

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

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

Előfizetési ár:

Égész 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.

Vendéglősiparunk és a takarékoság.

Az Európaszerte s így hazánkban is észlelhető, sőt mondjuk keservesen tapasztalható hushiány, kapcsolatosan az élőállat és a husneműek hallatlanul magas áraival, nem csupán a hatósági rendkívüli intézkedések egész sorozatát tette szükségessé, hanem egyúttal tömörülésre és védő-, sőt óvóintézkedésre szorítja egyéb iparágak során a vendéglősipart is. A mód, amellyel a kellemetlen rendkívüli állapotokkal szemben valamiképp védekezhetünk, lényegében nem volna más, mint a husnapok korlátozása, nem csupán hetenként kétszer, hanem a szükséghez mérten többször is, a mint ezt Ausztriában siettek is bevezetni. Előbb-utóbb erre nálunk is rákerül majd a sor. A vendéglői étkezéseknél, a marha, borju és sertés-hus hiányának pótlásaként nálunk halban, vadban, füstölt-neműben, főzelék, zöldség és tésztásneműekben oly változatos étlap azt igazolja, hogy a vendéglői keddi és pénteki ugynevezett bójtnapok rendszerével sem a fogyasztó vendég, sem pedig a vendéglősök testülete kárt nem vall, sőt kölcsönös takarékoskodással megtalálja a maga számítását is.

Az angolok gyilkos politikájának csődjét ma már legkonokabb ellenségeink sajtója is belátja. Magas színvonalra emelkedett honi vendéglősiparunk háborus étlapjai az élő tanubizonyosságai annak, hogy a közgazdaság minden terén minket elnyomni iparkodó dühös ellenfelek pokoli terve egyszer és mindenkorra megfeneklett. Az az őstermelő erő, a mi Németország, Magyarország és Ausztria népeit oly hatalmas forrásokkal látta el, nyerte meg már idehaza is a csatát, úgy hogy csupán az egy drágaság volna az, amellyel szemben nem sok sikert tudtunk eddigelé felmutatni, úgy hogy a takarékoság fegyverén kívül ellene alig tudtunk más egyebet sorompóba vinni.

Hogy vendéglőinkben tisztességesen és változatos eledelkkel még ma

is jóllakhatunk, ebben nagy része van a szervezettségnek, amely követendő jó példáit nagy része a németektől vette. Igaz, közvetve és közvetlenül mi is segítségükre voltunk, kivált Magyarország igyekezett termékei nélkülözhető készleteivel, már a háboru kezdete óta a németek és osztrákok segítségére sietni, amit mellesleg mondva a németek úgy a Kárpátokban, mint ma a Balkánon, vállvetett vitézségükkel igyekeznek is leróni. Ez az iparkodás kölcsönös volt kezdettől fogva s a jövőben bekövetkezendő gazdasági munkálkodásunk terén is remélhetőleg állandósulni és áldásos eredményességgel gyarapodni, öregbedni fog.

Ami a vendéglősök ipara terén, ma a helyzetet illeti, a minden vonalon előtérbe touló takarékoság mellett is, leginkább az élelmiszerekkel üzött uzsora az, amely virágzó iparunkat legérzékenyebben sújtja. Talán nincs is már olyan élelmiszertünk, amelyet a közvetítő kereskedelem uzsorakarmai meg ne kaparitottak volna, úgy, hogy mire az árak maximálása s a kontingentálás be is következik, már ez sem segít sokat az amugy is mindig nagyobb készletek bevásárlására utalt vendéglősökön.

Az élelmiszerpiac súlyos állapotait talán legérzékenyebben szenvedték át azok a vendéglősök, akik a rendes vasuti szállítmányok elmaradása miatt, magas és legmagasabb árakon voltak kénytelenek készleteket bármi uton beszerezni, csak hogy közönségüket kielégítsék s így az üzem existenciáját biztosíthassák. Súlyosbitja a helyzet nehézségeit e téren az a körülmény is, hogy tulajdonképen az élelmiszerek legtöbbje gyorsan romló áru s így azok egyikéből-másikából nagyobb készleteket beszerezni nem is lehetett.

A honi étlapokat ha összehasonlítjuk ma a németországiakkal, azok nálunk tulon-tul változatosak még ma is, amely körülmény ugyan vendéglőseink készségét és előzékenységét is dicséri, ámde a ma számításba jövő állapotokkal kissé nehezen egyez-

tethető össze, úgy hogy követendő üdvös példaként megint a németekre kell utalnom, midőn csupán röviden ismertetem a délnémet államok nagyobb városainak legtöbbjében bevezetett idevágó szokásokat.

Az ebéidő déli fél 12-től fél 3-ig terjed. Leves egyféle. Husétel két-féle és pedig felváltva: marha, sertés, borju és juhhus. Szárnyas és vad korlátlan.

A tizórai étlap a lehető legegyszerűbb. Nálunk egyes éttermekben még ma is legalább 5-6-féle a tizórai husétel.

Az árak a német városokban, ha itt-ott kissé magasak is, de az étadagok bőségesen kielégítők. E tekintetben nálunk az egyes éttermekben lényeges eltéréseket találunk nem ugyan az árakban, hanem az adagok nagyságában, legalább összehasonlítva azokat a németországiakkal.

Németországban, akárhány nagyobb városban a hatóságok egyenesen felhívást intéznek a közönséghez, amelyben udvarias szavakkal hangsúlyozzák azt, hogy a közönség érje be ma változatosságban szerényebben is, ami nem csupán a derék vendéglősipar mai nehéz helyzetén könnyít, de int egyben a kölcsönös takarékoságra is, amely erényben szövetségeseinkkel, a németekkel egy utat követni csak javunkra szolgálhat.

y. y.

A must erjedéséről.

A helyesen eszközölt szüretelés után a második fontos feladat, mustunknak tökéletes kierjesztése. Mi is az az erjedés, vagy mint egyszerűen mondják, forrás. Nemcsak a jelen, de a mult időnek is érdeklődést keltő tárgya volt ez. Az erjedés ősidők óta ismert jelenség, azonban mégis annak lényegét Pasteur francia tudós kutatásai derítették fel. A 19-ik század előtt az erjedést meg nem akadályozható bomlásnak tekintették, csak a fenti század közepe táján jöttek rá arra, hogy az erjedési folyamat okozói gombaszzerű, nagyon apró növények és csak nemrég ideje annak, hogy

Buchner-nek sikerült kimutatnia ezen gombáknak azon alkotórészét (a zymásé-t), mely a cukor bomlását alkoholra és szén-savra előidéz. Ennek felismerése után az erjedés lényege mindinkább ismertté lett és megadta a módját annak, hogy az erjedés folyamatát részben vagy egészben korlátozhatjuk.

Az erjedés következtében a muston a következő tünetmenyek lesznek szemléltetővé.

A szünetelés után a nyert és némileg megtisztult must látszólagosan minden ok nélkül azaz emberi beavatkozás kizárásával ismételtén megzavarodik, gőngyök szállanak a felszínre, melyek szén-savval vannak telve. Ez ismétlődik újra és újra, minek folytán a szemlélőben egy más, új benyomás keletkezik s ez az, hogy a must térfogata a nagyban fejlődő és felfelé törő szén-sav következtében nagyobbodik. Később már annyi szén-sav fejlődik, hogy a vörös bornál pl. a törkölyt is felemeli a must felszínére, mit aztán kényszerülve vagyunk naponta esetleg 2-3-szor, sőt többször is visszanyomni, vagy olyan lyukgatott körfenéklapot használni, mely a törköly felszínre jövését megakadályozza. Kell pedig ezt tennünk azért, hogy a törköly a levegővel ne érintkezzen, nehogy ecetesedés következhesse be. E két szembeszökő jelenség mellett még egy harmadik is beáll és ez az erjedő must hőmérsékletének erős nagyob- bódása.

Visszatérve a szén-sav fejlődésre, miután a szén-sav a levegőnél nehezebb ez az erjesztő helyiség aljában gyülemlik össze és nem egyszer a helyiség jó részét megtölti, megnehezítve vagy lehetetlenné téve az erjedő musthoz való bejuthatást. Óvatosságból azért tennünk kell ily esetben az alábbiakat:

Először is ne feledjük, hogy az erjesztő pincébe hosszú tartón égő gyertya nélkül soha ne menjünk be. A gyertyát lent tartva, kissé előre tolva vigyük s lassan haladjunk lefelé lépcsőről-lépcsőre. Ha utközben azt látjuk, hogy gyertyánk igen kis lánggal ég, sőt el is alszik, ne menjünk tovább, hanem forduljunk vissza, mert a jelenlevő nagymennyiségű szén-sav miatt könnyen baj érhet bennünket. Ha pedig bármely oknál fogva mégis le kell mennünk, úgy erős ecetbe mártott zsebkendőt kösünk szájunk és orrunkra és úgy menjünk le és jöjjünk fel minél gyorsabban. Ecetes kendők alkalmazásával esetleg szerencsétlenül járt társainkat is kimenthetjük. Az ecetes kendő használatának magyarázata abban áll, hogy az ecetágy igen sok oxigént foglal magában és így rövid ideig a légzést lehetségessé teszi.

Még biztosabban járhatunk el akkor, ha

fejőtégépünk van, mert azzal annak csövét a pince aljába leengedve kiszivattyuzhatjuk a szén-savat.

Mentésnél vagy egyéb elkerülhetetlen lemenetelnél, ha egy hosszú kancsuk csövünk van, már az is nagy előny, mert a cső egyik végét fent valamely tárgyhoz erősítve, úgy, hogy a pincébe a cső vissza ne csuszhasson és felső nyílásába a szabad levegő behatolhasson, míg a másik végét erősen szájunkhoz szorítva lemehetünk a pincébe, bármennyire legyen az bár szén-savval telítve és pedig azért, mert a csövön át elegendő friss levegőt szivhatunk tüdőnkbe. Földfeletti erjesztő kamrákban erjesztve a mustot természetesen a veszedelem nem forog fent, mert a szén-sav ennek aljából minden nehézség nélkül elvezethető.

A pincéknek legtökéletesebb szén-savmentesítése úgy volna elérhető, ha a pincében csőhálózat létesítettnek a szén-sav elvezetésére. Ez elérhető volna akként, ha a pince tetején egy fűcső vonulna végig, amelyből oldalcsövek huzatnának szét és pedig annyi irányban, ahány erjedő musttal telt hordók van. Ily berendezés mellett, ha a csövek a hordók akonanyílásába légmentesen beérősítettnek, nem lehet szó a pincében a szén-sav felgyülemeléséről. Ez a berendezés azonban költséges és így csak nagyobb pincegazdaságban fizetné ki magát. Ilyenekben pedig azért válik nélkülözhetővé, mert a must nem a pincében, hanem külön erjesztő-házakban erjesztetik ki.

Ki lehet a pincéből a szén-savat részben üzni azáltal is, ha egy-két közönséges gabonaszelelő rostát hozunk ott lent működésbe, mely nem egyszer kitűnő ventilátornak bizonyul.

Ezen említett sokféle eljárás közül már most használjuk alkalomadtán azt, mi leginkább módunkban áll. Legjobb azonban erjesztés alatt a pincében nem járkalni és ha lehet, erjesszük a mustunkat erre alkalmas földfeletti kamrában, ahol a szén-sav elvezetéséről igen könnyen lehet gondoskodni. Megjegyzem még, hogy azon eljárás, miszerint az erjedőhordókra, az akonára, meszes vízzel telt kotyogók tételnek, nem azért van, hogy a meszes víz a fejlődő szén-savat elnyelje, mert e pár dekányi mésszel ez lehetetlen, miután egy hektoliter mustból 20% cukor mellett fejlődő 9.32 kgr. szén-savra kell 11.8 kgr. mész-oxid s így 10 hektoliter musthoz pedig 118 kilogramm mész-oxid stb., hanem azért, hogy lehetővé tegye a szén-savnak oly uton való eltávolodását, mely a levegőnek az erjedő musthoz való jutását és ebből a borra származható káros következményeket meggátolja.

Az erjedésnél addig, amíg a mustba mártott hőmérő emelkedést mutat, következtetni le-

het arra, hogy az erjedési folyamat növekvőben van; ellenben amint a hőmérő alábbszáll, az erjedés erője is fogyni kezd, tehát a már említett tünetmenyek kisebb mérvben fognak mutatkozni, amíg végre a folyadék gőngyözése is megszűnik és a mustból bor lesz, azaz annak cukortartalma szeszre változott át s ezzel fajsulya kisebbedvén, a benne lévő sűrű állomány részek a »seprő« vörös bornál a »törköly« az edény fenekére ülednek le: a folyadék pedig eredeti térfogatára esik vissza, valamint a hőmérséke is lesz az, ami volt az erjedés kezdetekor. Az erjedés végeredményeként még egy jelenség állott elő, az, hogy a viznél nagyobb fajsulyu, tehát sűrűbb must a viznél, könnyebb borra változott át, ez az úgynevezett megvékonyodás.

Az erjedést okozó élesztőgombák, a talajon és a szőlőbogyók felületén igen nagy számban tenyésznek, és ha a bogyók szétzuzatnak, akkor mindazon élesztőgombák, mik a héjon voltak, a mustba kerülnek bele, itt nagyon bő táplálékot találnak arra, hogy elszaporodhassanak, miközben a mustban lévő cukrot megbontják, melyből főképp alkohol és szén-sav keletkezik. 100 kilogramm cukor erjedésénél 48.4 kilogramm alkohol, 46.4 kilogramm szén-sav, 3.3 kilogramm glicerin, 0.60 kilogramm borostyánkő-sav, 1.1 kgr. zsír, celulóie stb. keletkezik, melyet az élesztő táplálkozására, teste fejlesztésére és a szaporításra felhasznál. Ez azonban csak középszámítás, mert az anyagok mennyisége változásnak van alávetve azon körülményekhez mérten, melynél az erjedés végbemegy. A befolyás, mely erre hat, a következő: 1. az erjedés története alacsony vagy magas hőmérsékletnél; 2. az élesztő bő vagy elégtelen táplálkozása és végül 3. hogy az erjedés gátló okok nélkül, avagy a mustban oly anyagok keletkezése mellett, melyek az élesztő működését hátráltatják, meg-e végbe?

Ugy az ép, mint a felrepedt szőlőszemekben, a számtalan élesztőgomba-csira mellett penész- és egyéb gombacsirák is vannak. Érdekes e téren Müller kísérlete, ki 100 épp szőlőszemen 22 millió élesztősejtet és 3.2 millió penész- és egyéb gombát talált és ugyanannyi felrepedt szőlőszemen pedig 807 millió élesztősejtet és 125 millió penész és egyéb gombát talált. A penészes és rothadt szőlőszemekben tulságban a penész s egyéb gombák vannak:

Ilyen penészgombák, amelyek a must erjedésénél szén-sav helyett kellemetlen illatu zsirsavakat hoznak létre, a Mucor-fajok, a Demati. Káros következményekkel van a mustra a penicilium kék penész, továbbá az aspergillus niger fekete penész, melyek igen sok cukrot fogyasztanak. A penészgom-

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. Angvalföldi jégverem: Telefon 115-85. Budai jégverem: Telefon 43-40. Vidékre X. Külsőjászberényi-út 11. Telefon 52-58 és 52-60. **Palacksörrendelés Budapestre és vidékre** X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56-58. Budapestre a városi sörraktárakban 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.

bák közé tartozik a Botritis cinerea nemes rothadás is, mely szintén sok cukrot fogyaszt a mustból, de abban kellemes kenyérillatot termel. Erős hideg időjárás alkalmával jelenléte a bogyókon nem előnyös, mert a héjak által nem védett bogyó belsejét az eső kimossa, azaz értéktelenné teszi, mi a muston is érezhetővé válik.

Azonban nekünk nemcsak egyes penészgombákkal van bajunk az erjedésnél, hanem a baktériumokkal is; mint amilyen a mycoderma aceti, mely a bor ecetesedését idézi elő, azaz a bort ecetté oxydálja, a bacillus viscosus a bor nyúlóságát hozza létre, a bacillus lacticus a tejsaverjedést, a bacillus vini a kesernyésedést idézi elő. A myrococcus vini a vajsaverjedést és az ezzel együtt járó kellemetlen szagot hozza létre. Ellenben sok esetben előnyös a myrococcus malolacticus működése, mely a savcsökkenést eredményezi.

Hogy e sok ellenséggel ne kellessen számolni, oda törekedjünk, hogy mustunk tökéletesen erjedjen ki, mert akkor nemcsak hogy nem kell a borbetegségekkel bajlódunk, hanem borunk is sokkal tartósabb, tisztább, zamatosabb fog lenni. És ezt úgy érhetjük el legjobban, különösen a penészek ellen úgy küzdhetünk, ha mustunkat gyors és tökéletes erjedésen visszük keresztül. Ez pedig, mint majd látni fogjuk igen egyszerű eljárással könnyen elérhető.

(Vége következik.)

A szőlők állása.

(A szőlészeti kerületi felügyelők októberi első jelentése.)

A szőlészeti és borászati felügyelők multheti összesített jelentése az egyes borvidékek szüreti kilátásaira nézve a következő képet nyújtja:

Budapesti kerület (Pestpilissoltkiskun vármegyének az aszói, biai, gödöllői, kispesti, monori, pomázi, ráczkevei, váci járásai és Fejér vármegye): A peronosporás szőlők levélezetének lesülése, valamint az utóbbi időben beállott dér következtében a szüret szeptember 27-től kezdetét vette. Az eredmény változó. Egyes helyeken alig van mit szüretelni, míg a jobban kezelt szőlők katasztrális holdanként 18 hl. mustot adnak, amelynek minősége 14—20 klosterneburgi fok között váltakozik. Mustra kötése történtek 80—90 K-val. Borkereslet élénk.

Szekszárdi kerület (Tolna és Somogy vármegyék): A szüret folyamatban van, sok helyen már be is fejezték. A szüret mennyiségre rossz, néhol gyengéközepes, a minőség általában jó. Idei borért hektoliterenként 100 koronát kérnek.

Pécsi kerület (Baranya vármegye): A szüret általában kezdetét vette. A termés gyengéközepes, sok helyen rossz, míg minőségre nézve azonban jónak ígérkezik. Múltévi bor alig van a termelőknél, ára 100—120 K, az idei must ára 70—100 K. A must cukortartalma Babó mérő szerint 18—20%.

Tapolcai kerület (Zala, Veszprém, Győr és Komárom vármegyék): Az utóbb beállott esős időjárás a rothadást fokozta. A szüret

általánosan folyamatban van, de az eső nagyon hátráltatja. Ugy a minőség, mint a mennyiségben igen eltérők az eredmények. Egyes helyeken 5—10, viszont más helyeken katasztrális holdanként 20—25 hl. mustot szüretelnek 12—22%-os cukortartalommal, melyre 60—80 K-ás kötése történtek.

Soproni kerület (Sopron és Vas vármegyék): A beállt esős időjárás következtében a szüret megkezdődött. Nagyrészt jó eredmény várható. Az eddig eszközölt mustmérések 16—22 fok cukortartalmat mutattak. A szőlőcsefára 60—70 K. Kereslet élénk.

Pozsonyi kerület (Pozsony és Moson vármegyék): Kétheti szép száraz időjárás után, a termés hátrányára az esőzés újból beállott. A szüretet több helyen október 4-én kezdték meg s közepes, helyenként jó közepes mennyiség mellett, közepes minőségű termés várható. Must iránt az érdeklődés élénk.

Balassagyarmati kerület (Nógrád, Hont, Esztergom és Bars vármegyék): A szüret folyamatban van. Mennyiségre nézve közepes, minőségre nézve jó eredményű. Mustra kötése hektoliterenként 70—90 K közt váltakoznak, azonban az árak emelkedők és erősen tartottak. Borkereslet élénk.

Egri kerület (Heves és Jásznagykunszónok vármegyék): A sok esővel járó rothadás a terméskilátásokat csökkentette. A kisbirtokosok leszüreteltek, azonban a minőség várakozáson aluli. Nagyobb uradalmak, a minőség miatt, tekintettel az októberi derült és felmelegedő napokra, a szüretet késleltetik. Lapályos fekvésekben 1—2 fokos fagyok, dérral felváltva fordultak elő. Hegyi szőlőkben közepes, sík vidéken és homokon gyenge, sőt rossz termés várható. Must ára hektoliterenként 60—75 K. A kereslet élénk.

Miskolczi kerület (Borsod, Abaujtona és Gömörkishont vármegyék): Múlt hó végén beállt kedvező időjárás a szőlők érését nagyban elősegítette. A minőség lényegesen javult. A rothadás megszűnt, kigazdák a szüretet megkezdtek. A termés közepes, sík fekvésekben pedig rossz. A must ára 60—80 K. Kereslet élénk.

Tarcsali kerület (Zemplén vármegye): A szőlő érettsége, másrészt a rothadás miatt a szüretet többben már megkezdtek. A must cukortartalma 20—22%. Egyes eladások gönczi hordónként 150—180 K közt történik. Borkereslet élénk.

Beregszászi kerület (Bereg, Ung és Szabolcs vármegyék): A kedvező meleg időjárás a rothadást megakasztotta s az éretet elősegítette. Csemegeszőlők szüretelése megkezdődött. Elég jó minőséggel, jóközepes termés várható, kivéve Szabolcs vármegyét, ahol csak gyenge termésre van kilátás. Mustért hektoliterenként 60—90 koronát ígérnek. Kereslet élénk.

Szatmári kerület (Szatmár, Szilágy és Ugocsa vármegyék): A fürtök nem eléggé érettek, napról-napra összeesnek és fonnadnak. A mennyiség közepes. A must keresett. Ugocsában 80 K, Szatmár és Szilágy vármegyékben hektoliterenként 50—60 K.

Bihardiószegi kerület (Bihar és Hajdu vármegyék): Egynéhány meleg nap a szőlő érését igen elősegítette; a rothadás megakadt. A termés mennyisége igen gyenge. Korai fajok szüretelése megkezdődött, ezeknek mustja jó. Késői fajok szürete e héten kezdődik, itt a must minősége is gyengének ígérkezik. Ős- és újborkészlet már alig van, a kereslet rendkívül élénk. Mustot 65—70 koronán vásárolják.

Ménesi kerület (Arad vármegye): Az utóbbi száraz meleg időjárás a szőlő érésére kedvezett, a rothadás csökkent, de nem állt meg. A részletes szüret szeptember 27-én vette kezdetét. Az eddig szüret mustok cukortartalma klosterneburgi mustmérő szerint 16—18 %-os. Mennyiségre a termés gyengéközepes. Mustra 60—70 K-ig történtek kötése. A kereslet lanyhult.

Fehértemplomi kerület (Bácsbodrog, Torontál, Temes és Krassószörény vármegyék): A szőlőfürtök rothadását az utóbb beállt kedvező időjárás megakasztotta. A szüret egyes helyeken megkezdődött. Borkereslet és kínála, lanyha. Borcefrére 50—70 K-ig történtek kötése.

Nagyenyedi kerület (Alsófehér, Hungad és Szeben vármegyék): A szeptember hó 20-ika utáni éjjeli nagy lehűlések egész két fok hidegig, az alszőlők nagy részében kárt tettek. Az ezután következő meleg időjárás a teljes beérést nagyon elősegíti s így igen jóminőségű musttermésre van kilátás. A rothadás megállt. A szüret részben már október 11-én, de leginkább 17—18-án veszi kezdetét. Jobb minőségű mustért 100 koronát kérnek; 80—90 koronáért már eladások is történtek.

Kecskeméti kerület (Pestpilissoltkiskun vármegyének abonyi, alsódabasi, dunavecsei, kalocsai, kiskőrösi, kiskunfélegyházi, kunszentmiklósi, nagykátai járásai, Csongrád, Békés és Csanád vármegyék): A szeptemberi dér a lombozatot, kevés kivétellel, tönkretette, a termést, valamint a vesszők érését megakasztotta. A szüret folyamatban van. Gyenge termés és rossz minőség mutatkozik; azonban akad elvéve jó közép termés és közepes minőség. Must, illetve ubor ára 70—80 K. Kereslet élénk.

Dicsőszentmártoni kerület (Kisküüllő, Nagyküüllő és Udvarhely vármegyék): A szeptemberi fagy helyenként a levélezet és a fürtök kocsányát megtámadta és így a fürtök továbbfejlődését megakasztotta. A jelenlegi meleg idő, a szőlő beérését igen előmozdítja. A fagy által szenvedett szőlőkben a rendesen korábban szüretelnek. Közepes termés várható. Ahol a fagy nem tett kárt, jóminőségű borra van kilátás. Must ára 70—100 K. A termelők tartózkodók az eladással.

Marosvásárhelyi kerület (Marostorda, Tordaaranyos, Kolozs, Szolnokdoboka és Beszterczenaszód vármegyék): A fagy által megkímélt szőlők állapota teljesen kielégítő. Az általános szüret október 15-ike táján fog kezdődni. Mustra 80 K-ás kötése történtek.

KÜLÖNFÉLÉK.

Nagy adomány a Vöröskereszt javára. Glück Frigyes fővárosi bizottsági tag, a vendéglősök ipartársulatának és a vendéglősök országos szövetségének elnöke, Vöröskereszt egyetemi megbízott és öccse, Glück Eröss János főmegbízott helyettes, 20.000 koronát ajánlottak föl egy segélyvonat felszerelésére, amelyet a Vöröskereszt egyetemi fog létesíteni és üzemben tartani.

Vendéglő megnyitás. Nagykörösnön, a gabonapiactéren lévő, volt Katona-féle vendéglő, bor- és sörcsarnok, teljesen újonnan berendezve megnyílt. Az új vendéglős mindenkor kitűnő ételek és italokról gondoskodik pontos kiszolgálás mellett.

A harmadik hadikölcsön. Teleszky János pénzügyminiszter a múlt hó végén értekezletre hívta össze a budapesti vezető pénzintézetek

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.

igazgatóit, egyen a harmadik hadikölcsön kibocsátásának részleteiről tanácskoztak. Megállapították, hogy a mostani időpont a harmadik hadikölcsön kibocsátására minden tekintetben igen alkalmas. Ennek megfelelően a kölcsön aláírása október közepe táján kezdődött meg. Ez alkalommal 6%-os járadék kibocsátására került a sor s az aláírási feltételeket a korábbi hatszázalékos hadikölcsönök feltételeinek megfelelően állapították meg. Felhívjuk szállodásaink, vendéglőseink és korcsmárosaink figyelmét, hogy minél nagyobb számban vegyenek részt az új hadikölcsön jegyzésében.

A vadászati törvény reformja. Vadászati törvényünk, mely több mint három évtized óta érvényben van, már régóta elavult, ami arra indította a földmivvelésügyi minisztériumot, hogy azt reformálásra előkészítse. Beavatott helyen valószínűnek tartják, hogy a vonatkozó javaslatot már a törvényhozás elé is terjesztették volna, ha időközben ki nem tör a háború. Arra való tekintettel, hogy a vadhus ezidő-szerint, de a következő évek alatt is egyik legnagyobb fontosságú élelmiszeri cikkünk lesz, feltétlenül szükségesnek látszik, hogy a reform kérdése dülöre jusson. Erre való tekintettel nem tartható kizártnak, hogy a földmivvelésügyi miniszter a legközelebb összeülő képviselőház elé terjeszti a javaslatot, melynek üdvös hatása így mielőbb érvényesülne a vadászathoz fűződő nagy gazdasági érdekek tekintetében.

Szüret. Felvincz községből értesítenek, hogy a szüret október hó 25-én veszi kezdetét. Jó termésre és minőségre van kilátás. Vevőket vár a gazdaközönség.

A kereskedők és iparosok szabadságolása. Az Országos Magyar Kereskedelmi Egyesülés, valamint az Országos Iparegyesület is már hetekkel ezelőtt felterjesztést intézett a kormányhoz, hogy azokat az önálló kereskedőket és iparosokat, akik most a harctéren teljesítenek katonai szolgálatot, éppen úgy bocsássák haza egy-két heti szabadságra, mint ahogy a gazdákat is szabadságolták. Az ország gazdasági életének fontos érdekei követelik, hogy a munka folytonosságában fennakadás sehol ne álljon be. A kiskereskedőnek, vagy kisiparosnak egész egzisztenciája függhet attól, hogy a hosszú távollét után egy-két hétig személyesen nézhesen a dolgai után. Eppen olyan fontos érdekek fűződnek e jogos kívánság kedvező elintézéséhez, mint aminő fontos érdekek kívánták a mezőgazdasági munkaidőben a gazdálkodók rövid időre szóló szabadságolását. Nagyon kívánatos volna, ha az illetékes szakminisztériumok hathatós támogatásban részesítenék a kereskedelmi és ipari érdekképviseletek e kérését a hadügyminiszternél, hogy minél előbb meg lehessen kezdeni a kiskereskedők és kisiparosok turnusonként való szabadságolását.

A vasutak vasárnapi munkaszünetének felfüggesztése. A vasúti forgalom gyorsabb és akadálytalan lebonyolítása érdekében az osztrák vasutügyi miniszter a napokban rendeletet intézett az osztrák államvasutak, valamint a magánvasutak összes igazgatóságaihoz, amelynek értelmében a polgári áruforgalomra eddig érvényes vasárnapi és ünnepnapok szünetet felfüggeszti. Ehhez képest a háborúval kapcsolatos rendkívüli viszonyokra való tekintettel a vasutak kötelesek ezentúl élő állatokat és teherárúkat vasárnap és ünnepnapokon is felvenni, illetve kiszolgáltatni. Ezzel egyidejűleg megváltoznak a kocsiállásnézre és a szállítási határidőre vonatkozó határozmányok is, amennyiben egyrészt a vasárnap és ünnepnapokon át nem vett teherárúkat után is számíthatók lesznek a kocsiállásnézre, másrészt pedig a vasárnapok és ünnepnapok is belesznek a szállítási határidő időtartamába. Az üzletszabályzatnak ezen intézkedésekkel ellenkező határozmányait szintén felfüggesztették. Azokon az állomásokon, amelyeken a felek részéről való rakodási munka vasárnap és ünnepnapokon végezhető, a főnökségek kötelesek erről hirdet-

mény útján tájékoztatni a közönséget. Ertesítésünk szerint a magyar kir. államvasutak részéről közelebb hasonló intézkedés várható, mert csak így módon lehet megelőzni az ünnepnapok forgalomtorlódást, illetve biztosítani a forgalom rendszeres lebonyolítását.

Rénszarvas a vendéglőkben. Az osztrák kormány kilátásba helyezte, hogy a hadsereg szükséglete biztosítására, az eddigi heti két husnőküli napot egy harmadik, esetleg negyedikkel is szaporítani fogja. Bécsben készülnek is az újabb husszüneti napokra és ez ügyben az ottani vendéglősök ipartársulata is tartott gyűlést. Ezen a gyűlésen határozatba vették a wieni kartársak, hogy a husnőküli napokon, esetleg más napokon is, megkísérik az északi országokban fogyasztott rénszarvas-husnak pótlásképpen bevezetését. Erre nézve több skandináviai kereskedők már ajánlatot is kaptak.

Az élelmiszerek új maximális ára. A vásárcsarnok igazgatósága f. hó 15-én adta ki az élelmiszerek új maximális áráról szóló jegyzékét, amely az előző, október 10-én kelt jegyzékhez képest kevés változást hoz. Olcsóbb lett az idei savanyított káposzta, amelynek kilója az eddigi 42 fillér helyett 34 fillér, ellenben drágább lett a fejes káposzta, amelynek kilója 14—16 fillér helyett 16—18 fillér. A gyümölcsök közül a szőlő lett drágább. A közönséges szőlő kilója 60—70 fillérről 60—80 fillérré, az asztali szőlő kilója 100—110 fillérről 110—120 fillérré s a csemegeszőlő kilója 120—130 fillérről 130—140 fillérré emelkedett. A többi élelmiszer ára ugyanaz maradt.

A Balatonvidék zöldségtermesztése. A Balatoni Szövetség a folyó év tavaszán a vidék zöldségtermesztését nagymennyiségű konyhakerti ültetvény és vetőmag kiosztásával támogatta. Ezt a késztet a szövetségnek a m. kir. földmivvelésügyi miniszter bocsátotta az állami kertészeti telepekről és a síófoki mintazöldségtermelő telepekről irygyesen rendelkezésre. Ezen intézkedés folytán 24 községben 899 kigazda között 8368 csomagban 260 kg. konyhakerti vetőmag és 2000 konyhakerti októdi fűzet került kiosztásra és így a Balatonvidéken, noha számos hivatásos zöldségtermesztő volt távol katonai szolgálata folytán, zöldségfelétkben nem volt hiány észlelhető.

A tengertermés zarálat vétele. A kormány elrendelte az egész 1915. évi tengertermés zarálat vételét. Az erre vonatkozó rendelet a hivatalos lap multvasárnap számában jelent meg és a mai napon már életbe is lépett. A rendelet értelmében természetesen saját házi és gazdasági szükségletét meghaladó részét mindenki köteles a közfogyasztás céljaira átengedni. A forgalomba hozásának lebonyolítását szintén a Haditermény Részvénnytársaság fogja intézni. A rendelet továbbá is fenntartja a tengerire vonatkozólag március 31-én már megállapított maximális árakat. A tengeri legmagasabb ára száz kilogrammonként tiszta súlyra huszonhat korona, az augusztusi tengeri pedig métermázsánként huszonnyolc korona.

Katonai borlefoglalás Isztriában. A trieszti hivatalos lap szeptember 16-iki számában a helytartóság elrendeli, hogy a következő kerületekben Capodistria, Parenzo és Pisino termett összes bortermést a katonaság, a csapatok és a helybeli lakosság szükségleteire rekvirálja. A megállapított maximális árak a következők: merkanti bor, fehér és vörös szőlő, legkevesebb 14° cukortartalommal métermázsánként 28 K, must hektoliterje 44, egyszer fejtett színbor 54 K, vörös Terrano (cukorfok 16) szőlő ára q-ként 36 K, must ára 56 K, kiforrott színbor ára 66 K hektoliterenként, fehér Malvaira (cukorfok 16) szőlőár q-ként 30 K, must ára 47 K, kiforrott bor ára 57 K, fehér Rizling (cukorfok 18) szőlő ára 40 K q-ként, must ára 62 K, kiforrott színbor ára 72 K hl.-ként.

Társas reggelik.

Október 22-én: özv. Sárhánn Jánosné vendéglősnél, VII., Akácza-utca 12.

Október 29-én: H a c k István vendéglős urnál, VII., Baross-tér 13.

November 5-én: S c h u m i t z k i Vendel vendéglős urnál, VII., Thököly-ut 6.

November 12-én: N e m é n y i Béla vendéglős urnál, VI., Teréz-körut 39.

November 19-én: K i t t n e r Mihály szállodás urnál, VII., Rákóczi-ut 58.

November 26-án: K o v á c s E. M. vendéglős urnál, IV., Curia-utca 2.

December 3-án: K ö v á r i Jenő vendéglős urnál, VI., Városligeti fasor 6.

December 10-én: G u n d e l Károly vendéglős urnál, VI., Városliget.

December 17-én: G l ü c k E. János szállodás urnál, Rákóczi-ut 5. »Pannónia« szálloda.

December 24-én: K o m m e r Ferenc vendéglős urnál, IV., Türr István-u. 5.

December 31-én: Szilveszter napján nincs összejövetel.

Jóbarátok összejöveteliei:

Szüreti szünet.

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

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

az igazgatóság.

Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalzsebtárca (papíroszpenz) 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-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatanként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkülönböző gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.



SAJT.

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

Stauffer és Fiai
magyarországi sajtgyárak **Répcelak**

A lőcsei casino tulajdonát képező épületben lévő **vendéglő** teljesen berendezett **étterem**, tiz szoba és mellékhelyiségekkel haláleset miatt **sürgösen** olcsón eladó. A helyiségek 6 évre vehetők bérbe a casinótól.

Gyomorhaj és köszvény ellen

POLENAI

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

Kapható mindenütt. Megrendelhető:
FORRÁSBÉRLŐSÉG: SZOLYVA

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: **Krayer Emil Balaton-Révfülp** (vasútállomás) vagy Budapest Telefon 167-07.

„**ALTVATER**
GESSLER
BUDAPEST“



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

Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

francia cognac-gyár

Promontor.

Alapított 1884-ben.

Iparsó

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

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

Jilágszerte utánózzák



Szent István dupla malátásör utólerhetetlen

PERZSASZÖNYEGEK BEHOZATALA (Import)

eladás nagyban és kicsinyben, valamint olajfestmények legolcsóbb árban.

KELLNER PÁLNÉ

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

Telefon: 73.

694—915.

HIRDETMÉNY.

Szépliget község előljárársága közhírré teszi, hogy a község tulajdonát képező

községi nagyvendéglőt

1916. január 1-től kezdődőleg 3 (három) egymásután következő évre, 1915 évi október hó 30-án, d. e. 10 órakor a község ház nagytermében

nyilvános szóbeli árverés útján bérbe adja

Az árverés alkalmával bánatpénzül a kikiáltási ár 10 százaléka lesz fizetendő. Az árverési feltételek a községi jegyzői hivatalban a hivatalos órák alatt betekintheők.

Szépligeten, 1915 október 5-én.

Ifj. Mihálovits Sándor
jegyző.

Königsknecht Jakab
bíró.



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 kőör, 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 szörpgyártól

Beszterczebányán



LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

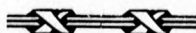


Frigyes főherczeg
ő császári és kirá-
lyi fensége, Salva-
tor Lipót ő cs. és
kir. fensége és
„Nemzetközi Háló-
kocsi” és „Európai
Express Vonat-tár-
saság” szállítója.



PEZSGŐFAJOK:

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



ELADÓ

1911 évi termésű Delaváre fehér
pecsenye bor 150 Hl. mennyiség-
ben egy összegben
hordóval együtt.

Értekezni lehet a lap kiadóhivatalában.

A bor helyben van lepincézve.