy borbeszerzési hitelszövetke-

zet létesítése és ez a termelők szövetkezeteivel lépne szoros összeköttetésbe. Budapesten állandó borvásár létesülne, ahol a kisvendéglősök kisebb mennyiségű borokat kapnának hitelbe is.

Ennek megvalósítása érdekében akkor egy kiküldött bizottságban Gundel János elnöke alatt Glück Frigyes, Kommer Ferenc, Matoschik Antal, Müller Antal, Petánovics József, szóval a vendéglősipar legelső kitűnőségei vettek részt és határozathozatalra mégsem került sor, mert az volt az általában hangoztatott nézet, hogy: *a tárgyalás nem kecsegtet eredménnyel.*

Részünkről, amikor ezen eszmét újból felvetjük, — tekintettel a körülményekre, hogy a nagy és tehetősebb vendéglősökma már egyenes összeköttetésben állanak a termelővel, — csak az *állandó borvásár* eszméjét tartanók megvalósítandónak, már azért is, mert kisebb vendéglősök anyagi erő hiányában ma csaknem mind a borkereskedők hitelezésére vannak szorulva, azok kénye-kedvének kiszolgáltattva.

Hogy az ilyen állandó borvásár létesítése minő anyagi és erkölcsi támaszt igényel, hogy annak megvalósítása minő feltételek és normatívák szerint történne, azt még ma részletezni korai volna.

Azért, hogyha jelen néhány sornyi eszmecserénkkal nem érnénk el mást, mint azt, hogy az *érintkezés fonálát újból felvesszük*, úgy elértük vágyainkat. Az aktualitás és az *eszmének életrevalósága* majd gondolkodásba ejti az intéző köröket és *mindazokat, akiknek anyagi érdekeinek szálai ezen fontos kérdéssel kapcsolatban vannak* és meg vagyunk róla győződve, hogy az eszme megvalósulásán *mindkét fél* jóakarattal és őszinteséggel fog munkálkodni, ha nem is a mai nehéz viszonyok mellett, de a jobb jövőben, ami annak megvalósulását fogja eredményezni.

A sör a hizás aetiológiájában.

A hizás, mint közismeretű tény, nem egyéb, mint fokozott zsirlerakódás, jobban mondva, zsirfelhalmozódás a szervezet körülírt részein, különösen szembetűnően az arcon s egy kevésbé diszkrét, meglehetősen prózai helyen, t. i. a hasfalon. A hizás aetiológiájában kétségkívül elsőrangú tényező a táplálkozás. Mármost az a kérdés, hogy mennyiben játszik szerepet a táplálkozás a hizásnál.

Az emberi szervezetnek bizonyos mennyiségű calorára van szüksége naponta, hogy az életet fentartsa. A »caloria« a hő egysége s midőn azt a táplálékra applikáljuk, akkor tulajdonképp a táplálékot úgy vesszük, mint fűtőanyagot. Vajjon helyesez, vagy tulhajtott hasonlat lenne?

E helyen nincs alkalom arra, hogy bőven fejteggessük s nagyon belemenjünk a tárgyalásba, de mondhatjuk, hogy tudományosan bebizonyított tény, hogy a táplálék, közbeeső utakon bár, de végül hővé alakul, így helyes s jogunkban áll a táplálékmenyiségét hőegységben kifejezni.

Az individuális napi tápmennyiségnek megfelelő fix caloria szám van megállapítva, ha tehát a bevett caloriamennyiség plusban van a szükséglet felett, akkor hizás áll elő, mivel ez a caloriatöbblet fokozott zsirképzéssel jár; ha azonban a szükséges caloriamennyiséghez képest negatív a felvett caloriamennyiség, akkor lefogyás áll elő, mivel ilyenkor meg a szervezet a saját zsirjából veszi fel a differenciát, így a meglevő zsirkészletét apasztja.

Másik fontos tényező, mely a hizásnál közreműködik, a munka, a mozgás, melyeket ha nem vesszünk semmibe, számításunkat keresztülhuzná. Az előbbiek szerint, ha valaki meg akar hizni, akkor egyebet sem kellene tennie, mint »sokat ennie«, s amellett végezné a napi munkáját. Igen ám, de ezzel semmit sem érne el a céljából, mivel a munka, mintha külön ember volna az emberben, szintén táplálék, azaz calorialogyasztással jár, így a fokozottabb táplálkozás ilyen esetben hiába visz be caloriapluszt a szervezetbe, a hizás nem következik be.

A hizáló kurák mind ugyszólván a nyugalomra vannak építve.

A hizásnál tehát nyugalom mellett fő a táplálkozás s ilyen esetben annál jobb ered-

ményt fogunk elérni, minél több caloriát viszünk be az egyénbe, illetve minél több és jobb táplálékot. Ez azonban nem olyan könnyű, amint egyesek gondolnák, mivel a hizálókurát leginkább beteg egyéneknél visszük véghez, akiknek néha egyenesen az életük függhet a kúra eredményétől, az ilyen embereknek az étvágy hiánya megnehezíti a fokozott táplálkozást. Ilyenkor elsőrangú segítség oly anyag, mely hamar felszívódva, egyrészt az emésztést fokozza, másrészt még caloriamentisítést is visz be. Minden további találgatás és bizonygatás nélkül állíthatjuk, hogy ez az anyag a sör.

A sör leginkább mint élvezeti szer szerepel ugyan a köztudatban, de mint látjuk, praktice első helyen áll s elsőrendű tényező most a háboru alatt is, mivel mint meglehetősen caloriamentisítést könnyen felszívódásra alkalmas formában tartalmazó anyag, hozzájárul ahhoz, hogy sebesült katonáink rövidebb idő alatt megerősödjék, hagyhatják el a hadikórházakat.

Igy különösen a barna malátasörrel, mint nagyobb caloriamentisítést tartalmazóval, szép eredményt láthatunk elérni.

Hogy miért igyekeznek beteg egyéneknél hizásra, az evidens és felesleges fejtegetnünk, röviden kifejtve mégis, a hizás minden tekintetben jobb állapotot hoz létre az elgyengült egyéneknél.

Azonban a hizás nem mindig hasznos, sőt egyenesen veszélyes is lehet, ha nagymértékű, mivel a szervezet minden részét a zsir raktárnak felhasználva, végül a szivben is lerakódik s a szivizomzatot degenerálva, szivbaj okozója lesz.

A hizás okai közt még számos van, így lehet a hizás konstitucionális, értjük ez alatt bizonyos családokban öröklendő hizást, a hizás okai közt szerepel az eunuchismus is, azonban ezeknek a fejtegetéseknek hiva nem lévén, olvasóink türelmét nem terhelve, nem mélyedünk bele.

A. J.

A borok csersavtartalma és ennek meghatározása.

A csersav vagy tannin nincsen nagy mennyiségben a borban, sőt leggyakoribb eset az, mikor csak nyomok találhatók. Mindezek dacára figyelmünket ez az anyag nem kerülheti el. A borban lévő csersav a héjából, magból és kocsányokból kerül a borba, a törkölyön való erjesztésnél leginkább, de a préselésnél is. Azért tehát a bor csersavtartalma a borkészítés módjától van függővé téve. T. i. minél tovább érintkezik a must a szőlő csersavas részeivel, annál több csersav választódik ki ezekből.

Ezért azok a fehérborok, melyek tovább érintkeznek a cefrével, több csersavat tartalmaznak, mint azok, melyek gyorsan kilettek préselve és elválasztva a törkölytől. A vörösborok nagy csersavtartalma is arra vezetendő vissza, hogy az erjesztés törkölyön történik és e hosszabb érintkezés folytán több csersav oldódik fel. A tiszta csersav világossárga, szagmentes, por, mely összehúzódó, erősen savanyu izzel bír és vízben, alkoholban nagyon könnyen oldódik. Enyvel (zselatin), enyves anyagokkal és tojásfehérjével a csersav oldhatatlanná lesz és vasas érintkezésre kékesfekete csapadékot alkot.

Mind e tulajdonságokat szemügyre véve, a bor csersavtartalma elég fontos és befolyása nemcsak az izre hat, hanem a bor érettségére és eltarthatóságára is. Gyenge, extraktuszegény fehérboroknál már kis mennyiségű 0.5—0.8‰ tartalmu csersav is erősen érdes, savanyu iz érezhető. Nehéz vörösborok azonban 2—2.5‰ csersavnál sem mutatnak kellemetlen savanyúságot. A csersav különösen fiatalabb boroknál bír fontossággal, mert ezáltal a borokban található albumin és fehérjeanyagok nagy részben oldhatatlanokká lesznek és kicsapódnak. Csersav nélkül ez anyagok szétbomlanak, feloldódnak és a bor zvarosságát, megbetegedését idézhetik elő. Csersav jelenléte azonban elősegíti a borok érését és a derítésnél könnyebb munkát kapunk, mert a derítőanyagok a csersavval egyesülve kicsapódnak és a hordó aljára szállnak alá.

A tulságos sok csersavtartalom azonban nagy hátrányokat mutat, különösen a borok ízében és színében. A fehérboroknál a nagymennyiségű csersavtartalom kellemetlen savanyúságot okoz, a harmoniát teszi tönkre és tulságos erős szint kölcsönöz a bornak. Vörösboroknál a festanyag kicsapódásának lehet okozója a tulságos csersavmennyiség.

Ezen okokból a bor készítésénél nagyon kell vigyázni arra, hogy a csersavtartalom se tulmagas, se tulalacsony ne legyen. Vannak fehér fajok, melyek nehezen tisztuló, nyálkás borokat adnak, ezeknél magasabb csersavtartalomra kell törekedni, mert a derítő anyagok munkáját könnyítjük meg ezáltal. Ilyen borok készítésénél szükséges, hogy a must a törkölylyel a rendesen tovább érintkezzék, vagyis az erjedés bekövetkezéséig. A vörösboroknál vigyázni kell, nehogy tulságos sok csersavat nyerjünk és a törkölyön csak addig szabad hagyni a mustot, amíg a megfelelő szint el nem értük. Tehát a főerjedés befejezése után rögtön el kell választani a törkölyt a létől.

Ha vigyázatlanságból, vagy rajtunk kívül álló okokból a borban tulságos sok csersav található, úgy ezen könnyen lehet segíteni, mert vannak olyan enyves anyagaink, me-

lyek a borba kerülve érintkeznek a csersavval, oldhatatlanokká válnak és kicsapódnak. Megjegyzendő azonban, hogy nagymennyiségű csersavnál kevés vizahólyag nem használ és csak részleges kicsapódást okoz. Ilyen esetekben 3—5 gramm vizahólyagot (száraz alakban értve) kell hektoliterenként a borba adni, vagy ami még jobb, ilyen boroknál 1—1 és fél gramm vizahólyag is elégséges. Ha olyan csekély csersav volna a borban, hogy tisztán ezekkel az enyves anyagokkal deríteni nem lehetne, úgy csersavat is adunk a derítés alkalmával a borhoz. Megjegyezzük, hogy a magyar borok mindig elegendő csersavval bírnak.

Látjuk, hogy a borok derítésénél a borban lévő csersav játsza a legnagyobb szerepet, ezért szükséges, hogy ennek mennyiségét ismerjük. A csersav meghatározása azon alapszik, hogy a csersav a vasoxiddal vegyülve, fekete üledéket ad, mely nem egyéb, mint csersavas-vasoxid. Ez a kicsapódás azonban csak akkor áll elő, ha a borban nincsen szabadborkősav, sem sok alma- és csersav. A borkő- és almasavat úgy távolítjuk el a vizsgálandó borból, hogy egy kis ecetsavas nátronoldatot adunk hozzá. Nagyon savas borokat normálnátronluggal közömbösítjük úgy, mint azt a savtartalom meghatározásánál tudjuk.

A csersavtartalom megállapítása egy büvetta segítségével történik. Ennek alsó szűkített része tizedköbcentiméterre van beosztva. A megvizsgálandó borból annyit öntünk a büvetába, hogy a 10 cm³ vonalát elérje, majd az ecetsavas nátronoldatból a 11 cm³-ig és azután 1—2 csepp 10%-os vaskloridoldatot adunk ehhez. A bor erre megleketedik és sok csersav jelenléte esetén fekete üledék keletkezik. A büvetát 24 óráig csendes helyen hagyjuk, hogy a kicsapódott csersavas vasoxid egyenletesen leülepedhessék.

Minden az alsó szűkített részben található 0.1 cm³ lerakódás körülbelül 0.003 és minden 1 cm³ 0.033‰ csersavnak felel meg. A vörösborok vizsgálatánál a 11 cm³ bor- és ecetsavas nátronvegyületet 22 cm³-ig egészítjük ki desztillált vízzel.

Ha ecetsavas nátron és vaskloridnak a borhoz való hozzáadására fekete színeződés tapasztalható, úgy elégséges csersav található a borban, ahhoz, hogy vizahólyaggal derithessük azt.

Molnár Vilmos kezygyáros cég, Budapest, Károly-körut 28. szám. Kötünő minőségű áruira kívánjuk felhívni t. olvasóink figyelmét. Kiemelendőnek tartjuk különösen sajátkeztiményű sérvkötőit, melyek használata kényelmes és a maga nemében páratlan, továbbá minden fenéketét nélküli fizetőpincér-táskáira. Sziveskedjék rendelmenyecivel fenti céget felkeresni.

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE



Fennáll:
1854 óta

Budapest-Kőbánya.

A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzde évi gyártó képessége **1.000.000 hl.**

Hordósörrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4—29. Anyalföldi jégverem: Telefon 116—85. Budai jégverem: Telefon 43—40. Vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. Telefon 52—58 és 52—00. Palackosörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56—58. Budapestre a városi sörraktárakban is.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

elsőrendű természetes, szénsavdus asztali gyógyvíz.

Bornak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON:
40—97.

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

KÜLÖNFÉLÉK.

A jéggyárakat rekvirálni fogják. A budapesti jéggel körülbelül három-négy esztendőnként, amikor télen nem terem elegendő, sok baj van és sok visszaélés történik. A jéggyárak ugyanis már régóta úgy vannak berendezve, hogy normális időben, minthogy részben a természettel is kell konkurrálniok, megelégszenek a polgári haszonnal; enyhe tél évében azonban »szüret«-et tartanak. Ilyenkor jól megdrágítják a jeget és igazi nagy jövedelmüket ekkor csinálják.

Ezen az erkölcsstelen állapotban már régen kellett volna segíteni egy hatalmas hatósági jéggyárral, de ez a kérdés igen sajnálatos körülmények között, annak idején, megbukott. Az idén a különösen meleg nyár, meg a háboru egyenesen a jéggyárosok szolgálatába szegődött, kik ezért minden eddigénél is nagyobb jég-drágítással próbálkoznak meg. A főváros tele van panasszal. Senki sem jut jéghez, mert a jéggyárak még a főváros által liberálisan magasra szabott hatósági árak mellett sem akarják a közönséget jéggel ellátni és e felháborító renitenciájukat nemcsak hogy nem tagadják, hanem annyira merészkednek, hogy óvással élnek a törvényerejű határozat ellen.

Most azonban meg fogják járni, mert a fővárosnak elhatározott szándéka, hogy a nyakukra lép, ha tovább makacszkodnak. Mint illetékes helyről értesülünk, a főváros tanácsa a napokban felterjesztéssel fordult a belügyi kormányhoz, hogy a kivételes intézkedésekről szóló törvény paragrafusai értelmében engedtessek meg a fővárosnak, hogy az árszabályozással szemben engedetlenkedő és a nagyközönség egyik legfontosabb egészségi és ételmi érdeke ellen ártulással vétő jéggyárakat jégvermet és jégtermelő telepeit rekvirálhassa. Semmi kétség az iránt, hogy a kormány a főváros kérelmét haladéktalanul teljesíteni fogja.

A munkás és a fuvar drágaságát teljesen eléggé méltányolta a főváros, amikor a jég árát nagyban 2 korona 50 fillérben, kicsinyben pedig 4 koronában állapította meg. Ha tehát a jégtermelők még ilyen kedvező viszonyok közt is megtagadják a publikumtól a jeget, vagy nagyobb árat követelnek érte, akkor igazán itt az ideje, hogy hatóság és katonaság gondoskodjék a jégkészletek igazságos és arányos szétosztásáról.

A lisztkérdés Budapesten. A polgármester nyilatkozata szerint a lisztkérdés napról-napra javulóban van s ma már abban a helyzetben vannak, hogy a folyó hónap elején megkezdhetik a 30 dekás és immár teljesen kukoricamentes heli lisztadagok utalványozását. A községi kenyér minőségét is sikerült megjavítaniok s most arról gondoskodnak, hogy a pékeknek is jobb lisztanyag kitudalásával ehhez módot nyújtsanak. Minden remény megvan, hogy a liszt ellátása körül hamarosan a normális viszonyok fognak beállni. A fővárosnak lesz elegendő lisztje és gondoskodni fognak, hogy az új termésből Budapestre eső rész, szóval annyi, mint amennyi Budapestnek a jövő aratásig elegendő, nemcsak elvben, de valóságban itt helyben mind meg legyen. Ha a lakosság ésszerűen fogja fel a dolgot és nem kapkod majd az új lisztért, — abban a tudatban, hogy jut mindenkire elegendő — akkor nem is kell majd korlátozni a lisztfogyasztást.

Aratás után helyreállnak a normális lisztviszonyok; csak az árak lesznek magasabbak a normálisnál. Az új termésig felmerülő liszt-

szükséglet fedezésére a kormány négyszáz vagyon gabonát bocsájtott a főváros rendelkezésére. Gondoskodás történt arról is, hogy Budapest egész esztendei lisztészükséglete (120 kilót véve alapul egy-egy személyre számítva, ez a szükséglet 1,200.000 métermázsza) nem successive, hanem részben közvetlenül, részben a Haditermény rt. útján, de egy tömegben és már szeptemberben kerüljön a főváros birtokába. Mindenki annyi lisztet fog vásárolhatni, amennyit akar; szákszáma is elad a város lisztet. A kávéházakban még az új termés előtt lehet majd kapni péksüteményt, kiflit is.

A drágaság megszüntetése. A budapesti Kereskedelmi és Iparkamara felterjesztést intézett a kormányhoz és a fővároshoz, melyben a drágaság okainak megállapítására és azoknak a módzatoknak és rendszabályoknak összefoglalására terjeszkedett ki, melyek az élelmiszerkérdést végleg megoldhatják. A felterjesztés az ország kereskedő-elemeinek első alapos és teljes véleménynyilvánításának tekinthető, melynek remélhetően pozitív eredménye is lesz.

A felterjesztés a kérdés megoldásának alapjául a harminckoronás buzaárát veszi. Ez a feltevés a kormány rendeletével megoldott, ennek ellenére azonban igen sok olyan gyakorlati indítványt foglal a kamara elaborátuma magában, amelyek lényeges javításokat produkálnak az élelmiszerkérdés terén.

A kamara felterjesztése azt is kívánja, hogy Ausztriába és a vámkülföldre exportálható gabona lehetőleg csak őrlemény alakjában engedtessek meg, hogy malmaink fokozottabb foglalkoztatása révén az őrlési költségek a hazai fogyasztás javára is mérséklődjenek. A kukoricát elsősorban állatok etetésére kellene fordítani és pedig olcsóbb áron, hogy a baromfi, tojás, zsír és szalonna nyomasztó árai csökkenjenek. Fenn kell tartani a buza és rozs állatetetésre, valamint szalmájuk szénégetésre való felhasználásának tilalmát. Tekintettel arra, hogy a rizshiány egyre fokozódik s ezt is ellensúlyozni kell. Szükséges a burgonya és árpagyöngy árának maximálása és a takarmányfélék importjának fokozása is.

Az európai kávékészletek. Áprilisban a kávébehozatal Európába 1,032.000 zsákot tett ki a márciusban behozott 957.000 zsákkal és a múlt év áprilisában behozott 1,081.000 zsákkal szemben. A készletek március hónap folyamán Európában 4,345.000 zsákról 4,289.000 zsákra csökkent az európai készlet. Múlt év áprilisában Európa kávékészlete 8,167.000 zsákról 8,258.000 zsákra emelkedett, tehát közel a duplája volt a jelenlegi készletnek. A kávékészletek alakulását a nevezetesebb európai piacokon az alábbi összeállítás szemlélteti:

| | Kávékészlet (zsákokban) | | |
|-----------------|-------------------------|------------------|------------------|
| | 1915 április | 1914 április | 1913 április |
| Kopenhága | 71.000 | 60.000 | 62.000 |
| Bréma | 30.000 | 142.000 | 135.000 |
| Hamburg | 290.000 | 2,156.000 | 2,007.000 |
| Hollandia | 376.000 | 747.000 | 509.000 |
| Anglia | 288.000 | 416.000 | 303.000 |
| Antwerpen | 875.000 | 1,087.000 | 961.000 |
| Havre | 2,163.000 | 3,052.000 | 2,389.000 |
| Bordeaux | 84.000 | 56.000 | 48.000 |
| Marseille | 86.000 | 129.000 | 147.000 |
| Trieszt | 26.000 | 413.000 | 254.000 |
| Összesen | 4,289.000 | 8,258.000 | 6,813.000 |

A sörárak emelése. A söripar terén fennálló termelési nehézségek, a nyersanyagok szűnni nem akaró abnormális drágulása és mindennemű üzemi költség állandó növekedése folytán az összes magyarországi serfőzdek elhatározták, hogy sör-

gyártmányaik árát folyó évi július hó elsejével általánosan felemelik. Az árpótlék, mely ezen időponttól kezdve lesz fizetendő és mely hordó-sörnél hektoliterenként 6 koronát, palacksörnél pedig 0.5 literes palackoknál 3 fillért, ennél nagyobb palackoknál 4 fillért tesz ki, ismét el fog ejtetni, mielőtt a háboru által okozott nehézségek megszűnnek és újból normális viszonyok állanak be. Mi ehhez csak annyit kívánunk megjegyezni, hogy a gyárak által történt felemelést a közvetítő kereskedői osztály kívánja minden megokolás nélkül kihasználni, amennyiben az árkülönbözetet a fogsasztónak duplán számítja fel.

Új lisztrendelet Ausztriában. A hivatalos Wiener Zeitung múlt hó 11. száma közli az osztrák minisztérium rendeletét, amelyben a liszt őrlésére és forgalomba hozatalára vonatkozó eddigi rendelkezéseket megváltoztatja. Az új rendelet szerint a buzalisztet júliustól kezdve csakis főzés céljaira kell árpaliszttal keverni, még pedig, nem mint eddig, ötven százalék, hanem csak harminc százalék árpával. A finom süte lisztet, valamint a kenyérsütésre való buzalisztet keveretlenül lehet most már forgalomba hozni, azaz Ausztriában júliustól fogva lehet tiszta buzalisztből készült kenyeret sütni és forgalomba hozni. Magánosok és vendéglősök korlátlan mennyiségben szerezhetnek be buzalisztet és korlátlanul süthetnek belőle buzakenyeret, a pékek azonban és általában azok, akik kenyérsütéssel iparszerűleg foglalkoznak, kötelesek ugyanannyi kukorica-, burgonya- vagy rozs lisztet beszerezni, mint amennyi buzalisztet vásárolnak, hogy azonban a buzalisztet keveretlenül dolgozzák-e fel, vagy pedig a sütés előtt megkeverik lisztótlékkal, az tisztára tőlük függ. A rendelet megokolása ezeket mondja: a kukoricaliszt, különösen meleg időben, nagyon könnyen megromlik, aminek az a következménye, hogy a nemesebb lisztfajok, amelyek kukoricaliszttal vannak keverve, szintén gyors megromlásnak vannak kitéve. A tapasztalat szerint a pékek egy része a kukoricalisztet használat előtt leforrassa, azután keveri meg a buzaliszttal. Hisszük, hogy a magyar kormány mielőbb követi az osztrák kormányt ezt az intézkedését.

Francia bork behozatala Németországból. Ugy a magyar, mint az osztrák kormány tiltó rendeletet adott ki olyan italok behozatalával szemben, melyek ellenséges államokból származnak. Vonatkozik ez kifejezetten borra, pezsgőre és borpárlatra is. Már pedig ezeknek az italoknak nagy része nem jött be normális körülmények közt sem közvetlenül Franciaországból, hanem a német borkereskedelem közvetítésével. Ha már most a német kereskedők osztrák vagy magyar ügyfeleik rendelkezésére francia pezsgőt, vagy bordói avagy burgundi bort akartak szállítani, úgy azt a határon visszatartották és ezáltal a német borkereskedők, akik utóvégre a bort hónapokkal, esetleg évekkel a háboru kezdete előtt fix áron megvették, tehát ez az ő tulajdonukba ment át, megkárosodtak, holott a tilalom bizonyára nem a német, hanem a francia kereskedelem megrövidítését célozta. Ezt a körülményt a német borkereskedelmi szaksajtó erősen nehezményezi, mint olyan eljárást, mely a szövetségessel szemben nem méltányos és mely voltaképpen nem azt sújtja, akit sújtani akar, az ellenséget, hanem a jóbarátot. Krónikai hűséggel közöljük ezt a hírt, anélkül, hogy távolról is propagálni óhajtánánk bármiféle olyan italt, mely a magyar borknak akár itt, akár Ausztriában versenyt támaszt.

Az osztrák kormány a cukorkartell ellen. Ugy mint nálunk, Ausztriában is sok a panasz a cukorkészletek visszatartásából eredő speku-

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 kezelősege. Bpest, V. Nádor-u. 6. Telefon szám 36-52.

láció ellen. Ausztriában azonban nem voltak hajlandók elfogadni azt a kifogást, hogy vagonhiány miatt nem jut el a cukor a fogyasztóhoz és hivatalos vizsgálatban állapították meg, hogy a cukorhiány és cukorspekuláció semmi összefüggésben sincs szállítási mizériákkal. Az osztrák vasutak mindig elegendő kocsit bocsátottak a gyárak rendelkezésére, csak sok esetben a nyitott kocsit nem fogadták el. Jól tudjuk, hogy a háború óta örül a kereskedő és iapros, ha nyitott kocsit kap, csekély költséggel be lehet fedni deszkával, vagy ponyvatakaróval. Egyik cukorgyárról (a legnagyobb cseh cukorgyárak egyike) megállapították, hogy egyetlenegy vaggont sem kért, mégis azt állította, hogy kiába próbált 98 vaggont szerezni és cukorral Bécsbe irányítani, nem kapott kocsit. Jellemző eset, amely világosan mutatja, hogy a vagonhiányt csak ürügyül használják fel spekulációs céllal, hogy tudniillik minél nagyobb készletet tartsanak vissza és áremelés után drágábban adják el. Az osztrák hivatalos közlés, mely ekként a gyárak intenciójára rávilágít, végül hangoztatja, hogy a kormány minden eszközzel meg fogja akadályozni a cukor árának emelését, amennyiben a termelési viszonyok nem igazolják.

Társas reggelik.

Julius és augusztus hónapokban nyári szünet.

1915. évi szeptember hó 3-án: Dökker Ferenc vendéglőjében, (London-szálloda).

Jóbarátok összejöveteliei:

Julius 14. Horváth István urnál, IX. ker., Fővám-tér 10.

Julius 28. Karl István urnál, VIII. ker., Sárkány-utca 12.

Augusztus 11. Meijer István urnál, IX. ker., Drégely-ut 9.

Augusztus 25. Pulai Gyula urnál, VIII. ker., Baross-utca 6.

Szeptember 1. Smid Konrád urnál, VII. ker., Aréna-ut 7.

Szeptember 15. Verbőczy Lajos urnál, IV. ker., Városház-utca 3.

Szüreti szünet.

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

Császárfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kénes hévvízü gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszopborogatások, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hölgy, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitün. öredménnyel használhatnak, főleg csúszós bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kúra a légzőszervek hurutos eseteiben s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakoszoba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenedíj nincs. Prospektust ingyen és bérmentve küld az igazgatóság.

Nagy vendéglő és korcsmahelyiség utcai kerttel azonnalra kiadó.

Budapest, Aréna - ut 72.

A légutak, emésztő és kiválasztó szervek hurutos bántalmainál legkitünőbb hatású a

málnási Siculia gyógyviz!

Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést.

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél**

Budapest, VIII., Baross-utca 43.

Kiadó éjjeli mulató.

A marosvásárhelyi **Adria-kávéház** (Petőfi-tér sarkán) teljes felszereléssel, italmérségi joggal, emeleten **9 berendezett** szállodai szobával, bérlő részére **3 szobás lakással** kiadó.

Értekezni lehet:

Csernách István tulajdonossal,
Maros-Vásárhely, Szentgyörgy-tér 9. szám alatt.

LUHI-ERZSÉBET (Bereg megye) Gyógyforrás.

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

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

Megrendelhető: **SCHÖNBORN BUCHHEIM gróf** uradalmi ásványvizek bérlőségénél, Szolyva.

**MINDENÜTT HÓDIT
az új sörfőzde:
FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ R.-T.
:-: KÖBÁNYÁN :-:
mert söre
elsőrangúak!**



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palackz-töltés

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

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

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

:: KOLOZSVÁROTT. ::

Sürgönczim: Bortermelők szövetkezete, Kolozsvár.

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

FOGAK fogtömések, foghuzások a leg-sikeresebben eszközöltetnek ::

HEJCMANN REZSŐ FOGÁSZATI MÜTERMÉBEN

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 72. szám

FOGAD: 9-5-19.

TELEFON 84-81.

1000—1915.

Kajár község előljárósága közhírré teszi,
hogy a község tulajdonát képező

78. és 108. számú községi korcsmák

1915. évi szeptember 29-től kezdődő
5 évi időtartamra f. évi július 18-án, d. u.
2 órakor a község ház tanácsstermében
megtartandó nyilvános árverésen
haszonbérbe fognak adatni.

Az árverési feltételek s esetleges felvilágosítá-
sok a jegyzői irodában tudhatók meg.

Kajár, 1915. június 8.

Pálinkás Zoltán
jegyző.

Edl Gyula
h. bíró.

Köbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MARGLÓDI-UT 17. a köztemetői 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 kiténtetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk
páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylyal bir söreink megítélésénél azon
kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru söröződek között egész
Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

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

2181. szám. — kig. 1915.

Hirdetmény.

Ujbánya szab. kir. r. t. város ezennel köz-
hírré teszi, hogy a város tulajdonát képező

alsófogadó

1915. évi július hó 23-án, délelőtt 10
órákor a városház tanácstermében
megtartandó nyilvános árverésen bérbeadni
fog. — A bérlet tart 1915. évi augusztus hó 1-től
1916. évi december hó 31-ig.

Kikiáltási ár 1265 K, bánatpénz ennek 10%-a.

Az árverési és szerződési feltételek többi pontjai a hivatalos
órák alatt a város polgármesterénél megtekinthetők.

Ujbányán, 1915. évi június hó 25-én.

Kotiers Emil polgármester.

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegké-
szítmények előállításánál a jég
szósására, valamint hűtőkészü-
lékekhez. Minden felvilágosi-
tást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-
dezősködésre díjmentesen nyújt
A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

Áldás a szenvedőknek a világhírű városligeti szénsavdus

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

Gyomorrontást, bűt, haragot elhárít. Hához szállítja:

„Artézia“ R.-T. Budapest. Telefon 60—72.

Nagy kredenc

vendéglőben nagyon alkalmas
olcsón eladó.

Práter-utca 9, földszint 5.

Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalsetbárca (papi-
rospénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára)
van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön
beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darab-
ból készült — a legutánjabb árak mellett szerez-
hetik be.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és
6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumi-
harisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönbözőbb
betegápolási cikkekben.



Eredeti Emmenthali

továbbá különböző kemény
és lágy sajtokat csakis
legfinomabb minőségben
legolcsóbban szállít

A nyugat-
magyarországi
sajtgyárak és
kiviteli vállalat

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas m)



Mielőtt

szükségletét

valódi hegyi

málna

szőrpben

fedezné, kérjen
mintázott ajánlatot

STEINER ÉS LÖWY

első besztercebányai
hidraulikus gyümölcs-
sajtoló és szőrpgyártól
Besztercebányán



LITTKÉ L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg
ő császári és kirá-
lyi fensége, Salva-
tor Lipót ő cs. és
kir. fensége és
„Nemzetközi Háló-
kocsi“ és „Európai
Express Vonat-tár-
saság“ szállítója.



PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND
VIN SEC“, „CA-
SINO EXTRA SEC“
„FORENLAND“
(savanykás) „BRI-
TANIA EXTRA
DRY“ (cukor nélk.)



PERZSASZÖNYEGEK

BEHOZATALA (Import)

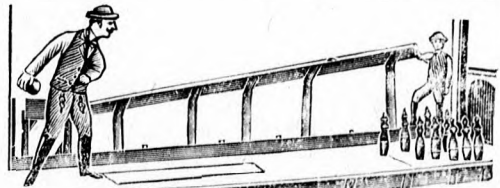
eladás nagyban és kicsinyben,
valamint olajfestmények legolcsóbb árban.

KELLNER PÁL

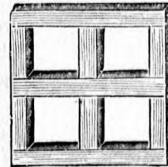
Budapest, VIII., Üllői-ut 14, I. em. 3,

Telefon: 73.

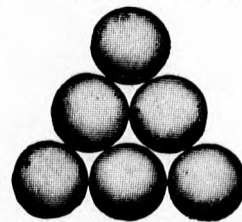
Kuglibábuk és golyók



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



Kugli kereszt alapja a kugli-
bábuk reá helyezésére erős
bükkiából, 62 cm. négy-
szög 6 kor.



Kuglizőpersoly, fehér bádoggal,
fogóval, sárgarézt lakat-
tal 14 cm. m. 2:50 kor.
16 cm. m. 2:80 kor.

Lignum Sanctum kuglizó 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 | 14 |
| | 1:25 | 1:50 | 1:75 | |

Kerti gyertyatartó vörösré fénymozólva emelő szerkezettel Korona 2.50
Kerti gyertyatartó kétágu Korona 4.50
Dugasz kiemelő készülék falra vagy ajtóra felelősíthető Korona 5.—
Papír tányér 100 drb. kor 1.80—2.50-ig.
Papír salvéta 100 drb. kor. l.— 1.60-ig.
Pinózer táská szarvasbőrből derékra csa-
tolható 3 osztállyal kor 10, vállra akasztható
kor. 15.—
Jégszekrény egy ajtós, felül is felnyitható
horgonylemez, jégartóval, sárgarézt vízle-
eresztő csappal. l. 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
Jégszekrény 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 55
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

MŰPARÁRU RAKTÁR
BUDAPEST, IV KER., KRISTÓF-TÉR.