

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ES KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

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

Előfizetési ár:

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

LAPTULAJDONOS ÉS KIADÓ:  
IHÁSZ GYÖRGY örököse

FELELŐS SZERKESZTŐ:  
GYÖKÖSSY ENDRE dr.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, IX., Ferenc-körút 22. Telef.: József 22-81

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Vendéglő és a háború.

Irta: Kiss István dr.

A közszükségleti cikkek drágulása a háborus rendkívüli viszonyok következménye. E cikkek közül első sorban az élelmiszerek árai érdeklik a közönséget. Sokat foglalkoznak is úgy a hatóságok, mint maga a közönség annak kikutatásával, hogy tulajdonkép mi okozza a nagy drágaságot és igyekeznek is újabb és újabb rendeletekkel, különféle központi intézmények felállításával azt lehetőleg korlátozni.

E rendkívüli viszonyok sok változást tüntetnek fel a vendéglői ipar terén is.

Nevezetesen alaposan megváltozott a vendéglői étlap! Nem is szólva a hustalan napokról, sok olyan étel hiányzik a háborus étlapról, ami a régi békés időkben majdnem minden vendéglő étlapján ott volt. Különösen a sokféle husételek jutottak erre a sorsra, aminek az illető husnemű rendkívüli áremelkedése az oka. Ezt leginkább azokban a vendéglőkben tapasztalhatjuk, amelyeket a csekélyebb jövedelmű osztály szokott látogatni. Szóval ma nehézségekbe ütközik az étlap összeállítása, illetve oly ételek készítése és kiszolgálása, amely a vendéglőket látogató közönség igényeit kellően kielégítse!

E nehézségekhez pedig egy újabb, ugyszólván mindennapos tünet is járul és pedig az, hogy a vendégek közül hol itt, hol ott fizetés nélkül távozik egy, esetleg több vendég!

Ez ellen pedig más védekezés nincs, minthogy úgy a kiszolgáló, mint a fizető pincérek éberebb figyelemmel kísérjék az ismeretlen vendégeket, akik eddig még nem fordultak meg az üzletben.

Mert kétségtelen, hogy az ilyen fizetés nélkül távozni szándékozó egyének csakis olyan vendéglőbe térnek be, ahol őket nem ismerik. Az utóbbi napokban megtörtént, hogy egyik köruti vendéglőből egy három tagból

álló társaság távozott el anélkül, hogy vacsoráját kifizette volna. E szomorú jelenség oka, kétségkívül, a nyomasztó általános drágaságban keresendő.

Ha pedig háborus nyomorképet akarunk látni, azt is megtaláljuk a vendéglőknél. Azonban nem éppen valami külvárosi kis vendéglőnél kell azt keresnünk, hanem az előkelőbb éttermek körül.

A fényes éttermekben ma is vig élet folyik, mintha a pénznek itt értéke se lenne. Az itt lévő vendég előtt talán nincs is drágaság; de hogy is lenne, hisz legtöbbször e vendégeknek a háborus viszonyok folytán oly jövedelemre és vagyonra tett szert, amit a békében még remélni sem mert.

Ellenben ha e vendéglők hátsó kizáratait figyeljük és pedig azokat az ajtókat, amelyek a konyhába, vagy éppen a mosogatóhelyiségbe visznek, itt találkozunk azután a háborus állapot egyik szomorú képével. Ugyanis itt ácsorognak azok, akik a vendégek tányérjain hátrahagyott husdarabokra, ételmaradékokra várnak.

A vendéglők tulajdonosainak jószívüése folytán csakhamar kis csomagokba kerül az ételhulladék s a künn várakozók mindegyike kap egy-egy kis csomagot, amivel azután elsietnek valamely csendesebb helyre, ahol letelepedve kibontják a csomagot és mohón fogyasztják el tartalmát.

Mint látjuk tehát a vendéglősöknek elég sok nehézséggel kell megküzdenniük, hogy elviselhessék a háború terheit.

De egyuttal elismeréssel is kell nyilatkoznunk a vendéglői ipar gyakorlóiról, mert e testület minden egyes tagja oly lelkiismeretesen teljesíti a mai nehéz időben kötelességeit, hogy hasznos tevékenységükkel csakis a haza javát szolgálják s annak zavartalan életét igyekeznek biztosítani és előmozdítani.

## Idegen szaklapok szemléje

(Ebben a rovatunkban egy-egy idegen szaklap érdekes cikkét ismertetjük.)

### Az étlap és a központi konyhák

A »Gasthaus« igen érdekes cikket ír a berlini központi konyhákhoz kapcsolatban az étlapról. Irja többek között, hogy a háboru tartama alatt a német birodalom területén annyi rendelkezést adtak már ki a közéletmezés szabályozására (nálunk is próbálják már), hogy azok túlnagy számára való tekintettel alig lehet azon csodálkozni, ha itt-ott egy-egy vendéglős e rendeletek valamelyike ellen vét. Mégis figyelmezteti olvasóit a »Gasthaus«, hogy óvakodjanak ettől, mert az ily rendelet megszegése igen érzékeny büntetést vonhat maga után.

Az élelmezés egyszerűsítése tárgyában nem régiben Berlinben nyilvánosságra hozott rendelet akképp rendelkezik, hogy minden étkezésnél legfeljebb csak két husélt szabad mint választékot az étlapon szerepeltetni (nálunk is erről tárgyalnak most) a kenyérszeleteken felszolgálható hideg felvágottakon és a sült és főtt kolbászféléken kívül.

E rendelet ellen még sokat vétenek Berlinben, így például még most sincs minden vendéglőben az étlap az ajtókra kifüggesztve, — bár ezt is elrendelték, — de más vonatkozásokban sem részesítik a rendeletet a kellő figyelemben. Igen sok helyiségben találni még két husélnél többet feltüntető étlapot, de még számosbaan vétenek a rendeletnek azon része ellen, mely a zsír felhasználásával készült meleg ételeknek külön tálcan való felszolgálását csak abban az esetben engedi meg, ha két vagy több összetartozó, közösen étkező vendégnek ellátásáról van szó.

A rendeletek arra valók, hogy — ha nehézségekkel küzdve is — betartsuk őket, ezért, a különben büntetések elkerülése végett nyomatékosan figyelmezteti erre olvasóit a német szaklap.

Rámutat azonban a rendeletnek egy hibájára is, mely nyilván onnan ered, hogy annak szerkesztői a vendéglői üzem praktikus követelményeire nem voltak kellő figyelemmel.

A vendéglős, aki a hust nagy mennyiségben, nagy darabokban szerzi be, kénytelen az ugyanazon állat husából való darabokat alkalmasságuknak és értéküknek meg-



felelően különböző módon elkészíteni, de az értékkülönbségnél fogva az árakat is különféleképpen megállapítani. A borjúgerinc drágább a borjúgulyásnál, emez pedig értékesebb a borjúlábnál. Meleg napokon, mikor a bevásárolt egész husmennységet lehetőleg gyorsan kell feldolgozni, kellemetlen, sőt válságos helyzetbe kerülhet a vendéglős, ha csak két husételt szerepeltethet étlapján, holott neki abból — a részeiben különféle értékű — husból, amelyet egy darabban kellett megvásárolnia, legalább három vagy négy különféle husételt kell készítenie, melyeknek különböző árak is van, mert különben a drága áru nyakán romlik meg. Erre a körülményre a rendeletnek figyelemmel kellett volna lennie. (S ezt ajánljuk a magyar vendéglősök vezetőinek szíves figyelmébe most, mikor erről a kérdéstről tárgyalnak!) Csak példának említi fel, hogy a nyulból gerincet, combot, csülköt és aprólékot, tehát négyféle ételt is készíthetünk, amely ételeknek különféle ára van.

Erre a körülményre már csak azért is tekintettel kellett volna lenni, mert éppen a rendelet szigorú betartása következtében vész kárba sok hus áll elő a pazarlás.

Az étlapok különben más oldalról is különös figyelmet érdemelnének. Ezuttal azt érti ezalatt, hogy maguk a vendéglősök fordítsák különös figyelmüket étlapjaikra, mint szaktevékenységük igazi értékét feltűntető dokumentumokra, mert a központi konyhák intézményében hatalmas riválisai akadtak. Igaz ugyan, hogy nem minden vendéglősre nézve jelentenek számbavehető konkurenciát a központi konyhák, de viszont az is igaz, hogy nincs minden vendéglős abban a helyzetben, hogy ezzel a vetélytárral eredményesen tudjon meg-

küzdeni. Mindazonáltal bátran állíthatja a »Gasthaus«, hogy számos olyan vendéglői konyha van nemcsak Berlinben, hanem más városokban is, amely ugyanazt tudná nyújtani, amit a központi konyhák. Korántsem ellenzője a német híres szaklap ennek az intézménynek, sőt elismeri feltétlen szükségességét annak, hogy a középosztályú lakosság ez intézmény révén bőségesen és olcsón tápláltsák, de meggyőződése más irányban az, hogy ott, ahol a vendéglős ugyanolyan jól és ugyanolyan olcsón meg tud felelni a célnak, a vendéglősre kellene azt bízni, mert a lakosságot táplálékkal és itallal ellátni elsősorban az ő hivatása, az ő üzlete s ebből folyólag nemcsak nemzetgazdasági, hanem üzleti szempontból is tisztos feladatának kell hogy tekintse a vendéglős hivatásszerű kötelességét úgy teljesíteni, hogy a háború okozta drágaság és szükség ellenére is, jól és olcsón elégtessen ki minden felmerült szükségletet.

Az üzleti szellemtől teljesen áthatott ügyes vendéglősnek képesnek kell lennie ugyanolyan olcsón ugyanolyan jól kiállítani az ételeket, mint azt a központi konyhák teszik. Azok, akik erre hajlandók, kétségen kívül csekélyebb hasznot fognak ugyan húzni, de igen nagy szolgálatot tesznek a vendéglősök testületének, mert a tisztos hírnév megszerzése mellett bebizonyítják, milyen hatalmas, nemzetgazdasági jelentőségű tényező a néptáplálás terén a vendéglői üzem.

(Nem tudjuk eléggé figyelmébe ajánlani a nagy lelkű, szakszerű, intelligens cikket a magyar vendéglősöknek és a magyar szak egyesületnek s azok vezetőinek. Ilyen gondolkozással vezetett vendéglői munka tisztos iparunk becsülete és diadala lehet!)

Közl: *Magyar Lajos.*

## A vörösbor vizsgálása.

A vizsgálandó vörösbornak 100 cm<sup>3</sup>-jéhez 6 cm<sup>3</sup> ólomacetet adunk. A csapadékot leszűrjük és a leszűrt folyadékhoz 4 cm<sup>3</sup> telített kénsavmagnéziumoldatot és kevés állati szénét teszünk. Rövid ideig az egészet állani hagyjuk, azután leszűrjük és továbbvizsgáljuk.

Vizsgálat alkalmával a kék szineződésnek az intenzivitása a borban lévő nitrátoknak a mennyisége szerint esik vagy emelkedik. Ha a borhoz sok nitrátot tartalmazó vizet adtak, úgy ez esetben aránylag kevés víz hozzáadása mellett is elég intenzív a kék szineződés. Ellenben salétromszegény vízből aránylag sokat kell adni valamely borhoz, hogy ugyanabban a salétromra való vizsgálakor erős kék szineződést nyerhessünk.

Mint látjuk, a nitrátoknak a kimutatása a borban nem jár nagy nehézséggel, aránylag véve könnyű annak a kimutatása. Amint sikerül kimutatni, hogy a borban nitrát van, úgy mindjárt arra gondolhatunk, hogy az ilyen bor nitrattartalmu vízzel lett hamisítva. A nitrátoknak ily módon való kimutatását ez előtt nagyon is alkalmazták a borkereskedők, ügynökök és a vevők; sőt bizonyos viszonyok között ma is divatban van a vizsgálatnak ez a módja. Magától értetődik, hogy laboratóriumokban a vegyész a borban lévő nitrátoknak a nyomát is ki tudja mutatni, amire a gyakorlati ember nem képes. Nem is marad semmi kívánni való az ilyen kémiai vizsgálatok után.

Tudni kell azonban, hogy a borban lévő esetleges lórvégületek hasonló reakciót és színnyalatot, tehát kék szineződést adnak, mint a nitrátok. Miért is ha a bor vizsgálatát kevésbé tapasztalt egyén teljesíti, úgy nagyon könnyen a ferrivegületek által

## Aradi emlékek.

— Huzó Pista »magyar kávé« és társai. —  
II.

Írta: **Móricz Pál.**

(Utánnomás tilos)

Huzó Pista, az ezüstsarkantyus csizmás, sujtásos ruhás, darutollas kalapu »magyar kávé« Aradnak abból a kedélyesen, vidáman, elégtelen, jólélő, kővér korszakából maradt fent és volt sok ideig nagyon népszerű, mozgékony alak, midőn még a szép, ékes magyar nótát inkább megbecsülték, átérték minálunk. Egyik-egyik úgynevezett »országos dalárverseny« nemzeti esemény-számba ment a Huzó Pista magyar kávé fénykorában s nótázgató férfi-kora idején küldötték az aradi dalárdistáknak nevezetes, különös, eredeti ajándékukat a debreceni dalárdisták. Több méteres hosszú debreceni csodanagy szál-kolbászból és óriási csikóbőrös kulacsból állott ez az ajándék. A kulacsot Mikovinszky Károly debreceni kulacsfaragó mester remekelte, az óriási kulacsnak arannyal cifrázott veresbőr huzatán kétoldalt nyomatva, aranyos betűkkel ezek az öblös, büszke magyar rigmusok ragyogtak:

Örömben, dalban és csatában,  
Hol ember kell a gátra,  
Ott Arad nem marad hátra;  
Hanem hiszen Debrecen,  
Az is mindig ott leszen...

Huzó Pista aradi sarkantyus magyar kávé nem hiába metszett ebből a debreceni kolbászból, nem hiában kortyogatott az annakidején diószegi (illatozó) bakatorral teletöltött

»csikóbőrösből«, asztaltársasági vendégséget, barátkozást, szép nótát és 48-as független politikát rajongva szerető eredeti, kedves magyar alaknak holtáiglan megmaradt. Nemcsak derekasan dolgozott — fokosát, sallangos dohányzacskóját és meggyfaszáras tajtékpipáját is mindenhová magával hordó — Huzó Pistánk, hanem dikciózgatott is kiapadhatatlanul, a végnélküli »borközi állások« között is berekedhetetlenül. Ezek a dikciók lelkesek, jóindulatúak voltak mindig, de ékes szavakkal, finomságokkal annyira kicifrázta gondanivalóit, hogy a nagyon szépen hangzó dikciót többször már még se igen — értettük... Soha mástól nem használt, nem hallott magyar kifejezéseknek, jelzőknek egész külön garmadáját szórógatta széjjel Pista. A torz értelmelességek mellett meglepő, derűs életbölcsesek gyűjtemények voltak elő Huzónk dikcióiból, mint mikor debreceni híres gubásmester nemes Bisothka István uram verselgetve bökte ki:

Ki nem tudja:

Mi a tél?

Alljon ki a kapufél-

Fához, mikor fú a szél...

Valahogy ilyen nemes Bisothka István-féle kedves, barátkozós, nótás, mozgékony, lelkes, áldozatkész, földi vagyont jó-jövedelem mellett sem gyűjtő vidám alak volt Huzó Pista, az aradi »magyar kávé« is, Isten nyugtassa!...

A színházalatti nagy, meleg kávéházban meg a fehér cilinderes, örökkön kivacsalt és elegáns Zempléni volt a kávé. Piperkőcsége, választékos modora miatt »báró«-nak is

hívták az öreg urat, akinek a lakásán kincseket érő műtárgyak voltak összehalmozva. A finomkodó, urias izlésére sokat tartó és a szép művészeti tárgyakért sokat is áldozó Zempléni »bárónak« a szomszédja — Fehérkereszt szálló és kávéház — vaskos mondásai-val, darabos, harsogós modorával tökéletesen ellentétje, sőt ellenlábasa is volt az öreg nagyvendéglős Pohl bácsi, a vén Henrik főpincérjét azonban megtestesült előzékenységé, halk szerénysége miatt nagyon szerették.

A szomszédos Vass-szállodának a kávéházát meg a tulajdonos Duffner-ről »Duffi«-nak említették csak a helyi tolvajnyelven. Az oláh-társaság előkelőségei a Dufiban alkottak elszigetelt, maguknak való különös és türelmetlen asztaltársaságot. Már az éjszaka bohémjait a »színház« tulsó oldalán Pöltzl-tata kávéháza inkább vonzotta, olcsó bor, pörkölt szalonás, zsíros piritott kengeres éjszakai falatozgatások mellett hajnalokig eldisputálgattak itten Arad bohémjei, ez a hely sok tekintetből a budapesti régi Báthory-kávéházra emlékeztetett.

A rác-fertályból Garai Sándor kávésnak, most Budapesten a Szigetvári-kávéházat bírja, volt népszerű, főként az iparosoktól, fiatal-ságtól látogatott kávéháza valahol ott a »Jó-pásztor-fogadó« tájékán; másik kávéházát meg Jakab Mór tulajdonosa után csak elül-Jakab, hátul-Mór néven emlegetettek az éjszakajárók... Fent fekete Tulipán-ur kávéházát a megyebeli dszentrik és honvéd-és Hadik-huszár tisztok látogatták elősze-



okozott kék szineződést esetleg a nitrátoknak tudja be. Ilyenkor aztán olyan vég-eredményt von le, amely természetesen a valóságnak éppen nem felel meg. Ha ilyen esetekben már most a termelőnek vagy a kereskedőnek nem áll módjában a vizsgálatot végző egyén járatlanságát kimutatni, úgy egyedül viseli a kárt. Ilyen esetekben tanácsos a termelőnek a következő gyakorlati irányu eljárásához fordulni. Természetesen az alább közlendő eljárás csak akkor fog a kívánalmaknak megfelelő eredményt szolgáltatni, ha a vizsgálandó borhoz valóban vizet nem adott a termelő és ha lelkiismeretét ez irányban semmi gyanu sem terheli.

Hogy a borban mutatkozó kék szineződés a nitrátok vagy a ferrivegyületek által idézettek elő, ez a következőképp mutatható ki igen egyszerűen. Nem kell ide más, mint egy tehérszínű öblös, bőnyaku 0.7—1 literes palack, egy darab vékonyabb sodrony, egy kénselet és egy darab a palack szájára illő dugó. Ezek mind olyan tárgyak, amelyek a legutolsó kapás házában is megtalálhatók és amelyek segítségével sok esetben a termelőkre háritott gyanút el lehet osztani.

Tegyük fel, hogy a borkereskedő diphenylaminnal a termelő boránál megkapta a kék szineződést, valamint a termelő kutvizénél is kimutatta ezt, úgy ilyen esetekben a termelő csakugyan sarokba szoríttatik és a vevővel szemben tehetetlen. Ez alkalommal mintegy reálolvassa a vevő, hogy a borát vizezte, minek eredményeként, a termelő szembetűnő árcsökkenés mellett adja el a borát.

Ha azonban a termelő biztos tudatában van annak, hogy a borát nem vizezte, ilyen-

retettel. Hádik-huszár tiszt uraiméknak az ezredhívó-jeles nótát itt sokszor rárántották Albert-cigányék:

Elmentem én a városba  
Schneider Fánival...

Már mint nagyvendéglősök Braun és Schuch és Wittmann ur emelkedtek hírnévre, a Nádor-szálló vendéglő-kávéházának is sok ideig nevezetes asztaltársasága volt a Simon és Nikolics ügyvédék asztaltársasága. Az azóta már elhunyt aradi nagyvendéglős: Nagy Lajbisanak szerencséséről egyidőben regés híresztelések kerengtek. Kiváló vendéglőjén kívül kártyázás terén is mesteri híre s neve, szerencsése volt Lajbis-nek; volt idő, hogy a kártyán négyesfogatot is nyert Nagy Lajos, kinek a színház mellette sikátorban rejtőzködő nagyvendéglőjébe később Kánya ur került és a Kánya-vendéglő még ma is egyik legnépszerűbb fogadója Aradnak.

Vörös Ökör, Vad ember, Magyar király, Cserebogár, Mókus és a többi, és a többi itt névszerint fel nem sorolható derék, meleg fogadók, ti mindnyájan s mindenkör lüktető, hasznos, tisztas találkozó, barátkozó helyei voltak az egykoron oly vidám, elégtelt aradi polgár-életnek. És mindig boldog vagyok, mindig vigasztalódní, ifjurodní tudok, midőn csak alkalmam nyílik emlékezni felőled Marospartján épült gyönyörűszip Aradon! Es az otthagyt, de soha nem felejtett kedvesekre gondolva, lelkeben fel-felmuzsikálgat a bübajos régi nótá:

Maros vize folyik csendesen...

kor kell, sőt szükséges az előbb említett eszközök révén a kereskedőnek az állítását megdöntenie, még pedig a következő módon. Ugyanis elővesszük a már említett palackot, ugyanezt a kérdéses borral néhányszor kiöblítjük és öntünk bele bort. A palackba annyi bor töltendő, hogy abban a bor kívül-belül 1—2. cm. magasságig legyen. Ennek megtörténte után előveszünk egy 2—3 cm.-es hosszú kénseletet, ezt drótra erősítve a palackba helyezzük és ottan elégetjük. A kénnek az elégetése után a visszamaradt elégett részt eltávolítjuk és azután a palackot egy jól záró dugóval elzárjuk. Elzárás után a palackot egy bizonyos ideig aztán jó erősen rázzuk és rázás után még vagy egy negyedóraig állani hagyjuk.

Ezen idő letelte után már most a termelő a vevőt újból behívja, hogy az így előkészített bort újból vizsgálja meg. Ha a kék szineződés a nitrátokból eredt már az első vizsgálatkor, úgy ez a reakció a kénezett bornál is jelentkezni fog. Ha azonban a kék szineződés okozói csak a ferrivegyületek voltak, úgy eme szineződés a kénezett bornál többé nem vagy csak alig észrevehető módon rendkívül kis mértékben lép fel. Ugyanis a ferrivegyületek a kénessav hatása alatt ferrivegyületekké alakulnak át, ezek pedig a diphenylaminnal kék szineződést nem adnak. Nagyon ajánlatos ugyanekkor az eredeti és a kénezett bornak a vizsgálatát összehasonlításuképpen egymás mellett végezni. Valamint arra is kell törekedni, hogy a kénezett és a kénezetlen vizet is egymás mellett megvizsgálhassuk. A viznek a vizsgálatánál lehet leginkább meggyőződni arról, hogy a szabad kénessavnak a jelenléte a nitráreakciót nem zavarja.

Ha pedig az elmondott eljárás mellett úgy a kénezett, mint a kénezetlen borban feltűnik a kék szineződés, úgy igen nagy a valószínűség, hogy a borban tényleg nitrátok foglaltatnak. Ilyen esetben aztán legtanácsosabb egy tapasztalt emberhez fordulni, aki egyedül hivatott arra nézve, hogy az ilyen vitás esetekben biztos véleményt adjon.

Szeghe Bálint.

### Társas reggelik.

Augusztus 25-én Dökker Ferenc vendéglőjében reggeli.

Szeptember 1-én nincs összejövetel.

Szeptember 8-án ünnep miatt nincs összejövetel.

Szeptember 15-én Müller és Holub vendéglőjében vacsora.

Szeptember 22-én nincs összejövetel.

Szeptember 29-én ifj. Schulek Ferenc vendéglőjében vacsora.

Október 6-án nincs összejövetel.

Október 13-án Hungária-szállóban reggeli.

Október 20-án nincs összejövetel.

Október 27-én Hack István vendéglőjében reggeli.

Löwenstein M. utoda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámbáz-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.

### Rendelet a szilváról.

A m. kir. minisztériumnak 2450/1916. M. E. számu rendelete a szilváért, szilvakészítményekért és szilvacéfréért követelhető legmagasabb árak megállapításáról szól.

A m. kir. minisztérium a háboru esztére szóló kivételes intézkedésekről alkotott törvényes rendelkezések alapján elrendelte,

hogy a nyers szilváért követelhető legmagasabb ár a termelőtől történő nagybani vásárlásnál métermázsánként (100 kg) tiszta súlyra a következő:

- |                  |           |
|------------------|-----------|
| a) őszi szilváé  | 20 korona |
| b) nyári szilváé | 12 korona |

AAz a) és b) alatt megállapított árak a csemegefajtájú szilvára, — amely azonban szeszfőzésre és szilvaiz készítésre nem fordítható — nem vonatkoznak.

AA szilvakészítményekért követelhető legmagasabb ár nagybani vásárláskor métermázsánként (100) (egyszáz) kg. tiszta súlyra:

a) Aszalt szilváért a készítőtől való nagybani vásárláskor:

1. 100—105 drbos minőségért 100 kor.
2. 115—130 drbos minőségért 97 kor.
3. 130 drbon felüli minőségért 94 kor.

b) Szilvaizért a készítőtől való nagybani vásárláskor 120 korona.

Az aszalt szilvának és szilvaiznek a kereskedelmi forgalomban való értékesítésére külön rendelettel központ fog létesíttetni.

Ha a szilva, aszalt szilva, vagy szilvaiz árusítása közvetlen fogyasztás céljait szolgáló forgalomban (kicsinyben való vagy részletkereskedésben) történik, az eladó csak olyan árakat számíthat, amelyek a megállapított legmagasabb áraknál nem aránytalanul magasabbak.

A szilvacéfréért követelhető legmagasabb ár hektoliterenkint a következő:

a) nyári szilvából készült 3—4% szesztartalma cefréé 13 korona.

b) őszi szilvából készült 5% vagy ennél magasabb szesztartalma cefréé 18 korona.

3% szesztartalom alóli cefre adás-vétel tárgyát nem képezheti.

A jelen rendeletben megállapított legmagasabb árakat, amelyek magukban foglalják a rakodó-állomáshoz való szállítás költségeit is, csomagolás nélkül, készpénzffizetés mellett történt eladás esztére kell érteni.

Az eladó az általa eszközölt csomagolás költsége címén csupán a csomagolás anyagának árát számíthatja fel. Az e címen felszámítható legmagasabb költséget a m. kir. kereskedelemügyi miniszter rendelettel szabályozhatja.

A vételár hitelezése esztében a megállapított legmagasabb áron felül követelhető kamat kamatlába legfeljebb 2%-kal haladhatja meg az Osztrák-Magyar Banknak az ügylet megkötésekor érvényben állott váltóleszámtólási kamatlábat.

Aki a jelen rendelet hatálya alá eső cikért a jelen rendelettel, vagy a jelen rendelet alapján megállapított legmagasabb áránál magasabb árt követel, vagy ígér, elfogad, vagy szolgáltat, ugyszintén az is, aki a jelen rendeletnek a legmagasabb árakra vonatkozó rendelkezéseit bármí módon ki-



játssza, vagy kijátszásuknál bármi módon közreműködik, az, amennyiben cselekménye súlyosabb büntetőrendelkezés alá nem esik, kihágást követ el és hat hónapig terjedhető elzárással és kétezer koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő. Ha megállapítható annak a nyereségnek összege, amelyet a tettes cselekményével illetéktelenül elért, az alkalmazandó pénzbüntetés kétezer koronán felül a megállapított nyereség kétszeresével felemelt összegig terjedhet.

A jelen §-ba ütköző kihágás miatt nem büntethető az, aki a követelt árt a jelen rendelet ellenére megígérte, vagy megfizette, ha a kihágást a hatóság-nál feljelenti.

A kihágások miatt az eljárás a közigazgatási hatóságnak mint rendőri büntetőbíró-ságnak, a székesfővárosi államrendőrség működési területén pedig a m. kir. államrendőrségnek a hatáskörébe tartozik.

Ime, ez a rendelet! Hogy mi történik valóságban, arról nehéz ma beszélni. De ha mindnyájan összefognánk, talán mégis lehetne életet lehelni ebbe a fontos rendeletbe. Próbáljuk meg.

## Apró hírek.

**Házasság.** *Deutsch Jenő Béla* a Törley pezsgő-gyár képviselője folyó hó 27-én tartja esküvőjét *Freddel Iréne* kisasszonnyal, *Freddel Artur* ur a Gyukits és társa kalap-gyár tulajdonosának leányával. Minden külön értesítés helyett. Melegen gratulálunk mi is a fiatal párnak s kívánunk igazán boldog és hosszú életet nekik.

(!) **Uj vendéglők Budapesten.** A IX. kerületben két új vendéglőt is kapott a napokban a székesfőváros. *Hegedüs László* a Gubacsi-ut 21. sz. alatt s *Kiss Gyula* pedig a Viola-utca 13. sz. alatt nyitotta meg izlésesen és kényelemmel berendezett szép vendéglőjét. Az új kartársakat szeretettel üdvözljük.

(=) **Halálozás.** Amint részvétellel értesülünk, *bonyhárdi Perczel Sándor* szőlőbirtokos m. hó 25-én Balatonalmádiban 63 éves korában elhunyt. A megboldogult a M. Agrár- és Járadékbank részéről volt hosszú időn át az agrár szőlőkölcsönök megszerzésével és a szőlők ellenőrzésével megbízva és pedig kezdetben mint kerületi biztos, később mint felügyelő. Nagy buzgósággal foglalkozott a szőlőtermelés gyakorlatával is.

(—) **Kolbászgyár R. T.** *Brauch Ferenc* hentes-áru- és szállami gyáros cég vállalata az 1 millió korona alaptőkével megalakult *Brauch Ferenc kolbászárugyár* részvénytársaság tulajdona lett. Az igazgatóság tagjai lettek: *Brauch Ferenc*, *Brauch Károly*, *Sola József*, *Himler József* és *Galiotty Lajos*. Az igazgatóság elnöke *Brauch Ferenc*, vezérigazgató *Brauch Károly* Ferenc.

## MI AZ ÚJSÁG?

**A vad árának szabályozása Ausztriában.** A kormányhoz azzal a kérdéssel fordultak, hogy a vad árának óriás mértékben való emelkedését megfelelő rendszabályokkal akadályozza meg. A kormány foglalkozott a kérdéssel, de ez irányban nem történt végleges döntés. — Mi is óhajtánánk, hogy nálunk is megakadályozzák a vad túlmagas árát.

**A kávéjegy Ausztriában.** Ertesülésünk szerint a kávé fogyasztására vonatkozó rendelethez egy pótrrendelet van előkészülőben Ausztriában. Azt tapasztalták ugyanis, hogy a jobb módú lakos-ságot a kávéjegy behozatala nem érintette annyira, mivel a kávéházakban és vendéglőkben szabadon kaphatják a kávé, míg jobban érinti azokat a köröket, amelyek kávé csak jegy alapján szerezhetnek. Hogy az igazságos elosztás lehetővé váljék és a kávékészleteket jobban is kimélhessék, a mostani kávéjegyeket kisebb részekre fogják felosztani és a kávéházakban csak jegy átadása ellenében lehet majd kávé kiszolgáltatni. Az új kávéjegy nemcsak egy helyre, hanem egész Ausztria területére fog szólni.

**Cukorból nem szabad sört gyártani.** Bécsi jelentés szerint az osztrák kormány megtiltja a cukornak sörgyártás céljára való felhasználását. Magyarországon már régebben életbe léptettek ilyen rendelkezést.

**Megalakult a Budapesti Központi Tejcarnok Részvénytársaság.** A napokban alakult meg a Budapesti Központi Tejcarnok Részvénytársaság. A részvénytársaság elnöke *Bódy Tivadar* alpolgármester lett. A volt Központi Tejcarnok minden ingó és ingatlan vagyonát és szervezetét átruházta az új részvénytársaságra és már 1916 augusztus 31-ikén átmennek az összes értékek a megalakult részvénytársaság tulajdonába. A társaság alaptőkéje két millió korona, amelyből névértékben egy millió százezer koronát Budapest főváros, négyszázezer koronát pedig a földművelési minisztérium jegyezt. A másfél millió koronán felül maradó 500.000 koronát saját számlára tartotta meg a részvénytársaság. A 400.000 koronás állami jegyzés már megtörtént és az összeg már be is folyt. Kérdés, vajon a főváros és az állam sok pénze jól van-e elhelyezve ebben az új vállalkozásban, amely tulajdonképpen a régi maradt. A vezetőség a régi, *Gerlei* is megmaradt. De ha a tejellátás és a hamisított tej is a régi marad: nem sokat nyert a főváros.

**Gyümölcs- és szőlőtermés Stájerországban.** A stájerországi mezőgazdasági szövetkezetek kötelekének jelentése szerint Stájerország jelentékenyebb gyümölcsvidékein általában nem igen bőséges termés mutatkozik, pár kerületben a jó és közepes között ingadoznak a terméskilátások, bár a peronospora helyenként pusztított, a szőlők állása sokat ígér. A termést nagyban csökkentette a rézgálic-hiány és a tulnedves időjárás.

**A francia és olasz szüreti remények.** A nagy francia lapok — úgy látszik hivatalos utasításra — kedvezőtlen szüretre és igen nagy borárakra készítenek elő a francia közönséget. *Burgundiában* ugyan kedvező a szőlő jelenlegi állapota, de a Champagne java részében az idén is folyik a háború és terméről még csak szó sem eshetik. A *bordeauxi* és déli körzetben az állandó esőzés és a heves szelek teljesen tönkretették a szőlőtermést, a körzetek leg-

jobb termővidéken valósággal arat a peronospora. Aube körzetben szintén növényi betegségek tették tönkre a termést. A mostani borkészletek minimálisak. Már előre megvásárolják a szüret eredményeit, negyven-negyvenöt frankért hektoliterenként. A spanyol borok ára rendkívül nagy; 70—76 frank hektoliterje, de a rossz szállítási viszonyok miatt ez is alig kapható. Szóval a többi baj mellett, még majd bort sem kaphatnak a szegény »poilu«-k. — *Milanói* lapok sürgős kormányintézkedéseket kérnek, mivel az ország minden bortermező vidékén eddig még nem észlelt mérvű peronosporajárvány lépett fel. *Apuliában* a peronosporán kívül még tetvek is lepték el az ültetvényeket. Soha ilyen sivár szőlőtermésre nem volt kilátás az azelőtt borairól híres országban.

## A szerkesztő postája.

H. B. Köszönjük szíves érdeklődését, jókívánságait és gratulációját. Arra iparkodunk, hogy erre a sok dicséretre igazán érdemeket maradjunk. — *K. P. Mai* cikkünket, mely a németországi viszonyokról s a központi konyhákról szól, szíves figyelmébe ajánljuk. — *F. S.* Küld csak bátran azt a cikket, ha jó lesz, szívesen közöljük.

# SAJT.

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



## Stauffer és Fiai

magyarországi sajtgyárak

## Répcelak

23 hektoliter fehér érmelléki  
**Ó-BOR ELADÓ**  
 budapesti pincéből.  
 Cim: Rózsa Alajos, fegyvergyár.

## EREDETI SVÁJCI KEKS

elsőrendű minőségben legjobb tea-süteményt szállít legolcsóbb ered. 20 kilós ládákban

**Stauffer és Fiai, Répcelak**

**Császárfürdő Budapest.** Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Első-rangu kénes hévízü gőzfürdő, kényelmes iszap-fürdők, iszaporogatások, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlég, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitűnő eredménnyel használatnak, főleg csuzos 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.

**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.



Jilágszerte utánnozzák



**Szent-István** dupla malátásör utolérhetetlen

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

## 80 hektóliter

1913. évi, saját termésű szekszárdi boraimat eladom részletekben is. Fehéret 160, vöröset 180 kor.-ért hektóliterenkint. Egész készletem átvételénél árendemény. **Tóth Károly** mérnök és szállóbirtokos Szekszárdon.

## Boros üvegek,

1 literes, 1/2 literes és 7 decis nagyságban, valamint pezsgős üvegek olcsón eladók nagyobb mennyiségben. Budapest, VIII., József-körut 71. sz. I. em. 23.

## Iparsó

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

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



Törvényes védjegy szabadalom.

**1 doboz ára 2 kor.,**

mely elég körülbelül 60—70 patkány **biztos** kiirtásához. Ismertető leírást, amely közli, hogy különféle nagyságú gazdaságban és lakásban hány doboz használandó a teljes kiirtáshoz, kérésre ingyen küld **Reitter Oszkár** főkapitány **PATKÁJNIN** gyáranak vezetősége Nagybecskerekén. :: Biztos és tökéletes irtásért jótállás

## Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalszabtárca (papírospenz) vagy pincértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy daraból készült — a legjutányosabb árak mellett szerethetik be.

## Molnár Vilmos

kesztyű- és sörvítőgyárosnál.

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 göröcsér, gumiharinyák, sörvítőök, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekből.

## Jótállás!

az irtás tökéletes eredményeért.

## Reitter Oszkár

nagybecskereki ny. főkapitány fajbaromfitenyésztőnek találmánya a

## PATKÁJNIN

felülmul eddig ismert mindenféle patkányirtószert (nem mérge), emberre, állatra cseppet sem veszélyes

felülmul eddig ismert mindenféle patkányirtószert (nem mérge), emberre, állatra cseppet sem veszélyes

17753. sz.  
tan. 1916.

## Hirdetmény.

SZABADKA sz. kir. város törvényhatósági bizottságának 130. hgy/611. tan./916. sz. alatt kelt határozata alapján

a városi tanács közhirrre teszi, hogy a város tulajdonát képező u. n.

## Pest szálloda épületében levő szálloda

étterem- és kávéházhelyiségeinek az 1917. évi május hó 1-től számított 3 évi időtartamra történő bérbeadása céljából **1916. évi szeptember hó 5-én délelőtt 10 órakor** a városi székház tanácstermében nyilvános írásbeli versenytárgyaásgylt tart.

Bérelni szándékozók borítékba zárt írásbeli ajánlataikat f. 1916. ÉVI SZEPTEMBER HÓ 4-ENEK d. e. 12 órájáig a városi tanács iktatóhivatalában nyújthatják be.

A vállalati feltételek és az ajánlati minta a délelőtti hivatalos órák alatt a városi tanács gazdasági ügyosztályában tekinthetők meg, amelyek a város területén kívül lakó érdeklődőknek — kérelmükre — díjmentesen meg is küldetnek.

A bérlet tárgyát képező szálloda, étterem és kávéház helyiségei akár együttesen, akár külön-külön, akár pedig azokból kettő-kettő csoportosítva is bérebe vehetők.

A helyiségeknek a külön-külön történő bérbeadásánál

alapul szolgáló elosztási terv ugyanacsak a délelőtti hivatalos órák alatt a városi mérnöki hivatalnál tekinthető meg.

Az ajánlat benyújtásánál a megállapított ajánlati minta használata kötelezhető.

Ajánlattevők tartoznak az ajánlat benyújtására nézve fentebb meghatározott időpontig a megajánlott bérleti összeg legalább 25 % (huszonöt %-át) bántépénz gyanánt készpénzben, avagy biztosítékképes értékpapirokban a város házipénztárába letétbe helyezni.

A törvényhatósági bizottság fentartja magának azt a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül az ajánlott árakra való tekintet nélkül szabadon választhasson és az ajánlattevők ajánlataikkal ezen bizottság jogérvényes döntéséig kötelezettségben maradnak.

SZABADKÁN, 1169. évi augusztus 2-án tartott tanácsülésben.

A városi tanács.



## DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palack-töltés

Ajánlja kítünő 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 szövetsége, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetségi termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kítünő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.

Megkeresésére készséggel küld árlapot

az igazgatóság.

## ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Budapest-Köbánya.



Fennáll:

1854 óta

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

Hordósörrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4-29. Angyalföldi jégverem: Telefon 115-85. Budai jégverem: Telefon 43-40. Vidékre X. Külső Jászberényi-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

## Szálloda bérbeadó

Keszthelyen, a város közepén; a Főtéren levő

## Hungária szálloda

az emeleten husz szobával, földszinten nagy kávéházzal és étteremmel, egy nagy teremmel, mely színi- és műkedvelő előadások és táncmulatságok tartására is alkalmas. Továbbá nyári étkezőtől szolgáló kerthelyiséggel, végül istállóval, nagy pincével, kocsiszinnel és megfelelő mellék-helyiségekkel 1917. évi május hó 1-ére kiadó.

A város a Balaton partján, Hévíz gyógyfürdőtől félóránnyira fekszik és nagy idegenforgalommal bír. Bővebbet a tulajdonosnál Keszthelyen, Balaton-u. 6. Báró Bothmer E.

## Mielőtt

szükségletét  
valódi hegyi  
málna

szörpben  
fedezné, kérjen  
mintázott ajánlatot

STEINER  
ÉS LÖWY

első besztercebányai  
hidraulikus gyümölcs-  
sajtoló és szörpgyártól  
Besztercebányán

## LITTKÉ L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókoci” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC”, „CASINO EXTRA SEC”, „FORENLAND” (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY” (cukor nélkül)