

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

Épész évre . . . 12 kor. || Félévre . . . . . 6 kor.  
Háromnegyed évre 9 „ || Negyedre . . . . . 3 „

LAPTULAJDONOS:

IHÁSZ GYÖRGY örököse

FELELŐS SZERKESZTŐ:

HEJCMANN REZSŐ

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII., József-körút 72. □ Telefon 84-81

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## A drágaság ránk nehezedő sulya.

Megélhetésünk alapja és létfeltétele az élelmiszerpiac mai ma már elviselhetetlenül nyomasztó árai mellett a szállodás-vendéglős iparban előbb-utóbb teljesen guzsba lesz kötve, nem is szólva azokról a szak- és kartársainkról, akiknek hosszú évek során át verejtékesen megalapozott existenciáját behívás, harchavonulás vagy a háborút megelőző idők fogyasztó közönségének elmardása teljesen meg is semmisítette. Az így támadó károkat nemcsak egyénileg tűrjük és szenvedjük el, de megsingli ezt maga a fogyasztó közönség s ugyancsak megérzi ezt az államháztartás is azért, hogy veszendőbe mennek számára teljesítőképessé, így tehát értékes adózó alanyok sorából az éppen nem utolsó jelentőségűek.

Az élelmiszerek horribilis drágulását nyomon és párhuzamosan követte a vendéglői személyzet tartásának drágulása. Szakács, pincér, csapos, szolga s egyéb cseléderő vagy egyáltalán nem kapható ma, vagy pedig a háboru előtti idők eltartásának költségeivel szemben csak 3—6-szoros áron szegődik. Ehhez járul még e személyzet változatlanul maradt normális jó étvágya révén élelmiszerük költségeinek ötszörösre való emelkedése. Drágább lett a fa, a szén, a fuvarozás, legújabbán a kályhatisztítás, az asztalnémosatása és elősorolhatatlan egyéb olyan cikkek beszerzése, amelyeket létalapjában s üzeme fentartásában a vendéglősipar egyáltalán nem nélkülözhet. Az elősoroltak közül kivált a cselédbér emelkedik egyre-másra. A közvetítő részint nem is adhat cselédet ajánlkozó erők hiányában; részint pedig az alkalmazottakat kereső vendéglősökkel szemben hihetetlen bérkövetelésekkel hozakodik elő. Hatóságaink részint nem vesznek tudomást az ilyesmikről, részint pedig szemet is hunynak, avagy legfeljebb odahaza maguk is elcsodálkoznak azokon a mizériákon, amidőn még ugyyszólván gyermekkorban levő férfi- és nőalkalmazottak a teljes ellátáson kívül legkevesebb 30—40 koronás havi béréket igényelnek.

Lapunk előző számában rámutattunk ugyancsak e helyen egy-egy vendéglői közéleti központ megteremtésének módzataira, lehetőségére. Hozzátehetjük ma azt, hogy erre legelső sorban és legsürgősebb-

ben Budapesten volna kiáltó szükség, legfőként azon oknál fogva, mivel a székesfőváros piaci árai majdnem kivétel nélkül sokkalta magasabbak és így hasonlíthatatlanul sokkalta nyomasztóbbak is, mint legtöbb vidéki piacunké. Ha akadna is itt-ott vidéken egy-egy élelmiszer, ami csodák-csodájára még olcsónak volna mondható, ezeket a cikkeket egyáltalán nem is hozzák fel Budapestre. A legfurább állapot a fővárosban az, hogy éppen a székesfőváros községi élelmiszerüzeme emeli mindenkor, az árakat. A székesfőváros vendéglősiparát tehát ily módon »istápolja« maga a hatóság éppen a végzetesen ránk nehezedő legsúlyosabb időkben! Föltehető talán, hogy még sem szándékosan cselekszenek így; ami különben a jelenleg fenforgó drágasági állapotok szomorú helyzetén bizony mit sem változtat vagy éppen javít. A piaci ár, a felhozatal és a természetes forgalmi árakat vagy figyelmen kívül hagyják nálunk egyáltalán, vagy pedig önkényes módon szabnak lehetetlenül és többé el se viselhetően horribilis élelmiszerárakat.

Folyton drágul ma a fűtőanyag is, aminek következtében maholnap odajuthatunk, hogy a vendéglői konyhát is be lehet csukni egy olyan országban, amelynek fatermelése óriási, szénbányáinak termelőképessége folyton pedig a szén, a koks és a gázszolgáltatás is elsőrangú. A vendéglősök konyhájáról aztán egyidejűleg mindazzal, ami ehető, eltűnik majdan az is, amivel a még netán megmaradó ehetőt elkészíteni lehetett volna.

A tej, a tojás, a hus, a zsír, a liszt, a zöldség s mi egyéb ehető főbb termékek ma már nem csupán a főváros polgárainak otthonában, hanem a vendéglőkben is meg se fizethetők s így alig is szerepeltethetők az étrenden. Így tehát fényűzési cikkeként jelentkeznek immár. Nagyon szellemes keserűséggel jegyzi meg egyik tekintélyes fővárosi napilapunk, hogy előbb-utóbb a kukoricára megint rákerülhet a sor; ha pedig idővel azt is előreláthatólag maximálni fogják a szokott tulmagas áráig, végül az emberi fogyasztásra is esetleg még alkalmas egyes állati takarmánytápszerek felhasználására kerülhet a sor. Adja a Gondviselés, hogy vendéglőseink, szállodásaink ismert szakművésze e téren még próbatételre se legyen valamikor rászorulva. Az 1916. éveknek csak valamelyest is tűrhető termésho-

zama minden aggodalomtól még megszabadíthat bennünket, még akkor is, ha a világháboruban a gazdasági piacok bilincsekbe vert mai állapotával egyideig még hősiesen megküzdeni leszünk kénytelenek.

Gy. K.

## A sörkérdés.

A vendéglősöket új, nagy katasztrófa elé állították a sörgyárak, midőn a sör kiszolgáltatását a minimumra szállították le. Nem értjük a dolgot.

Általában azzal indokolják az eljárást, hogy az árpakészletet lefoglalták. Nem tudjuk igaz-e ez a körülmény, de itt az ideje, hogy a vendéglősök a sarkukra álljanak és követeljék az existenciájuk ellen intézett újabb támadás indokainak tisztázását és az árpa lefoglalásának a kormányzat által elhatározott és foganatosított lefoglalásnak tényleges szükségességét.

Hiszen ha az árpanak kenyérliszt pótlására való szükségességét belátjuk is, ez csak oly kis mértékben történhet, amely nem akadályozhatja meg a sörgyártásra szükséges mennyiség biztosításának keresztülvételét.

Vagy talán a sör árának újabb emelését akarják a sörgyárak ezzel indokolni?

Azt hisszük, hogy a másfél év óta dúló háboru jelen pillanatában semmivel sem lehet indokolni az áremelést, főleg akkor, midőn a fogyasztó férfiközönség a harcterre ment és a jelenlegi munkabeosztással is számolhattak már a sörgyárak.

Ha a sörgyárak nem látják be, hogy minden további áremelés a vendéglősök tömeges tönkremenését fogja eredményezni, meg fognak győződni róla, hogy a becsukott korcsmaajtók nem fogják a sörrészvényesek osztalékát felemelni, hanem krízist okoznak a vagyonmérleg elkészítésénél.

Mit tegyen a nyomorgó vendéglős? A bor ára oly magas, hogy annak fogyasztását csak a jómódu emberek engedhetik meg maguknak.

A mai legolcsóbb 140 filléres borár mellett mit ihat mást az itthon maradt magyar? Több keresete van ugyan a munkásnépnek, de a nélkülözhetetlen élelmickek horribilis magas ára mellett, a magasabb keresetből se jut élvezeti italra.

A sörárak emelése a népet csak a pálinka nagyobb fogyasztására ösztönzi, ami erköl-

csileg is elítélendő és nemzetfejlődés szempontjából is káros befolyással jár.

Ne az áremelésen törjék fejüket a sörgyárak igazgatóságai, hanem azon, hogy a sörgyártási vegyszerek alaposabb tanulmányozásával újabb sörgyártási anyagok feltalálásával segítsenek a sörfogyasztás emelkedésének szükségén. Állítólag lehet sört előállítani kukorica vagy burgonya anyagból is, egy kis kisegítő szer hozzáadásával. Ezt tanulmányozza a sörzetőség és mutassa meg, hogy van benne német műveltség és energia, mely amint a lőporgyártásnál is eredményt ért el, úgy talán a sörgyártásnál is jelentékeny sikereket arathat.

Ne a vendéglősöket nyomja agyon a szükséges sörmennyiség elvonásával, hanem fokozza a termelést oly más úton, mely a jelenlegi háborús viszonyok között nagyon megindokolt. Vagy, ha már a gyártott mennyiséget kénytelen leszállítani, szüntesse be első sorban a külföldre való exportot és a hazai vendéglőket első sorban lássa el a szükséges mennyiséggel.

A törzsvendég annyira ragaszkodik az ő megszokott korsójához, hogy a pohárra kényszerített helyzetben elhagyja a vendéglőt s odamegy, ahol még korsót adnak.

Nagy baj ez, melyről a vendéglősök mind bizonyítékot szolgáltathatnak és keserűen tapasztalják, hogy a legjobb fogyasztásnak örvendő sörkimérésük oly kátyuba került, mely velük ránthatja létérdeküket is.

Itt az utolsó óra, hogy a sörgyárak számoljanak a helyzet nehézségével és ne engedjék, hogy a vendéglősök nagy testülete, az ő létüknek is fentartói, csődbe kerüljenek.

Mai napság annyira megfogyott a borfogyasztók közönsége, hogy az emberek tulajdonképpeni része, még a paraszt is sört iszik, mert ez olcsóbb és a mai háborús helyzetben alkalmasabb az idegek lecsillapítására, mint a fűzes hatású bor.

Beszéljünk őszintén! Mennyi bort mér ki ma a legjobb forgalmu vendéglő és mennyi sört a hasonló szabású sörcsarnok.

Azt hiszem, a Mátyás-pince és a Svetz-féle vendéglő 40—50 hektoliter napi sörfogyasztásával szívesen cserélné sok más magasabb szálloda étterme és jobbhirű vendéglője.

Félre tehát minden álszeméremmel; mondjuk ki nyíltan a véleményünket, hogy a sörgyáraknak is érdeke, miszerint a vendéglősök sörszükségletét továbbra is a régi igényeknek megfelelően lássák el és ne korlátozzák a minimumra a szállítást, mely a vendéglősök fönkretételét fogja eredményezni.

Most van az ideje, hogy a vendéglősök jobbjai összeálljanak és a sörgyárak vezetőségeivel tárgyalják meg alaposan a kérdést és úgy döntsék el, hogy mindkét fél érdeke kielégítést találjon és a fogyasztó közönség is megtalálja azt a reá nézve kellemes helyzetet, hogy a háborús állapot nyomott hangulatában is fellelje kellemes szórakozását a látogatni szokott vendéglője falai között.

S. Gy.

## A pince és az új borok kezelése.

(Sz. B.) A szünet után, ha a must erjesztő-kamrákban, vagy borházakban lett erjesztve, azt az első fejtésig ott kell kezelni, ami abból áll, hogy erjedés után feltöltögetjük és ellátjuk utóerjesztővel vagy akonával, végül a hordókat és a helyiségeket tisztán tartjuk.

A töltögetés célja az, hogy a hordóban lévő ürt kitöltsük s így a hordó likacsain behatoló levegő s az abban lévő baktériumokkal és penész-gombaspórákkal a bor ne érintkezzen, mert attól a bor könnyen elromlik. Az első töltögetést a kiforrásra meghagyott nagy hiányra való tekintettel sajttal végezzük, míg a későbbi töltögetéseket kisebb hordóknál lopóval, nagyobbaknál pedig töltögetőkannával. Ha a bor így feltöltve megtisztul, azt lefejtjük és a további kezelés végett ászokpincébe helyezük, amit ászokolásnak nevezünk.

Az ászokolás megköveteli a pincék tisztántartását, amit úgy érünk el, hogy a pincét minden tisztátalan anyagtól, hulladéktól megtisztítjuk; nevezetesen minden romlásnak induló fanemüektől, a nyirkos penészspórákkal telt levegőtől, a pincefalakon és talajon levő penészgombáktól és más piszkot, szennyet fogó anyagoktól megtisztítjuk. Ezt úgy érjük el, ha a szárazabb természetű pincénél minden két hétben, nedvesebbnél pedig minden héten egyszer gyökeres tisztogatást eszközölünk. Az ablakokat és szelelő lyukakat ugyanezen alkalommal szélmentes időben félnapra, esős, szeles időben pedig egy-két órára kinyitogatjuk, hogy a penészes, rekedt levegőt friss, egészséges levegő váltsa fel.

Ha a pince talaja kőből vagy téglából van, azt minden hónapban egyszer vízzel mossuk fel. Az ászokfákat és hordókat minden héten, vagy legalább is minden két hétben egyszer gyökérkefével és ronggyal tisztogatassuk meg. Ha a penész túlságosan uralkodik, úgy célszerű a hordókat szeszen olított szalicilsavval bedörzsölni, mert ez a penészképződést nagymértékben gátolja. A hordók töltögetését mindenkor a töltögetés után végezzük azon oknál fogva, hogy a töltögetésnél véletlenül félreömlő bort is tisztán letörölhessük. Ha a pince talajára bor ömlött volna ki, azt azonnal mossuk fel, ha az kő- vagy cementalapú, ugyancsak azon eszközöket is, melyeket a bor kezelésénél használtunk, szintén ki kell mosni, ami egyrészt ezen eszközök tartósságát nagyban előmozdítja, másrészt, hogy a további munkáknál ezáltal a különböző borbetegségeknek elejét vegyük. Egyszerűen oda kell törekedni, hogy a pincében a legnagyobb rend és tisztaság uralkodjék, mert ez a borok egészségére igen nagy fontossággal bír.

Egy másik munka a pincében a kénezés. Ezen munkát az üresen maradt hordóknál végezzük és pedig minden hónapban egyszer, úgy hogy 5—8 hektós hordókban az ismert kénlapokból egy-egy darabot égetünk el, kisebb hordóknál fél, egy negyed szál is elegendő, vagy ha a pincénk szá-

raz, úgy ott két hónapban egyszer is elegendő a kénezés. A hordók kénezését akkor kezdjük meg, midőn a hordóból a bort kifejtettük, azt kimostuk és kicsepegés után azok már egy kissé megszikkadtak.

Ha a borokat már az ászokpincébe helyezzük el, nagy súlyt kell fektetnünk a töltögetésre, ez főleg az idejű boroknál igen kívánatos lesz, mivel gyenge cukortartalmu mustokból gyenge szesztartalmu borokat kapunk, melyek a virágosodásra könnyen hajlók lesznek.

Ahol sok hordó töltögetendő, ott a könnyebb áttekintés végett használunk töltögető üvegeket, amelyek akonadugókkal vannak ellátva s így a hordóba beeresíthetők s felül minden 3—4 hétben egyszer megföltetnek. Amikor a töltögetésre gondolunk, az üvegeket végigvizsgáljuk és amelyikből hiányzik, azt teletöltjük. A töltögetést mindenkor hasonló borral vagy ennek hiányában sohasem rosszabb, hanem mindig jobb borral végezzük.

A fejtésnek célja az újboroknál az, hogy a bort az idegen anyagoktól megszabadítsuk, nevezetesen a seprőtől, mert ha sokáig a seprűn hagyjuk, főleg melegebb időben, a seprű egyrésze ismét felszál s a borral keveredve ismét zavarossá teszi ezt. Amellett a seprű idegen mellékizt is kölcsönöz a bornak. Az idejű boroknál az első fejtésre és annak idejére nagy súlyt helyezünk. Mert tudjuk azt, hogy az idejű szüret alkalmával igen sok rothadt szőlő került a cefrébe, ami által az új borunkba igen sok penész és rothadást előidéző gomba maradt vissza, amely legnagyobb részben a zajos vagy főerjedés után a seprőben ülepszik le, amitől borunkat idejében meg kell szabadítanunk. Tehát az első fejtéssel sietnünk kell.

Az újborok lefejtését mindenkor nyílt eszközöljük, melynek előnye az, hogy a csapon kifolyó bor a felesleges szénsavtól megszabadul s az általa függőben tartott seprűrészek szabadabbá válva, leülepedhetnek; továbbá a bor fehérjései a levegővel érintkezve, oldhatatlanokká válnak s a fejtés után a borból kiválva, leülepednek s annak tisztulását mozdítják elő.

Hátránya a nyílt fejtésnek csak az óboroknál van, ahol a bor szesztartalmából, zamat-, illetve illatanyagából veszít s nem ritkán, különösen tisztátalan levegőjű pincében, a levegőből olyan anyagokat vesz magába, melyek a bornak elromlását okozhatják. A zárt fejtést csakis óboroknál eszközöljük.

Itt azután a fejtést csakis borfejtőgéppel végezhetjük és pedig úgy, hogy a gépen levő szívócső végét a hordóba vert csap végére erősítjük. Géppel azonban a nyílt fejtést is végezhetjük, sőt célszerűbb is, mint kannákkal, mert így ki van zárva a bor elcsurgása s elömlése, azonkívül sok időt és munkát takarítunk meg. Géppel a nyílt fejtést úgy végezzük, hogy a csapra ütött hordóból egy nagyobb edénybe (kármentőbe) engedjük folyni a bort s a szívócsövet ebbe téve, szivatjuk a géppel egy másik hordóba.

A fejtéseknél igen fontos művelet a hordónak a csapaverése. Ezen műveletet igen sokan helytelenül vizsik keresztül. A jó csapolás abból áll, hogy a csapra verendő hordónak akonanyilását kinyitjuk és kezünkbe vesszük a csapot, amelyet félig kinyitva verünk a hordóba, ezáltal a hordóban lévő bor nyomása következtében a bor azonnal a bevert csapon keresztül folyni fog, miáltal semmi zavarodást nem idéz elő a hordóban lévő borban. Mig ellenben az olyan csapolás, ahol éppen a hordóban lévő bornak az akonadugó szoros beverése által a csaplyukon kiömlő borra gyakorolt nyomását akarják csökkenteni, ott a kicsurgó bornak helyét levegő tölti meg, amely az akonadugó kinyitásánál buborék alakjában felfelé törekszik, a hordóban lévő egész bort felzavarja s nem érjük el azt a célt, amit éppen a fejtéssel elérni akartunk. Tehát a csapolást mindenkor nyitott akona és félig nyitott csapal végezzük.

Az ujbór első fejtését akkor végezzük, mikor az már teljesen tul van a zajos erjedésen és meg van tisztulva. Az első fejtésnél az ujbór tisztulására jó hatással van a kénezés, tiszta kénnel, melynek alkalmazását a fenti okok miatt az idén melegen ajánljuk.

A fejtésre határozott időt kimondani nem lehet. Mindazonáltal a lassan erjedő bornál figyelnünk kell, hogy amint az erjedés megszűnt és a borunk tisztult, azonnal fejtjük azt le, mert ezáltal elősegítjük annak tisztulását. Ez esetben igyekezzünk azt levegővel jól összekeverni, hogy utána ne csak azon durva részek, melyek saját súlyuknál fogva ülepednek le, hanem a levegő hozzájárultával a benne levő oldható anyagok oldhatatlanná válva, ezáltal könnyebben leszállnak.

Erjedésben lévő bornál a fejtésnek nincs értelme, mig teljesen le nem tisztul; ezt be kell várunk. Ha borunk az első fejtés után megtisztult, ismét lefejtjük. Általában az első évben nehezen tisztuló borokat 2—3-szor, könnyebb borokat 4—5-ször fejtjük, hogy azok az idegen anyagoktól teljesen megszabadulhassanak.

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

az igazgatóság.

## KÜLÖNFÉLÉK.

### A rekvirált fémtárgyak részbeni beszolgáltatása.

A honvédelmi miniszter 19267—eln. 20. b—1915. sz. alatt rendeletet bocsátott ki a már rekvirált fémtárgyak egy részének beszolgáltatása tárgyában. E szerint az iparosok és kereskedők az e tárgyakból raktáron lévő készletük egyharmadrészét, míg a szállodások, vendéglősök, kávéosok, sütők, cukrászok a birtokukban lévő fémtárgyak felét beszolgáltatni kötelesek.

A rendelet szövege a következő:

Az 1915. szeptember 25-ről 13.462—eln. 20. b.—1915. szám alatt kelt rendelettemmel (l. a M. K. L. múlt évi 40. számában) hadicélokra igénybevetteknek kijelentett fémtárgyak beszolgáltatása tekintetében további intézkedésig ezennel a következőket rendelem:

1. §. Az olyan iparüzők és kereskedők, akik a bevezetésben említett rendelet 1. §-ában felsorolt tárgyakat előállítják, avagy azokkal kereskednek, kötelesek egyelőre az e tárgyakból raktáron lévő készletük egyharmadrészét beszolgáltatni.

2. §. A szállodás-, vendéglős- és kávéipar, utgyisztén a sütő- és cukrászipar körébe tartozó vállalatok, továbbá az olyan egyesületek, amelyek ételeket és italokat szolgáltatnak ki, kivéve a kimondottan jótékony célt szolgálókat, kötelesek egyelőre az alább felsorolt fémtárgyakból való készletük felét beszolgáltatni:

1. főzőedényeket (főző-, befőző- és fagyaltkészítő üstök, fazekak, lábasok, serpenyők, kannák, sütőformák és hasonlók), egyszerű asztali készleteket (hűtők, tálak, tálcák, gyertyatartók és hasonlók), vörös rézből (még ha órozva vagy más fémekkel csupán bevonva vannak is);

2. az 1. pont alatt felsorolt tárgyakat tiszta nikkeltől, kivéve a szerelvényes árukat (Gürtler-waaren), mint például leveses tálak, kannák, sziták, mártás csészék, főzelékes tálak és hasonlók;

3. konyhaszereket (mozsarak, mozsártörők, habüstök, egyszerű öntött sárgaréz gyertyatartók, vasalók, tálcák és hasonlók) sárgarézből;

4. gyümölcs befőző (lekvár) üstöket vörös-rézből és sárgarézből;

5. egyszerű parázstartókat és kályhaelőtételket vörös-rézből, sárgarézből, bronzból és tombakból;

6. félkilogrammos és ennél nehezebb súlyokat sárgarézből.

Vörösrézzel, sárgarézzel, tombakkal, bronzal, nikkellel bevont vagy lemezelt olyan tárgyakra, amelyek lényegükben más anyag-

ból készültek, az igénybevétel nem terjed ki, azokat tehát nem kell beszolgáltatni.

3. §. Az itt elrendeltek szerint kötelezettek birtokában lévő és hadicélokra igénybe vett fémtárgyaknak beszolgáltatás alá eső egyharmad részét, illetőleg fele részét minden egyes fémre nézve, az egyes fémekből meglévő tárgyak súlya alapján kell kiszámítani, e súly határában belül a birtokosnak szabadságában áll a beszolgáltatandó tárgyakat kiválasztani.

E súlyhoz azonban hozzá kell számítani azoknak a fémtárgyaknak a súlyát, amelyekre nézve a birtokos igazolja, hogy azokat valamelyik hazafias célu fémggyűjtés részére ajándékképpen vagy cseretárgy ellenében átadta a Magyar szent korona országainak fémközpontja részvénytársaságnak, illetőleg az általa megbízott bevásárlóknak szabad kézből eladta.

Az ekként fémmenkint kiszámított súlyok egyharmad részéből, illetve feléből az ajándékképpen, cseretárgy ellenében vagy eladás útján átadott súlymennyiségeket levonásba lehet hozni és csak az ilyenképpen kiadó súlymennyiségű fémtárgyak szolgáltatandók be.

4. §. A beszolgáltatás ideje, helye és módzatai közhírré fognak tétetni.

5. §. A folyó évi 13.462—eln. 20: b—1915. szám alatt kelt rendelettemmel hadicélokra igénybevetteknek kijelentett fémtárgyak valamennyi birtokosa, ezeket a tárgyait a folyó évi november hó 30-áról 17.709—eln. 20. b.—1915: szám alatt kelt rendelettemmel kitűzött határidőn, tehát az 1916. január 31-én tul is, egészen az azok beszolgáltatására kitűzendő napot megelőző, napig továbbra is szabad kézből eladhatja a Magyar szent korona országainak fémközpontja részvénytársaságnak, valamint az általa megbízott kereskedőknek.

6. §. A rendelet kihirdetése napján (1915. december 30.) lép hatályba. Hatálya Horvát-Szlavonországra is kiterjed.

**Mennyi volt a francia borterme 1914-ben és 1915-ben?** Egy svájci gazdasági kis, de mindig jól értesült szaklap — La Terre Vaudoise — 1916. évi január 16-iki számában olvassuk, hogy a Párisban megjelenő »Journal d'agriculture pratique« adatai szerint Franciaország és Algéria két utóbbi borterme a következő volt:

	hl.	lh.
1914-ben:	61.853,705	25.072,925
1915-ben:	10.317,719	5.466,711
<b>Összesen</b>	<b>72.171,424</b>	<b>30.539,636</b>

E számok helyes értékének megítélése végett azonban tudnunk kell, hogy bennök nemcsak a megnevezett év termése, hanem az előző év maradékmenyisége is benne van. Így mérve e számokat, a szűkebb értelemben vett borterme az összes francia szőlőkben (az algériaiakkal egyetemben) 1914-ben csak 56.134,159

**A BORSZÉKI MADONNA** savanyuviz, kitűnő borviz és asztalviz.

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.

hl. és 1915-ben csak 18.100,780 hl., vagyis az átlagos termésnek még csak harmada sem volt.

**A sörtermelés növekedése.** A sörtermelésről szóló és a hivatalos lap egyik múlt heti számában közölt kimutatása szerint a hazai sörgyárak decemberi termelése egyáltalán nem mutatta, hogy a gyártás méretét a fényes nyersanyaghiány folytán szükíteni kellene. Ellenkezően: a gyárak oly optimizmussal növelték a termelést, amire nem volt példa. 1913. decemberében, tehát béke idején, mikor tetszés szerinti és olcsóbb árparaménység állott rendelkezésükre, 208,387 hektolitert és most, 1915. decemberében már 268.515 hektoliter sört főztek. A szeptember 1-től december végéig főzött sör 1913-ban 718.400, 1915-ben pedig 894.444 hektolitert tett ki. Az idei kampányban tehát már újévig 290.850 hektoliterrel több volt a sörtermelés, mint tavaly. Ez bizony a folytonos drágítást a túlzásba vitt nyereség színében tünteti fel. De remélhetőleg a sörgyártás redukciója azért nem jelenti egyuttal az újabb ár-emelést, amit semmivel sem lehet indokolni.

**Mit értenek Ausztriában malagor stb. alatt?** Az osztrák földmivelésügyi minisztérium, a gazdasági kémiai kísérleti állomás véleménye alapján, kimondotta, hogy Ausztriában borból vagy befőzött mustból készült sötétbarna ital akár malaga, akár osztrák vagy isztriai malaga néven szabad forgalomba hozni. Ugyisint meg van engedve a »Lacrimae Christi« névnek használata mazsolaszőlő vagy koncentrált mustból készült italt nem szabad malaga névvel jelölni.

**A borvizsgáló bizottság tagjai.** A földmivelésügyi miniszter az 1906: XLVII. t.-c. 12, w-ának rendelkezése alapján alakított budapesti borvizsgáló szakértő bizottság elnökévé az 1916. évre Görgey Gyula cs. és kir. kamarást, a bizottság tagjaivá dr. Drucker Jenő kir. tanácsost, a magyar szőlősgazdák országos egyesületének igazgatóját, Forster Elek gyulakeszi földbirtokost, Hertelendy Ferenc főrendházi tagot, Koricsánszky Jánost, a m. kir. állami »Miklós« szőlőfelep ny. igazgatóját, Lindmayer Ferenc székesfővárosi bizottsági tagot, továbbá a kolozsvári borvizsgáló bizottság elnökévé gróf Béli Akost, a bizottság tagjaivá pedig báró Eósika Gábor cs. és kir. kamarást, gróf Lázár Istvánt, dr. Szentkirályi Akos kir. tanácsos, ny. királyi gazdasági akadémiai igazgatót, Tokaji Lászlót, az erdélyi gazdasági egyesület titkárat és Weisz Józsefet, az erdélyi pincegyűlet igazgatóját nevezte ki.

**A gyógybor és az adó.** Eddig az volt a szokás, hogy az ugynevezett gyógyborok után, amik a patikába kerültek és azokból mint orvosságok jutottak ki, nem kellett a fogsztási adót megfizetni. Így tehát a gyógyborként leginkább szereplő tokaji aszuk, ilyen vagy olyan szerrel vegyítve, kikerülték a fináncokat. A pénzügyminiszter most ezen a régi állapoton gyökeresen változtatott, kimondva, hogy ettől az évtől kezdve minden bor után fogsztási adót kell fizetni, legyen az bár olyan, hogy az emberi egészségnek hasznára válhatik.

**A sörpar 1915-ben.** A sörgyártás az 1915. év folyamán a rendesen jóval kisebb mennyiségre volt szorítva, mert hiszen a nyersanyagok jelentékeny részét rekvirálták és az ebben a tárgyban kiadott miniszteri rendeletek az előállítás mennyiségét is korlátozták. Ennek dacára a hazai, elsősorban a budapesti főföldzék, bár óriási erőfeszítéssel, elég nagy forgalmat tudtak lebonyolítani.

A sörgyárak az árakat felemelték ugyan, de azzal szemben az összes nyersanyagok és segédanyagok is megdrágultak és a munkabérek is emelkedtek.

A fogyasztás jó volt, sőt igen jó lehetett volna és a sörgyárakra az 1915. év sokkal eredményesebb esztendővé fejlődhetett volna, ha elegendő nyersanyag állott volna rendelkezésre.

A szük keretek közé szorult forgalom lebonyolítása is sok bajjal és akadállyal járt, mert

nemcsak a sör elszállítása volt nehézkes, hanem az üres edények is vontatottan érkeztek vissza.

A jégzsükséglet ellátása sem volt kielégítő, körülbelül csak kétharmak részét lehetett a szükségelt mennyiségnek megszerezni. A jövő évre, ha az időjárás ilyen marad, a kilátások ebben a tekintetben is még rosszabbodnak.

Persze iparunk erősen érzi a szénhiányt, munkáshiányt, az igavonó állatok hiányát, a forgalomnak a háborúval járó gyakori zavarait és még sok más az ipari és kereskedelmi tevékenységet általában megbénító körülményt.

**A német császár aldunai utjának ebédje.** Vilmos császár aldunai utján Orsova közelében a gőzös éttermében ebédelt meg. Erről az ebédéről többek között a következőket közlik: »A császár, aki igen jókedvű volt, ebéd közben folytonosan élénken társalgott és kitünő étvágygal evett. A menü a következő volt:

Erőleves.  
Balatoni fogas.  
Bélszinszeledek.  
Finom főzelék.  
Szamóca-szorbeft.  
Stiriai hizlalt jerce.  
Saláta és befőtt.  
Csirág habosmártással.  
Csokoládéduzma.  
Sütemény.  
Sajt, gyümölcs.  
Kávè.  
Sör.

1904-es kecskeméti furmint.

1908-as egri bikavér.

G. H. Mumm.

1911-es Schloss Johannisberger.

1874-es Tokaji aszu.

Báró Maillot tállyai termése.

1848-as Cognac.

Likörök.

A császár az étterem ablakaiból folyton szemmel kísérte a partokat. Ada-Kaleh szigetét és a Vaskapu-csatornát, amely előtt a gőzös azután újra megfordult és az ebéd bevégeztével Orsován kikötött. A császár, mielőtt a hajóról elment, a társaság képviselőiben megjelentek előtt ismételtén kijelentette, hogy az utat rendkívül élvezte, a hajó igen szép és az ellátás kitünő volt, majd kezét fogott mindenkivel és kiszállt. Az egész uton oly rendkívül jókedvű volt, mint amilyenek legszükébb környezete szerint már igen régen nem mutatkozott.

**Élelmiszerdrágaság Oroszországban.** A Nord-Sud bukaresti orosz távirati ügynökség jelenti Pétervárról: Bár a statisztika kimutatta, hogy Oroszországban elég élelmiszer található, a nagy orosz városokban mégis óriási mértékű élelmiszerdrágulás észlelhető. A legfontosabb élelmiszerben is hiány mutatkozik. Ezzel a szomorú helyzettel szemben az orosz kormány a legérellyesebb intézkedésekhez volt kénytelen nyulni. Péterváron s Moszkvában egész sereg nagy-spekulánst tartóztattak le, akik élelmiszerrel üzérkedtek és uzoráskodtak. Ezeket szigorúan meg fogják büntetni. Az orosz kormány elhatározta, hogy egyes főbb vonalakon a személyi forgalmat ideiglenesen mérsékli vagy teljesen beszünteti és a vonalakra csak tehervonatokat fog járni, amelyek gabonát és egyéb fogyasztási cikkeket fognak a nagyvárosokba szállítani, hogy a fenyegető élelmiszerhiányt el- lensúlyozzák.

## Társas reggelik.

Január hó 21-én: Mitrovác Adolf vendéglős, Dohány-u. 20.

Január hó 28-án: Putnoki István vendéglős, József-u. 26.

Február hó 4-én: Palkovics Ede vendéglős,

## Jóbarátok összejövetelei:

Január 26-án: Trummer András vendéglőjében, IX. Gát-utca 14.

Február 9-én: Pulay Gyula vendéglőjében, VIII. Baross-utca 6.

Február 16-án: Hegyi Sándor vendéglőjében, VIII. Práter-utca 39.

Február 23-án: Braun Béla vendéglőjében, VIII. Dohány-utca és Klauzál-u. sarok.

Március 1-én: Gráf János vendéglőjében, VI. Andrássy-ut 80.

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

## A csemegeszőlő eltartásáról.

Az eltartásra szánt szőlőfürtnek lazának kell lennie, a bogyónak pedig husosnak, ropogósnak és inkább vastag, mint vékony héjjal kell bírnia.

Ilyen tulajdonsággal bírnak a következő fajok: Genuai zamatos, Muscat Alexandrine, M. frontignon, M. lunel, fehér, vörös, piros, zöld, sárga és kék Muskotály, fehér Damaskusi, Cornichon blanc, fehér Szemendriai, kék Trolling, Török mazsola, piros Bakar, Beregi rózsás, Kövidinka, Piros dinka és a Chasselas és Kecsecsesü összes válfajok.

Az eltartásra kiszemelt szőlőt szép tiszta, napos és száraz időben, túlérés előtt kell leszedni; nagyon vigyázni kell arra is, hogy rothadt avagy megrepedt bogyó a fürtben ne maradjon, nehogy ettől az ép bogyók is elromoljanak. Szállítás közben a szőlő a rázástól óvando és leszedés után száraz, meleg helyre teendő.

Az eltartás módjai különbözők, némely helyen például a fürt végére kötnek fonalat vagy gyékényszálát és természetellenes állásban, páronkint aggatják fel abroncsra, vagy vízszintesen elhelyezett lécekre, mely léceket legcélszerűbb gulaalakban elhelyezni, minthogy ekkor több fürtöt lehet rájuk aggatni.

Más helyeken egy méter hosszúságú galagonya (tüske) vagy szilvafahajtás oldalhajtásait egy centiméterre visszavágják, úgy, hogy azok csapot képeznek; ezekre a csapokra aggatják fel a kacsoknál már rövidre összekötött páros szőlőfürtöket és pedig alulról kezdve felfelé, azután a pácát vékonyabb végénél fogva szegre függesztik.

Máshol ismét tükés pácra helyett zsupból készítenek tartót és pedig olyformán, hogy annak vastagabb végét visszahajtva, megkötik, a köteléket körülcavarva, annak felső végéig felvezetik, hol azzal a visszahajtott másik végét is összekötik, a zsineg végét pedig akasztónak hagyják meg. Ehhez a tartóhoz azonban a szőlőfürtök egy kis venyigével együtt metszünk, hogy így annál fogva a zsupra lehessen azokat akasztani; az alsó sor szőlőfürt vízszintesen a többi pedig a zsineg mentén a fölé szuratik, mignem az egész zsup megtelt.

Az így fölaggatott szőlőt az eresz alá akasztják, hogy azt a meleg és szellő jól átjárja és ezáltal egy kissé megtöppedjen; megóvando azonban a köd, harmat avagy az eső által való megnedvesedéstől és az éjjeli hűvös időtől. Amidőn így már kiszáradt és egy kissé megtöppedt a bogyó, az egész készletet téli helyére teszik.

## Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalzebtárca (papirospénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneké nincs többé külön beilleszthe, hanem a felső rész az aljával egy darab-ból készült — a legjutányosabb 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 legkiválóbb gyártmányú görcsér, gumi-harisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

**PALUGYAY**  
**PEZSGŐ**  
KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ HAZAI TERMÉK

## Iparsó

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

A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérügynöksége  
BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.

## SAJT.

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

**Stauffer és Fiai**  
magyarországi sajtgyárak **Répcelak**

## Ca. 4 liter tartalmu hordókban

cognacot	28.— K
barack-cognacot	28.— K
borovicskát	26.— K
seprúpálinkát, 48 fokost	26.— K
gyöngyszilvóriumot, 45 f.	24.— K
gyöngytörköly, 45 f.	24.— K

szavatolt tisztaságu ó párlatot utánvét mellett bérmentesen szállít

**Hauser Károly**  
szőlőnagybirtokos  
**Versecz.**

Fajboraim árjegyzékét kívánatra ingyen megküldöm.



„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, gyümölcs párlatok és málnaszörp a legjobbak és közkedveltek.

## BALATON

legszebb pontján  
FONYÓDFÜREDTELEPEN  
LAJOSLAK szálló

26 szoba, melléképületek, fürdő, étteremmel előnyös feltételek mellett bérbeadó.



Bővebbet:  
Budapest, Erzsébet-körut 37  
II. emelet.

## Szolyvai gyógyforrás Bereg megye

Számos orvosi tekintély véleménye alapján sikerrel alkalmaztatik csusz és köszvény ellen. Cukorbetegség, epekő, a torok- és tüdőszervek bántalmánál, étvágytalanság, gyomor-, bél- és vesebajoknál. Kitünő ízű, igen üdítő ásványvíz. Megrendelhető: SCHÖNBORN-BUCHHEIM gróf urad. ásványvízeinek bérletességénél SZOLYVÁN.



**Szent István** dupla malatásor utolérhetően

Gyártja a  
Kőbányai Polgári Serfőző R.-T.  
Budapest—Kőbánya.

Figyelem!

## Tojás!!

pótlék, mindennemű tészta és sütemény készítésére, tökéletesen pótolja a tojást

100 darab ára K. 2.50

## Kettő

3, 4, 5, s több koronát takarít meg, ha rumot, likört, cognacot, szilvóriumot az általunk készített essentiából állítja elő. Kérjen árjegyzékét.

Sebők és Portörő Drogéria  
Budapest, V., Visegrádi-utca 15.

## ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE Budapest-Kőbánya.

Fennáll:

1854 óta

A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzde évi gyártó képessége **1,000.000 hl.**

Hordósrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4—29. Anyalföldi jégerem: Telefon 115—85. Budai jégerem: 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 sörriaktárakban is.

## SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

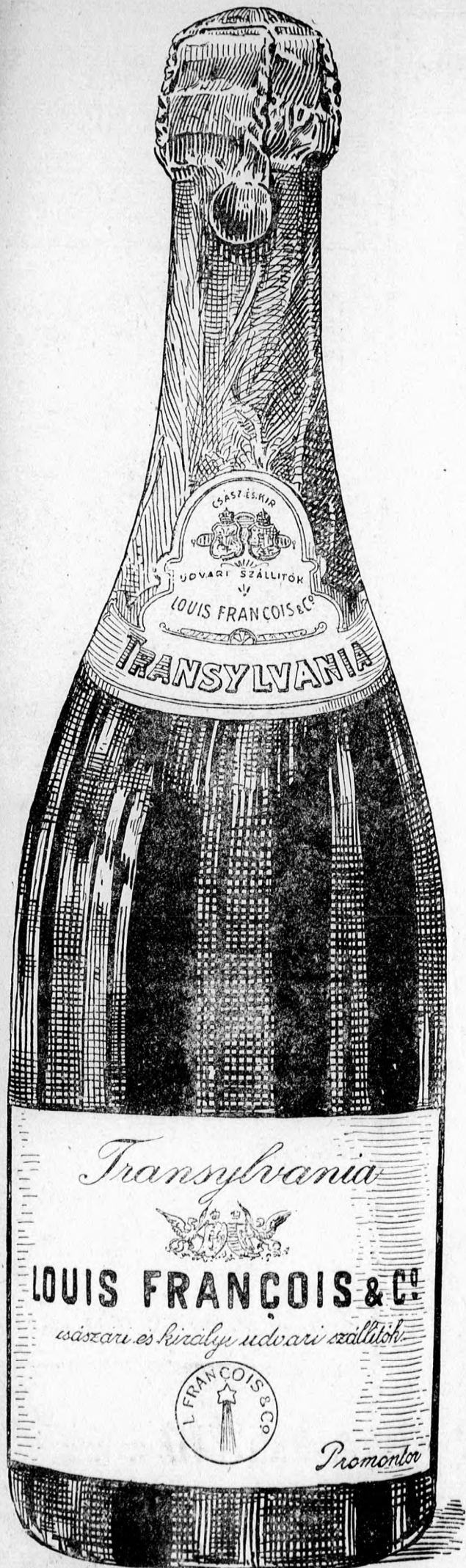
elsőrendű természetes, szénsavdús ásványvíz.

Bornak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek: óvszer

Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVÍZ-NAGYKERESKEDŐNÉ!

TELEFON:  
40—97.

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



## 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.

Sürgönyezim: Bortermelők szövete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításán 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 MÜTERMÉBEN

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 72. szám

FOGAD: 9-5-1g.

TELEFON 84-81.

## Mielőtt

szükségletét  
valódi hegyi  
málna  
szörpben

fedezné, kérjen  
mintázott ajánlatot

STEINER  
ÉS LÖWY

első besztercebányai  
hidraulikus gyümölcs-  
sajtoló és szörpgyártól  
Besztercebányán

## LITTKÉ L.

pezsgőboryár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

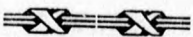


Frigyes főherceg  
ő császári és kirá-  
lyi fensége, Salva-  
tor Lipót ő cs. és  
kir. fensége és  
„Nemzetközi Háló-  
kocsi” és „Európai  
Express Vonat-tár-  
saság” szállítója.



PEZSGŐFAJOK:

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



## Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

francia cognac-gyár

Promontor.

Alapított 1884-ben.

Hirdetések  
felvételnek  
a kiadóban.