

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODÁSOK, 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-körút 72. □ Telefon 84-81

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Támogassuk a hazai vendéglősipart!

Magyarország vagyonosabb osztályának zöme, akár nyári fürdőzések, akár pedig téli és tavaszi üdülések utjairól legyen is szó, majdnem kizárólag a külföldet részesíti előnyben, úgy, hogy ezáltal ugyszólván megvonja azt a szükséges támogatást a magyar szállodásoktól és vendéglősöktől, amelyre azok joggal és méltán igényt tarthatnak, mindenestre az eddiginél fokozottabb mértékben. Gyógyerőt, üdülést nyújtó, egyuttal pedig természeti szépségekben bővelkedő helyekben, Magyarországonk, Szent István koronája alá tartozó egyéb társországaival együtt olyannyira duslakodik országszerte, mint a külföldnek egyetlen más országa sem. Gyógyító vizével és klimájával egyutt ott van mindjárt az Adria csodaszép szigeteivel és magyar tengerpartjával. Gyógyító vizeivel méltán sorakozik melléje honi beltengerünk, a szőlők és váremlékekkel koszorúzott Balaton. A Tátravidék egyes részeiben felülmulja az unosunottig dicsért Svájcz szépségeit. Alig van megye Magyarországon és társországaiban, amelynek ne volna meg a maga speciális gyógyhatású fürdőző helye s mégis sajnálkozással kell megállapítanunk nagyközönségünknek azt a rossz szokását, hogy minden honi értékesebb kincsünket lebecsmérli vagy legalább is lekicsinyíti a külföldi hason intézményekkel szemben.

A napi jó élelmezés kérdése ugyszólván létkérdés a pénzt költeni módjában álló utas, üdülő és fürdőző közönség előtt. Jóhirü magyar szállodás és vendéglős iparunk mai szervezettsége köreben már eddig is megtett mindent, a mi erőitől, mondhatjuk, neves szakeroitól kitelt. A versenyképesség a külfölddel szemben megvan tehát e téren nálunk, s mégis panaszkodnunk kell egy-egy általános s egy-egy részleges pangás

miatt is. Én ennek az állapotnak sajnálatos voltát legnagyobbbrészt az üdülő és utazó közönségben keresem és pedig csupán azért, mert nem támogatja kellőképp a honi vendéglősipart, kivált nem annak nyaraló-, üdülő és fürdőző telepein. E tekintetben még a háborus állapotok fokozottabb hazafias lelkesedése sem lendített a dolgon, mert lépten-nyomon olvassuk, halljuk és tapasztaljuk azt, hogy az osztrák üdülő és fürdőző helyek telidesteli vannak magyar vendégekkel, honi fürdőink, nyaraló- és üdülőtelepeink pedig csak tengenek, lengenek. Ha megkérdzem a külföldön időző fürdővendéget, hogy miért nem nyaral idehaza, mentségül legfeljebb tanulmányutakra, tapasztalatvágyra stb. utal, végül pedig előhozakodik a külföld jutányosabb áraival, nagyobb kényelmével stb. E kifogások, itt is, ott is felmerülő egyes esetek kivételével éppen nem helytálló, mert ha kellő összetartással kialakul idővel a mi közönségünkben is az idegenszeretet helyett a hazai rög s a hazai üdülő-, fürdőző helyeknek fokozottabb szeretete s így kellő megismerése, megkedvelése, úgy meg lesz az a támogatás is, amely egyik legkedveltebb és fejlettebb honi iparágunkat, a vendéglősökét és szállodásokét arra fogja képesíteni, hogy módjában álljon az őt pártoló nagyközönségnek és hovatovább rafináltabban a finomabbat, jobbat és tökéletesebbet nyújtani azért a pénzért, amit a vendég eddigelé tulnyomó részben külföldön hagyott.

Annnyival is inkább kellett ezeket az állapotokat hangsúlyozottan kiemelni, mert hála legyen hazafias jellegü fegyvelmezettiségünknek, a már 13-ik hónapjában duló világháboru közepette is, nálunk csak úgy, mint Németországban, a normális élet aligalig mutatott szembeötlobb elváltozásokat, sőt éppen a mi legnehezebb

és a legfontosabb volt, éppen a vendéglői ipartól el nem választható közlelmezés kérdése s annak megoldási módjai mutatják a bennük lakozó erkölcsi és anyagi erők értékét és forrásának kiapadhatatlanságát.

A nyári kenyerünk javát megettük ugyan már ezidén is, de azért, a mint az köztudomásu, az augusztus és szeptember rendszerint meghozza számunkra az állandó szebb napokat, midőn is az, aki még teheti, üdülni, fürdőzni siet vagy elutazik szórakozásból szép vidékeket látni. Szenteljük tehát ezt az időt mi is, akik tehetjük, kizárólag hazai vidékeinknek s ne menjünk osztrák, svájcz vagy német tájakra, ha még oly sokatigérők is azok. Külföldet tanulmányozni van időnk békés időkben is. Ami pénzünk van, maradjon a háboruban ezidén idehaza, a háboru következtében amugy is milliárdok mentek már külföldre mitőlünk is olyan dolgokért, amiknek behozatala éppen a háboru következtében melözhetlen volt.

Gazdasági küzdelmünk, ellentállásunk amugy is emberfeletti volt, minden egyes közgazdasági mozzanat lendítésén kettözött buzgalommal kell tehát munkálkodnunk. Ebben egy-egy értékes láncszemet alkot maga a szálloda- és vendéglősipar teljesítőképessége is ugy az állammal, mint önmagával s a közszel szemben.

Ha ezen láncszemen gyöngitünk, legfőként a külföldre való gravitálásunkkal, ugy egy olyan iparágunk anyagi szolgáltatási képességén lazítunk, a melyre ez, törekvéseinél, hazafiasságánál is a háborus időkben is tanusított áldozatkészségénél fogva egyáltalán rá nem szolgált.

Gyulay Károly.

Az óborok kezelése.

Az óborok sorsa a pincében több tényező összeműködésétől függ. Ezen tényezők a következők:

1. A jó pince. Jónak lehet mondani a pincét, ha hőmérséke télen-nyáron 10—12 C fok között váltakozik, ha sem nedves, sem pedig nem nagyon száraz. A nedves pincében romlanak a hordók, a nagyon szárazban pedig a bor tulságosan párolog. Jó továbbá a pince, ha levegője tiszta, amiért is szelelőlyukakkal kell birnia, melyeknek kinyitása vagy bezárása hatalmunkban álljon. Igen célszerű ezenkívül még, ha a pince nagyságához képest egy vagy több szelelőlyuk van alkalmazva annak az aljában is, hogy a levegőt benne kedvünk szerint megújíthassuk; ez leginkább szükséges az erjesztő pincében, hogy a szénsav kitakarodására utat nyithassunk, ha ez a pince aljában meggyűlné, mi erjedési készülékeink dacára is megtörténik. Hogy idegenszerű, illetőleg idegenszagú tárgyakat boros pincében tartani nem szabad, ezt a bor érzékeny természetének ismeretéből már tudhatjuk.

2. A tisztaság a pincében kétféle okból elkerülhetetlenül szükséges; mert egyrészt időelőlt romlanak a tisztátalanul hagyott hordók s másrészt a tisztátalan tartott hordókban maga a bor is romlik.

Ennélfogva szükséges, hogy a hordók hetenként egyszer kefével és tiszta törülő ruhával megtisztogattassanak. A bornak tisztasága leginkább azon tárgyak és apró edények tisztaságától függ, melyek vele érintkezésbe jönnek.

A bornak fő ellensége az ecet, ez pedig vajmi könnyen származik a pincében, ha meggondoljuk, hogy a borból mindannyiszor ecet lesz, valahányszor a bort a levegő szabadon éri. Már pedig hányszor nem érintkeznek és isszák teli magukat az akonákra alkalmazott rongyok, valamint az apró pincebeli edények borral s hányszor nem talál alkalmat a levegő arra, hogy rajtuk és bennük ezen kevés bort ecetté változtassa!

Ennélfogva korántsem elégséges az edények kitörölése, vagy az akona körül alkalmazott és borral teleszivódott rongyok megújítása. Az apró faedényekre nézve azt tanácsolhatjuk, hogy azokat, valahányszor használtattak, sorra mosassuk ki több ízben tiszta vízzel s évenként legalább egyszer kétszer meszes vízzel öblítsük ki, hogy a méz által minden, netalán beleevődött ecet-tartalomtól kitisztuljanak.

A lakunuszpapir kémerejét már e téren, úgy hiszem, mindenki ismeri az ecet kinyomozásában, tehát vegyük annak hasznát és ne hallgassunk mások okoskodásaira. Az ako-

nák körültekergetésére pedig tisztaság tekintetéből sokkal biztosabb anyag a lágy írópapír, mint bármely tiszta rongy, mely igen mohón szívja magát tele borral s ezzel az ecetesedés fészkevé válhatik.

A muslicák jelenléte az akona körül mindig arra mutat, hogy ott ecet van jelen. A lágyabb írópapír ügyes bánásmód mellett sem el nem szakad az akona beverésekor, sem tele nem szívja magát, még ha beleérne is a borba, amit egyébiránt el lehet és kell is kerülni a következő egyszerű fogással: megtöltjük a hordót a donga alsó széléig, akkor vesszünk közönséges tehér, de lehetőleg lágy írópapirozt s ebből egy fél levelet két rétebe hajtunk, felét borba mártjuk s megnedvesített felével a hordó szájára borítjuk; most a papírra alkalmazzuk a száraz akonát s gyengén belenyomkodjuk a hordó szájába s csak azután ütjük be kellőleg. A papír ily elbánás mellett nem szakadozik el, legalább a száraz fele nem s hozzátapad a hordó szájához annyira, hogyha az akonát kiverjük később, maga is képes a hordót légmentesen elzárni. Ily légmentesen elzárt hordó több ideig maradhat töltögetés nélkül és kárt nem fog szenvedni.

3. A rendes töltögetés szintén két oldalról érdemi megfigyelmünket; tekintetbe kell venni ugyanis egyrészt az időköz, mely alatt töltögettünk és másrészt a bor minőségét, mellyel töltögettünk.

Az időt leginkább a beakonázási mód határozza meg; hosszú akonák mellett, melyek a borba érnek, vagy papírral történt leakonázásnál ritkább töltögetést kíván a bor. Közönséges akonák mellett minden 10-ik nap fel kell tölteni a hordókat. A bor minőségére nézve okvetlenül megkivántatik, hogy a használt bor tiszta legyen és színre s minőségre a feltöltendővel meggyezzenek, annál legalább rosszabb ne legyen.

(Sz. B.)

Az ember egészségére ártalmas hufélékről.

Annak idején, alapvető vonatkozásában, közegészségügyi szempontból is nagy jelentősége volt egy 1908. évi földmívelésügyi miniszteri rendeletnek, nevezetesen annak, amely a husvágásra kiterjeszkedik higiénikus szempontoknál fogva is. Sajnos, nem szabad azt hinnünk, hogy ezzel az intézkedéssel teljesen utját vágják annak, hogy az ember a jövőben a hus élvezetétől megbetegedhessen. Hiszen már a szóban forgó rendelet elején is azt olvashattuk, hogy a magánfogyasztás nincs ellenőrzés alatt. Ha valaki a maga részére, szóval nem a közfogyasztás számára kecskét, juhot, vagy ser-

tést levág, azt nem köteles a husvizsgálóval megvizsgáltatni. Természetes, ha valaki az ilyen meg nem vizsgált hústól megbetegszik, ezért csak részben okozhatjuk a rendelet hiányait. Okosan cselekszik az, aki sertést, juhot vagy kecskét a maga konyhája részére szurat le, ha az ilyen állatokat elővigyázatosságból a maga egészségének megóvása céljából a husvizsgálóval megvizsgáltatja.

A megvizsgált, fogyasztásra alkalmasnak minősített hus is ártalmassá válhat az emberre. A levágott állatok husának vizsgálatával a husvizsgáló megakadályozza azt, hogy a beteg állatok (lépfenés, gümőkóros) husát emberi élelmezésre fel ne használják. A husvizsgálónak azonban nincs módja megakadályozni azt, hogy a hus utóbb meg ne romoljon. A husvizsgálatkor egészségének minősített hus, utóbb a feldolgozás közben, vagy a husszékben beszennyeződhet. E szennyeződés folytán a hus felette ártalmassá válhat az egészségre s a napisajtó híradásából is eléggé ismert husmérgezést okozhatja. Fontos, sőt közérdekű dolog, hogy a vágóhidakról elszállított hússal tisztán bánjanak s hogy a széki huskezelésre is szigorúan felügyeljenek. A mérszáros eszköze, kése, a vágótöke legyen tiszta, a husiparos bél vagy egyéb ragályos és fertőző bajban ne szenvedjen, sőt a tifusz betegségből kigyógyult husiparosnak nem is szabad hosszabb ideig a székben megfordulni, de semmiesetre sem szabad a husszékben mindaddig foglalatostokodnia, míg betegségéből teljesen ki nem gyógyul.

A hus nem egyszer rothadásnak is indul. Itt is valamiképp szennyeződött a hus, bár rendszerint olyankor indul rothadásnak, ha gondtalanul kezelik, ha nem teszik hűvös, szellős, száraz helyre, ha nagyobb darab husokat azon melegen egymásra raknak, ha az állat a levágáskor kellően el nem vérezhetett. Általános tapasztalat az, hogy a beteg állatok husa hamarabb rothad, mint az egészséges, jól elvérzett állatoké. A vágott hus, ha felaprózt, könnyebben szennyeződhet, mint nagyobb husdarabok. A nagy darab húst a szenny csak a felületén éri, s így a hus mélyebb rétege a szennytől mentes marad. A husdaráló-gépek tisztaságára is gondosan kell ügyelnünk. Használat után a gépeket szódás vagy más lugos vízzel garatján át alaposan meg kell mosni, tiszta, friss vizet adó csap alatt.

Nem egyszer lehet ártalmas a kolbásszá feldolgozott hus is. A kolbászmérgezés főléptének is végső eredményében a tisztaságihiány az oka. Rosz lehet már a töltelék is, de gyakrabban a kolbászburok szennyezettségében rejlik a baj oka; a kolbászburok tisztaságára szigorúan ügyelnie kell

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. Palacksórendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56—58. Budapestre a városi sóraktárakban is.



SZÁNTÓI SAVANYÚVÍZ

elsőrendű természetes, szénsavgasz-tali gyógyvíz.

Bornak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVÍZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

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

a bélmosó s beszerző husiparosnak. Reméljük, hogy a husmérgezések is gyérbbé válnak majd akkor, ha városainkban a mézszárszéki vizsgálatot szigorúabban rendszeresítik. Ez idő szerint még a fővárosban sem vizsgálják állatorvosok a husiparosok üzleteit oly módon, mint Németországban, ami aztán a kimért husneműek élvezhetőségének és kifogástalanságának rovására esik.

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 felügyelői kerület (Pest-Pilis-Solt-Kiskun vármegyének aszóni, biai, gödöllői, kispesti, monori, pomázi, ráczkevei, váci járásai és Fejér vármegye). A terméskilátások napról-napra rosszabbak. A peronospora és lisztharmat oly nagy mértékben támadta meg a szőlőket, hogy a védekezés eredménytelennek látszik. Gyengeközepes, több helyen rossz termésre van kilátás. A bor ára hektoliterenként 60—90 K, sőt a 100 K-s ár sem ritkaság. Borkészlet napról-napra kevesebb.

Szekszárdi felügyelői kerület (Tolna és Somogy vármegyék). A múlt heti ködös és esős időjárás újból előmozdította a peronospora terjedését, olyannyira, hogy egyes járásokban még az alsó levézet is tönkrement, gyengeközepes, sok helyen rossz termés várható. Borkészlet csekély. Bor ára hektoliterenként 60—80 K.

Pécsi felügyelői kerület (Baranya vármegye). Sok helyen a fűrtökkel a levézet is elpusztult. Az időjárás a peronospora elterjedésére igen kedvező, gyengeközepes termés várható. Bor ára hektoliterenként 60—90 K.

Tapolczai felügyelői kerület (Zala, Veszprém, Győr és Komárom vármegyék). Az utóbb beállott esőzések s ennek folytán hűvösebb időjárás a szőlők fejlődését megakasztotta. A peronospora és lisztharmat tetemes károkat okozott. Középtermés várható. Bor ára hektoliterenként 60—70 K.

Soproni felügyelői kerület (Sopron és Vas vármegyék). A szőlők fejlődése igen előrehaladt. Eltekintve a peronospora, szőlőmoly és elemi csapások kisebb kártételeitől, általánosan bő termés várható. Bor ára hektoliterenként 70—100 K közt változik.

Pozsonyi felügyelői kerület (Pozsony és Moson vármegyék). A peronospora a fejlődésének kedvező helyeken már eddig is jelentékeny kárt okozott. Az egészséges bo-

gyók igen jól fejlődnek, puhulnak, színesednek, úgy, hogy még mindig jóközép és igen jó minőségű szőlőtermés remélhető. A borkészletek erősen megfogytak, bor ára hektoliterenként 70—100 K.

Balassagyarmati felügyelői kerület (Nógrád, Hont, Esztergom, Bars és Nyitra vármegyék). A folyton megismétlődő esők következtében mutatkozó peronospora úgy a minőség, valamint a mennyiségre igen káros hatással volt már eddig is, mint-hogy azonban a szemek fejlődése tovább is kedvező, még mindig bő termés várható. Bor ára hektoliterenként 70—120 K.

Egri felügyelői kerület (Heves és Jász-Nagykun-Szolnok vármegyék). A terméskilátások az utóbbi hetekben jelentékenyen csökkentek, mert a fűrtperonospora különösen a síkföldi szőlőkben nagy kárt okozott. A hegyvidéken 15—20%, a sík vidékeken pedig 40—60% kár is mutatkozik. Mennyiségre közepes, minőségre pedig jó termés várható. Bor ára hektoliterenként 60—90 K.

Miskolczi felügyelői kerület (Borsod, Abauj-Torna Gömör és Kishont vármegyék). A szőlők fejlődése általában kielégítő. Míg a peronospora csak helyenként jelentkezett, a fakórothadás mindenütt észlelhető. Közepes termés remélhető.

Tarcsai felügyelői kerület (Zemplén vármegye). A peronospora meglehetősen terjed s kártétele egyes dülökben igen nagymérvű. A fűrtök fejlődése igen előrehaladt, úgy, hogy még bő termés várható.

Beregszászi felügyelői kerület (Bereg, Ung és Szabolcs vármegyék). A levél- és fűrtperonospora általános elterjedése a terméskilátásokat csökkentette. Helyenkint jégverés is volt, kisebb mérvű károkkal. Jóközepes termés várható. Tavalyi bor ára hektoliterenként 80—90 K.

Szatmári felügyelői kerület (Szatmár, Szilágy és Ugocea vármegyék). Az utóbbi két hét különösen kedvezett a peronospora és lisztharmat elterjedésének. A homoki s különösen a síkfekvésekben a termés 40%-a tönkrement. A hegyi szőlőkben bő termésre van kilátás.

Bihardiőszegi felügyelői kerület (Bihar és Hajdu vármegyék). Julius hó utolsó két hetében beállott esős és ködös időjárás következtében elterjedő peronospora igen nagy károkat okozott. A terméskilátások igen kedvezőtlenek. Ó- és újborkészlet még van.

Ménesi felügyelői kerület (Arad vármegye). A szőlőket a peronospora és a lisztharmat nagyon meglepte s tetemes károkat okozott. Gyengeközepes termés várható.

Fehértemplomi felügyelői kerület (Bács-Bodrog, Torontál, Temes és

Krassó-Szörény vármegyék). A kezdetben igen szépnek ígérkező termés, a peronospora nagy elterjedése folytán, igen megfogyott. Jelenleg még közepes termés ígérkezik, kivéve a homoki szőlőket, ahol alig lesz valamelyes termés.

Nagyenyedi felügyelői kerület (Alsó-Fehér, Hunyad és Szeben vármegyék). A szőlőfűrtök fejlődése igen szép, kivéve azon szőlőket, ahol munkáshiány miatt a második kapálást most végzik. Jóközépterme várható. Múlt évi borok ára hektoliterenként 70—100 K.

Marosvásárhelyi felügyelői kerület (Maros-Torda, Torda-Aranyos, Kolozs, Szolnok-Doboka és Beszterce-Naszód vármegyék). A szőlő vegetációja dus. A fejlődés igen előrehaladt. A sok köd és eső következtében fellépett a peronospora. Jelenleg közepes termés remélhető. Eladó borkészlet kevés van.

Dicsőszentmártoni felügyelői kerület (Kisküküllő, Nagyküküllő és Udvarhely vármegyék). A szőlő fejlődése igen szép. A peronospora utóbbi időben bár nagyobb mértékben jelentkezett, azonban kárt nem okozott. Ezidőszert igen jó minőségű bortermeésre van kilátás. Mennyiségre jóközepes termés mutatkozik. Bor ára hektoliterenként 70—120 K.

Társas reggelik.

Julius és augusztus hónapokban nyári szünet.

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

Jóbarátok összejöveteliei:

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., Vámház-körut 4. Telefon József 39—88 és 39—89. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállóddáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója.* Fiókküzet: IV., Türr István-utca 7. Telefon 11—48.

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

az igazgatóság.

Szent Margitszigeti forrás ásványvíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz. Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek. 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.

KÜLÖNFÉLÉK.

A házbéradó és kereseti adó kivételes szabályozása. A pénzügyminiszterium rendeletet bocsátott ki, melyben a közadókat érintő egynemű kérdéseknek a hadiállapot folytán szükségessé vált kivételes szabályozásról intézkedik.

A rendelet értelmében a hadiállapot tartama alatt a házbéradó törlése bármikor kérelmezhető, ha a ház tényleges birtokosa bérlőjének a házbéret egészben vagy részben végérvényesen elengedte. A háznak tényleges birtokosa a nyilatkozatot minden egyes bérlőre külön-külön köteles kiállítani és a nyilatkozaton levő záradékot az illetékes községi (székesfővárosban a kerületi) előjárósággal, városi adóhivatallal szabályszerűen kitöltetni s azt az adótörlési kérvényhez akár annak beadásakor, akár utólagos felszólításra csatolni. A törlési kérelem érdemleges elbírálásánál a pénzügyigazgatóságnak (adófelügyelő-helyettesnek) azt kell különösen szem előtt tartani, hogy az adótörlésnek csak az elengedett házbér arányában s csak abban az esetben lehet helye, ha a háznak tényleges birtokosa igazolja, hogy az adóév alatt az elengedés következtében kisebb bérjövédalma volt, mint amennyinek alapul vétele mellett a házbéradó jogerősen kivétellett. Ehez képest nincs helye törlésnek abban az esetben, ha a csak részben elengedett bérnek megmaradt összege egész évre kikerekítve nem lesz kevesebb, mint a házbéradó kivételének alapjául vett bérjövédalma évi összege. Ugyanezen rendelet szerint: ha az adózó fél hitelt érdemlő módon igazolja, hogy a III. osztályú kereseti adónak az 1914—1916. évekre jogerősen megállapított alapja az adózónak katonai szolgálatra történt behívása, illetőleg az 1912. évi LXVIII. t.-c. 4. szakasza alapján hadicélokra szükséges személyes szolgáltatásra történt kötelezése vagy a háborús állapot folytán előidézett körülmények következtében legalább 50 százalékkal csökkent, az 1915. évi XIV. t.-c. 7. szakasza szerint a már jogerősen megállapított III. osztályú kereseti adó, a keresetcsökkenés mértékéhez képest, a csökkenés beálltánál időpontjától kezdve mérsékelhető. Az ilyen adómérséklésre vonatkozó kérelmeket az érdekelteknek legkésőbb 1916. január végéig a pénzügyigazgatóságnál kell beadniok.

A liszt ára Bécsben és Budapesten. Ismeretes, hogy a székesfőváros tanácsa legújabb rendelete szerint Budapesten a nagyban való kereskedésben 78 korona a nullás liszt ára száz kilogrammonként, a főzöliszté pedig 60 korona. Detailban 88 fillér egy kiló nullás liszt és 70 fillér egy kiló főzöliszt. Bécsben még csak a nagyban való eladás árait állapították meg, a detailforgalom maximális árait csak ezután fogják megszabni. Bécsben olcsóbb a liszt, mint Budapesten. A nagykereskedésben 68 korona a nullás liszt maximális ára, a főzöliszté pedig 58 korona. Előbbi tíz koronával, utóbbi két koronával olcsóbb, mint Budapesten. Milyen jó dolguk van ezeknek a bécsieknek! Mi termeljük a búzát, mi gyártjuk a cukrot és ők a szegény, szerencsétlen fogyasztók, akik minduntalan kábálnak, hogy szorult helyzetüket kihasználja a fogyasztási cikkben dúsakál Magyarországon: olcsóbban jutnak a liszthez is, meg a cukorhoz is, mint mi. Ez a dolog humoros része. A többire nem is jó gondolni.

Drága lesz az ujbór. Nagykikinda város 90 holdas immunis szőlőtelepének ezévi pompásan álló termését a napokban értékesítették. Itt volt, mint rendszeren, az idén első must- és szőlőárverés, melyen nagyszámu komoly vevő között képviselve voltak az ország legtekintélyesebb borkereskedő cégei. Eladásra került kiváló fajokból 1500 mm. csemegezőlő és 1200 hl. must, melyért a részleges árverés 35, illetve 60 korona árat eredményezett; végül az egész termés (a szőlő súly szerint) 60 korona átlagárban kelt el. Az eredmény kereskedői szakkörökben nagy meglepetést keltett, de a termelők örülhetnek neki.

A sörfogyasztás csökkenése Ausztriában. Bécsből írják, hogy egyik imént megjelent statisztikai kimutatás szerint a Bécsben és környékén levő sörgyárak az 1914. év második felében mindössze 1.155,192 hektoliter sört termeltek az 1913-ik esztendő második felévének 1.476,742 hektoliterjével szemben; minélfogva a csökkenés 23 százalék. Ebben az esztendőben, az első felében 1.544,573 hektoliter volt a termés, az 1913-ik év első felében pedig 1.771,744 hektoliter. Ami pedig a sörfogyasztást illeti, annak csökkenését elsősorban az élelmiszerdrágulás okozta takarékoskodással, másrészt a sör árának emelésének magyarázzák. Egyes olyan helyeken azonban, ahol a munkások egész tömege dolgozik a különböző hadicikkek előállításával, mintegy 10—18 százalékkal nagyobb a sörfogyasztás, mint békeidőben. Ezzel szemben Alsó-Ausztria különböző rajonjában 30, Csehország egyes vidékein 50 százalékkal csökkent a sörfogyasztás.

A pálinkafőző kisüstök lefoglalása a hadsereg számára. A hivatalos lap vasárnapi száma közölte a honvédelmi miniszter 10,297/1915. sz. rendeletét a termelési adó alá eső szeszfőzdek berendezéseinek (pálinkafőző kisüstök) átadása tárgyában. A rendelet értelmében a hadicélokra igénybeveletnek kijelentett üzemi berendezések közül a termelési adó alá eső szeszfőzdek berendezéseit (a pálinkafőző kisüstöket) a birtokosok vagy kezelők kötelesek a katonai igazgatás részére felszólításra átadni. A kisüstök a hadsereg céljaira szükséges rézkészletek fokozására szolgálóknak, azonban a főzőkészülékek egy része szesztermelési célokra a községekben ideiglenesen meghagyandó. Hogy mely készülékek maradnak meg a szesztermelés céljaira, azt az elsőfoku iparhatóság a pénzügyigazgatóság kimutatása alapján közzé fogja tenni. A bealazott főzőkészülékek egyelőre nem adatnak át. Az átadott főzőkészülékekért járó kártérítést a honvédelmi miniszter külön rendeletben fogja szabályozni. A kisüstök átvételével a Budapesten, Kolozsvárott, Miskolczon, Szegeden, Székesfehérvárott, Szombathelyen és Eszéken működő fémátvételi bizottságok bizattak meg. Azokat a főzőkészülékeket, kisüstöket, amelyeket szesztermelők céljaira egyelőre a helyszínen hagynak, birtokosaik a községi előjáróság felhívására kötelesek annak a községnek átadni, amelynek területén a szeszfőzde van. A községek kötelesek az ilymódon igényelt kisüstöket átvenni, az üzembejelentést azonnal megtenni, illetve használatukat szesztermelés céljaira egyeseknek megengedni. Az egyeseknek való átengedés szabályait külön rendelet alapítja meg, amely szintén megjelent (78,500/1915. sz.) és részletesen megállapítja a használat és a kezelés feltételeit.

Rossz szüreti kilátások Franciaországban. Kerülő uton Budapestre érkezett francia borászati és szőlőszeti szaklapok egybehangzó tudósításai szerint Franciaország legfontosabb borvidékein a peronospora június közepén igen nagy erővel lépett fel, s azóta rohamosan terjed s már eddig is olyan nagy pusztítást vitt véghez az ottani szőlőkben, hogy a tavasszal mutatkozott szép termés nagy részben tönkre ment. A lisztharmat nevű szőlőbetegség is nagy károkat okozott. Bordeaux és Medoc vidékén, valamint a főmegebori termelő délfranciaországi szőlőkben tíz esztendő óta nem volt olyan rossz szüretre kilátás, mint az idén, de a többi bortermelő vidékeken sem jobb az állapotok. Nagy kár van Algírban is, ahol az idei szőlőtermésnek fele már elpusztult.

Segítés a hordóhánynon. Miatán a földmivvelésügyi miniszter a tokaj-hegyaljai bortermelők összes hordószükségletét illetőleg eddig tájékoztatva nincs, egyelőre csakis állatánosságban biztosította a Zemplénvármegyei Gazdasági Egyesületet arról, hogy oda kíván hatni, hogy a tokaj-hegyaljai szőlősgazdáknak a szükséges hordók beszerzésénél lehetőleg támogatást nyújtson. E célból hajlandó a miniszter a kincstári erdészeti által termelt és készletben levő összes gönci hordónak való tölglyadongát, amelyek körülbelül

5130 akó (2872 hliter) irtartalomnak felelnek meg, akonként 3 K 60 fillérért Zemplén vármegye törvényhatóságának rendelkezésére bocsátani az a céllal, hogy ezeket a dongákat a törvényhatóság dolgoztassa fel gönci hordókká és önköltségi áron bocsássa a szőlősgazdáknak rendelkezésére. Ezenkívül hajlandó a miniszter nagyobb ürméretű kb. 2—7 hektoliteres hordók készítésére való kincstári tölglyadongát is, továbbá használt, de jó állapotban levő 2—7 hektoliteres hordókat is — a törvényhatóság útján — a tokajhegyaljai szőlősgazdáknak rendelkezésére bocsátani és pedig a dongát akonként 3 K 60—80 fillérért, a a használt hordókat pedig körülbelül 9—12 koronáért.

A görög mazsolakereskedelem. Athénből jelentik, hogy a görög mazsolatermelők és kereskedők körében nagy a nyugtalanság az angol tulkapások miatt, amelyekkel a görög kereskedelmet, elsősorban azonban a mazsolakereskedelmet megbénították. A mazsolakereskedők felhívták a kormány figyelmét arra a körülményre, hogy augusztusban már megkezdődik az ezévi termés exportja és kérik, hogy a mazsolaexportot, amely Görögországnak egyik főjövédelmi forrása, a megfelelő óvintézkedésekkel tegye lehetővé.

Kiviteli tilalmak Svájcban. A Schweizerisches Handelsamtsblatt a svájci közgazdasági departement következő közlését teszi közzé: Minthogy a tejtermelés jóval kisebb, mint az előző évek hasonló hónapjaiban, a tejtermékek (sajt és kondenzált tej) kivitelét jelentékenyen korlátozni kell, hogy az ország ellátása megfelelő áron legyen biztosítva fogyasztási tejjel és sajttal. A lágsajt (tilsiti), jurasajt, valamint a soványsajt és más másodrendű (sekunda) keménysajtok kivitele, a jövő őszre és télre, teljesen ki van zárva.

A tarhonya ipar előmozdítása. A kormány gabona- és lisztrendeleteivel kapcsolatban a szegedi tarhonyagyártók hazájában, aggodalmaskodtak amiatt, hogy a kormány a lisztkészlet megszerzésénél nem gondoskodik a tarhonyagyártásról. Ez az aggodalom alaptalan, mert mint az érdekeltekkel tudatták, a közeljövőben rendelet jelenik meg, mely meghatározza azokat a feltételeket, amelyek mellett a tarhonyakészítők ipari célra lisztet vásárolhatnak a Haditermény Részvénnytársaságtól.

BOR

1914. évi termésü

84 hektó rizling.

11^o maligándos,

16 hektó kadarka

eladó

Szabó Andornál

Szabadszállás.

Eladó

45 hektó tavalyi prima fehér Csupakvidéki bor, mely a palaznaki hegyen van elraktározva. Állomása: Csupak vagy Alsóörs. A bor elsőrendű, ára kedvező. Bővebbet:

Németh József tulajdonos ad. Székesfehérvár, Pálya-utca 12. sz.

Áldás a szenvedőknek a világhírű városligeti szénsavdus

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

Gyomorrontást, bűt, haragot elhárít. Házhoz szállítja:

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

„ALTVATER
GESSLER
BUDAPEST”



Ezen 3 szóval ajánlja Gessler Siegfried cs. és kir. udvari szállító Budapest—Jägerndorf az ő hírneves likőr-különlegességét a »Gessler-féle valódi Altwater« növénylikört. Ezenkívül többi gyártmányai, mint likőrök, gyümölcsparlatok és málnaszörp a legjobbak és közkedveltek.

Nagy kredenc
vendéglőben nagyon alkalmas
olcsón eladó.

Cím a kiadóban.

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég-százására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt
A Magyar Királyi Sójóvédék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

Kiadó éjjeli mulató.

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

Értekezni lehet:

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

Gyomorbaj és köszvény ellen

POLENAI

dus lithiumtartalmu alkalikus gyógyviz, Ajánlva vesebajoknál, epekő- és gyomormegbetegedéseknél. Legüditőbb asztali viz.

Kapható mindenütt. Megrendelhető:
FORRÁSBÉRLŐSÉG: SZOLYVA

Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalzsebtárca (papiros pénz) vagy pincértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy daraból készült — a legutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sörvítőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és hathólyag-különlegességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görcsér, gumiharisnyák, sörvítőket, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

SAJT.

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



Stauffer és Fiai
magyarországi Répcelak
sajtgyárak

PERZSASZÖNYEGEK

BEHOZATALA (Import)

eladás nagyban és kicsinyben,
valamint olajfestmények legolcsóbb árban.

KELLNER PÁL

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

Telefon: 73.

A magyar vallás alap. saját terméséből
az alább részletesen felsorolt

somlói borok

eladók.

Ügynökök kizárva.

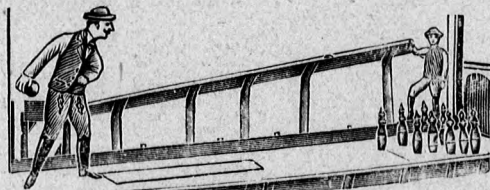
10 Hl. 1909. évi aszubar	hektoliterenként	400 kor.
18 „ 1909. „ pecsenyebor	„	300 „
28 „ 1909. „ „	„	200 „
15 „ 1905. „ fehér asztali bor	„	120 „
11 „ 1907. „ „ „ „	„	120 „
6 „ 1911. „ „ „ „	„	90 „
75 „ 1913. „ „ „ „	„	100 „*
150 „ 1914. „ „ „ „	„	100 „*

* 20 hektoliteren felüli mennyiségnél Hl.-ént 90 K.

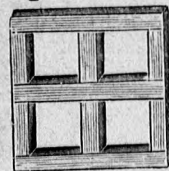
Az árak, az uradalmi pincékben, a vevők által odaszállított hordókba fejtve értendők. A szállítási költségek a vevőket terhelik.

Rendelések kizárólag a kir. közalap. erdőgondnokságnál Somlóvásárhelyen (Veszprém vármegye) eszközölhetők, ahol bővebb felvilágosítás is kapható.

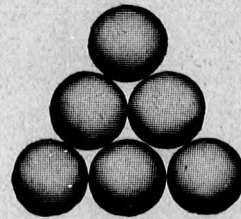
Kuglibábuk és golyók



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



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



Kuglizőpersény, fehér bádógból, fogóval, sárgaréz 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

	1 1/2	12 1/2	13 1/2	175
Kerti gyertyatartó vörösré fénymázolva emelő szerkezettel Korona 2.50				
Kerti gyertyatartó kétágú Korona 4.50				
Dugasz klaméló készülék falra vagy ajtóra felerősíthető Korona 5.—				
Papír tányér 100 drb. kor 1.80—2.50-ig.				
Papír salvéta 100 drb. kor. 1.—1.60-ig.				
Pinczér táskák szarvasbőrből derékra csatolható 3 osztályal kor 10, vállra akasztható kor. 15.—				
Jégszakrény egy ajtós, felül is felnyitható horgonylemez, férgartóval, 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				
Jégszakrény 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 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.



AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

:: KOLOZSVÁROTT. ::

Sürgönczim: Bortermelők szövete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket 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 MŰTERMÉBEN

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 72. szám

FOGAD: 9-5-19.

TELEFON 84-81.

Mielőtt

szükségletét
valódi hegyi
málna
szörpben

fedezné, kérjen
mintázott ajánlatot

STEINER ÉS LÖWY

első besztercebányai
hydraulikus gyümölcs-
sajtoló és szörpgyártó
Besztercebányán



LITTKÉ L.

pezsgőbörgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

Frigyes főherczeg
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”
„FORENGLAND”
(savanykás) „BRI-
TANIA EXTRA
DRY” (cukor nélk)



Kőbányai 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 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 súlylval bír sörökünk megítélésénél azon
kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdek között egész
Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselőteink 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.