

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODASOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

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

Előfizetési ár:

Egész 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.

Élelmiszerpiacaink és a világháború.

Még a háborus előtti időkben is, a nagyhatalmak sorában Angolország volt az egyetlen, amelynek élelmiszerpiaca majdnem kizárólag behozatalra volt utalva. A kontinensen utána azután Németország, legalább egyes élelmicikkekben nagyon is rá volt szorulva a behozatalra. Éppen erre a körülményre alapította Anglia a maga kegyetlen, de mégis csak csődbe jutott kiéheztetési politikáját. Németország egyszerűen megkészszerelte beltermelését, Magyarország és Ausztria pedig a maga fölös élelmiszer készleteiből pótolta és fedezte hűség és vitéz német szövetséges társainak mindazon szükségleteit, a melyek a közöseknek mondható élelmiszerpiacokon utánpótlásokra szorultak. Érthető már most ezek után, hogy a vendéglősiipar üzemeiben sem a németeknél sem pedig minálunk fennakadás vagy éppen bénulás tüneteiről alig szólhatunk. A jogos áremelkedésekkel a vevő és viszonteladó közönség hazafias megnyugvással kölcsönösen leszámolt. Értjük ez esetben alattuk a készleteiket beszerző vendéglősöket s az ezek étkei fogyasztó nagyközönséget egymás kölcsönös ráutaltságának viszonyaiban.

Az értelmes és józan közönség zöme egyes apróbb fogyatékoságokon tultette magát. Egyebekben pedig aki, a mai állapotok közepette Budapest, Berlin, Bécs székesfővárosok s más nagyobb központok vendéglőiben kritikái szemléket tartott és tart, kénytelen a vendéglősiipar önfeláldozása előtt kalapot emelni, már csak azért is, mert az áremelések és változatoság tekintetében, jogos és jogtalan panaszok egyáltalán tért nem hódíthattak, sőt, amitől a fogyasztóközönség zöme nem alaptalanul tartott, az ételadagok szokott normális nagysága is elenyészően csekély kivétellel alig változott. Annak az üzemenek az életképessége, amely esetleg ilyes vagy hasonló fogásokhoz folyamodott,

amugy sem volt megmenthető s vált még kevésbé megmenthetővé kivált ott és akkor, ahol létele fenmaradását a rendesnek, a megszokottnak alatta álló ételadagok nyújtásával vélte megbiztosíthatónak.

Ezek után rátérhetünk a vendéglősiipart közvetlenebbül is érintő élelmiszerpiacok helyzetének egyes jelenségeire, amelyek kivált igen jellegzetes tanulságokat rejtenek magukban ott, ahol az e téren is kiváló német piacok állapotait példaként ismertetjük és összehasonlítgatjuk a mieinkkel. A velünk szomszédos német vendéglősiipart ellátó német termelőpiacoknak kiváló dicséretére szolgál az a törekvés, hogy minden néven nevezendő élelmiszert belföldön igyekeztek kitermelni. Németország lakossága, de legkivált a német főfogyasztó piacoké a városoké, az utóbbi évtizedek alatt néhol 100%-kal is emelkedett, élelmiszerellátásban pedig hiányt még sem szenvedett egyszerűen azért, mert a termelés fokozásának mérve, az intenzív gazdálkodás segédelmével nemcsak hogy lépést tartott a lakosság szaporulataival, hanem számban vagyis az anyag mennyiségében tul is szárnyalta azt legtöbb helyen.

Megnyugvásunkra szolgáljon itt az a körülmény is, hogy a nálunk Magyarországon termelt élelmicikkeknek a német piacok felé irányuló bevitel is évről-évre emelkedik fokozatosan; a háborus időkben egyes termékeink terén még óriás méreteket is öltött s így békés idők bekövetkeztével remélhetőleg folyton gyarapodó tendenciát fog mutatni a jövőben is. Ez pedig annál valószínűbb, mert Németország nagyarányú fogyasztását a háboru után sem lesz képes minden téren egymaga fedezni, már égalji viszonyainál fogva sem s így Magyarország Kánaánjának termőföldjei önként kínálkoznak legközvetlenebb szomszédos termelőkként. Mi rajtunk mulik az legfőként, hogy ez így legyen!

Vendéglősiiparunkat az áralakulatoknál fogva is közvetlenebbül érdeklő élelmiszerciként említem fel pl.

a vaját. Régibb és békés időkben a német tejtermelés még Angliát is el tudta látni vajjal. Ma ezt a terméket már a háborut előzőleg is Dánia és Szibéria szállította és szállítja az angol piacoknak: egyszerűen azért, mivel Németország fogyasztó piaca maga részére sem képes elegendő vaját termelni s így jelentős jövő vár itt a magyar vajtermelésre is, a mely megfelelő minőségek esetén jó piacokat fog találni, sőt keresni is a német földön. Vajtermelésünket tehát igyekeznünk kell odafejlesztünk, hogy a külföldi igények kielégítése mellett, jót és eleget, legalább is annyit termeljünk belfogyasztásra is, amivel az élelmiszerpiacon minden irányzat, s így a sok vaját s egyéb tejterméket elhasználó vendéglős- és kávésiiparunk is megtalálhassa a maga számításait.

Mindaz, amit a vajról elmondottunk, ráalkalmazható a sajtermékekre is. A háborus évek tapasztalata megtanított arra, hogy mai kiváló fejlettségű sajtermelésünk mellett végleg kiküszöböltnek lehetne tekinteni az eddigelé oly nélkülözhetlennek vélt francia és olasz sajtpiac termékeinek beözönlését. Sőt éppen a mi szakavított vendéglőseink tehetnek arról tanubizonyosságot, hogy sajtermelésünk valamennyi külföldi sajtspecialitást pompásan előállít ma már maga is idehaza oly minőségekben, hogy azokkal a nagy sajtfogyasztó német piacok asztalain sem fogunk szégyent vallani. E téren legfeljebb az osztrák szomszédok alpokvidéki sajtermelésével kell majdan a verseny terén megosztzkodnunk.

Müvaj- és müzsirtermékeink fejlesztésére is sulyt kell fektetnünk, mert éppen a háboru szolgált itt is újmutatóul, amennyiben ebbeli termelési készleteink, ott ahol az előállításukhoz szükségeltető nyersanyagokban hiányt nem szenvedtünk, nemcsak idehaza voltak eminenter értékesíthetők, hanem a szállíthatás szempontjából el nem zárt helyeken is elsőrangú elhelyezést nyerhettek; amire annyival is inkább szükség volt, mert a sertés- és ludzsirban,

esetleg vajban, sőt csemegeolajban is szükségét szenvedő piacok a vendéglő iparral együtt, a megbénulás, az üzemfennakadás, szünetelés, sőt pusztulás veszedelmének is ki voltak téve kizárólag azért, mert a megfelelő zsirnemekhez hozzá nem juthattak.

Ami a husipari cikketek illeti, erről majd inkább csak a hadjáratok lezajlása után lehet következtető jelenségeket ismertetni. A fogyasztópiacra szánt husfélék eladási és fogyasztási viszonylatai ma még olyannyira egybe forrottak a kettős monarchia és a német birodalom hadseregei husellátásának kérdéseivel, hogy ezekre a dolgokra ma itt ki nem terjeszkedhetünk.

Hazánkban a háborus állapotok dacára is, állandóan megnyugtató jelenségeket szolgáltatott a zöldségfélék és a gyümölcsök termelése. A mennyiben a szállítási viszonyok ezt csak megengedték, az illetékes kormányok úgy minálunk, mint odaát az oly tökéletes szervezettségű Németországban is, minden lehetőségét megadták annak, hogy a számottevőbb termelő piacok részére az utakat megnyissák.

E tekintetben hazánkszerre állapíthatta meg éppen a vendéglősipar is azt a tényt, hogy a nagyfogyasztó közönségnek az a jelentős tömege, amely a vendéglők és étkező helyiségek fölkeresésére rá volt és rá van utalva, panaszokat alig tett; de nem is hallottunk ilyeneket, legalább nem számbavehetően, magától a vendéglősök és étteremtulajdonosok hazafias kara részéről, sem minálunk, sem pedig a németek részéről.

Gyulay Károly.

A boros hordók kezelése.

A szüret ideje közeledvén, nem lesz felesleges az okszerű borkezeléssel szorosan összefüggő s minden vendéglősnek, kocsmárosnak annyi fontos és nélkülözhetetlen dolgokat, a boroshordók és edények kezelését tárgyalni.

A borkészítésnél a hordó igen fontos szerepet játszik, mert ebben tisztul, ebben érik meg az ital és ebben megy a korának megfelelő változáson át. A bor elég hosszú időn át marad a hordóban és így ennek tisztántartása elsőrendű érdekeink.

A boroshordók és edények tisztántartására minden pincében nagy gond fordítandó, mert ezek okszerűtlen kezelése igen megboszulja magát, amennyiben az edénytől kapott ízt vagy szagot a legkritikább esetben, vagy egy-

általán nem lehet a borból kiküszöbölni. Egyes pinceműveletekkel csökkenthetjük ugyan, de teljesen megszüntetni a bort tőle nem lehet. Tehát ennek tudatában sokkal könnyebb hordóinkat és edényeinket tisztán, okszerűen kezelni, mintsem ilyen okszerű kezelés hiánytalanságából eredő megromlott edénnyel érintkezett s így hibás vagy beteg borral vesződni.

Ugy a hordókat, valamint a többi edényeket, nemkülönben az eszközöket stb., szóval mindazt, amivel a szőlő, illetőleg a must érintkezésbe jön, már a szüret előtt alaposan átvizsgáljuk, az abroncsos faedényeken az abroncsokat, ha szükséges, megszorítva, alaposan kitisztítva s kijavítva tiszta forró vízzel kiforázzuk, hogy megdagadjanak, a szőlőzúzó és préseknek különösen vasrészeit alaposan megtisztítjuk, ha valahol esetleg rozsdás volna, rozsdától, vagy ha a rozsdá ellen valami anyaggal bevontuk, ettől letisztítjuk. Éppen úgy a szüret alatt, különösen, ha meleg idő van, nagy gond fordítandó mindazon edények és eszközök tisztántartására, melyekkel a szőlő, illetve a must vagy akár a bor érintkezésbe jön, mert már ilyenkor bevihetünk mustunkba különféle betegségeket, azért szüret alatt egy a szedőedények, mint a puttonyok, bádak, szőlőzúzó, prések, szivattyúk stb. legalább minden két napban egyszer a reátpadtt musttól lemosandók, mert ezen must erjedésbe jövén, alkohol keletkezik, melyből kifolyólag, mivel a kellő feltételek megvannak, az ecetbaktériumok elszaporodása s ecetsavképződése segítetik elő s így még szüret alkalmával megfertőzi mustunkat, míg ellenben, ha edényeinket tisztára mossuk, nincs elég idő az alkohol képződéshez s ennélfogva az ecetbaktériumok elszaporodásához sem.

Amikor valamely hordó kiürül s azt üresen kell, hogy hagyjuk, úgy tiszta vízzel addig mossuk, míg a kijövő víz tiszta nem marad. Ezután lehetőleg szellősebb helyen úgy az akona, mint a csaplyukat nyitva hagyva szájával lefelé fordítva, hogy belőle a víz kicsurogjon, továbbá, hogy megszikkadjon, így hagyjuk, ezután a csaplyukat beverve, szájával felfelé fordítjuk s hektoliterenként 5 gramm ként égetünk el benne s így a kénssavval a hordóból a levegőt kiszorítjuk, a penész stb. gombák tenyésztére nem marad élely, azután az akona száját jól beverve, a következő kénezésig vagy használatig így hagyjuk. Ajtós ászokhordóknál természetesen sem a kiürítésnél, sem a mosásnál a hordót nem mozgathatjuk, különben is ilyenél csurgóra állítani nem szükséges, mivel az ajtó kivételével ugys szivacsos jól kitűrülhetjük.

Mivel a kénssav a hordóban idővel hatását elveszti, tehát ha hosszabb ideig marad üresen a hordó, a kénezését időről-

időre (minden hónapban) ismételni kell, mert ha a rendes kénezés elmarad, levegő s így oxigén jut a hordóba, amikor is a penész stb. gombák tenyésztére a kellő feltételek nem hiányoznak, így hordóknak könnyen elromolhat.

Mielőtt azonban ilyen kénezett hordóba mustot vagy bort töltenénk, ha mustunkat, illetőleg borunkat különben kénezeni nem akarjuk, tiszta vízzel jól kimossuk, miáltal a kénssav, illetve a kénstól megszabadítjuk. Mivel a kénssav egyrésze kénssavvá alakul át, úgy hogy egy hosszabb időn át üresen állott, tehát többször kénezett hordóban a kénssav igen felszaporodhatik s ha ilyen hordóban minden kezelés nélkül mustot, illetőleg bort töltenénk, a kénssav különben kellemes ízű borunkat kellemetlen savanyuvá tevé, tehát egy ilyen hosszabb időn át üresen kénezett hordót megtöltés előtt nem csak jól kimosni, hanem tiszta vízzel teletöltve áztatni is kell, hogy a kénssav, mely a fába is belevette magát, ezáltal onnan eltávolíttassék.

Mielőtt valamely üresen állott hordóba, különösen idegen hordóba, melyet nem ismerünk, mustot vagy bort töltenénk, annak tisztaságáról szaglás és gyertyával való betekintés által okvetlen győződünk meg, hogy nincsen-e penész-, dohos, ecetes vagy valamely más hibás szaga, a beszagolás előtt tenyerünkkel rácsapunk a hordó szájára vagy pedig belefujunk, hogy benne a levegő mozgásba jöve, szagát jobban megérezhessük. Ha már a szaglásnál valami penész-, dohos vagy ecetszagot éreznénk, a gyertyával való vizsgálat annál szigorúbb legyen; amennyiben azt látnánk, hogy a penész csak most veszi kezdetét vagy még nincs nagyon elhatalmasodva és még a dongába nem vette bele magát, akkor nincs más teendőnk, mint tiszta hideg vízzel utána 4%-os szódás forró vízzel, azután tiszta forró vízzel és ismét tiszta hideg vízzel addig mosni, míg a kifolyó víz úgy izre, mint színre ugyanolyan nem lesz, mint mielőtt beletettük.

Ha azonban azt látnánk, hogy a penész jobban elhatalmasodott, sőt a fát is nagyobb mértékben megtámadta, akkor a hordót ki kell fenekelnünk s azon szárazon jó éles pincekefével a penészt lesuroljuk, ha valahol a penész behatolt a fába, ott a fát az egészséges részig lefaragjuk, ezután hideg vízzel, utána 4%-os forró szódás vízzel, utána tiszta forró vízzel és ismét tiszta hideg vízzel jó éles pincekefével megsuroljuk s azután befenekeljük, tiszta vízzel megtöltjük s mindaddig áztatjuk, míg a kijövő víz izre és szagra teljesen tiszta nem lesz.

Kisebb dohos, penészes hordókat egyes vidékeken még ma is divatban levő kiégetéssel tisztítanak. A hordókat kifenekelik és benne nagy lánggal gyorsan égő anyagot

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE Budapest-Kőbánya.

Fennáll: 1854 óta A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzde évi gyártó képessége 1.000.000 hl.

Hordósörrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4-20. Angyal földi jégverem: Telefon 115-83. Budai jégverem: Telefon 43-40. Vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. Telefon 52-58 és 52-60. Palackosrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56-58. Budapestre a városi sórraktárakban is.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

elsőrendű természetes, szén-savdús asztali gyógyvíz.

Bornak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40-97.

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

(gyaluforgácsot) égetnek el, miáltal a hordó fája teljesen kimelegszik, egész forróvá lesz s így a penészgombák elpusztulnak, utána forró lugosvizzel kikeféléik, majd hideg vízzel kimossák s belenélve ismét kimossák és csak azután veszik használatba.

Az olyan hordókat azonban, amelyeket a vizsgálatnál ugyszólván korhadtnak találunk, legjobb ha ezeket más célra használjuk már fel, mert ez már bor tartására nem való; ha a dohosság csak egyes kisebb foltokban támadta volna meg a fát, a dohos részeket az egészségesig letaragjuk, azután úgy kezeljük, mint a penészes hordóknál már láttuk.

Ha a vizsgálatnál azt tapasztaltuk, hogy hordóknak ecetes, mivel itt a bajt rendszeren ecetgombák idézik elő, tehát első dolgunk ezen gombákat vagy gőzöléssel, vagy forró vízzel megölni, ezután 4%-os forró szódásvizet öntünk belé és úgy rázzuk, hogy az a hordót jól átjárja s benne hágyjuk majdnem kihülésig, azonban minden tíz percben más-más állásba hozzuk, hogy a forró szódásvíz a hordó minden részével érintkezessen, azt az eljárást háromszor-négy-szer ismételjük, azután tiszta forró vízzel jól kimossuk, illetve épen úgy kezeljük, mint a szódás vízzel; ha már kihült, kék lakmuspapírral megvizsgáljuk, azt belemártva; ha megvörösödik, akkor még mindig tartalmaz ecetsavat, az esetben újra forró szódásvízzel, majd ismét forró tiszta vízzel addig ismételjük, míg a lakmuspapír nem vörösödik meg, a hordó lája már nem tartalmaz ecetsavat, azután tele töltjük hideg vízzel s jól kiáztatjuk.

Természetes, ha gőzölő áll rendelkezésünkre, mindenik esetről a lugozás előtt a hordót addig gőzöljük, míg jól át nem melegedett, hogy ezáltal a penész-, ecet stb. gombákat előljük.

Ugyanígy eljárással kezelendők a hibás edények is. Amint tehát az elsoroltakból láthatjuk, meglehetősen nagy munkával jár egy már csak kissé megromlott hordót vagy más edényt is ismét használhatóvá tenni, azért nem tanácsolható eléggé minden pincészetről a hordók, edények stb. gondos, megtehető kezelése és tisztántartása, amiáltal nemcsak hogy ilyen hosszadalmas munka lesz elkerülhető, hanem borunk sem lesz kitéve mindenféle borhibának vagy betegségnek.

(Folyt. köv.)

(Sz. B.)

A szőlők állapota és terméskilátások.

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

Budapesti felügyelői kerület. (Pest-Pilis-Solt-Kiskun vármegyének aszódai, biai, gödöllői, kispesti, monori, pomázi, ráczkevei, váci járásai és Fejér vármegye.) A peronospora és lisztharmat további pusztítása folytán a várható gyenge közepes termés redukálódott, úgy hogy gyenge, sőt egyes helyeken rossz termésre van kilátás. Bor ára hektoliterenként 60—100 K.

Szekszárdi felügyelői kerület. (Tolna és Somogy vármegyék.) Oly nagymérvű kárt okozott a peronospora, hogy sok helyen a szőlőt munkálatlanul hagyták. — Gyenge közepes, sok helyen rossz termés várható. Bor ára 60—80 K.

Pécsi felügyelői kerület. (Baranya vármegye.) Gyenge közepes termés várható. Borkészlet kevés, a kereslet lanyha, ára hektoliterenként 70—90 K.

Tapolczai felügyelői kerület. (Zala, Veszprém, Győr és Komárom vármegyék.) A folytonos esőzések hátráltatják a szőlő fejlődését, akadályozzák a munkálatok végrehajtását. Peronospora és a lisztharmat, már eddig is tetemes károkat okozott. A terméskilátások csökkentek. Gyenge közepes termés várható. Bor ára hektoliterenként 60—80 korona.

Soproni felügyelői kerület. (Sopron és Vas vármegyék.) A sok esőzés folytán terjed a fűrtperonospora és a zöldrothadás. Felhőszakadással kapcsolatos jég-eső is okozott némi kárt, mindamellett a bogycák fejlődése igen előrehaladt s minőségre jó, mennyiségre bő szüret várható. A bor ára 70—100 K.

Pozsonyi felügyelői kerület. (Pozsony és Moson vármegyék.) A szőlőtermés egyre romlik, kevesbedik. Peronospora, lisztharmat, fakó és szürke rothadás érzékeny károkat okoz. Az egészséges szőlő jól fejlődik s ha az időjárás kedvezőbbre fordul, úgy még jóminőségű közép-termes várható. A bor ára 70—100 K.

Egri felügyelői kerület. (Heves és Jász-Nagykun-Szolnok vármegyék.) A szőlők fejlődése előrehaladt, a bogycák már puhulnak. Igen nagy kárt okozott azonban a peronospora, úgy hogy hegyi szőlőkben közepes, sík vidékeken pedig gyenge termésre van kilátás. Minőségre nézve jó termés remélhető. Egyes helyeken már a mustot keresik.

Miskolczi felügyelői kerület. (Borsod, Abauj-Torna és Gömör-Kishont vármegyék.) A sík fekvésű szőlőkben a peronospora érzékeny károkat okozott magasabb fekvésekben kisebb mérvű a kártétel. Fakórothadásból eredő károk még elenyészők. Hegyi szőlőkben közepes termésre van kilátás.

Tarcali felügyelői kerület. (Zemplén vármegye.) Több-kevesebb peronospora kár és rothadás minden szőlőben található, emellett is még elég bő termés mu-

tatkozik. A bogycák nagyon fejlettek és zsendültek, úgy hogy kedvezőbb időjárás mellett igen jó minőség remélhető.

Beregszászi felügyelői kerület. (Bereg, Ung és Szabolcs vármegyék.) A szőlő fejlődése eléggé kedvező, úgy hogy a peronospora és a fakórothadás észrevehető kártétele mellett is jó közepes termés remélhető. Bor ára hektoliterenként 80—100 K.

Szatmári felügyelői kerület. (Szatmár, Szilágy és Ugocsa vármegyék.) A peronospora és a lisztharmat terjedésére az időjárás igen kedvező. A bogycák repednek s a rothadás veszélye fenyeget. Terméskilátások elég kedvezőek.

Bihardiószegi felügyelői kerület. (Bihar és Hajdu vármegyék.) A folytonos eső következtében mindinkább terjedő peronospora és a vele kapcsolatosan jelentkező molyrágás következtében a szőlők 50%-a tönkre ment. Ezidőszerint rossz termésre van kilátás.

Ménési felügyelői kerület. (Arad vármegye.) A folytonos esőzés a légyszem alá való kapálást akadályozza. Sok helyen a szőlők gondozatlansága folytán a betegségek kártételei nagyobbodnak. Gyenge közepes termés várható.

Fehértemplomi felügyelői kerület. (Bácsbodrog, Torontál, Temes és Krassó-Szörény vármegyék.) Az ugyszólván napról-napra megújuló folytonos eső és köd következtében nemcsak a fűrtperonospora és a lisztharmat, hanem még a zöldrothadás is érzékeny kárt okozott, olyannyira, hogy gyenge közepes, sőt egyes helyeken gyenge termésre van kilátás. Bor ára hektoliterenként 60—90 K.

Kecskeméti felügyelői kerület. (Pest-Pilis-Solt-Kiskun vármegyének abonyi, alsódabasi, dunavecsei, kalocsai, kiskőrösi, kiskunfélegyházi, kunszentmiklósi, nagykátai járásai, Csongrád, Békés és Csanád vármegyék.) A peronospora rohamos terjedése mellett fellépett a zöldrothadás is. Átlagban gyenge és rossz minőségű termés várható, itt-ott lesz jó termés és kiváló minőség is, de az összterületnek alig egy százaléka. Bor ára hektoliterenként 60—80 K.

Nagyenyedi felügyelői kerület. (Alsó-Fehér, Hungad és Szeben vármegyék.) A folytonos eső akadályozza a munkák belejését. Rothadás kismértékben mutatkozik. Szórványosan jelentkezett a peronospora és lisztharmat. A szőlő fejlődése igen szép. Bor ára hektoliterenként 70—100 K.

Dicsőszentmártoni felügyelői kerület. (Kisküküllő, Nagyküküllő és Udvarhely vármegyék.) A szőlő fejlődése szép. Jelentékeny peronospora kár ezidőig nem fordult elő. Mennyiségileg közepes, minőségileg jó termés várható. Bor ára 70—120 K.

Marosvásárhelyi felügyelői kerület. (Maros-Torda, Torda-Aranyos, Ko-

A BORSZÉKI MADONNA savanyuviz, kitünő borviz és asztaliviz.

Teljesen vasmentes, a bort és pezsgőt nem feketíti. Dus szén-savtartalmánál fogva az emésztést kedvezően befolyásolja.

Megrendelhető: Borszéki Fürdővállalat Részvénytársaságnál, Budapest, V. Nádor-u. 6. Telefon 157-81 és 162-84.

lozs, Szolnok-Doboka és Besztercze-Naszód vármegyék.) A peronospora a termés 30%-át tönkretette. A lágyszemre való (kapálást egyes helyeken elvégezték, általában szünetel a munka.

Társas reggelik.

Szeptember 10-én: Gregorits Ferenc úrnál, VI., Hermina-ut 59.

Szeptember 17-én: Ritz szálloda r.-t.-nál, IV., Mária Valéria-u. 14.

Szeptember 24-én: Hetlinger János úrnál (Máday utóda) Rákóczi-ut.

Október 1-én: Müller és Holub vendéglős úrnál, IV., Semmelweis-utca 1.

Október 8-án: ifj. Schuller Ferenc vendéglős úrnál, Üllői-ut 21.

Október 15-én: Hungária nagyszállodában, IV., Türr István-u. 1.

Október 22-én: özv. Sárhán Jánosné vendéglősnél, VII., Akácfa-utca 12.

Október 29-én: Hack István vendéglős úrnál, VII., Baross-tér 13.

November 5-én: Schumitzki Vendel vendéglős úrnál, VII., Thököly-ut 6.

November 12-én: Neményi Béla vendéglős úrnál, VI., Teréz-körút 39.

November 19-én: Kittner Mihály szállodás úrnál, VII., Rákóczi-ut 58.

November 26-án: Kovács E. M. vendéglős úrnál, IV., Curia-utca 2.

December 3-án: Kóvári Jenő vendéglős úrnál, VI., Városligeti fasor 6.

December 10-én: Gundel Károly vendéglős úrnál, VI., Városliget.

December 17-én: Glück E. János szállodás úrnál, Rákóczi-ut 5. »Pannónia« szálloda.

December 24-én: Kommer Ferenc vendéglős úrnál, IV., Türr István-u. 5.

December 31-én: Szilveszter napján nincs összejövetel.

Jóbarátok összejövetel:

Szeptember 15. Verböczi Lajos úrnál, IV. ker., Városház-utca 3.

Szüreti szünet.

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

Császárfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kén-hevízü 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 csúszós 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.

Haraszkőviben egy pár száz hektóliter

bor eladó.

Közvetlen értesülés

Szatmári Királyi János szőlőnagybirtokosnál.

KÜLÖNFÉLÉK.

Pálinkafőző kisüstök rekvirálása. Az Aradhegy-aljai Szőlősgazdák Egyesülete felterjesztést intézett a földmivelésügyi miniszterhez a pálinkafőző kisüstősöknek hadicélokra való lefoglalását illetően. A kiadott rendelet értelmében ugyanis ezek a kisüstök azoknak a készületeknek a kivételével, amelyek szesztermelési célokra az egyes községekben ideiglenesen meghagyattak, augusztus 15-éig beszolgáltatandók. Ez az intézkedés nagyon súlyosan érinti a szőlősgazdákat is, amennyiben ezeken az üstökön szokták gyümölcs-, törköly- s borseprőhulladékaikat kifőzni és így nyert pálinka nemcsak az illető szőlősgazdáknak képezte eddig egyik mellékjövedelmét, hanem a kincstárnak is igen jelentékeny adójóvedelmet nyújtott. A kisüstök rekvirálása következtében tehát altól lehet tartani, hogy a gyümölcs, törköly és borseprő értékesítése a legtöbb helyen lehetetlenné válik s ezen a réven a kincstár is elesik egyik jóvedelmi forrásától, mert annak az anyagnak a távolabbi helyekre való szállítása a megfelelő két és ígás munkaerő hiánya miatt vagy egyáltalán nem lesz lehetséges, vagy olyan sokba kerül, hogy a szállítási költség fogja a hasznot felemészteni. Ezeknek alapján arra kéri az egyesület a földmivelésügyi minisztert, hogy olyan értelmű enyhítést eszközölje ki a rendeletnek, hogy a szőlőtermő vidékeken a meghagyandó kisüstök száma ne községenként, hanem a beültetett szőlőterület arányában határozassék meg. Az egyesület a Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesületét is felkérte kérésének támogatására, ami meg is történt. Véleményünk szerint a dolog már megkészt, mert az utolsó napokban országsszerte szállítják már el az üstöket és azokat persze többé nem fogják visszaadni.

Külkereskedelmi forgalmunk május havában. Külkereskedelmi forgalmunk 5. é. május havában úgy a behozatalnál, mint a kivitelnél csökkenést mutat. Behoztunk ugyanis e hónapban 3,9 millió q árut 117 millió K értékben, kivittünk pedig 2,2 millió q-t 93,4 millió K értékben, míg április havában 123 millió K értékű behozatal és 105 millió K értékű kivitel volt kimutatva. Az előző évhez képest a számok természetesen ezuttal is igen alacsonyok. Az 1915. év január—május hónapok főeredményeit az előző év megfelelő időszakával összehasonlítva, a következő képet nyerjük: Behozatal 1914. évi január—május (értéke millió koronákban) 3656 korona. Kivitel 1914. január—május 725,3 K. Behozatal 1915. január—május 564,8 K. Kivitel 1915. január—május 564,5 K. Ausztriával való forgalmunkat külön vizsgálva, azt látjuk, hogy az előző év január—május hónapjaival szemben ausztriai behozatalunk értéke erősen visszaesett, kivitelünk értéke pedig szintén hanyatlott. Behozatalunk ugyanis Ausztriából az 1915. év első öt hónapjában 442,1 millió K, kivittünk Ausztriába ugyanezen idő alatt 476,2 millió K értékű árut. A behozatal visszaesése az 1914. év megfelelő időszakával szemben 162,7 millió korona, a kivitel hanyatlása pedig 48,9 millió korona. Külkereskedelmi forgalmunk mérlege az 1915. év első öt hónapjában 0,3 millió K-val volt passzív, míg Ausztriával szemben mérlegünk 34,1 millió koronával volt aktív.

Uj gabona maximális árak Németországban. A német birodalmi tanács az idei kampagne érvényes új maximális gabonaárakat állapított meg. A német mezőgazdák körében — mint nálunk az agráriusok — erélyes agitáció indult meg a tavalyi árak emelése érdekében, de a kormány változatlanul meghagyta a tavalyi aránylag alacsony árakat, mert nem akarta megengedni, hogy a lakosság kenyérélelme megrágtassék. Ha igaz is, hogy a mezőgazdaság termelési költségei megrágtak, mégsem engedték meg az egyik termelési ágazat előnybe helyezését, mikor a gabonaárak emelése révén az egész német közigazdaság súlyosan szenvedett volna. Szó van azonban Németországban is arról, hogy a gabona kiörlési százalékát illetően fennállott rendelkezéseket megváltoztatják, mihelyt a terméseredményt illetően tájékozódást nyertek. Fontos volna ez a korpatermelés szempontjából. Érdekes azonban, hogy a németországi napisajtó nagy része a lisztárak leszállítását követeli. Kifogásolják különösen azt, hogy a nagy németországi részvénytársulati malmok tavalyi olyan óriási nyereségekre tettek szert, bár megfeleltek arról, hogy ezen rendkívüli nyereségek tulajdonképpen a készletek áremelkedése révén származtak.

A nemzetközi tejpiacról. A svájci parasztszövetség nemzetközi tejárjegyző irodájának a folyó és második negyedéről most közrebocsátott jelentése szerint szálastakarmányokból Európa-szerte csak közepes termés van, amely azonban minőségileg nagy átlagban jónak mondható. Az abrakarmányok drágasága mindenütt károsan befolyásolta a tejgazdaságot, a zöldtakarmányozásra való áttérés azonban némi könnyebbséget idézett elő, bár viszont a tehénállomány erős csökkenése, kivált a hadviselő államokban, a tejtermelés lényeges apadására vezetett. Talán csak az egyetlen Németalföld mondható e tekintetben szerencsés kivételnek, ahol a tejhozam mindaddig nem mutat apadást, az Egyesült-Államok és Kanada pedig a termelés csekély emelkedéséről számolnak be. A tejárak a felsorolt körülmények folytán természetsszerűleg lényegesen emelkedtek, Amerika kivételével, jóformán világszerte s a többi élelmickek áremelkedése valószínűvé teszi a további drágulást mindenféle tejtermékben. A sajt- és vajfogyasztás emelkedésével a termelés alig tud lépést tartani s így a harmadik évnegyedre az árjegyző iroda a tej és tejtermékek áralakulásának szilárdaságát, további emelkedő irányzatát helyezi kilátásba.

Keúvevényes áru facsemeték kiosztása. Az idén mintegy 1500 darab 5—7 éves almafa kerül eladásra a Torda-Aranyosvármegyei Gazdasági Egyesület kertészeti telepéről. A kiosztandó fajták: Batul, londoni pepin, arany parmen, ananász renett, Török Bálint, Jónathán, Adám parmen, muskotály renett, Cassali renett, Belleflem, asztrachani piros, alföldi borizü és még több fajta. A csemeték ára egyleti és gazdaköri tagoknak 50 fillér, nemtagoknak 70 fillér. Előjegyzéseket már most elfogad az egyesület titkári hivatala, Torda. Amennyiben a kívánt fajta már nem volna, azt a titkári hivatal a rendelkezésre álló legjobb fajtákból fogja pótolni.

Vendéglősök és korcsmárosok figyelmébe!

Cirka 25 hektóliternyi, fajszerűből, legnagyobbbrészt rizlingből álló idei termésből szüretelendő **elsőrendű finom balatonfüredi bormust** betegség miatt szeptember végén tartandó szüretkor eladó.

A balatonfüredi termények elsőrendű finom pecseborok, de **különösen alkalmasak még olcsóbb boroknak feljavítására, illetőleg rendkívül kellemes asztali borrá való keverésére.**

Szüretelésre a szőlőben levő pincében prés, edények és esetleg hordók is állnak rendelkezésére, s a lefejtésig a pincében is maradhat a bor.

Bővebb felvilágosítást ad Vargha Gyula, Budapest, VII., Alpár-utca 6. I. emelet 12.

Eladó

45 hektó tavalyi prima fehér Csupakvidéki bor, mely a palaznaki hegyen van elraktározva. Allomása: 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.

Finomabb vendéglő vezetésére

keresek ügyes becsületos, megbízható **üzletvezetőt.**

Írásbeli ajánlat eddigi működés ismeretével, lehetőleg arcképet mellékelve: „Fényes jövő 51689” alatt kettős borítékban: **Schwarz József** hirdetési irodájába, Budapest, VI., Andrásy-ut 7. szám.

Nagykanizsa mellett lévő „vendéglőmet”

óriási nagy kaszárnya építkezés miatt **10.000 korona** készpénz fizetés mellett azonnal eladom. Bővebbet a tulajdonosnál: **Szokolies Péter** vendéglős **Bagalasáncz**, u. p. Somogyisztmiklós

Nagy kredenc vendéglőben nagyon alkalmas olcsón eladó.

Cim: József-körut 71., I. em. 24. sz.

Iparsó

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

Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

francia cognac-gyár
Promontor.
Alapított 1884-ben.

LUHI-ERZSÉBET

(Bereg megye)

gyógyforrás.

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

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

Megrendelhető: **SCHÖNBORN BUCHHEIM gróf** radalmi ásványvizek bérleténél, Szolyva.

Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalzebtárca (pápiospénz) 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 szerethetik be.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

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



SAJT.

Többféle kemény és **lágysajt**ot legfinomabb minőségben gyárt, továbbá eredeti ementháliban állandóan nagy raktárt tart:

Stauffer és Fiai
magyarországi Répcelak

PERZSASZÖNYEGEK

BEHOZATALA (Import)

eladás nagyban és kicsinyben, valamint olajfestmények legolcsóbb árban.
KELLNER PÁLNÉ

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

A magyar vallás alap. saját természetéből az alább részletesen felsorolt

somlói borok

eladók.

Ugynökök kizárva.

10 Hl. 1909. évi aszubar	hektoliterenként	400 kor.
18 „ 1909. „ pecsényebor	„	300 „
18 „ 1909. „ „	„	200 „
25 „ 1905. „ fehér asztali bor	„	120 „
11 „ 1907. „ „ „ „	„	120 „
16 „ 1911. „ „ „ „	„	90 „
75 „ 1913. „ „ „ „	„	100 „
50 „ 1914. „ „ „ „	„	100 „*

20 hektoliteren felüli mennyiségénél 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.

Modern sörcsarnok és vendéglő!

Debreczen, Piac- és Kossuth-utca sarkán, tehát a város legszebb és legforgalmasabb pontján a Debreczeni első takarékpénztár tulajdonát képező elegáns bérpalotában

egy legmodernebb berendezésű alagsori vendéglő és sörcsarnok

(jelenleg Pilseni sörcsarnok)

f. évi november 1-től kezdve bérbeadó!

Komoly érdeklődők sziveskedjenek a sörcsarnok helyiségeit megtekinteni s a továbbiak tekintetében a Debreczeni első takarékpénztárhoz fordulni

MÉZET, VIASZT

bármily mennyiségben veszünk

„MÉH”

a Magyar Méhészek Értékesítő Szövetkezete Budapest, VI. ker., Frangepán-utca 4. sz.

Mintát s ármegjelölést kérünk.



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palackz-töltés

Ajánlja kitünő 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.

::

Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitünő 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-ig.

TELEFON 84-81.

Mielőtt

szükségletét
valódi hegyi
málna
szörpben

fedezné, kérjen
mintázott ajánlatot

STEINER ÉS LÖWY

első besztercebányai
hidraulikus gyümölcs-
sajtoló és szörpgyártó
Besztercebányán

LITTKÉ L.

pezsgőbogyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

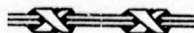


Frigyes főherceg
ő császári és kirá-
lyi fensége, Salva-
tor Lipót ő cs. és
kir. fensége és
„Nemzetközi Háló-
kocsi” és „Európai
Express Vonat-tár-
saság” szállítója.



PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND
VIN SEC”, „CA-
SINO EXTRA SEC”
„FORENLAND”
(savanykás) „BRI-
TANIA EXTRA
DRY” (cukor nélkül)



Köbányai Polgári Sörfőző 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 kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk
páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlyval bír söreink megítélésénél azon
kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőződek 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.