

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

Érész 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.

Mozgóképek.

Kávédót

akar Nagyvárad a kávéházban fogyasztott fekete s mindenajta kávéra vetni. Azaz azt akarja, hogy az összes váradi kávéháztulajdonosok legyenek a város végrehajtói, vagy adóbeszedői, ahogy jobban tetszik s minden vendégtől szedjenek be 4, azaz négy fillért a város részére a kávéházban kávézó vendégtől. Ugy-e, zseniális ötlet? Ugy-e, a mai nehéz idők egyik legkíváltságosabb pénzügyi kapacitása tévedt Nagyvárad városi hivatalába, aki ezt a városok romlását megakadályozó tervet kifőzte? De ne gunyolódjunk tovább. Olyan világot élünk ma, hogy már holnap mindent megérhetünk. Megérhetjük azt, hogy az agyon-sanyargatott embereknek egyetlen, legelőszóbb szórakozásdát is megadóztatják ebben a szerencsétlen balkezü országban. Mi fethívjuk erre a hangadásra, erre a furcsa adóra ipartestületeink figyelmét. Ha nem lesznek résen, higgyék el: ránk szakad ez a veszedelem is.

*

S mi lesz az új házbérekkel?

Foglalkoznak-e komolyan ezzel a kérdéssel is ipartestületeink? A mi érdekeink hivatalos képviselői ott voltak-e, ott vannak-e, ott lesznek-e azokon a tanácskozásokon, ahol a kisebb kávéosok s különösen a kisebb vendégfogadósok, a bérlok, nem háztulajdonosok, érdekeiket kell megolalmazni? Nincs ma jövedelem, ami elég volna! Megszédítette az embereket a háru lidérce: A Pénz! Mindenki arany hegyeket akar összehordani, de nem több munkával, se nem több takarékoskodással, hanem a mások megkárosításával. Ki véd meg bennünket kis vendéglősöket különösen a fenyegető új házbérektől? Utolsó fillérünket is ki akarják zsebünkől kaparni, hogy egy-két liter drága bort s egy-két pohár még drágább sört eladhassunk. Mit tesz értünk az ipartestület? Tudni akarjuk. Óh, nem is tudni, érezni akarjuk munkája áldását.

Nemes Kun.

A vendéglői és a kávéházi ipar gyakorlásáról.

Irta: Kiss István dr.

A iparüzés szabadságát az ipartörvény biztosítja. E törvény azonban közgazdasági és közrendészeti érdekekből is bizonyos korlátokat is tartalmaz, amelyeket úgy az iparjog engedélyezésénél, mint az iparüzésnél szem előtt kell tartani.

Első korlátozó intézkedése az ipartörvénynek, hogy hatóságnál tett bejelentés nélkül semmiféle ipartüzet sem folytatható, illetve, hogy némely iparág üzése hatósági engedélyhez van kötve.

A többi korlátozó rendelkezés részben az illető iparág természetéből, részben a közönség érdekeiből folyik.

A vendéglő, fogadó szálloda, korcsma, sörház, kávéérés és pálinkamérés az engedélyhez kötött iparágak közé tartozik; de az iparengedélyen kívül a szeszes italok kimeréséhez még az illetékes pénzügyigazgatóságtól külön italméresi engedélyt is kell kérni.

A fennálló szabályrendeletek szerint pedig ilyen üzletek nyitására iparengedélyt csakis olyan egyén nyerhet, aki teljes megbízhatóságát rendőrhatalósági erkölcsi bizonyítvánnyal igazolja. Sőt az illető megbízhatóság szempontjából az iparhatóság az illető iparág szerint megalakult ipartársulat véleményét is meghallgatja.

Előzetes hatósági szemlét tartanak arra nézve, hogy a nyitandó üzlet-helyiség közegészségi szempontból megfelelő-e? S hogy van-e a helyiségnek az utca felé külön kijárása.

Vendéglő és kávéházi üzlet nyitása úgy engedhető, hogy ha az e célra kizsemelt üzlet-helyiség szemponttól, iskolától vagy kórháztól legalább 50 métert meghaladó távolságra fekszik. Ez a távolság az épülettől minden irányban számítandó.

— Régi jog alapján bírt üzleteknél azonban a kikötés elmarad.

Ha valaki két vagy több üzlet-ágat akar folytatni, illetve külön-

böző üzletágakat akar egy- és ugyanazon üzleti helyiségben gyakorolni, például kávéházban vendéglői üzletet is akar folytatni, ilyen esetben tartozik az üzlettulajdonos minden egyes iparágára külön iparengedélyt szerezni. Ilyen esetben azonban az üzletre nézve mindig azok a hatósági intézkedések az irányadók, amelyek többmegszorítást foglalnak magukban.

Iparengedélyt egyáltalán nem nyerhet az, aki nyereségvágyból elkövetett büntetért vagy vétségért büntetve volt. — Ha azonban ilyen egyén rendőrhatalósági bizonyítvánnyal igazolja, hogy utolsó büntetésének kitöltése, elévülése vagy elengedése után öt éven át kifogástalan magaviseletet tanusított, részére magadható az iparengedély. Nem nyerhet iparengedélyt még az, aki örömtauyát tart, tartott, vagy ilyen üzlet tulajdonosának férje vagy neje volt, vagy ilyen üzlet tulajdonosával közös háztartásban élt, vagy ilyen háznál bármely alkalmazásban volt; valamint az, aki leánykereskedés miatt büntetve volt.

Vendéglői, kávéházi, korcsmai, szállodai s egyéb italmérő üzletek tulajdonosai üzletükben csak oly egyéneket alkalmazhatnak, akik az alkalmazásukat megelőző utolsó öt évben vagyon elleni büntetett vagy vétség miatt büntetve nem voltak. Ha bármi módon tudomást szereznek arról, hogy alkalmazottaikat vagyon elleni bűncselekmény miatt büntetés érte, vagy erkölcstelen életet folytatnak, ezeket az üzletből elbocsátani tartoznak. Az az alkalmazott, aki nyilvánvalóan undort gerjesztő vagy ragályos betegségben szenved, az üzletből haladéktalanul eltávolítandó.

Az üzletek tulajdonosai ügyelni tartoznak, hogy az alkalmazottaik a vendégekkel erkölcstelen üzelmeket ne folytassanak.

Vendégek kiszolgálására erkölcsileg kifogástalan nők is alkalmazhatók.

Kávéházakban a női kiszolgáló személyzet azonban csakis az üzlet-tulajdonos által a rendőrhatalóságtól előzetesen kikérendő engedély alapján teljesíthet szolgáltatást.

A női személyzet a vendégeket csakis teljesen egyszerű, sötét színű, a karokon és nyakon zárt, uszály nélküli ruhában szolgálhatja ki.

Íme látjuk, hogy iparunk és iparosságunk tisztességét és becsületét a törvény is megköveteli védi és oltalmazza:

Mi lesz a háboru után.

A «Független Budapest» azt az igen fontos kérdést intézte egy sereg fővárosi előkelőséghez, hogy mit kell tenni a fővárosban a háboru után? Havass Rezső és Krammer Károly nyilatkozatait itt ismerjük mi is. Havass Rezső dr. ezt mondta:

A háboru után haladéktalanul hozzá kell fognunk az alkotó munkához, sőt az előkészítéssel már most kell foglalkoznunk. A háboru óriási terheket ró a főváros közönségére; a főváros kiadásai napról-napra rohamosan szaporodnak, a bevételek jelentékeny része pedig a háboru alatt elmaradt. Nem csodálkozhatunk tehát, hogy egyszerre előttünk áll az ötven millió deficit réme, hogy az új adók egész sorozatát kell a deficit kiküszöbölésére életbeléptetnünk.

Ezt a helyzetet nem nézhetjük tétlenül. Új keresetforrásokat kell nyitnunk a polgárságnak, melynek anyagi gyarapodásával új adóanyagok keletkeznek s az állam és község új jövedelmekhez jut. Meg kell álla-

pitanunk azoknak a feladatoknak a programját, amelyeknek a megvalósításától függ gazdasági életünknek megújulása, községi pénzügyi helyzetünknek szanalása és megszilárdítása.

E program főbb pontjai:

1. A budapesti kereskedelmi és ipari kikötő mielőbbi kiépítése.

2. A pályaudvarok új elhelyezése s ennek keretében a vasúti átjáróknak rendezése, vonal lehetetlen állapot az, hogy a ceglédi vonal átjáróinál naponta nyolcvanszor eresztik le a sorompót s ezáltal a pesti oldalon a perifériák fejlődését megbénítják.

3. Meg kell építeni a budapesti kereskedelmi kikötőbe kapcsolódó Duna—Tisza csatornát.

4. Meg kell építeni a Boráros-téri és az Ó-Buda—Hungária-körúti hidat.

5. Siettetnünk kell a Tabán rendezését, hogy az új Tabán kiépítését mielőbb megkezdhesük.

6. Sürgetnünk kell a Rökus- és Baross-utcai dohánnyárgár kiépítését és a Tisza Kálmán-téri gázgyár-telep eltávolítását. Egyéb célok mellett városrendezési szempontból nagyon kívánatos ez.

7. Sürgetnünk kell a földalatti körvasút kiépítését, melyre nézve már évek előtt indítványt tettem a főváros közzgyűlésén, s mellyel egy csapással megszüntetjük közúti forgalmunknak mízérsiát.

Mindezek a létesítések százféle kihatással lesznek a főváros életére s mindenestre új életre keltek évek óta pihenő építőiparunkat s munkaalkalmat fognak adni a háborúból hazatérő munkások ezreinek.

A pénzkérdés akadályul nem szolgálhat, mert hiszen olyan beruházásokról van szó, amelyeknél a befektetett tőkének kamatai köz-

vetve, vagy közvetlenül busásan megtérülnek. Befektetések nélkül eredményeket elérni nem lehet.

Krammer Károly pedig így nyilatkozott: — Arra a kérdésre, hogy «a háboru befejezése után mi a legsürgősebb teendője a fővárosnak», mint nemzetgazdasági szempontnak ez a feleletem: fokozni a jövedelmeket! Mert sok a sürgős feladat és ezek megvalósítása sok pénz, ez viszont fokozódó jövedelmet igényel.

Sürgős: a feltétlenül bekövetkezendő lakás-és jelentkezzenek, mondják el kívánságaikat inség enyhítése okából: a városi bérházak és kislakások építése.

Sürgős: a főváros és az ország népesedése szempontjából: közegészségügyi intézmények létesítése, kórházak, különösen szülészeti és egyéb különleges kórházak építése, valamint a végleges csatornázás megalkotása.

Sürgős: a Balkán és általában a Kelet felé meginduló nagy gazdasági tevékenység előmozdítása okából: a csepelszigeti téli kikötő s átrakodó megépítése.

Sürgős: a háboru által megakasztott közlekedésszerű kérdéseknek gyors és helyes megoldása és sok más tennivaló, amelyet a térszűke miatt itt nem sorolhatok fel. De éppen a háborunak tanulságai nyomán kétségtelen, hogy a legsürgősebb tennivaló a közéletmezés terén jelentkezik.

Sürgős: a főváros saját sertésleteleinek megalkotása is, de legsürgősebb: Folkuszázy Lajos tanácsnok ama nagyszabású tervének megvalósítása, amelyet 1911. év őszén, a már akkor fellépett drágaság kérdésének megoldása okából, Bárczy polgármester által összehívott bizalmas értekezleten terjesztett elő és amely akkor általános helyesléssel fogadtatott, de mint nem azonnal ható gyűgy-

Ideges nő a kávéházban.

A Budapesti Hírlap igen hünen, jellemző módon és művészi tollal írta meg, hogy szoktak idegeskedni az emberek a pincérekkel. Olvassuk csak:

A kávéházban voltam, ahol mindennap reggelizni szoktam és épp letettem a lapot, amiben szép újvíz vezércikk hívta, csalogatta az eltűnt békét, amely, ki tudja, miért, akar, vagy nem tud visszatérni. A vezércikk után mindenféle cikkeket és híreket számoltak be napi életünk apró eseményeiről: születésről, halálról, szereléről, balesetről és öngyilkosságról. És künn az utcán, a házak s a város fölött szürke köd ült s a ködből, vékonyan, mint a cernászál, finom csőszálak gomolyodtak alá.

Homály volt a helyiségben, s amint lassan körbehordoztam a tekintetemet, csupa gondolatbamerült embert láttam, akik hosszasan elomlottak a karosszékekben és kifelé tekintettek a páras ablaküvegen. A szájukban szivar, vagy cigarettá füstölgött és úgy néztek a szálló füst felhőjén át a szürke ködbe, mintha elűnt múltjukat vagy fátyolburkolt jövőjüket bámulnák révedezve, a guzsbakötőt lélek tehetetlenségével.

Halk moraj kelt és halt el a homályos terem mélyében: »egy csésze szűrve, min-

den nélkül... »Pista, fizetni» s más ilyen fajta bus és jelentéktelen sóhajtsások, —: olyan volt a nagy, szürke mórslüli hodály, mint egy keleti ópiumbarlang, ahol nincs láрма, nincs energia, akarat vagy ellentmondás, csak csend, csend és fáradtság és mély, kimerítő, zsbibasztó álom.

S amint így ülünk és szöjjük álmaink pókhálófátyolát, egyszerre csak nyílik az ajtó és belép egy nő, azott ernyővel és könyörtelen hangossággal és leül egy asztalhoz és kocog a márványasztalon a gyűrűjével.

— Kérek egy kávé! — mondja.

Pár pillanat telik el, a pincér hátul, valahol a hetilapok között böngész, nem hallja a hívást.

A hölgy újból kocog, most már jóval hangosabban és türelmetlenebbül.

— Kávé! hozzon — ismétli idegesen.

A pincér fölness, előcélhelődik valahonnet a homályból és rossz, — a sok állástól megroggyant — lábától telhető csoszogással odajön az asztalhoz.

A nő arcán vibrálnak az izmok.

— Kérem — szól háragosan — hányszor kell magának könyörgönni, hogy kapjak valamit?

A pincér szomorúan, az agyonkintzott kávéházi szolgáló megadásával feleli:

— Bocsánatot kérek, nem hallottam, hogy hivni tetszett. Mit méltóztatik parancsolni?

— Kávé! — sziszegi a vendég eltorzult arccal — kávé! hozzon!

— Igenis — mondja a szegény szmokingos, — aztán szeliden és bocsánatkérő arccal szól: — Kérem szépen, ez az asztal el van foglalva, sziveskedjék itt szembe, ennél a másikon helyet foglalni.

A nő felszökik, mint akit tarantella csipett meg.

— Nem ülök át. Ide ültem, itt maradok.

A pincér alázatosan védi az asztalt:

— Kérem, én nem tehetek róla, de el van foglalva.

— Nem ülök át, ez nyilvános hely, mindenki oda ül, ahová akar. Mit szemtelenednek velem.

A pincér kezdi elhagyni a békétűrés, de azért még udvarias:

— Bocsánatot kérek, én nem szemtelenedek, de el van foglalva, ide haszértisztek járnak és nekem a főnököm megtiltotta, hogy ennél az asztalnál a társaság tagjain kívül más kiszolgáljak.

A pincér meghajlik és hátrasompolyog, nekidől egy oszlopnak és most már néma és ellenséges játék fejlődik ki kettőjük között.

A hölgy csökönnyösen ül a helyén, az

szernek alkalmazása későbbre halasztott s helyette, surrogatúmként megalkottatott, a szintén kitűnően bevált községi élelmiszerüzem.

Ez a tervezet díjhéjában: Az országos élelmiszernagyvásárnak Budapesten való központosítása. Ez a nagyvásártelep a főváros egy olyan pontján lett volna megépítendő, nagyszabású tárházakkal, közraktárakkal, hűtőházakkal, megfelelő irodákkal és kezelési épületekkel, amely a fennálló vasúthálózatallal minden irányban könnyen lett volna bekapcsolható, a Dunával is összeköthető és az ország élelmiszer-nagykereskedésének egy oly központot teremtett volna, mely nem csak a kiviteli üzletet könnyítette volna meg, hanem a főváros rendszeres és aránylag olcsó élelmiszerét is minden időben biztosította volna.

A most dúló világháború beigazolta, hogy minő nagy jelentőségű kérdés ez és hogy minő nagy hiba volt akkor a kérdés megoldását elodázni.

E nagyjelentőségű kérdéssel Ipartestületeink is foglalkozzanak.

El ne késsünk!

A szénközepont.

Országos Szénbizottságot alakított a kormány, amelyben képviselve vannak a bányászati, kohászati, ipari, kereskedelmi és mezőgazdasági érdekképviseletek. A bizottságnak, a melyből, mint látható, a magánfogyasztók, a városi közművek és a városok közvetlen képviseletét kifeleadték, a kereskedelmi, pénzügyi, belügyi és földmívelésügyi miniszterek képviselőin kívül az Államvasut és az állami szénbányák, továbbá a bécsi Central Transport-Leitung, az Országos Közélemező Hivatal, a honvédelmi és

a közös hadügyminiszter, végül pedig a bán is képviselve lesz. E nagyobb bizottság megalakítása azonban csupán formalitás, mert a Szénbizottság kebelében az ügyek volta-keppeni intézésére külön végrehajtóbizottság alakul, a melyben a fővezetés Rau Gotlob, az Északmagyarországi Köszénbánya vezérigazgatója lesz. Az ügyvitel céljából a hazai szénbányák bizalmi embereiből irodát is szerveznek, a kiknek fizetését, valamint az iroda összes személyi és dologi költségeit az állam viseli.

A szénbányák új érdekképviseletének az állam költségére tervezett működésében legfontosabb az a feladat lesz, hogy az állandóan nyilvántartott szén-, brikett-, és kokszmennyiségeket a szükségletek fontosságának sorrendjében szétosztsonálja az egyes termelő ágak és a magánfogyasztás közt. A Szénközepont hatásköre, hir szerint, a külföldi eredetű szénre nem fog kiterjedni, mert attól tartanak, hogy a külföldi bányák az üzletvitelükbe való beavatkozás esetén megszüntetnék a szénnek hozzánk való küldését. A mai rendelet erre nézve világos intézkedést nem tartalmaz, mert a 4. pont amely szerint a termelt, vagy beszerzett szén egyaránt zár alá vehető, így is, úgy is értelmezhető. Igen fontos a rendelet 16. pontja, amely a szénforgalom vasúti intézésére vonatkozik. E pont szerint a Vasúti Üzletszabályzat 67. paragrafusának 5. bekezdése értelmében a Magyarország területén feladott szén, brikettet és kokszot a Szénközepont által megszabott sorrendben fogják szállítani. Ez a rendelkezés tehát afféle vaggonfőosztást, vagyis Vaggonközepont létesítését tervezi, a mi a magánérdekeknek kiszolgáltva élénken érezhető egész termelő életünkkel a hatását. A 12. pont azt

tartalmazza, hogy a szén nagybani és kisinybeni árát az érdekképviseletekből alakított új közepont szabja meg, s ha egyes fogyasztóknak ez ellen kifogásuk volna, az árat a szakértők meghallgatása után (6. pont) a budapesti középponti járásbíróóság állapítja meg. Az ennek döntése ellen beadott fellebbezés a szállítás elhalasztására nem jogosítja az eladót. A zár alá vett készletekből első sorban azokat a kötelezettségeket kell teljesíteni a vasutakkal (kivéve a közutakat), vagy az állami üzemekkel szemben vállalt a készlet tulajdonosa. Zár alá csak a 100 mázsánál nagyobb készlet vehető, de akik a szénnek, brikettnak és koksznak kisinyben való eladásával foglalkoznak, azok öt mázsáig terjedő részletekben a zár alá vett készleteket is árusíthatják. A zár alá vettől számított tizenegy napon belül az egy hónapi szükségletnek megfelelő készletet a Szénközepont külön engedelm nélkül is ki lehet a közhathatóságoknak, köz- és magánüzemeknek szolgáltatni. Különben a vevő a rendelet folytán elmaradt szállítás teljesítését nem követelheti és kártérítésre nem tarthat számat az eladóval szemben, a mit a bányák kétségtelenül bőven ki fognak majd használni, jobb kötések elérése céljából! A rendelet végül a szokásos büntető szankciót tartalmazza.

Csak most már aztán megkapnók mi vendéglősök, kávéosok is méltányos árakon, idejében a szükséges, pontosan megszabott szén. Nem kívánunk mi egy kívül se többet a szükségesnél. Ipartársulatainknak lesz-e gondja a mi érdekeink megvédésére.

Legyen gondja!

(o) Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító. Ferdinánd bolgár király-ut 4. szám. Telefon: 43-31. és József 39-88. — Evtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kórházainak állandó szállítója. Fiók-üzlet: IV., Türr István-utca 7. Telefon 11-48.

Jó barátok összejöveteli.

Január 24-én Karl György vendéglőjében, IX. Ranolder-utca.

Január 31-én Hajós Károly vendéglőjében, Farkasvölgy, Csendőrlaktanya.

Február 7-én Mirt András vendéglőjében, VII. Dohány-utca 7.

Február 14-én Bischof Pál vendéglőjében, IX. Közvágóhid-utca 8.

Február 21-én Pulai Pál vendéglőjében, VIII. Baross-utca 6.

Császárfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kénes hévízi gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszaporogatások, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlég, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitűnő öredeménnyel használatnak, főleg csúszós bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kúra a légzőszervek hurutos esetében s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakószoba. Szolid kezeles, jutányos árak. Gyógy- és zenedij nincs. Prospektust ingyen és bérmentve küld

az igazgatóság.

arca lassan lángvörössé válik, mint a pulkanyak. Néz a pincérre és idegesen dobol. Kínéz az ablakon és a jobb lábával gyors, rezgő, türelmetlen mozdulatot téve, kopog a padlón. Kiveszi az óráját, a keze már remeg, megnézi hány óra és visszatessi az órát. Megint megfordul, a pincérre néz és eltávozott, sirásra hajló, dühös hangon szól:

— Pincér, kávét!

A pincér némán áll, nem mozdul. Most már minden vendég odafigyel.

— Pincér, hozza-e azt a kávét?

A pincér megint csak nem mozdul. Már ellene van mindenki, már mindenki a pincérről tart, már minden vendég szép csöndesen titkos ellenségévé vált.

A hölgy még ül pár percig, az arcszíne percről-percre változik, aztán hirtelen fölugrik, kapja az ermyőjét és kirohan a szakadó esőbe. Kaszáló keze nyomán egy pillanatra még nyitva marad az ajtó s a homályos kávéházba beszűrődik egy keserves panasz elrongyolt foszlánya:

— Ide se jövök be többé!..

Még látom, a mint rohan tova a csatások Rákóczi-uton, belelűközik néhány emberbe és elkeseredve, fölháborodva, testi-lelki szerencsétlenségének érzésével megy bele az új esztendő kínos bizonytalanságába.

És nekem most egyszerre az a furcsa és

fájdalmas érzésem támad, hogy — Istenem, mért nem élünk olyan közösségben egymással mi emberek, hogy most szépen, észrevétlenül utánalopózhatték és megfogván szeliden a karját, így szólhatnék hozzá:

— Asszonyom, hát érdemes? Hát nem kár az indulatért, az ok nélkül elfecsérelt idegizgalomkért, az elrontott percekért, órákért s az egész fájdalmasan rövid életért, mely muló sóhajatként száll tova és tűnik el a semmiben?

Nem kár az örömrért, a mosolyért, a sok apró és nagy szépségért, a mit nem tarthat le, s a mi nem jön többé vissza ebben az életben soha?

Nincs-e bánat elég így is? Nincs-e baj tengernyi e nélkül, nem szakad-e ránk mint a zápor az a sok-sok rossz, a mi Damoklesz kardként fölöttünk lóg?

Hányan sinak ma apátlanok, szenvednek hazátlanok, jajgatnak bénák, bánhódnek ártatlanok, halnak meg épek, egészségesek, fiatalok?

Milyen jó volna, milyen szép volna, milyen messz volna, ha szépen csöndesen ül-nénk, feküdnénk, állnánk, járnánk, dolgoznánk, vagy pihennénk s úgy haladnánk át az életen, mint egy virágos kerten szokás, a melyben a rózsák azért termettek, hogy letépjük és örüljünk nekik!..

Apró hírek.

(—) **Vendéglősök, kávéosok, pin cépek arcképeit szívesen közöljük lapunkban.** Különösen a harctéren kitüntetett vagy hősi halált halt szaktársaink vagy fiúk arcképeit mutatjuk be készséges örömmel lapunkban a vendéglős és kávésipar nagy társadalmának. A képeket kiadóhivatalunkba szíveskedjenek küldeni. **Kiadóhivatali órák, hétköznapokon délután 3—5-ig.**

Minden olvasónk figyelmébe ajánljuk azt a ténny, hogy mi lapunk előfizetési díját az új, 1917. esztendőben se emeltük fel. Ehelyett lapunk terjedelmét növeltük. Ezután ugyanis állandóan 8 nagy oldalon jelenik meg a »Vendéglősök Lapja«. Ezt az áldozatot is meghozzuk a vendéglős és kávésiparért. Többet adunk ma, mikor sokkal többre kerül a régi nagyságban előállított lap is kiadóhivatalunknak. Ezért az áldozatért csak azt kérjük, hogy ismerőseik körében ajánlják lapunkat régi, hűséges jóakaróink s előfizetési díjajukat szíveskedjenek minél hamarabb kiadóhivatalunkba beküldeni.

(*) **Vasuti vendéglők.** A Nyugati pályaudvar vendéglőjének bérletére a budapesti központi üzletvezetőség pályázatot hirdetett. Az ajánlatokat február 6-áig lehet beadni a központi üzletvezetésnél. Hisszük, hogy Schusztler Hugó, mint igazán kiváló szakember, mint érdemes ur, mint kifogástalan emberbarát újra elnyeri ezt a kitünő állomási vendégfogadót. A belégyesi vasuti vendéglőre pedig az aradi üzletvezetésnél február 10-éig lehet az ajánlatot beadni. — A nagykárolyi vasuti vendéglőt pedig Demkó Mihály volt körösmezői vasuti vendéglős nyerte el. Derék kartársunk kezébe került a jó vendéglő.

(!) **A nyitrai sörgyár új kezekben.** A Nyitrai serfőző és malátagyártó részvénytársaság gazdát cserélt. A gyárat a Hauser és Szobotka osztrák és a Fleischl S. és Fia budapesti gabonacég vették meg. Jobb, olcsóbb és több sört kívánunk nekik is, magunknak is.

(+) **Elzárásra ítélt bizottsági tag.** A hetedik kerületi előjáróság tiznap elzárásra és ötszáz korona pénzbüntetésre ítélte Goldmann József tejkereskedőt, fővárosi bizottsági tagot hamis tej forgalomba hozatala miatt. Zeidl Vince, Kriehaber Leó, Bálint Deszó után Goldmann József is disze-virága lett a fővárosi bizottságnak.

(...) **Elhunyt borászati kormánybiztos.** A napokban nagy csapás érte a magyar borászokat. Meghalt Dobóky Lajos nyugalmazott miniszteri osztálytanácsos, egykori borászati kormánybiztos, ki oly sokat dolgozott a magyar bortermelésért. A vendéglősök is szeretettel és meghatottsággal gondolnak emlékére.

(?) **Siófok új gazdája.** Arról van szó, hogy Siófokot megveszi a Budapesti Takarékpénztár és az Országos Zálogkölcshőn Rt. Nagy befektetésekkel a legmagasabb nívóra akarják fejleszteni, emelni a fűrdőtelepet. Rajta. Minden áldozatot megér a magyar tenger.

MI AZ UJSÁG?

A Jó barátok.

A háborus nyomasztó viszonyokat ugyan-csak érzik a vendéglősök is, mert az élelmi-szerek és az italok magas árai, valamint az azok beszerzése körül zajló nehézségek sok gondot okoznak nekik. De a bajok mellett is akadnak közöttük többen, akik nem feledkeznek meg a régi jó szokásokról, akik mindenkor szeretettel gondolnak kartársaikra s örülnek, ha néha-néha csak egy-két órát tölthetnek el velük. A kartársi szeretet költözi és hozza őket össze. Nem lehetnek ők mások, mint a Jó Barátok. A régi jó barátok, akik ma még százszor inkább — jó barátok, mint a háboru előtt.

Megkaptuk szíves meghívójukat, amely így szól: »Kedves Kartárs Ur! Van szerencsénk értesíteni, hogy minden héten szerdán délután B órákor társasuzsónnát rendezünk, melyre szíves megjelenését kérjük Jó Barátok.« A régi, puritán, kedves, magyaros meghívó.

Telát minden szerdán összejönnek néhány órára, hogy a barátságot ápolják s hogy ügyes-bajos dolgaitak egymás között megbeszéljék. Nagy számmal szoktak összejönni, ami nagy érdeme Mohos Ferenc elnöknek és Kozl István pénztárnoknak, akik fáradságot nem ismervé munkálkodnak a társaság összetartásának érdekében. Valóban, ezek a nehézségek igazán alkalmasok arra is, hogy az itthon küzdő, dolgozó, szenvedő, nélkülöző, de a szép jövőben rendületlenül bízó Jó Barátokat még közelebb hozza egymáshoz. Jól esik most nagyon, ha melegebben egymás szemébe nézhetünk, ha megrázhathatjuk egymás kezét s egy-két jó szót válthatunk.

A Spolarits tolvajai. A Spolarits-féle kávéházban észrevettük, hogy egyes árucikkék hiányoznak. Sokáig kutatták a tolvajt, de nem tudták ráakadni. Néhány héttel ezelőtt Spolarits egyik rokona, aki katonatiszt, hazajött a harcterről és bement a kávéházba, ahol nem ismerték. Eszrevette, hogy a kassza alatti Ujvári Vilmosné Molnár Mária kasszírónk valamit rejtgetve árad a takarítónéknak, aki azt bedobta egy kosárba. Spolarits feljelentésére a rendőrség emberei figyelni kezdték a dolgot és megállapították azt, hogy a takarítónő csomagokat visz el a kávéházzal szemben lévő tisztelőintézetbe és ott leteszi. A csomagokban különféle élelmiszerek, kávé, konyak, sütemény, szalonna és pezsgő volt. A csomagokat a takarítónőn kívül a pikkológyerekek is szállították a tisztelőintézetbe. Az alkalmazottak szó nélkül engedelmkedtek a pénztárosnőnek, mert az Spolarits korlátlan bizalmát élvezte. A rendőrség Ujváriné lakásán házkutatást tartott, ahol egy ötezer koronáról szóló takarékkönyvet is találtak. Spolarits a kárát 30.000 koronára becsüli. A legveszedelmesebb házitolvajt sikerült így kézre keríteni és ártalmatlanná tenni. Ki tudja, mennyi kára lett volna még kiváló kartársunknak. A rendőrség az asszonyt letartóztatta.

50 éves hirdetővállalat. A Mosse-féle világ-hírívé vált hirdetővállalat immár 50 év óta áll fenn. A vállalatot annak idején Mosse Rezső alapította oly időben, mikor a kereskedelmi életben erős fellendülés kezdett mutatkozni. A sajtónak természetes kötelességévé vált ezt a fejlődést követni és eszközeivel fokozni. Ez a miködés adta meg Mosse Rezsőnek azt az eszmét, hogy a kereslet és kínálat gyors lebonyolítása érdekében, a hirdapok alapos támogatására az említett vállalatot létesítse.

Az ipari és kereskedelmi élet folytonos fejlődésének hatása alatt ez a vállalat is rohamlépésekben fejlődött, olyannyira, hogy hovatovább világhírnévre tett szert.

Ma már 34 városi és 5 külvárosi fiókja van a vállalatnak Berlinben, továbbá Ausztriában, Svájcban és Lengyelországban is vannak kirendeltségei.

A vállalat a technika minden vívmányával el van látva, kitünő nyomdái, rajz- és fotográfiai műtermerei vannak. A cég összesen 1375 kereskedelmileg képzett tisztviselőt foglalkoztat, ehhez járul 260 ügynökség bel- és külföldön.

Van rézgálic. A földművelésügyi minisztériumnak a folyó évi szőlőpermetezés céljaira háromszáz vagon (30.000 métermázsza) rézgálic áll rendelkezésére. Ez a rézgálic már készen van, részint itt bent az országban, részint pedig a külföldön. Ennek a háromszáz vagon rézgálicnak a kiosztása már megkezdődött. Ezenfelül a további rézgálicmennyiségek beszerzése is folyamatban van. A földművelésügyi miniszter a rézgálicot a folyó évben is a törvényhatóságok útján fogja kiosztani. A szőlőgazdáknak tehát rézgálicért a törvényhatóságokhoz kell fordulniok. A minisztérium által kiosztandó rézgálic ára még nincs megállapítva, de az a jelenlegi viszonyok közt bizonyára olyan mérsékelt lesz, hogy kétségkívül lényeges befolyással lesz azoknak a hihetetlenül magas áraknak a csökkentésére, amely árakon a kereskedelmi forgalomban lévő rézgálicot az utóbbi időben árusították és tartózkodókka fogja tenni a szőlőgazdákat az ilyen tuldrága rézgálic vásárlása tekintetében. Ezt a vigasztaló és biztató hírt örömmel közöljük olvasóinkkal.

Nem emelik a dohány árát. Egyes lapokban megjelent az a hír, hogy a dohány árát a közeljövőben emelni fogják és különösen a puricsánáru fog rohamosan felszökni. Illetékes helyen azt tudták, hogy az áremelésről e percben szó sincsen és ilyen tervvel most nem foglalkoznak. Epen elég baj van most a dohánynégyessel; már épen elég drága is az a kevés vágott dohányunk, amiből még füstöt engedhetünk.

Havonkint egy nyolcad kiló kávé. A Kávéközpont értesítette a főváros tanácsát, hogy a kávé eladására nézve január 15-től kezdődőleg úgy intézkedett, hogy a kiskereskedő egy evőneké egyszerre és havonkint legfeljebb egy nyolcad kilogramm kávé adhat el. Az üzletekben a következő felírás nyomtatványt tartoznak kifüggeszteni:

»A Magyar Szent Korona Országainak Kávéközpontja intézkedése folytán egy evőneké egyszerre és havonkint legfeljebb egy nyolcad kilogram kávé szolgáltatható ki.«

A nagykereskedők kávéét kicsinyben nem árusíthatnak és csak olyan személyeknek és cégeknek adhatnak, akik további eladás céljából, vagy az ipari üzemekben való felhasználásra kapják. Utalványokkal hetenként legfeljebb egyszer legkisebb tételként 4 kilogram szolgáltatható ki, míg ennél nagyobb

menntiség eladása csakis a Kávéközpont utalványa alapján történhetik. A nagykereskedők mindent eladást kimutatásban a Kávéközpontnak bejelenteni tartoznak, még a 4 és 10 kilogrammos tételeket is. Aki ezen rendelkezéseket megszegi, annak a Kávéközpont újabb kávékészlet beszerzését nem engedélyezi. Jó lesz, ha igen-igen takarékoskodunk meglévő kávékészletünkkel. Csak Hollandiából kapunk má kávé. S onnan alig 10 %-át annak a mennyiségnek, amit a békében fogyasztottunk.

A Debreceni Vendéglősök és Kávások Ipartársulata választmányi ülésén Némethi András elnöke alatt, tárgyalás alá került Miskolc város szakszabványterületének átírata, melyben a vidék nagobb városainak vendéglős és kávé ipartársulatait felhívják, hogy a miniszternél kérelmezzék a 11 óras esti zárórának 12 óráig való meghosszabbítását. Az erre vonatkozó kérelmet a debreceni ipartársulat egyhangulag pártolta megtartott ülésében s elhatározta, hogy képviselőt küld az Arad, Szeged, Nagyvárad, Kolozsvár, Kassa stb. városok küldöttségébe, melynek tagjai a napokban fognak tisztelegni a miniszternél. Elhatározta az ipartársulat, hogy a debreceni iparkamarát és sajtót felkéri a jógos kérelem propagálására. Hisszük, hogy az összes szakszültelek és szakkörök komoly lépésének meglesz a megérdemelt eredménye. Hisszük beigazolódott, hogy az új zárórendelet ugy se jelent szemégtakarítást. Pedig ezért készült.

A köles. Amennyire a gabonakereskedő cégekhez érkező jelentések alapján tájékozódni lehetséges, a rekvirálást az ország tulnyomó részében befejezték. A gabonafélék rekvirálásának eredményéről országgrészenként, sőt vármegyénként is nagyon különböző a jelentés, abban azonban tulnyomó részben megegyezők a tudósítások, hogy a kölesnél, amelyből békeidőben átlag 150.000 métermáza volt a termés, elég kedvező a rekvirálás eredménye. Ez mindenesetre örvendetes, mert a köleskása ma a táplálkozás fontos cikke. A rekvirálás eredménye a malmokat új foglalkoztatáshoz juttatja a köleskásával való földolgozás munkájával. Ebben az irányban máris nagy a versengés, mert híre jár, hogy nagyobb mennyiségű kölest fognak a közel jövőben egyes malmoknak kiadni.

A Mitropa. Ez a neve az új érkező és hálókocsi társaságnak. A Mitropa a belgiumi és németországi társaságok kocsjaival kezd meg működését. A hálókocsi forgalom a háborús állapotok alatt továbbra is korlátozva lesz.

Szesszfűző szövetkezetek Pestvármegyében. Országgrészte lázasan fogtak hozzá a gazdasági egyesületek, hogy a törkölyfűző szövetkezetek alakítására a még rendelkezésre álló kevés időt kihasználják. Az ország legnagyobb bortermelő megyéjének, Pest vármegyének gazdasági egyesülete az egyesület ülésétermébe egy értekezletet hívott össze, melyen a megye minden nagyobb községének eljárássága és birtokossága képviselve volt s így a terem zsufolóság megtelt hallgatókkal. Gróf Keglevits Gábor rámutatott a szesszfűzős gazdasági jelentőségére, főleg abban a vármegyében, hol oly sok szőlő és gyümölcs terem. Utána dr. Drucker Jenő, a Borászati Lapok szerkesztője, fejtekte ki részletesen a szövetkezetek jelentőségét és feladatát. Pest vármegyében negyven-ötven helyen fognak a gazdák hamarosan összejönni törkölyfűző szövetkezet alakítására.

Az új rekvirálás eredménye. Az Országos Közélemezési Hivatal által megindított pótrekvirálás igen kedvező eredménnyel bízt. Naponta átlag 100—130 vagon buzát, rozsojt jelentenek be a Haditermény r. t.-nak, amely ezeket azonnal átutalja a malmoknak. Az új rekvirálás Jász-Nagykun-Szolnok és Békés vármegyékben váratlanul nagyon jól sikerült. Illetékes helyen az a vélemény, hogy az új termésig az ország minden import nélkül is el lesz látható. Ennél ma alig lehet örvendetesebb hírünk.

A tiszteletpéldány. Magyar bebbég: újságot jártni, olvasni, de lehetőleg ne fizessünk érte. A régi jó időkben még csak ment ez is valahogy, de a papír és egyéb anyagok, valamint a munkabérek folyton növekvő drágasága miatt a normális idők újrabéallítást az összes tiszteletpéldányokat beszűkítette a Pöstyéni Újság kiadóhivatala. Okosan tette. Soha se volt olyan szükség pl. a szakklapokra se, mint ma. De a szakklapoknak is szükségük van az előfizetési díjakra.

A polgármester és a főkapitány a koronázás alkalmával a király legnagyobb elismerésének kifejezésével tüntette ki. Szép, polgári kitüntetés. Fityegő ordóknál többet ér és többet jelent, mikor az értünk, fővárosi polgárokért dolgozó két vezetőférfiut ilyen elismerés éri.

A tejtermékek fogyasztásának szabályozása. A tej és tejtermékek forgalmának és felhasználásának szabályozása ügyében a miap megjelent kormányrendelet és az Országos Közélemezési Hivatal elnökének rendelete egyes lapok közlése szerint téves magyarázatokra adott alkalmat. Félhivatalos jelentés szerint e rendeletek főképp a nagyobb városok és elsősorban Budapest tejjelátásának biztosítását célozzák. A háborús viszonyok folytán ugyanis a tejtermelés emelkedése nem várható s ezért csakis a rendelkezésre álló tejterménység eredeti rendelkezésének megfelelő felhasználást kellett biztosítani. A kiadott rendeleteknek az a céljuk, hogy az atejmennyiség, amelyet a háborút megelőző időben a városokba és nagyobb fogyasztó piacokra szállítottak, továbbra is a redukált termelésnek megfelelő mennyiségben mint friss tej kerüljön fogyasztásra. Az a tejterménység pedig, amely a termelő helyről akadálytalanul el nem szállítható, elsősorban is elsőrendű élelmicikké, vagyis zsirpítő vajjá dolgoztassék fel. Ennek megfelelően intézkedik a Közélemezési Hivatal elnökének rendelete, amely első pontjában a csokoládé, kukorika, karamel, konzervsütemény, kondenzált tej, tejpor, gyógyszer és hasonló cikkek gyártóit, második pontjában a vajkészítőket, harmadik pontjában pedig a sajtőkészítőket az üzembükben fölháználtnak tejterménység bejelentésére kötelezi. A Közélemezési Hivatal a béérköz jelentések alapján ott, ahol a tej földolgozása nem megokolt, a tej földolgozását vagy teljesen megszüntetni, vagy a minimumra redukálni fogja. Ami a vaj árának maximalálását illeti, annak megállapításánál alapul a dán vaj árát vették, mint amely cikk a hazai piacot most uralja. A vaj maximális ára Budapesten kilóként 12 korona 80 fillér.

A házbérrendelet ugyszólván változatlan marad, mint lapunk zárásakor vesszük a hírt. Tehát változatlan, jogtalan házbéremelésre még se lesz alkalom. Ez is megnyugtató. S tagadhatatlan, hogy ez főleg Vázsonyi Vilmos érdeme, ki híven szolgálja a főváros kisebb polgárai érdekeit most is. Nem lehet ezt meg nem mondani.

Vállalkozás. E címmel Illés József kiadásában és szerkesztésében új közgazdasági, pénzügyi és vállalkozási hetilap indult meg. Gazdag és változatos tartalmával, eredeti híreivel és vállalkozási kimutatásával értékes szakkalapként jelentkezik. Így bizonyosan lesz jövője is. Intelligens tollal szerkesztett újság erőre kap előbb-utóbb. Az új lap kiadóhivatala VI. Teréz-körut 12. szám alatt van. Előfizetési ára egész évre 20 K.

Munkakönyvek ára. A kereskedelemügyi miniszter a munkakönyvek árát az anyag drágulása és a munkabérek emelkedése következtében 22 fillérben állapította meg. A bélyegköltés 30 fillér, úgy, hogy a Tudomány Egylemi nyomdának, amelynek kizárólagos joga van a munkakönyvek készítésére, minden egyes könyvért 52 fillért kell bekielteni.

A kukoricaiszt. Többször volt már szó a lapokban arról, hogy új rend lép életbe és ennek alapján az ország egyes részeinek lakossága két-harmadrész buzalisztet és egyharmad kukoricaisztet kap. Így tehát ilyen vegyítékből készül a vidék kenyere, ha nem is mindenhol. Ugy áll ugyanis a dolog, hogy egy ideig olyan megyei székvárosok is akadnak, amelyekben a buzalisztet nem keverik kukoricaiszttel, de a leg-több mégis hozzájut ahhoz, hogy kukoricás kenyeret fogyasztasson, régi emlékek hatása alatt. Az új rend értelmében Aradon a tanács már ki is számította, hogy a kevert lisztből készülő kenyér mennyibe fog kerülni s amikor ezt a számítási műveletet végezte, módfoított különös eredményre jutott. Arra jött ugyanis rá, hogy a kukoricaiszt ott kilóként 68 fillérbe kerül, vagyis 4 fillérrel többbe, mint amennyit a buzalisztért kell fizetni. Ez pedig azért történik így, mert Aradon a kukorika drágább, mint a buza. Így esik meg az a furcsaság, hogy annak a kenyérnek a kilója, amely nem tisztán buzalisztből, hanem kukoricás keverékből készül, néhány fillérrel meg fog drágulni, ami azt is jelenti, hogy azoknak a magyaroknak, akiket kukoricaisztet kenyér fogyasztására ítélnék, többbe fog kerülni a kenyérék.

Az előfizetési díjakról. Bizalommal és szeretettel kérjük előfizetőinket, hogy a lap előfizetési díjait rendszeresen küldjék be kiadóhivatalunkba. Akik pedig hátralekös előfizetési díjaikkal is tartoznak: tegyenek eleget minél hamarabb kötelességünknek. A mai nehéz viszonyok között, mikor napról-napra drágább lapunk nyomtatási, előállítási költsége, mikor a szerkesztésre is mindig többet áldozunk, hogy a legmagasabb irodalmi színvonalra emelkedett lapunk minden kívánságok kielégítsen s a független vendéglős és kávésipar független szakklapja legyen: az előfizetési díjait nem nélkülözhetjük. Előfizetési díjaink most is a régiek.

(—) Steiner Adolf szesz és mindennemű pálinkaügynökségével és bizományával foglalkozó üzlet létesített.

Borkészítés és borkereskedelem Görögországban.

Az új Görögországban a borkészítés majdnem most is ugyanazon a fokon áll a paraszti-boroknál, mint Homeros idejében. Tagadhatlan, hogy valami idillikusabbat, mint egy szüretet a görög hegyoldalon, alig lehet képzelni. Aszsonya, férja mind résztvesznek azon; az utóbbiak az ő festői inglyuzsokban, az előbbieket fehér fejkendőikben, szorgalmasan gyűjtik a lédus fürteket és odahordják a fitatirába, egy lábostával ellátott szekrénybe, melyben egy férfi magasra felült nadrágban vidáman tapossa a teleszört duzzadó termést, míg kellően ki van sajtolva és azután az alatta lefűt kádba bocsátható. Az így nyert cefre rendszerint kecske-tömlőben öszvérek hátán vándorol az ugynevezett pincébe, amely persze többnyire csak félig van a földre ásva, vagy más helyiségbe, ahol a «kádi»-k (erjesztő kádik) vannak.

Némely helységben, főleg Messeniában nagy, ciszternaszerű berendezések vannak a szőlő-hegyeken szétosztva, ahol a birtokosok egész soránál együttesen lesz sajtolva, s itt a szimuszton osztokodnak. (Szüretelő szövetkezetek primitív rendje.) Az erjedés befejezte után a vörösbort a törkölyről leszik (a fehérbornál már előbb történt ez) és a bort öt-tíz hektoliter őrirtalmu ászokhordókba osztják szét. Itt azután a borokat törökországnak engedik át. A borok mindazonáltal többször olyan jól tartják magukat, hogy ritkán lehet romlott borokat találni.

A borok romlása ellen különös eljárás az rezinálása, vagyis az olyan borok gyantázása, melyek belélti fogyasztásra szolgálják és amely ugy Peloponnészban, mint a görög városokban általában divik. Az erjedés folytán még meleg és nem teljesen kiforrott mustok lefejtésekor 1—8 százalék fenylegyantát kapnak, melyet úgy dobnak bele a hordóba, amint az a fenylegől kiszivárog. Az utóerjedés alatt a terpeninok a gyantából feloldódnak, a bor felszínére szállanak és egy légmentesítő réteget alkotnak. Természetes, hogy ezen eljárás folytán a bor intenzív terpeniníz nyer, melyre jól kezel borokhoz szokott ember csak borszállommal gondolhat vissza, ha egyszer megízeltte. De csodálatos módon nemcsak a görögök szeretik ezt a gyantás bort, melyet többre becsülnék, mint az olyan bort, mely nem lett gyantázva s egyuttal azt ajánlják, hogy az egészségnek előnyös, de a németek is megszokják ezt az «Eltorzán» italt, úgy, hogy szívesen és bőven hajlandók azt fogyasztani.

Ennek azonban a külföldi kivitel szempontjából nincs jelentősége, mert a nagy és modern kereskedelmi pincészetekben a legtekélyesebb gépeket és berendezéseket lehet találni és évről-évre jobb lesz Görögország szőlőtermékeinek a felhasználása. Ily módon a háborus viszonyok mellett érhető, hogy a görög borok a külföldi és főleg a német piacra egyre nagyobb jelentőségre tesznek szert. A finom zamatú, jól kezeltsémege- és gyógyborok mellett az utolsó 10—15 év óta már különböző kereskedelmi borok is szerepeltek a piacon. Főleg sötétvörös, háziasításra kiválóan alkalmas és pompás színi asztali borok, édes gyógyborok és pompás borparlatok.

Még jobbakk lesznek Görögország kiviteli kitalásai, ha végrehajtja azt a rég táplált tervét, hogy a kor igényeinek megfelelő börtörvényeket alkot, ami már megvolna, ha közbe nem jön a háború. Ebben a pillanatban persze a görög borok alig szerepelnek a világpiacra, de ha

a háborúnak vége lesz, valószínűleg a borkereskedelem is erősen fel fog lendülni. Valószínűtlen, hogy a jövőben majd a szárazföldi szállítás Bulgárián át fog a görög borkivitelnél jelentőségre szert tenni, mert a szállítási költségek túl magasak lesznek, hanem csakis a tengeren való kivitelről lehet szó, amikor Amsterdam, Antwerpen, Rotterdam, Lübeck, Bremen és Hamburg fognak mint legfontosabb kikötők érvényre jutni. Azonkívül pedig a nagyobb folyók, mint a Rajna és az Elba nyugtalan alkalmas szállítási eszközök.

Háboru előtt a tengeren és folyamokon való szállítás díjtételei nagyon alacsonyok voltak. Így például egy tonna borknak szállítása görög kikötőből valamelyik rajnai kikötőbe csak 22—23 márkába, vagy még kevesebbe került, Hamburgba sem tesz ki a költség többet, úgy, hogy egy hektoliter görög bor transzportköltsége körülbelül 2 korona 50 fillérre rugott, ami persze a vasuti szállítással — dacára a sokkal rövidebb utnak — elképzelhetlen. Ha valamikor meg is valósulna az a terv, hogy az Északi-tengert vizutal lehetne összekötni a Fekete-tengerrel, akkor is ezen a pályán inkább a török áru, meg főleg a dunamenti államok áru kerülneek elszállításra.

Ami a biztosítási díjakat illeti, úgy ezek is háboru előtt elég tűrhetőek voltak. Csak akkor emelkedtek mindhogy, ha a hiányt is biztosította valaki. Erre azonban, főleg nagyobb szállítványoknál, nem is volt szükség, mert a dézsamálás nagyobb százalékra sohasem rugott. A boroshordókat többnyire Görögország maga állítja elő, melyek kevésbé tűnnek ki szépségükkel, mint tartóságukkal. Tagadhatlan, hogy azonkívül sok külföldi pálinkáshordó, valamint olasz vagy magyar eredetű boroshordó is található a görög kereskedelemben. Ezt előmozdítja a görög állam olyan irányú engedménye, hogy a tranzit-édenyeg három évi vámentességet élveznek. Ugyancsak megkömgyíti az üres hordók szállítását az a körülmény is, hogy a szállítási vállalatok ezeket, ha ugyanazon utirányú váasztják, mint a telt állapotban, féláron fuvarozzák.

Jó ezt tudni.

Miképen értékesül legjobban a borseprő?

A Borászati Lapok írja: Rendes kezelés mellett a borseprőből még 60—70% bort lehet kiperéselni, mely a bortörvény szerint a színborral teljesen egyenértékű s így azzal össze is keverhető. Csupán arra kell vigyáznunk, hogy fejtés után sohasem szabad a seprős hordót vízzel kiöblíteni, hanem e célból a fejtés vége felé nyert zavaros bort tegyük félre és midőn már a seprőt kicuragattuk a hordóból, a félretett zavaros borral öblítsük át párszor a hordót.

Az így nyert teljesen vízmentes borseprő kiérteséséhez különleges, sűrű szövősi, erős, keskeny zsákok használatosak, melyeket előbb hamulugban, utóbb tiszta vízben addig áztatunk, míg 1—2 napi ázás után a viznek sem zsáksgája, sem zsákíze nem lesz. A borseprőt az így előkészített száraz, tiszta zsákokba merjük, a zsák száját szintén így átfőzőtt és kiázottat zsineggel átkötjük és a teli zsákokat egy kád belsejébe felaggat-

juk, hogy a higabb része préselés nélkül kicsurogjon. Ezután a zsákok sűrű tartalmát össeöntőgetvevén vagy a rendes borpalomban, vagy, ami célszerűbb, egy kádban lassu nyomással kiperéseljük. Utóbbi esetben a seprővel telt zsákokat szűrőfenéknél ellátott kádban egymás melé és egymás fölé váltakozva egyszer hosszában, majd keresztben »kalitkába« rakjuk s midőn a kád megtelt, deszkafedelet teszünk a zsákok fölé, melyet egykét végével a falba vajt lyukba helyezett kisebb gerendával lenyomatunk olyformán, hogy a gerenda másik végére egy-két dézsát akasztunk, melyet fokozatosan halmokkal, téglákkal vagy kövekkel terhelvén, az így apránként emelkedő nyomás a bort kiszorítja a zsákokból. Majd az emiatt összelapuló zsákokat felrölvén, ta talmukat össeöntőgetjük s az így ujból megtelt zsákokat még egyszer átpréseljük. Végül a zsákokból kikerülő kemény seprőestztát hordókba vagy ládákba taposunk, esetleg megszáritva seprőgyárosoknak eladuk. Ezen préselést az ecesedés elkerülése végett lehetőleg hűvös helyen és hideg időben végezzük.

Az így nyert seprőestsbort erősen kénezett hordóba gyűjtünk és nihelet kristálytisztává üledett, gyengébben kénezett hordóba ismét átfejtjük és letisztulás után megizeljük. Ha rendes jó ize van, akkor a színborral elkeverhetjük, ellenesetben faszéren átszűrjük, vagy Eponittal kezeljük, esetleg tejfel megderítjük. — A borseprőből pálinkát főzni a mai talmagas borárak mellett nem ajánlatos. A kiperéselt borseprőestztát háboru előtt 4—8 koronáért megvevtték, ma valószínűleg ez is jóval drágább. Ha tudjuk, hogy a nyers borseprő 60—70% tiszta bort és 30—40% préset seprőestztát tartalmaz: árát, illetve értékét könnyű lesz kiszámítani.

A hus rossz szagának eltüntetése.

Ha a husnak kissé szaga támad, az még nem jelenti minden esetben azt, hogy ez a hus meg van romolva. Ha minden darab hus, amely szagot áraszt, romlott lenne, akkor nyáron egyáltalában nem lehetne húst enni, mert a nyári melegben hamar támad a husnak szaga és majdnem minden darab hus többé-kevésbé kellemetlen szagot áraszt. Tehát a kissé rossz szaga hus is használható minden aggodalom nélkül, csak ha a hus kellemetlen szaga nagyon átható, kell tartózkodni annak élvezetétől. A kevésbé intenzív szagtól pedig könnyű módon úgy lehet megszabadítani a húst, hogy forró kamilla-teával jól megmossák és azután tiszta vízzel leöblítik. Ugyanílyan módon távolítható el a vadaknak ugynevezett »hautgout«-ja, az az átható, kellemetlen szag, melyet sokan igen kedvelnek, melyeken azonban némelyek élesenzenvel viselkednek. A hus rossz szagának megszüntetésére van még más mód is.

A BORSZEKI MADONNA

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

savanyúviz, kitünő borviz és asztaliviz.

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

Ha a rossz szag még igen gyöngén vi-
kfejlődve, akkor eltüntethető úgy is, hogy a
hust aludt tejfel öntik le, éjjelen át az aludt
tejből hagyják fekdüni és azután másnap
vissza alaposan megmossák.

Vérből nyert huspótlék.

Történetek már arra kísérletek, hogy levágtott
állatok véréből a fehérnyé-ananyagokat kitermel-
jék és azokat tápanyagokká dolgozzák fel. Ezen
eljárások egyike abban állt, hogy a higitott
vért hidrogénszuperoxid higitott oldatával ke-
verik és e kezeléssel némileg színt veszít
vérből a fehérnyéanyagokat kicsapják és a fo-
lyadékot elválasztják. A kereskedelmi hidrogén-
szuperoxidokat azonban rendszerint szabad kén-
savat tartalmaz és így megbontja a jelenlévő
kloridokat és a fehérnyéanyagokat nagy mér-
tékben oldó sósavat szabadba teszi. A Fleisch-
Ersatz-Gesellschaft casseli cég azáltal, hogy a
kénsvavat foszforsavval, valamint a véreket fosz-
forsavval való telítésénél képződő savanyú fosz-
fatokkal helyettesíti, a fent említett hátrányokat
kiküszküllő és a fehérnyéanyagok tökéletes ki-
kapcsolását eléri, anélkül, hogy a fehérjesav-
vegyületek megbontatnának. Nevezett cég kísér-
leteiből továbbá kiilint, hogy a kicsapott fe-
hérnyéanyagok izét úgy javíthatjuk, ha a folya-
dekhöz cukrot adunk. A vérből nyert huspótlék-
nek erőse és szaga már 1 százalék cukornak
hozzadáása által enyhül. A cukor hozzáadásával
együtt a masszához élesztőt is adhatunk, amely
a végtermék izét és szagát nemcsak saját izével
a végtermék izét és szagát nemcsak saját izével,
hanem fermentjeivel is kedvezően befolyásolja.
Az iz javítása céljából még finoman örölt friss
máj hozzáadása mutatkozik előnyösnek, úgy-
szintén kedvező hatást gyakorolnak a levágtott
állat oly szervei is, amelyek (mint pl. a lép,
vesék, a hasnyálmirigy stb.) formátlan fermen-
teket tartalmaznak és vagy külön-külön, vagy
együttösen a májjal együtt adhatunk a masszához.
Ebben az esetben is előnyös a huspótlékhoz
kis mennyiségű cukrot, vagy más oldható szén-
hidrátot adni.

Az ecet romlásának megakadályozása,

Ha az ecet hosszabb állás után megsavanyod-
dik, akkor ez annak a jele, hogy rothadási
okozó gombák telepedtek meg benne, melyeknek
hatása alatt az ecet megromlik. Az ecet megza-
varodásának, megromlásának egyszerű eljárással
elejét lehet venni. Ez az eljárás abból áll, hogy
az ecetet főforralják és pár percig átforrni hagy-
ják. A forralási hőmérsékletnek kitett ecet nem
zavarodik és nem romlik meg hosszú időn át
való állás után sem.

A savanyú káposzta penészesedésének megakadályozása.

Ha alkalmatlan helyen áll a káposztáshordó,
vagy ha nem tartják elég tisztán, könnyen meg-
penészesedik a besavanyított káposzta. Az ily
megromlott káposztán a következő módon le-
het segíteni: A legelső penészes káposzta-réte-
get leiszitják és a káposztára ráöntenek egy
ivópohárrnyi jó pálinkát vagy tiszta borszeszt.
Azután vesznek egy darab tiszta vásznat, leöntik
pálinkával és ráborítják a káposztára. Ezt a
vászondarabot minden két hétben le kell a ká-
posztáról venni, jól ki kell mosni, megszáritani
és újból borszeszbe áztatva rá kell a káposztára
teríteni. Az így kezelt káposztán penész nem
képződik.

Korai burgonya termesztés.

A burgonya a mostani időkben a buza
után az első és legfontosabb táplálékunk.
Ahol burgonya van, ott szükség nincs. Nem
csoda tehát, ha manapság mondhatni min-
denkinek egyjegy fötörékvése, hogy magát és
családját burgonyával ellássa.

A korai burgonya pedig annyiban is fon-
tos, mert akkortájtban, amikor ez előállít-
ható, a régi készletek már nagyon fogytán
vannak és így kétszeresen is kívánatos, hogy
a koraiól minél több álljon rendelkezésünkre.

Nem annyira magáról a termesztésről ki-
várolok irni, mint inkább a sok helyen és
kivált a déli vidékeinken látható hiányos
szőlőterületeinknek a burgonyával való jobb
kihasználásáról.

Az ilyen hézagosa szőlő már nem hoz ele-
gendő jövedelmet; árme okos köztes kihaszná-
lással ezt a jövedelmet igen jelentékenyen
fokozhatjuk. Evégből ajánlom én, hogy mi-
helyet tavasszal a szőlőt kitarunk és az
ültetés ideje elérkezett, rakjuk be a bak-
hátakat előre kicsiáztatott burgonyával. Sőt
a mai viszonyok között nemcsak a hézagosa
szőlőkben ajánlom ezt, hanem valamennyi
olyan szőlőben, melyben a tövek egy méter
sor- és tőtávolságra állanak egymástól Biz-
tosíthatok róla bárkit, hogy a felhozható
hátrányok mellett jóval több előny kínálkozik
ezen eljárás folytán és ami a legfőbb: tete-
mesen több lesz a jövedelem, nyereség.

A köztes ültetés a szőlőben a szabad
mozgást akadályozni fogja, de csak az első
permetezésnél és az első kötözésnél; már
a későbbi munkák idejére kikerül a bur-
gonya a földből (június második felében) és
ezentel nem fogja akadályozni a további
munkákat. Azért pedig, hogy az első mun-
kánál kissé althban volt és vigyázatra köte-
lezett: a zsebünkbe befolyt szép jövedelem-
mel bőven kárpótol.

Felvetem önként azt a kérdést, nem hátrá-
nyos-e a burgonya azáltal, hogy a szőlő-
tövek elől táplálékot von el. Számítással fe-
lelek. A szőlőben felényi burgonyát rakunk
el mint szabadföldbe; tehát 5 métermázsát
egy holdra. Ennek az ára 20 K-jával 100 K.
Ebből közepes terméssel a hozam 30 méter-
mázsza lesz; ennek az ára, — mert korai,
tehát 30 K-jával, — 900 K. Ezen bevétellel
szemben számítozom azt, hogy a máskülönben
négyévenként trágyázott szőlőt most kétéven-
ként fogjuk trágyázni, azért, hogy ha a
burgonya a trágyának a felét igénybe is
veszi, a szőlőnek a rendes táplálék szintén
megmaradjon. 40 kocsi trágya 6 K-jával 240
K, egy évre esik ebből fele: 120 K; egyéb
munkálatok 30 K, vagyis a 100 K áru vétő-
gumóval együtt a 900 K bevétel 11 szemből
áll 250 K költség, tehát a tiszta haszon
650 K lesz a burgonya után egy holdról.
Ez pedig arra az esetre kétszeresen is fon-
tos, ha a szőlő elfagyyna, vagy a jég el-
verné, vagy más okból is a szőlőtermés meg-
hiusulna, mert a burgonya jövedelme ré-
ven az adó, a munkáltatás, sőt még a
szőlőbe fektetett tőkének kamata is meg-
térül. Ezért ajánlom én a burgonya-ültetést
a szőlőbe.

Szücsy János.

A szerkesztő postája.

V. K., H. S. és T. R. A mutatványszámokat
elküldtük. Hisszük, hogy meglátnak lapunkból a
komoly törekvést arra, hogy a kávé- és ven-
deglőspár érdekét elfogulatlanul, mindenkitől és
mindenektől függetlenül szolgáljuk. Rovataink
gazdagok, változatosak és érdekesek. Közön-
jük már most is előlegezett bizalmukat. — T.
M. Turkeve. Ujra visszatér lapunkhoz. Higgye
el: ez a m ilegnyagobb elégtételünk. — Sz. L.
Ezer és ezer kérdés vár feleletre, megoldásra.
Ha a kávékos és vendéglősök mindnyájan elő-
fizetői volnának egyjegy vagy másik szaklapnak,
ugy szaklapjaink megdöggye olyan munkát pro-
dukálhatna, hogy gyönyörűség volna azt nézni.
De még ma is van — sajnos — sok kávé,
vendéglőgádós, aki nem is látott még szak-
lapot. Szomorú valóság ez. — M. Á. Buda-
pest. Levélét megkaptuk. Nagyon köszönjük
szives tanácsait, komoly észrevételeit. Mindent
megteszünk, újra és újra hangoztatjuk, a ven-
deglőspárért. S hogy a kartárs ur jóindula-
tát, támogatását milgen nagyon becsüljük: ki-
fejezzük azzal a kérésünkkel, hogy kérséssel for-
dulunk kedves kartársunkhoz. Kérésünk pedig
ez. Legyen olyan jgy, hogy hosszabb levélben
írja meg nekünk őszintén a maga véleményét a
vendéglőspár mai helyzetéről. Írja meg: mit
tart pl. kedves kartárs ur a vendéglőspár leg-
súlyosabb és legfontosabb teendőjének, hogy a
maga nehéz helyzetét javítsa és vendégeink
zavartalan kiszolgálását a legnehezebb viszo-
nyok között is biztosítsa? Mi választát, levelét
szívesen felhasználjuk; örömmel közöljük, hogy
igy is teret, módot és alkalmat adjunk a ko-
moly szakembereknek a szaklapban való mun-
kájának is. Üdvözlet. — T. S. Temešvár.
Nincs olyan kjs erő, energia, amelynek értéke
ne volna. Ne keveselje hát a maga tehetségét,
szorgalmát, akaratát. Csak érdeklődjék ezután
is a szakügyek iránt. — A. L. Csak rajta.
Mi szívesen látjuk. Azt hisszük azonban: nem
lesz ránk szükség, hogy azt a dolgot elinyerje.

Eladó

**Czekkel János
bortermelőnél Egerben**
50 hektó passatitú kitinó fehérbor
1916-os, 20 hektó
vegyes kitinó fehér-
bor 1915-ös, 10 hektó
vegyes kitinó vörös-
bor 1914-es. — Egy
mennyiségben hek-
tonként 400 korona
árban.



Eladó ó- és újbor

150 hl. óbor 1908—1913-ig, közte egy
hordó muskotály s idei újbor ugy 600
hl. körül egyszer már lefejtve. Kisebb
20, 30, 40, 50, 60, 70 literes részle-
tekben is. Továbbá három drb. keltező
gép, alig használt. Szobonya Bertalan
nyug. kir. földmivesikola igazgatót
Horgosi-Királyhalom telepen; posta, vasú
és távirtda helyben.



Jellegesserte utánozzák

Szent-István dupla malátás
utalérhetetlen

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

Ajánlunk
kötelezettség nélkül jó minőségű
cognacot,

nagyobb, de legalább 100 üveg
vételnél

3½ decis üvegekben á Kor. 4.60
7 decis üvegekben á Kor. 8.40
ab nyirbátori raktárunk, előze-
tes készpénzfizetés mellett, min-
den levonás nélkül.

Néhány 100 hl. nyiri bor jutá-
nyos árban kapható

Polacsek Fülöp és Fia Nyirbátor

COGNAC

Czuba-Durozier et Cie

francia cognac-gyár

Promontor.

Alapított 1884-ben.

Iparso fagyalt, jegeskávé, hidegké-
szítmények előállításánál a jég
szóására valamint hűtőkészü-
lékekhez. Minden fellátogatá-
st és értesítést szóbeli vagy írásbeli ké-
rdezőkódásra díjmentesen nyújt
A Magyar Királyi Sőjövődék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

SAJT.

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

Stauffer és Fiai
magyarországi sajtgyárak
Répcelak

Rokkant pincér urak,

kik járó képességgel
birnak, napi 20-30
koronát kereshetnek
alábbi címen

November Ignác Czepléd.

Mielőtt

szükségletét
valódi hegyi
málna
szörpben
fedezné, kérjen
mintázott ajánlatot

STEINER ÉS LÖWY

első besztercebányai
hidraulikus gyümölcs-
sajtoló és szörpgyártó
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.



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



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palack-töltés

Ajánlja kitűnő minőségű ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-,
korona- (à la piéni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.

Különlegesség: dupla maláta kőször, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.

Az „ERDELYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállított
KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczim: Bortermelőik szövetsége, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetségi termelő tagjaitól beszerzett és minden
kiállításon elsőrendű díjeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű
fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

ELSŐ MAGYAR RÉSZVENY-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. Angyalföldi jég-
verem: Telefon 115-85. Budai jégverem: Telefon 43-40. Vidékre X. Külföldi áruherényi-út 11.
Telefon 62-58 és 52-60 Palackosrendelés Budapestre és vidékre X. Külföldi áruherényi-út
11. szám. Telefon 56-58. Budapestre a városi söraktraktusban is