

# VENDEGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK, 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.

## Miért erős a német, dicső szövetségünk s miért hatalmas?

Most, hogy egész Európa felett véres felhők száguldanak át, alig van ember, ki sebetűtő sodró szelét meg ne érezné vagy meg ne érezte volna.

Ami szemünk épp úgy hullajtja könnyét a hazáért elesett fiainkért, testvéreinkért, barátainkért, mint testvérkapcsosunk, nagy Németország.

De ők talán még vérző sebüket is könnyebben tudják gyógyítani a maguk páratlanul álló egységes érzésével, míg mi magyarok az ezerfelé húzó idegen áramlatokkal megtelített lélekkel, bár a honi földön körülöttünk talán egy vesszőhajtsnyira, burjánként fakadó ezerjófűvet sem találjuk meg. De hogy 'is találánk meg, ha nem is keressük vagy éppen meg se akarjuk látni azt. Pedig az nemcsak hogy begyógyítaná sajtó sebünket, de egyuttal meg is tisztítana bennünket, a már-már nagyon is elhatalmasodó idegen szellem mi-azmáitól. Visszatérítene az ősz, eredeti érzések, magyar erkölcsök kialudt oltáraihoz. Amire ki tudja ki s ki gyujtott szövétneket s ki tudja mióta, ki tudja, mily régen.

Miért tud a dicső német szövetségünk diadalt-diadalra aratni? Korántsem nagy emberanyagával, de azzal az erkölcsi akarattal, mely nemzeti érzésből fakad, minden katonájában, minden polgárában.

Mindama eszme, gondolat, ami ott megfog, azt a nemzeti érzések bölcsőiben ringatják, és erkölcsiben nevelik, más fából annak a koporsóját sem faraghatják meg természetesen. A mi géniuszunk sokkal elnézőbb volt fiaival szemben, hej pedig sok könyvet hullatott titokban, mikor egy-egy magyar ősi szokást, erkölcsöt, nemzeti érzést elfelejtett, eltaposott vagy elhajított, mint az elnyűtt gunyát. Le is áldozott az a régi magyar virtus, lehullt, mint a szűrről a tulipánt. Egy-két mélyen érző magyar lírikusunk, tudósunk, művésztünk látva a nemzeti erkölcsök elfajulását veszendőben való omlását igyekeztek azokat

megmenteni kórrajzokban, eredeti motívumokban.

A magyar vendéglősök kezében is van ilyen nemzeti fonál, csak magyar szívvel bontogassák azt ki, mily ős magyar világot fakaszthat az maga körül s oltárt emel vele a nemzeti érzésnek is.

Mi legyen az a fonál? Anyáink, dédanyáink recipés könyve, hol az ősz magyar nemzeti eledelek vannak feljegyezve. Kultiválják vendéglőseink a magyar konyhát, nemzeti eledeleket, hisz széles e világon ugy sincs ennek párja. Bejárhatjuk az egész öt világ-részt, a szakácművészet olyan zamatos és páratlanul gazdag remekeivel egy sem rendelkezik, mint a magyar konyha. S ha egy külföldi ellátogat hozzánk, ne veszítse el önmagát a magyar vendéglős, ne satobriánnal és több efajta idegenből átvett ételekkel traktálja, hisz azt ugyis ehetik eleget a hazájába. De meg amugy sem vonná kétségbe, hogy a magyar vendéglős ne tudná előállítani a beefsteak, reamsteak satobriánokat, aki a konyhaművészet remekeivel állhat elő. Tálalja csak elébe a tyuklevest csigával, töltött káposztát dagadóval, tarhonyás malactokányt, nyárson sült jércét, zsványpecsenyét stb.

Tudom, megnyalja utána az a tisztelt idegen mind a tiz ujját. Hátha még egyes vidékeknek az eredeti specialitásával kínálná meg, akkor nézne még csak csodálattal a magyar vendéglősre. Pl. az erdélyi nagyasszonyok levensültjét (erdélyi tészta) tenné elébe, igaz, hogy ennek elkészítéséhez nagyanyáink türelme kéne. Vagy a híres gömöri tészták egyikét, *kálvínista menyországot*, jellemzi a jóságát az, hogy menyországnak nevezték el a református papok s csak sátoros ünnepen és kiváló vendégnek tálalják fel. Hát még a mesékbe illő debreceni töviskés, kürtös kalács, fonatos hortobágyi, lebbencs leves, fordított kása, szegedi halpaprikás,

molnárcusza stb. és még ezer ilyen zamatos magyar ételeket találhat elébe.

Csak egyszer egy héten jelezné az étlapján Putnoki vagy Bandl uram *vásárhelyi turós béles*, tyüh — tudom nem készíthetne a gazdaasszony anynyit, amennyit el ne fogyasztanának a vendégei. De természetesen elkészítve az ősi recipe szerint, megadni a beleválót. A vásárhelyi bélesről egy epizód jut eszembe. Az ötvenes években híres jurátus szolgabíró volt, családomban egyik tagja Vásárhelyen. Nem vetette meg a vásárhelyi szép menyecskéket, annál inkább se az ő általuk készített turós bélest. Ez iránti ingyenkedése annyira ment, hogy mikor egyik-másik menyecskének valamiféle panasza, tyukpere volt, mielőtt a szolgabíróhoz beállított volna a panaszával, már otthon előbb elkészítette a bélest, mert köztudomásban élt, az előbb felsorolt béles iránti gurmandériája a szolgabíró uramnak. Mert be sem végezve a panaszát a felperes, így bocsájtotta utjára a szolgabíró. (Rendben lesz a dolgod, de délután két tál frissen sült turós béles legyen itt az asztalon! Reszkessen a tejfeltől, mint a szüz lány ajka, mikor az első csókot cuppantja el, két oldalt csurogjon le az édes tejfel, ha beleharapok, az angyalát!)

Persze a megyei főurak, a jó cimborák, tudva a főszolgabíró eme kitűnő szokását, minden délután a szolgabírói hivatalba turós béles uzsonnára gyültek össze. Lemosták aztán tűzben fogant hegyaljaival, ménesivel. Hogy egy szavam a másikba ne öltsem, csak magyar földben termett bort tartson a pincéjében, mérjen a kupájában a magyar vendéglős. Nemcsak, hogy nincs jobb ital a kerek világon annál, de még a kedv is csak magyar bor mellett virit ki, ha még tud egyáltalában sirva vigadni a magyar!

Az idegen pedig hadd legyen tőle kótyagos, mámoros, hadd vigye el a

hirét a magyar föld tűzben fogant borának a szélrózsa minden irányában. Aztán meg, ha nyelvében él a nemzet, ne fussunk tolmács után mindjárt, ha egy száraz angol ide téved. Hiszen azért van szótár, aki idejön, számoljon a helyzettel, viszonyokkal, mint ahogy mi számolunk, ha külföldre vezet a sors. Bezzeg felkophatnék az állunk, ha az ő nyelvükön nem kérnénk a kért valót.

De így van ez jól, így van ez rendjén s így lehet csak erős nemzetet teremteni, ha egységes nemzeti érzéseinket, erkölcsünket, nyelvünket, fajszozásainkat megőrizve haladunk a haladó korral, dicső szövetségeseink, a legnemzetibb birodalom, Nagynémetország legyen vezető csillagunk.

Hejmann Rezső.

## Alma, körte és szőlőidényünk.

Jótermő esztendőnkben fajkörtékért és fajalmákért az eddig elérteknél sokkalta kedvezőbb árakat tudnánk felmutatni, ha a fajtermelésre gondosabban és abban az irányban ügyelnénk, mint azt a m. kir. földmívelésügyi minisztérium kebelében működő gyümölcsészeti biztosság kijelölni és megszabni igyekezett. Sajnos, a hasznos és üdvös utbaigazítások legtöbbit, hazánk egyes gyümölcstermelő kiválóbb vidékein többé-kevésbé semmibe veszik, holott kivált a gazdasági egyesületek egyike-másika, a maga hatáskörében erélyesebben is igyekezett néhol a gazdáközöniséget a szükségesek felől tájékoztatni.

Pár év óta élénk kereslet mutatkozik nálunk a külföld részéről is pl. a mi izes mustalmánk iránt. Amde ennek az árunak csakis akkor fogunk állandó piacot teremteni, ha az árut kizárólag ép, egészséges, savanykás almából állítjuk össze, abba tehát nem ömlesztünk fanyar vadalmát, avagy éppen rothadt almakészleteket.

A csemegepiacra kerülő almát, körtét kezelni kell szednünk gondosan s azt fagyapot vagy papirforgács közé, megfelelő ládába, kosarakba vagy tiszta, szagmentes hordókba csomagolni.

Az almasorokat papírrétegekkel választják el egymástól. A szebb és jobb minőségű árut egyenként vattába vagy selyempapírba göngyölgetik. A résközöket papírral kell kitöltögetni, hogy szállítás közben az áru meg ne sérüljön.

A mi vendéglős- és szállodásiparunk gyümölcsvásárló közönsége a megmondhatója, hogy mily érzékeny károk sújtják üzemét a

drágán vett és nem elég szakavatottsággal csomagolt gyümölcsnemű puhulása révén.

A német gyümölcs piacra szánt alma-, körte- és birsárut kettős, tehát gondosabban csomagolt áru esetén, drágábban is fizetik.

Az almánál, legkivált pedig a külföldön is oly igen keresett renetteknel, az érdes felületű és tapintatu anyagot ajánlatos gondosan megválogatni s a szedés után nyomban elraktározni. Ha a reinettet csak rövidebb ideig is hagyjuk, leszedett állapotban elraktározni. Ha a renettet csak röltött, a legegészségesebb minőség is gyors romlásnak indul. All ez kivált a ráncosodásra oly igen hajló bőr renetteről, de ártalmára van az ilyemsi bárminő egyéb alma és körtefajnak is.

A termelő gazda, mielőtt almáját, körtéjét vasutra adja vagy hűtőházba raktározza, jól teszi, ha készleteit mindenkor száraz, nem egészen sötét földszinten vagy földszint fölötti, tehát nem pincehelyiségekben tartja készletben. A pince, még a legjobban megépített és betonozott is, a finomabb gyümölcsnek, kivált a kényes csemegekörtének szokatlan, sőt kellemetlen utóíz kölcsönözhet, ami a minőség és az érték rovására megy egyaránt.

A gyümölcs eltartására szánt helyiségektől az erősebb légmozgatókat távol kell tartani. Az ilyen erős légáramlatok temérdek, a gyümölcsre káros szerves anyagok csiráival boríthatják el a helyiségek levegőjét, ezután a gyümölcs felületét s így siettetetik a megóvando készletek gyorsabb romlandóságát is.

A hosszabb eltartás alapfeltétele a szedés idejének megválasztása. A hűtőházba hosszabb időre szőlő beraktározás a teljes érés előtt történik. Teljesen érett gyümölcs is eltartható ugyan hosszabb ideig, de veszt külsejében. Csakis kifogástalan — sértetlen — gyümölcs, melynek a kocsánya is megvan, raktározható el hosszabb időre.

Pince, kamra és hűtőházi beraktározásoknál az árukezelésre a szedéstől egész a beraktározásáig figyelemmel kell lenni. A tapasztalat beigazolta, hogy az előnyös raktározás összefügg a gyümölcsszedés idejével. Különbőség van olyan gyümölcsnél, mely a szedés után kerül be raktározás alá. Korai szedések terméke, melegebb időben, rövidebb időre raktározható be, mint a téli áru, amely hidegebb időben is beraktározható. Hűtőházi kísérletek igazolják, hogy a gyümölcs szedése, valamint a beraktározásnál használt tartályok mineműsége a konzerválás lényeges befolyást gyakorol. A kísérletek három különféle csomagolásban, u. m. hordókban, ládáknban és kosarakban történtek, különböző hőfoknál.

A hézagosszóló ládáknban és kosarakban beraktározott gyümölcsfélék hosszabb ideig voltak eltarthatók. A beraktározásra befolyással van

a gyümölcsök papírba való göngyölése is. Ezáltal a gyümölcsök mélyebb lehűtést is elbírnak, a romlást előidéző betegségek csirait nem viszik át egymásra, azonkívül a papírba való göngyölés eseteiben a sérülések, zuzódások elenyésző csekélyek. A papírgöngyölég megakadályozza a penész képződését is. A selyempapíron kívül használnak ujsághoz való tiszta papírt, pergamen- és paraffinpapírokat is. E papírfélék mindegyike előnyösen használható, csak a pergamenpapírnál tapasztalják, hogy a penészképződést ez teljesen meg nem akadályozza. A finomabb fajgyümölcsöket kettős papír, belül selyem-, kívül paraffinpapír csomagolásban szokták eltenni. A kettős csomagolás akkor ajánlatos, ha az elérhető ár arányban van a csomagolással járó munkával és költséggel. Ha tehát a papírcsomagolás haszonnal jár, akkor használjuk ki, mert így a beraktározási időt is kitölthetjük. Közönséges gyümölcs eltartására nem kell oly nagy gondot fordítani, miután azt szabadon, ládáknban, hordókban is eltarthatjuk.

Gyümölcs kiállításaink tanúsága is amellett szól, hogy a hűtőházban a termelő és a fogyasztó sok előnyt talál, mert nem okoz neki gondot nagyobb terméshozam idején sem az értékesítés, sőt a konjunkturából ki-ki kiveheti részét. Mig azelőtt milliókat érő gyümölcs jutott néha veszendőbe, ma az most a nemzeti vagyion részére is fenntarthatóvá válik.

A csemegezőlőt részint kosarakban, részint ládába csomagoltan szállítják a bel- és külföld fogyasztó piacaira. A német piacokon, amelyek pedig számottevő szőlőfogyasztóink, szívesebben vásárolják a ládába megfelelően csomagolt csemegezőlőt. Kilitásaink e téren annyival is inkább kedvezőbbek az idén, mint máskor, mert jó szőlőtermésünk mellett, a német közönség az elmaradó olasz piac helyett bizalommal fordul immár a magyarhoz.

A csemegezőlőt ne igácsszekereken, hanem rugós kocsikokon szállítsuk a feladó állomásra. Köves, gondozatlan, rossz utakon a rázás erősen megviseli a leggondosabban csomagolt szőlőt és sietteteti így annak romlandóságát is.

Kivitelre, általában pedig a csemegepiacra csakis olyan fürtöket szállítsunk, amelyek épek, érettek és száraz állapotban kerülnek csomagolás alá. A gondosan megválogatott, tetszetős csemegezőlőáru repedezett, romlott, apróbb szeműit ollóval gondosan el szokták távolítani. Ugy a tisztogató mivelet, mint a csomagolás közben, csupán száránál fogva kezeljük a fürtöt. A hosszabb szárazakat ollóval megrövidíthetjük.

A csemegezőlő fürtjeit szorosan kell egymás mellé illeszteni, hogy résközök, hézagok ne támadjanak. Egy-egy elkerülhet-

## ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Budapest-Kőbánya.



Fennáll: 1854 óta

A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzde évi gyártó képessége 1,000,000 hl.

Hirdősörrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4—29. Angyalföldi jégverem: Telefon 115—85. Budai jégverem: Telefon 43—40. Vidékre X. Külsőjászberényi-út 11. Telefon 52—58 és 52—69. Palackosörrendelés Budapestre és vidékre X. Külsőjászberényi-út 11. szám. Telefon 56—58. Budapestre a városi sörraktárban is.

**SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ** elsőrendű természetes, szénsavdus asztali gyógyvíz.

Bornak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGY-KERESKEDONÉL

TELEFON: 40—97. BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

len hézag közé apróbb fürtöt lehet elhelyeznünk.

Csomagoláskor a fürtszár mindig befelé kerül, hogy a papírburkolat feltárásakor csupán a fürt érintetlen, szép bogycs felülete legyen látható. Ugy a kosár, mint a szőlősláda fedelének ráillesztésénél, gondosan kell eljárunk, nehogy a fürtöket tulszorosra préseljük, ami a szőlőszemek törődöttségét eredményezné.

A csemegeszőlőnek ládába való csomagolása, amelyet kivált a német piacokon szívesen vesznek, mindenképp kevesebb költséggel fogja a termelőt és a szállítást terhelni. Ládával egyben a vasuti kocsiját is jobban kihasználhatjuk, miáltal a szállítási díj olcsóbbá válik. Persze a ládacsomagolásnál az ugynevezett fordított csomagolást kell használnunk, ami abból áll, hogy először a láda fedelét szögezzük le, a berakást pedig a fedélre eszközöljük akként, hogy a láda felbontásakor a legszebb, legtesztetesebb fürtök tűnjenek legelőbb is a szemlélő és vevőközönség elé. A fehér, aransárga, zöldes, kék, fekete szőlőfürtök, tetszetősen összeválogatott szép keveréke a legkivánatosabb és így legkeresettebb lesz úgy a vendéglői, mint a magánvevő forgalomban.

Csomagoláshoz csakis tiszta papírt szabad használnunk. A ládába csomagolt csemegeszőlő könnyebben áttekinthető, mint a szokásos 5 vagy 10 kgrmos kosarakba rakott áru. A francia csemegeszőlőárusok rácsládát vagy rekeszkosarat használtak békés időkben; ez mindenképp szellősebb a közönséges csomagolóládánál, e mellett vasuti szállítás, átrakás és leadáskor nem oly könnyen dobálható, mint a nálunk oly szokásos csemegeszőlős kosárúru. A rácsládák közeit papírral és fagyapottal ajánlatos kitöltögetni.

Gyulay Károly.

## Előfizetési felhívás.

Új évnegyedét kezdi meg mai számunkkal a Vendéglősök Lapja.

Az elmúlt három évtized alatt a Vendéglősök Lapja nélkülözhetetlenek bizonyult a komoly időkben is. A mai nehéz viszonyok között nem lehet kifejezőbb elismerése annak, hogy helyes és jó úton haladunk, mint az, hogy a Vendéglősök Lapja olvasóköre nemhogy megcsappant volna, hanem a harctéren küzdő kartársaink is egyre sűrűbben kérik a lapnak elküldését. A Vendéglősök Lapja állandóan figyelemmel kíséri minden mozzanatot, amely a magyar vendéglős kar érdekeit érinti, s ahol

lehet, a rendkívüli viszonyok között azokat meg is védi.

Kérjük tehát tisztelt előfizetőinket, akik még hátralékban vannak, egyben az új előfizetést is beküldeni, hogy a Vendéglősök Lapját továbbra is akadálytalanul megkaphassák.

A Vendéglősök Lapja előfizetési ára:

egész évre	12 korona
fél „	6 „
negyed „	3 „

A kiadóhivatal.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Hymen.** Kocsis György vendéglős kedves Jolánka (Róza) leánya és Simchen Emil Róbert müncheni festőművész szeptember 18-án, szombaton délután három óraker házaságot kötöttek Erzsébetfalván Saághy Jenő anyakönyvvezető előtt. Mint tanúk Biczó Jenő mézárósmester és Rauscher Ottó örmester, a vőlegény hajtársa, szerepeltek.

**Vendéglő megnyitása.** Tőkés Lajos, a »Kis-pipa« volt vendéglőse újonnan berendezett »Pilseni sörcsarnok és éttermét« kitűnő magyar konyhával október hó 2-án nyitotta meg Erzsébet-körút 17. szám alatt.

**Drágul a dohány.** Pár éven belül most már másodszer kerül sor a dohány árának fölemelésére, csak hogy amíg az első alkalommal általános volt a drágítás, addig ezúttal csupán a közepes és a különleges cikkeket árát növelte a kincstár. Az áremelést a nyerstermények drágulásán kívül azzal okolják meg, hogy a hadsereg részére ingyen szállítanak dohányterméket, a Vöröskereszt egyesületnek pedig fele áron és hogy az utóbbi időben igen sokan hivatásosan házalnak cigarettákkal, amelyeket olcsón vásárolt kincstári dohányból készítettek és ilyenformán megkárosították a dohányjövődéket. A huszonöt grammos csomagolású finom török dohány árát hatvan fillérről kilencvenre, a Hercegovina árát negyvenötől hatvanra, a középfinom török árát harminckettől negyvenre, a Dráma árát huszonnégyről harmincra, a legfinomabb magyar árát tizenhétől huszonkettőre, a Cigariilos árát pedig öt fillérről hat fillérré emelik fel. Különösen szembetűnő a kedvelt dohányfajták közül a Purziesán drágulása, amelynek ára csomagonként két korona hatvan fillérről felment négy korona huszra. Az áremelésnek nincsen visszaható ereje.

**Az amerikaiak éldozatkészsége.** Homestead északamerikai város magyarsága is bizonyosságát szolgáltatva hazafias érzületének. Hobek Ernő konzulatusi tisztviselő vezetésével virágnapot rendeztek, amely több mint négyezer koronát jövedelmezett a háboruban megvakult magyar katonák javára. A mozgalom sikerét nagyban előmozdította az a körülmény, hogy a város magyar egyházának főpapjai dr. Harsányi Sándor és Suba Ernő a szószékről lelkesítették a magyarságot az adakozásra és a nőket a virágárusítás elvállalására.

**A sör drágítása.** A Voss. Ztg. értesülése szerint a németországi sörözők az idén kevesebb osztalékot fognak fizetni. Ezt az elhatározást pedig azzal szándékoznak megokolni, hogy a maláta kontingentálásával és a maláta árdra-

gulásával szemben alig nyújthatott kárpótlást a sör árának folytonos drágítása. A fönti panasz-kodásból nyilvánvaló, hogy a sörgyárak mire készülnek: újabb drágításra.

**A felmentési folyamodványok bélyegmentesek.** A katonai felmentési kérvényeket és mellékleteket, amelyeket a felamodó nem bélyegzett fel, eddig megletezték. Most a pénzügyminiszter meghagyta, hogy a beadványok és segédíratok leletezése mellőztessék, illetve, hogy bélyeghiány miatt netán már felvett leletek alapján a királyi adóhivatalok bélyegilletékeket ne írjanak elő, s ily beadványok bélyeghiánya miatt előírt illetékek ellen benyújtott jogorvoslat esetén az illeték töröltessék.

**Borinség Angliában.** Az angolok nem kevésbé haraguznak francia szövetségeseikre azért, mert a francia kormány meg akarja tőlük vonni az ő megszokott és kedvelt italukat. Ugyanis anélkül, hogy azt a francia kormány előzetesen az angol kormánnyal megtárgyalta volna, az előbbi szeptember elsejétől kezdődőleg borkiviteli tilalmat léptetett életbe. Az angol kereskedőket sürgőnyileg értesítették azok, akiktől boraikat vásárolni szokták, hogy az előzőleg megrendelt és már a kikötőben elszállításra váró borokat hajóra nem rakhatják. Ezen francia kormányintézkedésnek az a magyarázata, hogy Franciaországban a szüret rendkívül gyengének ígérkezik s így a kormány lehetővé akarja tenni, hogy úgy a közönség, mint az otthonmaradt férfitlakosok az ő megszokott italukról ne legyenek megfosztva, ami az általános csüggedést még fokozná. Különösen a bordeauxi hegyvidéken termelt az idén kevés bor, melynek pedig nagyobb részét Délamerikába és Angolországba szokták kivinni. Ezt akarja a francia kormány az ő tilalmával lehetetlenné tenni, mely tilalom pálinkaféleségre azonban nem terjed ki. Az angol kereskedők viszont arra az álláspontra helyezkednek, hogy az általuk régebben megrendelt bormennyiségeket a szövetséges államnak okvetlenül ki kell bocsátania, ha mindjárt a jövőre nézve az összeköttetés fel is lesz függesztve.

**A burgonya ára Budapesten és az országban.** A burgonya maximális árát — mint jelentettük — máától kezdődően megdrágította a vásárcsarnok igazgatósága. Az ideai rózsburgonya kilójának árát 16—18 fillérről 18—20 fillérré, az ideai sárgaburgonya kilójának árát pedig 18—23 fillérről 20—24 fillérré emelte. Hogy mi adott okot erre a jelentős árdragításra, nem tudni. Annyi tény, hogy Magyarországon jó burgonyatermés volt, Ausztriában szintén s mint a kertészeti tudósítónak a földművelésügyi miniszterhez küldött jelentéseiből megállapítható, az egész országban Budapesten a legdrágább a burgonya. Huszonnégy filléres ár sehol az országban nincsen. A kicsinyben való árusításban a 20 filléres ár a legnagyobb: ilyen van Bácsmegegyében, Csongrádban, Hevesben, Gömörben, Hunyadban, Krassó-Szörényben, Tordaaranyosban és Zalában. 18 filléres ár van: Csanádban, Győrben és Jásznagykunszolnokban. 16 fillér a burgonya kilójának ára: Alsófehérben, Aradmegegyében, Arvában, Barsban, Békésben, Biharban, Fejérben, Hontban, Liptóban, Máramarosban, Maros-Tordában, Mosonban, Nyitraiban, Pestmegegyében, Sopronmegegyében, Szatmármegegyében, Temesmegegyében, Toroltában, Ugocsában, Vasban és Zólyommegegyében. 14 filléres az ár: Beregben, Csikmegegyében, Esztergommegegyében, Kolozsban, Komárommegegyében és Trencsénmegegyében. 12 filléres ár van: Abauj-Tornában, Brassómegegyében, Hajdumegegyében, Pozsonymegegyében, Somogyban, Szebenben, Tolnában, Veszprémben és Zemplén-

**A BORSZÉKI MADONNA** savanyuviz, kitűnő 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.

ben. 10 filléres az ár: Baranyában, Borsodban, Fogarásban, Nagyküküllőben, Nógrádban, Szabolcsban, Szepesben és Szilággyban. 6 fillér egy kiló burgonya: Háromszékben, Kisküküllőben és Sárosban.

**Az osztályorszájatek huzása.** A magy. kir. szab. Osztályorszájatek Igazgatósága legutóbb megjelent hirdetményében közlésezi, hogy a világháború kitörése alkalmából felfüggesztett huzásokat újra folytatja. A XXXIV. sorsjáték 5. osztályának huzása f. év október 7-én és 8-án, a 6. osztályé f. évi november 3-tól december 1-ig fog megtartatni. Az Osztályorszájatek Igazgatósága a játszó közönség érdekében a fennálló szabályok alól azt a kivételt engedélyezte, hogy ama játszó felek, akik a folyamatban lévő sorsjáték első három osztályában sorsjegyet betéteket megfizették, amennyiben sorsjegyük a 4. osztály huzása alkalmából ki nem huzatott, az 5. osztályban játékjogaikat megóvhatják azáltal hogy a 4. osztályra eső betéteit az 5. osztály betétjével együtt legalább 8 nappal az 5. osztály huzásának megkezdése előtt ama fő- vagy aláírásútnál, kitől sorsjegyüket vették, a régi sorsjegy felmutatása mellett befizetik.

**A szőlősgazdaság és az új sorozások.** A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete két ízben is intézett felterjesztést a honvédelmi miniszterhez, melyekben azt kérte, hogy főleg a 43—50. évükben levő és katonasorba jutott vincellérek, szőlőkezelők, szőlőmunkások, pincemesterek és kádármunkások a szüretig katonai szolgálattól lehetőleg felmentessenek, nehogy az amugy is súlyos viszonyokkal küzdő szőlősgazdaság még inkább megkárosodjék. A két kérvényre a honvédelmi miniszter leiratban válaszolt az egyesület elnökségének, melyben közli, hogy a fegyver alatt szolgáló, vagy a hadiszolgáltatásokra kirendelt szőlőművelési szakmunkásoknak, vincelléreknek és pincemestereknek, valamint a kádármunkásoknak általános, a harc-térről szüret idejére való szabadságoltatását a hadművellet érdekekre való tekintettel a legnagyobb sajnálatára el nem rendelheti. A harc-térről csak a mezőgazdasági gépezetek s ezek is csak a szükséges és a lehetőseghhez képest az ország lakosságának és a hadrakelt seregek közzelemezését biztosítani hivatott igen fontos és legsürgősebben teljesítendő cséplési munkálatok elvégzésére szabadságoltattak. A szőlősgazdaságokban nélkülözhetetlen szakmunkások, vincellérek és pincemesterek esetéről-esetere a szükséges időre a m. kir. földművelésügyi miniszter javaslata alapján felmentettek. Ami pedig a szőlőművelési szakmunkásoknak a hadiszolgáltatásokra korlátozott mértékben való igénybevételét illeti, megjegyzi a miniszter, hogy oly esetekben, midőn a katonai parancsnokságok a hadiszolgáltatásra szükségelt munkásoknak kirendelése végett a járási tisztviselőket, vagy a közséگی előjáróságokat megkeresik, a köz-igazgatási hatóságoknak módjukban van, sőt kötelességük is hadiszolgáltatásokra a lehetőleg nélkülözhető egységeket rendelkezésre bocsátani.

**Gyujtómonopolium Ausztriában.** A kincstári bevételek fokozására irányuló törekvés ismét aktuálisá tette a gyujtómonopolium bevezetését. Lapjelentések szerint az intézkedés császari rendelet keretében fog legközelebb megtörténni. A gyujtógyárak részéről siettek kijelenteni, hogy a gyártás állami monopolizálás olyan mélyen belenyulna a magánipar rendszerének fölforgatásába, ami a viszonyok sokoldalú előtanulmányozását, illetve megismerését kívánja. A gyárak mindenesetre bejelentik, hogy inkább gyujtóadó kivétele van az osztrák kormány szándékában, melynek megvalósítása a legközelebb várható. Ehhez még bevallják azt is, hogy az új adó nem bevezetése együtt fog járni a gyujtógyártás intenzív ellenőrzésével. Látnivaló tehát, hogy az osztrák gyujtómonopoliumot küszöbönállónak tekinthetjük, ami azután a magyar fogyasztás ellátásában is valószínűleg érezhető lesz. Ha a magyar kormányknak nincs szándékában,

hogy a gyujtóipar megnövekedett hasznából az államot megillető részt kivegye, mindenesetre változás fog beállni annak a magyar területen levő öt osztrák gyárnak a helyzetében, amely az ausztriai gyujtógyárak Solo néven működő karteljének alapítása. A magyar és osztrák gyujtótröszt között a kivétel terén is szoros egyezmény áll fenn, amely a Balkán-államok fogyasztásának a két tröszt piacán tervszerű fölosztásra vonatkozik.

**Magyar tojás Németországban.** A magyar és osztrák kormány május havában megtiltotta a tojás kivitelét, nyilván azért, hogy a belföldi szükséglet kielégítését megkönnyítse. De arra való tekintettel, hogy Németország elesett az orosz tojáspiacról, Németország részére havonként 15.000 métermázsa tojáskivitel engedélyezett. Ennek a mennyiségnek eladását a német központi bevásárlótelep végzi néhány ismert tojáskereskedő cég közreműködésével. A behozott tojásmennyiség elosztásánál elsősorban a nagyobb városok és a kórházak jönnek számításba és csak miután ezeknek szükségletét kielégítették, bocsátják áruba a fölösleget és pedig nyilvános árverésen adnak el kis mennyiséget.

**A hüvelyes vetemények maximális ára.** Mult számunkban közöltük a kormány azon rendeletét, amely a hüvelyes vetemények maximális árát is megállapítja. Ezen rendelet igen nagyfokú visszaféltést szült, ami igen érthető, ha meggondoljuk, hogy a rendelet megjelenése előtt körülbelül 100 korona volt ugyanazon termények ára, amelyeknek maximális árát a kormány most 40—50 koronában állapította meg. Miután pedig az országban körülbelül 1000 waggon régi hüvelyesveteménykészlet volt kereskedők kezén, igen sok cég ezekre, menő veszteséget fog szenvedni. Igen jogos tehát ezen szakma azon óhaja, hogy a kormánynak legalább egy rövid átmeneti időszakot kellett volna engedélyezni a régi hüvelyesvetemények értékesítését illetőleg. — További panasz az, hogy egyáltalában semmi tekintettel nem voltak a hüvelyes vetemények különféle minőségeire és így egyetlenegy ár engedélyezettett bármily minőségű árura nézve, holott ez a forgalomban képtelen.

**Nem lesz rizs maximális ár.** Nemrégiben az a hír jelent meg, hogy legközelebb a kormány a rizsárak maximálását is keresztül fogja vinni. Ezen hír nyomában azután jelent meg, hogy a kormány megállapította a hüvelyes vetemények legmagasabb árát. Miután még az országban itt-ott egyes kereskedők kezén csekély rizskészletek találhatók, a rizs ára pedig rendkívül magas, ezen híradás az érdekelt árutulajdonosok körében érthető izgalmat keltett. A kormány körében a rizsárak maximálására egyáltalában nem gondolnak. Erre már csak azért sincsen ok, mert a rizsmalmoknak egyáltalában már nincs készletük, a kereskedők kezén pedig olyan csekély rizskészlet van, amely szóra sem érdemes.

**A hentesipar és a közséگی birói állás összeférhetlensége.** A közigazgatási bíróság elvi jelentőségű döntésben mondotta ki, hogy sem közséگی biró, sem helyettes biró nem lehet az, aki hentesipart üz, vagy akinek a felesége ugyanilyen ipart folytat. A döntés indokolása megállapítja, hogy az 1908. évi XXXIX. t.-c. §-a értelmében a közséگیekben az egészségrendőri teendőket a biró és a jegyző látják el és az egészségügyi rendszet terén előforduló hiányoknak, kihágásoknak az illetékes hatóságokhoz orvoslás végett való bejelentése, továbbá lefoglalások foganatosítása, esetleges elközbások végrehajtása ezek teendői körébe tartozik. A közséگی birónak pedig a másodbiró a helyettese. Miután pedig az emberben rejlő természetes elfoglaltság mellett nem várható, hogy a közséگی biró az egészségügyi rendszet keretébe utalt oly hentesüzletben, mely a házastársa tulajdona, melyben ennélfogva anyagilag is érdekelt, egészségügyi rendőri szempontból tárgyilagosan járjon el, ép úgy megengedhetlen, hogy a helyettesbiró saját üzletét ellenőrizze, ennélfogva az

adott esetben a megválasztottakkal szemben az összeférhetlenséget meg kellett állapítani.

**Az olasz bor.** Az olasz mezőgazdasági termények ára néhány hét alatt emelkedett, csak a bor ára maradt olcsó. De nem sokáig. Egy nap alatt 10—12 lírával drágult meg hektoliterenkint az olasz bor, úgy hogy némely vidéken az áremelkedés 80—100 százalék. Nem a háboru okozta a bor árának ezt az emelkedését, hanem a peronospora. Az olasz szőlők 50—75 százaléka elpusztult és ezt már nem is lehet pótolni. A »L'Italia Vinicola« című szaklap az olasz szőlőtulajdonosoknak szemére veti, hogy későn fogtak a védekezéshez. Május 24-én és 25-én lépett fel a peronospora s vétkes könnyelműséggel hanyagolták el a védekezést.

**Az ampelologiai intézet fajlesztőinek forgalomba hozatala.** A m. kir. Ampelologiai Intézet ez évben is a közönség rendelkezésére bocsátja kipróbált fajlesztőit, amelyeknek használata által gyorsabb és tökéletesebb erjedés, a bor gyorsabb érése érhető el, s a legtöbb esetben zamatosabb és finomabb ízű bor kapható, amit az előző években a gazdák által végzett kísérletek igazolnak. A fajlesztők hatásának megismerésére szükséges ellenőrző kísérletet is végezni a használati utasításban leirt módon. Ezáltal kétféle bor kapható, amelyeknek összehasonlítása által megállapítható a fajlesztő hatása. A jelentkezőknek az intézet rendelkezésére a megfelelő borvidék élesztőit küldi. Különleges mustok, tehát aszu, kénezett, vörös stb. mustok erjesztésére mindig ezeknek megfelelő élesztőket bocsát rendelkezésére az intézet. Saját érdekében van tehát minden gazdának, hogy legalább 2 héttel a szüret előtt történt jelentkezéskor nevén, a pontos címén kívül megírja, hogy: 1. milyen fajtájú és mennyi musttal óhajt kísérletezni? 2. rothad-e a szőlő? fogja-e kénezni a mustot? s milyen cukortartalmu lesz körülbelül a must? 3. mikor lesz a szüret? A fajlesztőt a használati utasítással együtt küldi az intézet díjtalanul, azonban a szőlősgazdának kötelezni kell magukat arra, hogy a fejtés után a kísérlet eredményéről beszámolnak. Fajlesztőt csak az kaphat, aki szüret előtt legalább 2 héttel jelentkezik s a szüret idejét megírja. Ebben az esetben, tekintettel a bevonulásokra, az Ampelologiai Intézet (Budapest, II., Debrői-ut) legfeljebb csak 200 élesztő-kulturát adhat ki.

**Szállítási igazolványok habra, borsóra, lencsére.** A kormánynak a buza és némely más cikk vasuton, hajón vagy gépkocsin történő szállításához szükséges igazolványok tárgyában 1915. évi március hó 17. napján 952/1915. M. E. szám alatt kiadott rendeletében foglalt rendelkezések megfelelően kiterjesztettek a gabonaművekből vagy ezek lisztjéből előállított mindennemű cikke. A szállítási igazolvány kötelezettségét a jelen rendelet életbeléptetésével kiterjesztik a felezett, törött, vagy megörölt babra, borsóra és lencsére is. Jelen rendelet azonnal életbelép.

## Társas reggelik.

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

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

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

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

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

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

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

December 3-án: Kövári 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 összejövételei:

Szüreti szünet.

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

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kénes hévízi gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszoporogatások, 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.

Szombathelyen befejezhető közeledő

## Kovács nagyszálloda

éttermei és mellékhelyiségei elsőrangú vendéglősnek bérbe adandó. Személyes megjelenés kívánatos.

**A löcsei casino** tulajdonát képező épületben lévő **vendéglő** teljesen berendezett **étterem**, tiszta és mellékhelyiségekkel hálálet miatt **sürgősen** olcsón eladó. A helyiségek 6 évre vehetők bérbe a **casinótól**.

Nagykőrösön 12 éve fennálló jóforgalmu

**korcsma**

bevonulás miatt berendezéssel azonnal kiadó. Értekezni lehet: Kiss József vasuti vendéglősnél.

## LUHI-ERZSÉBET

(Bereg megye)

gyógyforrás.

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

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

Megrendelhető: SCHÖNBORN BUCHHEIM gróf Uradalmi ásványvizek bérletőségénél, Szolyva.

# Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

francia cognac-gyár

**Promontor.**

Alapított 1884-ben.

**BOR** kb. 180 hektoliter **ELADÓ**

1915. évi termés, többnyire **Risling**.

Kisebb mennyiségben is átvehető.

A pincémet, hol 1000 hektoliter bort lehet elhelyezni, átengedem a vevőnek, hogy az esetleges további bevásárlásait ott a következő termésig beraktározhassa. Cim: Krayér Emil Balaton-Révfülp (vasutállomás) vagy Budapest Telefon 167-07.

80—100 hektó fehér bor eladó. Cim: Rátóti gazdaság. (Vas-m.) Rátót.

### Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalszebtárca (papi-szép) 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 sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlégességek tucatszámként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönbözőbb betegápolási cikkekben.

**SAJT.**

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

**Stauffer és Fiai**  
magyarországi sajtgyárak  
Répcelak

### Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szószára, valamint hűtőköszülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójvédék Vezérügynöksége  
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

## PERZSASZÖNYEGEK

BEHOZATALA (Import)

eladás nagyban és kicsinyben, valamint olajfestmények legolcsóbb árban.

**KELLNER PÁLNÉ**

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

Telefon: 73.

770/1915. sz.

## Árverési hirdetmény.

Somlyóvásárhely község határában fekvő és a vallás-alap tulajdonát képező somlyói u. n. „jenői“ és „téglaházi“ szőlőkben a f. évben várható mintegy 220 hektoliter mustbor f. évi október hó 1-én d. u. 3 $\frac{1}{2}$  órakor a somlyóvásárhelyi kir. közalap. erdőgondnokság irodájában zárt ajánlattal egybekötött nyilvános szóbeli árverésen a legtöbbet ígérőnek el fog adatni.

Az egy koronás bélyeggel és 2500 korona bánatpénzzel ellátott zárt ajánlatok f. évi október hó 1-én d. u. 3 $\frac{1}{2}$  óráig — a szóbeli árverés megkezdéseig — a somlyóvásárhelyi közalap. erdőgondnokságnál benyújtandók; az ajánlatokban világosan kiteendő, hogy vevők a feltételeket ismerik s azokat elfogadják.

A literenként beigérendő összeg az ajánlatokban szám és betűvel világosan kiírandó.

A szóbeli versenyzők az árverés megkezdése előtt szintén 2500 korona bánatpénzt tartoznak letenni.

Az árverési feltételek a somlyóvásárhelyi közalap. erdőgondnokságnál betekintheők.

Somlyóvásárhely, 1915. szeptember 20.

M. kir. közalap. somlyóvásárhelyi erdőgondnokság.



## 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 sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.

## Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczim: Bortermelők szövetkezete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű 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-ig.

TELEFON 84-81.

## Mielőtt

szükségletét  
valódi hegyi  
málna  
szörpben

fedezné, kérjen  
mintázott ajánlatot

## STEINER ÉS LÖWY

első beszterczebányai  
hidraulikus gyümölcs-  
sajtoló és szörpgyártó  
Beszterczebányán



## LITTKÉ L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

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



PEZSGŐFAJOK:

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



## 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: FÜME máv. III. a) raktár Telefon 484 és 681

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

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