

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:

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.

Borkimérés szénsavnyomással.

A szénsavtartalom rendkívül kedvezően befolyásolja a bor ízét, mert nemcsak üdítőbbé és zamatosabbá teszi, de erősebbnek és szeszesebbnek is mutatja, mint amilyen az tényleg. Ezenkívül a szénsav a bor higiéniás értékét is növeli. Viszont az olyan, különben teljesen érett és egészséges borok, amelyek egy más okból szénsavszegények, az ízük tekintetében csaknem izteleneknek mondhatók. Minél fiatalabb a bor, annál több szénsav maradt még benne az erjedés után; a szénsav mennyisége a hőfok, a szénsavtartalom és a légnyomás szerint nagyon ingadozik. A borban elnyelt szénsav, mint illékony anyag, bármilyen befolyás következtében csaknem teljesen el is párologhat. Hogy mást ne említsünk, minden nagyobb mozgás, nem jól megtöltött és lazán elzárt edényben való szállítás, a derítés meg a szűrés, továbbá ha magasabb hőmérsék alá kerül a bor, mindezek már elégségesek ahhoz, hogy esetleg igen nagy szénsavmennyiség hirtelen elvesszen a borból.

Ezen utóbbi körülménynek kell tulajdonítani azt a bizonyára mindenki által észlelt jelenséget, hogy ugyanaz a bor, amelyik a hűsebb pincében üdének, frissnek és igen zamatosnak mutatkozott, a pincéből kihozva olyan körülmények közé kerülhet, amelyek a szénsav elpárolgásának igen kedveznek. Az a kedvező befolyás, amit a szénsav az ízre gyakorol, az oka annak, hogy a fogyasztók nagyjából a fiatal borokat keresik. Minden fiatal borban van még némi ki nem erjedt cukor, amely igen gyenge, alig látható utóerjedés folyamán ujult szénsavat termel s így pótolja azt a mennyiséget, amely a fejtés, derítés, szűrés és a szállítás alatt elvész.

A napról-napra emelkedő sörfogyasztás és a szénsavval telített vizek élvezete lassacskán úgy alakította át ízlésünket, hogy az italban a szénsavat már csaknem megköveteljük s

igy fiatal, tehát szénsavdus borok iránti előszeretetünket már semmiképp sem lehet muló dívatnak tekinteni. Ha már most, sajnos, elég jogosan a borfogyasztás csökkenéséről, főképp pedig az idősebb évjáratok mellőzéséről panaszkodunk, akkor ezt a visszaesést egyéb körülmények mellett nem kis részében annak kell tulajdonítanunk, hogy a termelők, korcsmárosok és a vendéglősök alig számolnak a közönség inyenek az irányával és a szénsav megtartásáról avagy pótlásáról nem gondoskodnak. Tartsuk szemünk előtt még azt is, hogy a szénsav a bornak nemcsak a minőségét, de a tartósságát is nagyon kedvezően befolyásolja, emellett a hiányosan feltöltött hordóban a borvirágot és így az ecetesedést is hosszabb időre távoltartja.

A szénsav fontos szerepét a borban a szakértők szüntelenül hirdetik, azt kellett tehát hinni, hogy a gyakorlatban is átértik a szénsav pótlásának a szükségességét. A valóságban pedig úgy áll a dolog, hogy dacára annak, hogy az ipar igen alkalmas készülékeket és berendezéseket gyártott e célra, a pincekezelésben, főleg pedig a borkimérésnél a szénsav értékét még állandóan meg nem becsülik. Meglehet, hogy ez a mulasztás nem annyira indolenciának, mint inkább azon látszólag jogos félelemnek tulajdonítható, hogy az illető körök fázna a pincekezelésben olyan eljárást meghonosítani, amelyet a hozzá nem értő nagyközönség igen könnyen borpancsolásnak minősíthet. Az osztrák bortörvény azonban már ennek is prejudikált, amikor a bor felfrissítése céljából a szénsav használatát megengedte.

Az elmondottakból úgy hisszük, mindenki megértette, milyen fontos szerep jut a szénsavnak főleg ott, ahol a bort közvetlenül a hordóból mérik ki, a szénsavval kezelt bort teljes üdeségében is nyújthatjuk a fogyasztóknak. A söntésben álló bornak megadjuk azt az ízét, ami a hűvösebb pincében veleszületett sajátosága volt. A mesterséges szénsav nemcsak az ellillant természetes szén-

savat pótolja a borban, hanem a szénsav ki is tölti a hordóban mutatkozó hiányt, megátolja azt, hogy a levegő a borfelülettel érintkezéskor, távoltartja a penészt, a borvirágot és az ecetesedést és így a szüntelen kénezést fölöslegessé teszi.

Az utóbbi körülményt tartsuk állandóan szem előtt, mert a bortörvény is gondoskodik az egyes korcsmárkban és vendéglőkben szinte túlzásba vitt kénezés korlátozásáról, másrészt köztudomású, hogy nagyjából a kénessav okozza azt a hírhedt főfájást és émelygést, amiből a fogyasztónál a szeszszel való hamisítás ítélete alakul ki, a szénsavval kezelt borral tehát üdőbb, zamatosabb, a ma követelt iznek megfelelő és egészséges italt nyújtunk a fogyasztónak; nem lehet kétségünk aziránt, hogy ezzel a borfogyasztás emelkedését hatalmas lépéssel ismét előre visszük.

A bor kimérése szénsavnyomással bárhol könnyen foganatosítható; nem kell ehhez semmiféle komplikált és drága berendezés, a folyékony szénsav ma már mindenütt kapható és a korcsmárkban, vendéglőkben a sör kimérésénél állandóan használatban is van.

(Sz. B.)

A tojás osztályozása súly és frissesség szerint.

Egyéb élelmickekhez hasonlatosan az élelmiszerpiac is ma már nem egy helyen sullyal méri a tojást. Ennek a szokásnak általánosítása sok nehézségbe ütközik s így minálunk még alig tud tért hódítani. A tojás ugyanis mint törekeny s így fölötté kényes árucikk, kezelés közben végtelen gondot és elővigyázatot igényel; amellet a mérés művelete, ha azt kellő elővigyázattal is gyakaoroljuk, temérdek idővesztéssel jár.

A tojás értékelésénél a mérés tagadhatatlanul jelentős és igazságos eszköz; a kezelés nehézségein akként igyekeznek segíteni, hogy a mérés előtt a tojásokat átmérőjük nagysága szerint három csoportba sorolják. Evégből egy 38 és 40 milliméter kerületű karika áll rendelkezésre. Amely tojás a 40 milliméteres karikán át nem fér, az mint leg-

nagyobb alkatu, 75 grammos darab átlagsúlyban szerepel. Ezek az elsőosztályú tojások. Amelyek a 40 milliméteres karikán átférnek ugyan, ámde a 38-ason nem, azok 70 gramm átlagsúly mellett képviselik a második osztályt; végül pedig amelyek a 38-as karikán is átférnek, 48 gramm átlagsúlyban képviselik a harmadik tojásosztályt.

A tojás ma sokk szerint szerepel a tojáspiacon. Miután egy sokk tojás 60 darabból áll, egy sokk elsőosztályúnak megmért tojás súlya 4500 gramm, a második osztályúé 3600 gramm, a harmadik osztályúé pedig 2880 gramm. Az adás-vételnél kétségtelenül óriás különbségeket jelent ez a tojással egyébként egyező darabszámmal szemben; hiszen ily módon az első osztályból 60 tojásnak súlyértéke megfelel a második osztály 70 tojása súlyértékének és a harmadik osztály 75 tojása súlyértékének.

Lényeges különbségek keletkeznek a tojás mérés után a tojás héj mértékeltése által is. Ugyanis az elsőosztályú tojások héjának átlagos súlya 7.4 gramm, a második osztályú tojások héjának átlagos súlya 7.2 gramm, a harmadik osztályú tojások héjának átlagos súlya pedig 6.9 gramm.

A tojások héjának figyelembevételével az értékelés tehát a következő:

Az első osztályból 60 tojás súlyértéke megfelel a második osztály 70 tojása és a harmadik osztály 98 tojása súlyértékének.

A vevő- és fogyasztóközönség egyáltalán nem károsodik a súly szerint vásárolt tojásáruval, mert ha drágább is valamivel az első osztályú ilyen áru, másrészt annak táptartalma és tápereje hasonlíthatatlanul nagyobb, bővebb mint a harmadik osztályúaké. Emellett súlyban rendszerint a legfrissebb tojás a legnehezebb, így tehát az ilyen áru egyben a legízesebb és legtáplálóbb is.

A tojásfrissesség megállapításának külföldön több helyen bevett legegyszerűbb próbája a következő:

145 gramm konyhasóval elegyített egy liternyi vízbe helyezett tojások közül az egy napos tojás nyomban a víztartó aljára száll, a háromnapos tojás is eléggé alámerül, de fenéig nem száll, az ötnapos tojás a víz felszínén marad, a hatnapot meghaladó tojások pedig a víz színén maradnak, alig némi részük alámerülésével, aszerint, hogy milyen régiek.

Gyulay Károly.

Molnár Vilmos kezyügyáros cég, Budapest, Károly-körút 28. szám. Kötőmű minőségű áruira kívánjuk felhívni t. olvasóink figyelmét. Kiemelkedőnek tartjuk különösen sajtószármányú sérvkötőit, melyek használata kényelmes és a maga nemében páratlan, továbbá minden fenéketét nélküli fizetőpincér-táskáira. Sziveskedjék rendelkezésével fenti céget felkeresni.

A szőlők állapota és terméskilátások.

A szőlészeti és borászati kerületi felügyelők a földművelésügyi minisztériumhoz küldött legutóbbi jelentésükben a következőképp számolnak be a szőlők állapotáról és terméskilátásokról.

Budapesti kerület. (Pestpilissoltkiskun vármegyéknek aszói, biai, gödöllői, kistésti monori, pomázi, ráczkevei, váci járásai és Fejér vármegye.) A mindennapos esők és pusztító vihraok miatt a gombabetegségek nagyon elszaporodtak, egyes helyeken a peronospora megsemmisítő pusztítást visz végbe, még a kellően permetezett és rézkénporozott szőlőket sem kímélte meg. Gyengén közepes termés várható. Az 1914. évi borok ára hektoliterenként 56—70 K, az óbor ára 60—90 K. Multévi és régebbi borkészlet is van.

Szekszárdi kerület. (Tolna és Somogy vármegyék.) Sok zivataros eső következtében újabb peronosporafertőzések láthatók. Gyengén közepes, több vidéken pedig rossz termésre van kilátás. A bor ára hektoliterenként 60—85 K.

Pécsi kerület. (Baranya vármegye.) A gyakori esők miatt a peronospora folyton terjed. Ott, ahol a kellő óvintézkedések megtétek, a szőlők fejlődése kifogástalan. Közepes, helyenként gyengén közepes termés várható. A bor ára hektoliterenként 60—80 korona.

Tapolczai kerület. (Zala, Veszprém, Győr és Komárom vármegyék.) A peronospora általánosan, a lisztharmat szórványosan fordul elő. Előbbi máris tetemes kárt okozott, mindazonáltal jó középtermés várható. Óborkészlet nincs. Tavalyi bor ára 60—70 K.

Soproni kerület. (Sopron és Vas vármegyék.) A szőlők állása kedvező. A borten mutatózó fürtökön igen előrehaladt a bogyók fejlődése. Minthogy a mutatózó lisztharmat és peronospora nagyobb mérvet nem öltöttek, átlagban jó termés remélhető. A bor ára hektoliterenként 70—100 K.

Pozsonyi kerület. (Pozsony és Moson vármegyék.) A legutóbbi jelentés óta a terméskilátások nem változtak. A bogyók nagyon jól fejlődnek, a gyakori esőzések folytán azonban a peronospora s helyenként a lisztharmat érzékeny károkat okoz, sőt itt-ott fakórothadás is mutatkozik. A bor ára tartja magát s hektoliterenként 70—90 korona között mozog.

Balassagyarmati kerület. (Nógrád, Hont, Esztergom, Bars és Nyitra vármegyék.) A fürt fejlődése igen kedvező. Szőlőmoly ritkán és szórványosan látható. A peronospora általánosan megállapítható. Általában a károsodás csekély, úgy hogy bő ter-

més várható. Borkészlet kevés. Hektoliterenként 70—120 korona közt váltakozik az ára.

Egri kerület. (Heves és Jász-nagykun-szolnok vármegyék.) Az utóbbi gyakori esőzések folytán a peronospora általánosan elterjedt, nagyobb károk azonban még nem észlelhetők. Új fehér bor ára hektoliterenként 60—80 korona, óbor ára 70—90 korona.

Miskolczi kerület. (Borsod, Abauj-torna és Gömörkishont vármegyék.) A fejlődés erőteljes. Nagy munkáshiány miatt a munkák lassan haladnak. Közepes termés várható. A bor ára hektoliterenként 70—80 korona.

Tarcsali kerület. (Zemplén vármegye.) A peronospora több helyen a szőlőket megtámadta, melyek különben igen szépek és bő termést ígérnek. Egy-két dülöben e hó 14-én délután kisebb-szerű jégverés volt.

Beregszászi kerület. (Bereg, Ung és Szabolcs vármegyék.) Bereg és Ung vármegyékben a peronospora még nem mutatkozik. A szőlőbogyók fejlődése kedvező, a szőlők egészségesek, bő termésre van kilátás. Szabolcs vármegyében a peronospora jelentkezése folytán közepes termés várható. Tavalyi bor ára hektoliterenként 80 korona. Készlet csekély.

Szatmári kerület. (Szatmár, Szilágy és Ugocsa vármegyék.) A peronospora és a lisztharmat igen elterjedt, mindamelllett ezideig még bő termés remélhető.

Bihardiőszegi kerület. (Bihar és Hajdu vármegyék.) A szőlő fejlődése és tenyészete kifogástalan. Peronospora lényegesebb károk nélkül, több helyen mutatkozik. A lisztharmat is szórványosan jelentkezett. Julius hó 14-én jégeső egyes helyeken a fürtökben 5—6%, a vesszőben 15—20% kárt okozott. Ezidőszertől bő és jöminőségű termésre van kilátás. Borkészlet van, Bor ára 50—60 K.

Fehértemplomi kerület. (Bácsbodrog, Temes, Torontál és Krassószörény vármegyék.) Az esős időjárás kapcsolatban a megismétlődő ködökkel, kedvezett a peronospora elterjedésének; a'ig van olyan szőlő, melyben a fürtök is kisebb-nagyobb mértékben megtámadva ne lennének. Több helyen jelentékeny jégkár is volt. Az utóbbi napok egyikén Fehértemplom és környékén óriási szélvihar is pusztított; a szőlőmoly és ilonca is jelentékeny kárt okozott. Mindezek figyelembe vételével legjobb esetben közepes termés várható. Borkészlet csekély.

Kecskeméti kerület. (Pestpilissoltkiskun vármegyének abonyi, alsódabasi, dumavecsei, kalocsai, kiskőrösi, kiskunfélegyházai, kunszentmiklósi és nagykatái járásai, Csongrád, Békés és Csanád vármegyék.) A sok eső és a munkáshiány miatt rendkívül elterjedt a peronospora, sok helyen a jég is nagy kárt okozott. A peronospora- és jégkárok

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Budapest-Kőbánya.



Fennáll: 1854 óta

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

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

miatt általában gyenge termés és silány minőség várható. A bor ára hektoliterenként 70—80 korona. Készlet kivált a termelőknél nél csekély.

Nagynyedi kerület. (Alsófehér, Hungaryd és Szeben vármegyék.) A szőlőfűrtök fejlődése igen előrehaladt. A folyamatban lévő munkák a nagy munkáshiány miatt nehezen végezhetőek. Jó középtermés várható. Van tavalyi borkészlet, melyet hektoliterenként 70—100 K-ért vásárolnak.

Dicsőszentmártoni kerület. (Kisküküllő, Nagyküküllő és Udvarhely megyék.) A szőlő szépen fejlődik. A peronospora kárt csak a jégvert és elkésve megmunkált szőlőkben tett. Jó közepes, helyenként bő termésre van kilátás. Borkészlet csekély, ára hektoliterenként 70—120 K.

Marosvásárhelyi kerület. (Marostorda, Tordaaranyos, Kolozs, Szolnokduboka és Beszterczenaszód vármegyék.) Ezideig még sem állati kár, sem növényi betegség nem pusztít számbavehető mértékben, kivéve a szőlőmolyt, mely egyes helyeken jelentkezett. Az időjárás kedvező. Közepes termés várható. Eladó bor kevés van.

A jégszekrények tisztántartása.

A meleg időjárás beálltával a jégszekrények szerepe kezdődik. Amennyire megbecsülendők a jégszekrények, még sem egészen veszélytelenek és elég bosszúságot okoznak. A legtöbbször felhangzó panasz, hogy rácsaik dohos szagot kapnak és hogy gyorsan képződik rajtuk penész. Hogy ezt elkerüljük, kívánatos, hogy a jégszekrényt nagyon tisztán tartsuk és arra ügyeljünk, hogy sohasse állítsanak bele még meleg ételek.

A jégszekrényt legalább egyszer hetenként alaposan meg kell tisztítani, továbbá minden nedvességet meg kell szüntetni benne, mielőtt használatba vennék. Hogy az annyira terhes iszapképződést megakadályozzuk, amely a rátapadó tisztátalanságoktól támad a jégben és a jégen, a jeget nem tesszük egyenesen a szekrénybe, hanem 2 durva vászonzól készült zsákot tartunk, legjobb erre a célra zsákvásznat használni, amelyeket könnyen kimoshatunk. Az egyik zsákot megtöltjük jéggel és így tesszük a szekrénybe. A zsák felveszi az összes tisztátalanságokat és a tisztán lefolyó jégviz nem hagy maga után iszapot. Ha a jeget felujtjuk, akkor a másik zsákot vesszük használatba, míg az elsőt alaposan kiöblítjük és kiszárítjuk. Ily módon a jégszekrény könnyen tisztán tartható.

A penészcsirák úgy kerülnek az élelmiszerekre, hogy a szekrénybe tett még meleg ételekből kiáradó gőz a szekrény tetejére mint víz rakódik és onnan az ételekre lecsöpög, amikor is erjedési folyamatot idéz elő. Ha

már dohos szagot érzünk, akkor suroljuk ki a szekrényt forró szódásoldattal, azután szárítsuk ki, hagyjuk friss levegőn állani, amíg a szag legkisebb nyomát sem érezzük már.

Az új moratórium-rendelet.

A hivatalos lap július 29-iki száma közli a minisztériumnak 2807/1915. M. E. sz. rendeletét a moratorium fokozatos megszüntetéséről. Az új rendelet lényeges változtatásokat léptet életbe és megállapítja a moratórium végleges megszűnésének részletes feltételeit. A fontosabb rendelkezések a következők:

Lakás vagy egyéb helyiség bérletéből eredő bértartozás, akár régebben lejárt, akár ezután jár le, egészen halasztás alá esik, ha a kötelezett fél katonai szolgálatot teljesít. Ha a kötelezett rendes lakbér céljára közsegélyben részesül, vagy a lakás egy részét albérletbe adja, úgy a közsegély vagy a bérösszeg ilyen módon elnyert részeit bértartozás fizetésére köteles fordítani.

A be nem vonultakkal szemben a lakás vagy egyéb helyiség bérbeadója a részére szerződésben, szabályrendeletben vagy más jogszabályban biztosított azt a jogot, hogy a bér nem fizetése esetére a bérletet a szerződés felbontásával, vagy rendkívüli felmondással megszüntethesse, heti vagy havi bérleteknél egyáltalában nem, hosszabb tartamu bérleteknél pedig csak a halasztás alá nem eső bér nem fizetése okából és ez alapon is csak akkor gyakorolhatja, ha a bérlő a folyó bérösszegnek egy-egy hónapra eső részét minden hónap ötödik napjának elteltéig meg nem fizeti. Ez a jog azonban az illető bérleti idő utolsó hónapjának tizedik napja után többé nem gyakorolható.

Az ingó dolgok vételára és ipari teljesítmények ellenértéke címén fennálló tartozások hátralékát a következő részletekben kell törleszteni: az 1915. március végéig lejárt tartozásokat két havonként 10%-os részletekben; az 1915. április—július hónapokban lejárt tartozások 10%-os részletekben; ha azonban ily módon — a hatodik moratórium-i rendelet értelmében fizetendő részletek hozzászámításával — már több részlet vált esedékessé, a további részletek már csak két hónaponként fizetendők. A részletek mindig a tartozás eredeti összege után számítandók.

Váltón, kereskedelmi utalványon, közraktári jegyen és csekken alapuló tartozások hátralékát két egyenlő részletben kell törleszteni és pedig a látra szóló, vagy az 1914. november 1-ső napja előtt lejárt papírok után az 1915. október és 1916. október havában, a halasztás alá eső többi papír után az 1915. november és az 1916. november havában, minden esetben az illető hónapnak azon a napján, amely számánál fogva a lejárat napjának megfelel.

Az eddig nem említett minden egyéb tartozás, amely 1915. július 31-ig halasztás alá esett, az 1914. augusztus 1. előtt lejárt kamattal együtt három részletben törlesztendő olyképpen, hogy a tartozásnak 25—25%-a az 1915. október és 1916. március havában fizetendő, a maradék pedig az 1916. október havában.

Társas reggelik.

Július és augusztus hónapokban nyári szünet.

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

Jóbarátok összejöveteliei:

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. Verböczi Lajos urnál, IV. ker., Városház-utca 3.

Szüreti szünet.

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

Császárfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Első-rangu kénes hévívízű gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszopborogatások, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlég, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitűnő eredménnyel használtatnak, főleg csúszos bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kúra a légzőszervek hurutos eseteiben s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakószoba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenédij nincs. Prospektust ingyen és bérmentve küld

az igazgatóság.

KÜLÖNFÉLÉK.

A király köszönete a budapesti vendéglősöknek. A budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata f. évi május hó 28-án tartott közgyűlése a most folyó világháború alkalmából tudvalevően hódoló és üdvözlő táviratot küldött Ő Felségének. A lelkeshangú táviratra Ő Felsége most a belügyminisztérium útján a következő táviratot küldte Glück Frigyes szállodáshoz, az ipartársulat elnökéhez:

Másolat.

19639—915. eln. sz. M. kir. Belügyminiszter.

Ő császári és Apostoli Királyi Felsége a budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulatának negyvenegyedik közgyűlése alkalmából Nagyságod útján táviratban tolmácsolt hódolatát fogadni és királyhűsége biztosításáért, valamint Részeré és hadserege részére kifejezett jókívánataitért az ipartársulatnak legkegyelmesebb

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

köszönését nyilvánítani méltóztatott. Erről Nagyságodat tudomás és további szives eljárás végett értesitem. Budapest, 1915. évi június 15-én. Sándor János s. k.

A debreczeni vasúti vendéglős rehabilitálása. Debreczenből jelentik: Ottó Sándor debreczeni vasúti vendéglőstől három hónappal ezelőtt egy liter tejet vásárolt egy galiciai menekült. A vendéglős kijelentette, hogy miután liter számra nem árusít tejet, csak adagonként hajlandó adni neki. Egy adag ára 30 fillér ugyan, de — mert menekült kéri — ezáltal csak husz fillérbe számítja. Egy liter tejet így öt adagban egy koronáért vásárolt a menekült. A rendőrök megtudták a dolgot és a rendőrkapitány Ottót hat heti elzárásra és 200 korona pénzbüntetésre ítélte. Ottó megfelebbzte az ítéletet. A városi tanács nemrégén foglalkozott a fölbbvezéssel és fölmentette az elítélt vendéglőst. Most érkezett le Debreczenbe ez ügyben a belügyminiszter döntése, amely helyben hagyta a tanács ítéletét.

Hamis kétkoronás bankjegyek. Az Osztrák-Magyar Bank 1914. évi kibocsátású két koronás bankjegyeinek egy újabb, kevésbé sikerült hamisítványa került forgalomba. A hamisítványokon a kék jegykép kivitele hiányos. A fejen az arc és hajrészleteknek üres világos helyei, valamint a merevebb arckifejezés tűnnek fel, a szövegben pedig a betűk határozatlan alakjai. A szövegoldalon a zöld alap guilloché-rajzának vonalai sok helyütt szakadozottak. Különösen szakadozott a jegy alsó szélének egyenes záróvonala. A hullámalku barna alapon levő vonalaknak közei egyenlőtlenek, mi az alsó részen az aláírásoktól jobbra és balra különösen feltűnik. A szövegben a következő hibák fordulnak elő: a Gesetzlichem szóban a »z« betű jobbra hajlik, a Metall szóban a »t« betű balra, a második »l« betű pedig jobbra hajlik. A bárki szóban az »á« betűn hiányzik az ékezet, a főtanácsos szóban az »ő« betűn a két vonás hiányzik, a hátlapon a ke-

resztszegélynek vastagabb fehér vonalai ötlenek szembe. Ez a hamisítvány az »A« sorozatu jegyeknek sorozatát és számmegjelölését viseli.

A csemegecszőlő, must és üres hordók vasúti szállítása. A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete felkérte a kereskedelmi minisztert, hogy a csemegecszőlő szállítás lebonyolítását azonnal tegye lehetővé, hogy ennek a cikknek szállítási gócpontjaira a Máv. kellő mennyiségű, lehetőleg zárt kocsikat állítson rendelkezésre. Múltán most sem Olaszországból, sem Franciaországból és Algirből nem jelenik meg csemegecszőlő a német piacon, termelésnek és kereskedelemnek egyaránt nagy érdeke volna, hogy ez a helyzet Magyarország javára használtassék ki, annyiival inkább, mert csemegecszőlőben igen jó termés mutatkozik. Ugyancsak kérte az egyesület a must és az üres edényekállításának megkönnyítését is. Báró Harkányi János kereskedelmiügyi miniszter a felterjesztés kapcsán értesítette az egyesületet, hogy a gyümölcs, így a csemegecszőlő szállítása érdekében az államvasutak igazgatóságát minden lehető intézkedés megtételére utasította. A must és az üres edényekállítására nézve a kellő intézkedéseket megtette. Egyben figyelmébe ajánlja a miniszter az egyesületnek, hogy a gyümölcskivitel lehetővé tételének egyik feltétele a jó és megfelelő csomagolás. Ezt maguk a csemegecszőlőtermelők is igen jól tudják, akiknek köréből a gyöngyösi termelők azzal a kéréssel fordultak a miniszterhez, hogy a szőlőszállítókat az előirandó csomagolás betartására kötelezze. Ezt a kérelmet a miniszter mellőzte, mert nézete szerint a gondos kereskedő kötelessége olyan csomagolásra gondoskodni, amely az illető gyümölcs forgalombahozatalának biztosítására alkalmas.

Az égetett szeszes italok kimérése. A hivatalos lap egyik száma rendeletet közöl, amely szerint a kormány fölhatalmazza a belügyminisztert, hogy a hadszíntérnek nyilvánított területeken lévő egyes városokban és községekben az égetett szeszes

italok kimérésével és kismértékben való elárúsításával foglalkozó üzletek miként való gyakorlása tekintetében érvényben lévő szabályrendeletek érvényét részben vagy egészben ideiglenesen fölfüggeszthesse és helyükbe saját rendelkezéseit léptethesse életbe.

Ausztria sörtermelése. Bécsből jelentik: A minisztérium legújabb rendelete értelmében a júniusban 75 százalékra korlátozott sörgyártást augusztusra ismét 90 százalékban állapították meg. Szeptemberre vonatkozóan még nem határozott a kormány. Eppen ezért a későbbi hónapok sörgyártását illetően további intézkedésre lesz szükség, ha csak a kormány nem tervez újabb korlátozást. Ezzel kapcsolatban említést teszünk arról is, hogy az osztrák söripar most is számít arra, hogy az idei árpatermésből mintegy három millió métermázsát bocsátanak rendelkezésre. Három millió métermázsza árpából mintegy tizennégy millió hektoliter sört gyártanak Ausztriában, de ez a mennyiség is mintegy 30 százalékos csökkenést jelent a normális évek sörgyártásához arányitva, nem is szólva arról, hogy a nyersanyag drágulása is erősen érzeti hatását. A legutóbbi kampányban Ausztriában 1111 sörfőzőjében 22,709,431 hektoliter sört termeltek, amiért hektoliterenként nyolc koronával számítva, összesen 79.140. 789 korona adót fizettek.

A sörárpa-rendelet. Julius 28-án jelent meg a kormánynak a sörárpa forgalmára, a sör- és malátatermelés anyagszükségletének biztosítására és a sör ármérséklésére vonatkozó rendelete, A rendeletnek az a legérdekesebb része, hogy a sörtermelés céljára 800.000 mázsa árpát szabad fölhasználni, mivel azonban erre a mennyiségre nincs szükség, ennek egy részét maláta gyártására használhatják föl a gyárok. A maláta iránt igen nagy most a kereslet Németországban, ahol a kenyérgabonát kis mértékben engedik át szeszyártás céljára. Eppen ma kaptunk hírt arról, hogy a müncheni söripar nagy mennyiségű árpa

MINDENÜTT HÓDÍT
az új sörfőzde:
FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ R.-T.
::: KŐBÁNYÁN :::
mert söre
elsőranguak!



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 kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmenyiséget saját jégkocsijaiban szállít.

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyezim: Bortermelők szövetkezete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehér- és veres-, asztali-, peccsnye-, 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: 9-5-1g.

TELEFON 84-81.

Miskolcz környéki uradalomhoz tartozó

két vendéglő,
illetve szálloda
eladó.

Egyik élénk forgalmu mezőváros főterén, nagy telekkel, vendégszobákkal, kávéházzal és üzlethelyiségekkel; a másik vasuti góczponton, indóházzal szemközt, a vasut mentén fekvő nagyobb telekkel.

Kellő tőkével rendelkezőknek bővebb felvilágosítást ad naponta d. u. 4-5 óra közti időben

dr. Bartók Ferencz

Ügyvédi Irodája,

Budapest, II. Lánchid-utca 2.

Köbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-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 hordóban és palackokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylval bír söreink megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru söröződek között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselleteink 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.

és maláta behozatalára számít a monarkióból. Azért tartjuk ezt szükségesnek megemlíteni, mert a 2 koronás prémiumot, amit a sörárpaért a gazdának a vásárlók fizetni tartoznak, aránytalanul tartjuk akkor, amidőn a maláta ára a bel-földi értékesítésben is 26 koronáról 150 koronára drágult meg, a kivitel piacra pedig még jobban lesz értékesíthető. A hivatalos lap nyomán, közöljük még a következő részleteket:

A sörfőzők árpájukat malátává, önálló malátagyárakban külön engedelem nélkül is feldolgozhatják. A beszerezhető árpamennyiség a magyar szent korona országai területén levő sörfőző vállalatok között minden egyes sörgyárra nézve egyenként az 1913—1914. évi termelő időszakban termelt sörmennyiségek extraktartalma alapján, illetve azon sörfőzőknél, amelyek az 1913—1914. évi termelési időszak folyamán helyeztetek üzembe, termelési viszonyaik alapul vétele mellett eszközölt arányosítás szerint, a m. kir. minisztérium által egyidejűen fölosztatott. A fölosztás a pénzügyminiszter által az egyes sörfőzőkre illetékes királyi pénzügyigazgatóságokkal, a sörfőzde vállalat haladéktalan értesítése végett, közöltetett. Az egyes sörfőző vállalatok az általuk beszerezhető árpamennyiségeket másnak, mint a Hadi-Termény Részvénytársaságnak el nem idegeníthetik és azokra másnak jogot nem engedhetnek.

Eladó

72 hordó szomorodni bor, hordó nélkül hektóliterenként 110 kor. :: 3 hordó 1911. évi szomorodni 3 kor. literje. Értekezhetni lehet: **MOLNÁR MIHÁLY** Abaujszántói lakossal.

Ajánl idei bortermést, illetve mustot nagymennyiségben.

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.

Iparsó

fagyalt, jegeskávét, hidegkészítmények előállításánál a jég szállítására, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésekre díjmentesen nyújt. A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérügynöksége BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

Nagy kredenc vendéglőben nagyon alkalmas **olcsón eladó.** Cim a kiadóban.

Kiadó éjjeli mulató.

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

Értekezni lehet:

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

Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalzsebtárca (papirospézn) vagy pincéztárca (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darab-ból készült — a legújanyosabb árak mellett szerezhetik be.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlégek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönbözőbb betegápolási czikkeken.



SAJT.

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

Stauffer és Fiai magyarországi sajtgyárak **Répcelak**

Szolyvai gyógyforrás Bereg megye

Számos orvosi tekintély véleménye alapján sikerrel alkalmazhatók csusz és közsvény ellen. Cukorbetegség, epekő, a torok- és tüdőszervek bántalmainál, étvágytalanság, gyomor-, bél- és vesebajoknál. Kitűnő ízű, igen üdítő ásványvíz. Megrendelhető: **SCHÖNBORN-BUCHHEIM** gróf urad. ásványvizeinek bérletőségénél SZOLYVÁN.



Mielőtt

szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

STEINER ÉS LÖWY

első besztercebányai hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörpgyártó Besztercebányán



LITKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg ö császári és királyi fensége, Salva-tor Lipót ö cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Háló-kocsi” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.

PEZSGŐFAJOK:

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

PERZSASZÖNYEGEK

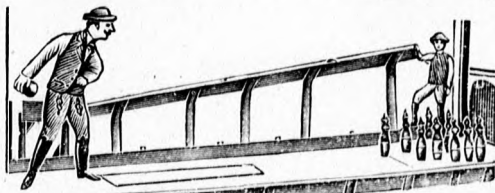
BEHOZATALA (Import)

eladás nagyban és kicsinyben, valamint olajfestmények legolcsóbb árban.

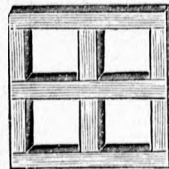
KELLNER PÁL

Budapest, VIII., Üllői-ut 14. I. em. 3. Telefon: 73.

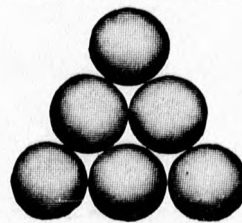
Kuglibábuk és golyók



Kuglibábuk száraz gyertyánfából készítve, szokásos vastagságban 80—88 cm. nagyságban, ca 6 1/2 cm. vastag készlet **6.— K**



Kugli kereszt alapja a kuglibábukra helyezésére erős búkkfából, 62 cm. négy-szög 6 kör.



Kuglizőpersely, fehér bádógból, fogóval, sárgarézt lakattal 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 cm. 1-25 1-50 1-75

Kerti gyertyatartó vörösbre fenyőmázolva emelő szerkezettel Korona 2.50
Kerti gyertyatartó kétágu Korona 4.50
Dugasz kiemelő készülék fialra vagy ajtóra felerősíthető Korona 5.—
Papír tányér 100 drb. kor 1.80—2.50-ig.
Papír salvéta 100 drb kor. 1.— 1.60-ig.
Pincézár táskák szarvasbőrből derékra csatolható 3 osztályal kor 10, vállra akasztható kor. 15.—

Jégszekrény egy ajtó, felül is felnyitható horgonylemez, jégartóval, sárgarézt 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.—

Jégszekrény két ajtó, felül is felnyitható I. szám 98 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 nikkeltől 100 „ „	4.80	100-as sárgarézből 100 „ „	10.—

KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTARA BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.