

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODASOK, VENDEGLŐSÖK, KAVESOK, PINCÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGEDEK ÉRDEKEIT FELKAROLO SZAKKÖZLÖNY.

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

Előfizetési ár:

Évesre 12 kor. Félévre 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ Negyedre 3 „

LAPTULAJDONOS ÉS KIADÓ:

IHÁSZ GYÖRGY
ÖRÖKÖSE

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

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

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.
Kiadóhivatali órák: délután 3—5 óráig.

Mozgóképek.

▽ ▽

A Pesti Hírlapnak

sok a baja velünk. Igen, velünk vendéglősökkel és kávésokkal. Csodálatosan elveszti türelmét, ha rólunk ír, ha velünk kell foglalkoznia. Tudjuk jól, hogy a Pesti Hírlap nem a legmagasabb színvonalu újság. Tudjuk, hogy a tömegnek, a piacnak készül. De arra talán mégis gondolhatna, hogy a teljesen irodalmiatlan hang lassan a piacon se lesz kelendő. Most abból az alkalomból támad a mi küzdő és tisztességes iparunknak, mert a kevesebb cukor miatt a kávésiipartestület elhatározta, hogy a kávésok a jaglyaltból, jéges kávéból csak egy-egy szeletet adnak, feketéből csak kis adagot, a gyümölcsshöz pedig cukrot nem szolgáltatnak föl. Persze, megint — árdárgítók vagyunk a Pesti Hírlap szerint, akárcsak a vendéglősök, mert nem adhatnak korsó söröt. Mindenki tudja, hogy nincsen cukor, sör — elegendő. Tudja a Pesti Hírlap is. De ezt minek írni? Hisz akkor nem olvásná olyan nagy piaci tömeg trécselő, színvonalatlan sorait.

✧

A Margitszigeten is

világfürdő lesz. Talán most már meglesz? Talán panama nélkül. A Pesti Magyar Kereskedelmi Bank nem hiába vette meg a Szentmargitszigeti Gyógyfürdő Részvénytársaság részvényeit. Itt volna már az ideje csakugyan, hogy a Margitsziget a világ kincse s Budapest kincsébányája legyen. Ha a Gellértfürdő világfürdőnek szánták, akkor megfelelő berendezések, építések után mi lehet a Margitszigetből. A Kereskedelmi Bank bizonyosan tudja, mit akar? Van pénze, terve, ereje hozzá? Van bizonyosan a tervek megalósításához rátermett embere is. Hadd jöjjen az a világfürdő. Az Isten is azért teremtette a Margitszigetet!

Nemes Kun.

Törleyné alapítványa.

Irta: Gyökössy Endre dr.

Megcsapolta a háboru a hős magyar vért. Minden kormány legfőbb kötelessége lesz a véres veszteségek okos pótlása. Érett politikai gondolatok tettekké váló elszánt tömege mentheti meg Jövendőnket.

Földünket ki műveli? A szerszámozott ki forgatja? A tollat ki szorítja komoly irodákban ujjai közé? Ki gyógyít beteget? Ki teremt művészi szepet? Szóval ki dolgozik, hogy el ne vesszünk, hogy fejlődjünk, boldoguljunk?

S főleg, mit csinálunk a háboru rokkantjaival, keresetképtelenné vált családfenntartóival?

Ime, határozottan, élesen, bátran, nemeslelkűen mutatja meg Törleyné, hogy mit kell tennünk. Ez a nemes urasszony, a régi nemzeti nagyasszonyok méltó utódja a legérettebb politikus dicsőségére való finom érzékek mutat rá az egyedül helyes utra.

Arra, arra, előre, utána! Alapítványt tesz ő maga. Alapítványát bejelentő levele az irás, az okosság és nemes-ség remeke. Így szól:

*

Nagyméltóságú Miniszterelnök Ur!

Keggelmes Uram!

Az immár három éve dúló háborúnak egyik legsúlyosabb és egyben legjelentőségtelesebb — magyar nemzetünk jövőjét és fennmaradását tekintve — egyik legveszesebb következménye azon emberanyag-vesztés,

melyet hazánk védelme szempontjából kellett és kell ma mai nap is hoznunk.

Igen természetes, hogy eme rendkívüli veszteségekkel szemben az állam legközelebbi sürgős feladatát kell, hogy képezze oly intézmények, életviszonyok és körülmények létesítése, melyek a természetes haldandóságot a lehető legszűkebb határok közé szorítják és nemzetünk életerejét fokozni képesek, de igazi eredmény csakis úgy érhető el, ha magyar nemzetünk minden egyes tagja, hazánk iránti szeretettől áthatva, a lelkeben élő hittel és buzgalommal működik közre eme nehéz feladat megoldásában.

Ez eszmétől vezéreltetve, hazám iránt tartozó kötelességemnek óhajtok eleget tenni akkor, midőn egyszáz ezer koronás alapítványomat Nagyméltóságodnak tisztelettel bejelentem és annak szíves elfogadását kérem.

Tudom, ismerem és boldog részese vagyok ama lebilincselő érzésnek, ama csodálatos vonzerőnek, melyet a magyar haza, a magyar föld minden egyes honpolgárára gyakorol — a nagy világon e kívül, nincsen számunkra hely, ezt a helyet, ezt a földet megtartani és annak röjéből az arra érdeemeseket részesíteni: alapítványom célja.

Óhajom az, hogy a mellékeltve csatolt egyszáz ezer koronás kadikölcsön 6 százalék kamatján, vagyis hater ezer koronáért földeket vásároltassanak, lehetőségig nemzetiégi vidéken s ez egészében évente eltső sorban a haza védelmében rokkantta, vagy keresetképtelenné vált oly szegénysorsu családfenntartó részére adományoztassék örökös tulajdonjoggal a magyar kormány mindenkori belügyminisztere által, ki háromnál több gyermekkel bír, büntetlen előéletű, magyar-ajku és magyar állampolgár.

Ugy hiszem, hogy a háboru utáni szociális nehézségek leküzdésére egy porszemmel hoz-

Uradalmi fajborokat szállít és közvetít Schwarcz Béla
(Tolna-megye) borbizományos Nagydorogh

PAPIRSZALVETTÁT Kávésok részére 1000 darab papirszalvetta 5 kor.-tól kezdve Vendéglősök részére külön nagy, puha papirszalvetta
30 darabot vehet egy vászonszalvetta mosásának áráért.
Tessék mintát kérni!
SALZER J. papirszalvetta-gyárából, BUDAPEST, IV. ker., Ferenc József-rakpart 15. szám.

zárjúlhatnak ezúton s ha a hangos szavak helyett követőim akadnak azok részéről is. kik oly előszeretettel szállanak sikra a nép érdekében, nem kételkedem, sőt bízom egy szebb, tartalmasabb, munkásabb és megértőbb jövőben.

Midőn meg arra kérem Nagyméltóságodat, hogy ezen alapítványom öv. csantavéri Törley Józsefné »Zita királyné« alapítványa címének legfelsőbb helyen való engedélyezését kieszközölni kegyeskedjék, vagyok Nagyméltóságodnak kiváló hűségelem nyilvánítása mellett kész hűve:

ö. v. Csantavéri Törley Józsefné szül. Sacelláry Irén ae Székas.

*

Alig kell ehhez az alapítványt bejelentő nagyszerű levélhez magyarázó szó. Ezt csak magasztalni lehet. Méltó arra, hogy minden tehető ember — kövesse a példát.

Igen, földet adjunk a többgyermekes, büntetlen előéletű, magyar ajku magyar állampolgároknak — nemzetiségi vidéken.

Az új kormánynek s minden kormánynek se lehet ennél gyönyörűbb, nemzetmentőbb programja.

Csak bátran folytatni kell az államnak is az állam erejével, amit Törleyné, ez a nagyszerű nagyasszony oly nagyszerűen elkezdett.

Beccsületünk, lelkiismeretünk és önfentartási ösztönünk parancsolja, hogy jegyezzünk a z új hadikölcsönre!

Bálóné . . .

— Egy híres magyar vendéglósasszonyról. —

Irta: MórícZ Pál.

III.

A magyar fogadó- és kávéélet multja, története nem érdektelen, sőt a nemzeti társasélet történetének legérdekesebb részleit nyújthatná, ha megbízható és elég adatok állanának rendelkezésre. Azonban minálunk a történeti értékek, érdekességek megbecsüléséhez kevés a megértés és az érzék; azért, ha csak a vendéglőipart tekintjük is, egy-egy hírneves helyiségnek a multjáról, tulajdonosairól és vendég-alakjairól — emberöltő multával is — alig találunk adalékokat. Elmúlnak a híres cégek, elmúlnak a híres asztaltársaságok, miként a Karikás-bácsi »Kis pipa« vendéglője, miként a Váci-utcából a »Korona-kávéház«, miként a Rákóczi-utról az Orient-étterem és Pósa-asztaltársaság elmúltak, de írott vagy rajzolt emlékeik vajon maradtak-e fenn?

A mi jó és kedves Bálónénk, habár későn, de mégis csak rá gondolta magát egy »Bálóné emlékkönyve« lefektetésére... A 80 éves Agai Adolf »doktor« — 1915

A budapesti szállodák, vendéglők és kávéházak alkalmazottainak bérmozgalma.

Irta: Kiss István dr.

A szállodai, vendéglői és kávéházi alkalmazottak a mostani nagy drágaság következtében magasabb munkabérek elérése iránt mozgalmat indítottak — mint erről már mult számunkban is megemlékeztünk.

E mozgalmat, minthogy a kávéházi alkalmazottak vannak többségben, a kávé-szolgálatok vezették, akik Kovács József elnökele alatt több ízben gyűlést tartottak.

De tartottak gyűléseket az éttermi segédek is.

A gyűlések határozatai alapján azután a következő hetibéreket és kisegítő díjakat állapították meg:

Kávéházakban: Főpincér, kávésegéd, felszolgáló nő hetibére 24 korona. Kisegítés: Kávésegéd, felszolgáló nő hetikőznap 4 korona, ünnep- és vasárnap 5 korona. Nyári szezonüzemben hetikőznap 5 korona, ünnep- és vasárnap 6 korona. Kávéfőző, nő vagy férfi, hetikőznap 6 korona, ünnep- és vasárnap 7 korona. Felirónó kisegítési díja bármely napon 5 korona.

Éttermekben: Főpincér, éthordó, éthordó nő hetifizetése városi üzemből 20 korona, szezonüzemből 25 korona. Kisegítés: Hetikőznap 5 korona, ünnep- és vasárnap 6 korona, szezonüzemből 1 koronával több.

Továbbá a borralalóban nem részesülő többi munkások részére (értve a segédmunkásokat is) ugy éttermekben, valamint kávéházakban 30 százalékos béremelést határozott el a taggyűlés.

Ezekkel a követelésekkel szemben a kávé ipartársulat kimondta, hogy a 24 koronás hetifizetést nem hajlandó megadni, hanem

csak 20 korona fizetést. A főpincérekre vonatkozólag pedig azt mondta ki, hogy a főpincér bér- és munkaviszonya mindig szabad egyezség tárgya legyen. Továbbá kimondta a kávé-ipartársulat, hogy a pincérműk fizetését 12 koronáról 16 koronára emelik fel.

Folyó hó 13-án a kávéházi és éttermi pincérek ismét taggyűléseket tartottak, amelyekben foglalkoztak az ipartársulat határozatával és azt egyhangulag elutasították s a következő határozati javaslatot fogadták el:

A vendéglői és kávéházi ipari alkalmazottak 1917 június 13-án megtartott taggyűlése megállapítja, hogy a kávéipartársulat bérjavítást célzó határozata a munkásságot ki nem elégíti és továbbra is ragaszkodnak a taggyűléseken meghozott határozataikhoz, a 60 százalékos (pincéreké) és a 30 százalékos (segédmunkásoké) béremeléshez. Valótlannak minősíti a taggyűlés a kávé-sok határozatába foglalt azt az indokolat, hogy az ipartársulat saját kezdeményezésére emeli a béreket. Ezzel szemben megállapítja, hogy az eddig elért bérjavítások csakis a munkásság által indított akciónak az eredménye.

Ez a taggyűlés kimondta továbbá azt is, hogy a pincérműk fizetése sem lehet kevesebb a férfimunkásénál.

Kimondták a pincérek a taggyűlésen azt is, hogy ahol a munkáltató nem adja meg a kívánt fizetéseket, a munkát beszüntetik. De már ezen a gyűlésen a pincérek vezetősége bejelentette azt is, hogy több mint ötven üzemi munkásai, köztük a legelőkelőbb kávéházak alkalmazottai már meg is kapták az általuk kért s fölemelt fizetéseket és néhány napon belül az üzemek tekintélyes része csatlakozni fog a magasabb béreket adó üzemekhez.

Ez — mint értesültünk — tényleg meg is történik.

Kérdést intéztünk a bérmozgalom egyik

június 16-án — rezegős betűkkel írta az első sorokat ebbe az aranykönyvbe, mely valóban nemcsak emlék-, hanem aranykönyve is maradt Bálóné fogadósságának... Mindnyáján örömmel csatlakozunk Agai bátyánk fohászkodásához és aláírjuk:

— Soká éljen a mi Bálónénk, mi folgyton csak az ő kosztján táplálkozunk.

*

P. Abraham Ernő szintén íróember s nevezetes arról is, hogy a hasát szintén szereti, tehát elhíhetjük neki, hogy szintén szívből írja:

Egyedem, begyedem, kendertánc,
Hajdu sógor, mit kívánsz?
Bálónénál vacsorát,
Halpaprikát, káposztát.

*

Vagy az a társaság sem lehetett utolsó »egy társaság«, amely jó kedvében s tele hassal papírra vetette:

Igyunk, együnk, rajta, rajta!
Megfizeti majd a Barta!

*

A Gagyhly főhadnagyék bejegyzésén elmélázhat a fájdalmas magyar lélek, — júniusi estén — vacsoráját — mintha csak a há-

borus fergeteg is megrázogatta volna a Ráday-utcai fogadó-kert néhány akcafáját!...

— Elvisszük a háboruba magunkkal a Bálóné főztjének messze hírességét! — írta volt jó Gagyhly Dénes székely tüzér főhadnagy.

*

Vagy: az is huncut, vagy: számar, a kinek a következő sorokat magyarázni kell:

Nem-kell nekünk Gerbaud-Ritzje,
Jobban izlik a Bálóné apró-rizseje.

*

Remek volt a disznó-pörkölt,
Remek volt a kacsasült.

Elmondhatjuk arról is, hogy ez ugyan nem vers, hanem igazság.

*

Vagy talán nem megható és tanulságos a vissza-visszatérő, régi hűségés törzsvendégnek, Gecsey alezredes urnak — 1915. szept. 8. — itt következő lelkesült bejegyzése:

Édes jó Bálóné! Huszonhét éve ismerem.

Csak azt kívánom, amnyi aranya legyen, mint amennyi halat ezen idő alatt megstított és főzött. Aldja a jó Isten!

*

vezetőjéhez, Hanisch Pál országos pincészövetségi titkárhoz, aki ez ügyben a következőket mondta:

»Ha a kávések nem akarják teljesíteni kívánalmainkat, mi azzal nem törődünk, mert akkor külön egyéni szerződést fogunk kötni a munkaadókkal és teljesen mellőzni fogjuk az ipartársulat végleg elutasító álláspontját. Kiliátás is van rá, — mondta a titkár — hogy, a munkaadók teljesítik az alkalmazottak kívánalmait, mert ez méltányos kérés s ellenszembesziintetik pincéreink a munkát és elmennek vidékre, elmennek fürdőhelyekre, ahonnan különben folyton kérnek munkásokat s ahol szívesen megfizetik a kívánt magasabb béreket.

A szállodások, vendéglősök és korszmarosok ipartársulata már is kijelentette, hogy a kívánt bérjavítást teljességében megadja.

A szállodai, vendéglői és kávéházi alkalmazottak mozgalma tehát sikerrel járt.

A jelenlegi óriási drágaság mellett a követelések nem mondhatók túlzottnak, amit a munkaadók csakhamar beláttak és teljesítettek a munkások követeléseit.

Mi a magunk részéről igen örülünk ennek az egyedül helyes megoldásnak, mert már a múlt számunkban vezető helyen mutattunk rá arra a tényre, hogy a vendéglős, szállodás és kávé és alkalmazottai kölcsönösen egymásra vannak utalva s üzletük érdeke az, hogy meglegedett személyzettel dolgozzanak, különösen a mai nehéz helyzetben.

Hogy ilyen békésen oldódott meg ez a kérdés, azt is jelenti, hogy iparunkban intelligens emberek dolgoznak.

Ez is nagy örömünk nekünk.

Aki hadikölcsönkötvényt jegyez, hazáját, családját és iparát szolgálja.

Az 1916-dik esztendőre Bokor Pál szegedi gazdasági szenátor és polgármesterhelyettes uram már egy újabb s bőrkötésű »aranykönyvet« ajándékozott és nyitott Balóné-Julcsa némennek, mert hogy az 1915-ben nyitott könyvet teleirták és telerajolták a több s kevesebb szellemességgel, de mindig jellemző őszintén és érdekesen halás és hálálkodó vendégek... Éppen azért csak azt mondok én, hogy a többi híres, sőt még kevésbé híres fogadósok, szállodások, kávések is nyithatnának, tarthatnának mindnyájan üzleteikben ilyen »aranykönyvet«... Ezek az embereket, a kort, a kornak az életét, s a vendéglő helyiségének különlegességeit legőszintébben, legszívesebben jellemző tarkabarka, okos vagy nem is mindig okos bejegyzések, ötletek és állítások idők-múltával becses, érdekes adalékokká, magyarazgatósokká válnak a kutatók részére, akik egy-egy kor és az emberek életét a forrásokból, magoknak az embereknek a lelkéből merítgetve örökítik legsikerültebben.

Egy-egy Szikszay Ferenc, Glüek Frigyes, Gundel, Vampetics, Petanovics vendéglőjének, vagy a Tökésék, Zöldfás-Egyed Gyurik, Ferencváros-részi Lindmayerek, kelenföldi Wehrmannok, budai Kedélyes Gyurik, Po-

A bor hibáinak és betegségeinek elhárítása.

Irta: Szege Bálint.

Sokszor hangoztatott igazság, hogy könynyben a bor betegségeinek és hibáinak a keletkezését elkerülni, mint a már meglévő el-távolítani, sőt az sok esetben teljesen lehetetlen. A bor hibáinak és betegségeinek tulnyomó többségét elháríthatjuk, ha a pincekezelést a lehető legacionálisabb módon végezzük, nemcsak a technikai tapasztalatok figyelembevételével, hanem ha a vonatkozó tudományos vívmányokat is megfelelően értékesítjük. Teljesen eltekintve a boroknak azon hibáitól, melyek a nyersanyag, a szőlő rossz állapotából származnak, a legtöbb hiba, különösen azonban a bor betegségei, hiányos pincekezelésre, hanyagságra és a borkezelésnek nem megfelelő tisztaságára vezethető vissza. Szinte hihetetlen, hogy mily hanyag módon bannak sok helyütt még ma is a szőlőnek oly értékes termékével és mily nagy összegek mennek évenként csupán azon a réven veszendőbe, hogy a borok kezelését nem végzik a kellő tisztasággal. A pincekezelés, ha nincsen szó nemes borok vagy palack-érett termékek előállításáról, alapjában véve nagyon egyszerű dolog, csak egyet kíván meg és ez a legmondosabb, legszigorubb tisztaság. Minden e tekintetben elkövetett hiba erősen megboszulja magát, mert a bor könynyen idegen, tisztátalan ízűvé válik.

Sokan azt hiszik, hogy már eleget tettek kötelességüknek, ha a mustot a hordóba öntötték és a többit a véletlenre bízzák; továbbá éppen a legkárosabb, a célnak legjobban ellentmondó dolgot művelik. Erre az örökös utánzásai vágy hajtja őket; rossz következményei persze nem maradnak el.

Ha e tekintetben előre akarunk haladni, akkor az előrehaladás irányát csak abban ta-

litikus Grázlerék, Albeckerék, Nagy Annák s Leykámok kisebb, meglehetősen aranykönyveiből, ha ugyan lennének ilyen könyvek, micsoda élet- s kortörténelmi adalékok tárulnának eléünk?!... Balónék könyveiből helyes és hasznos lesz tehát követendő példát meríteni, — azt mondom.

*

Mégis a derék, a bájos magyar fogadós-nőről szóló ezen ismertetésem nem fejezhetem be teljes elismeréssel. Megható és bájos ugyan például, hogy Balónék vésletében és konyhaművészetének remeklével annyira megőrizte, annyira becsessé, kedvelté tudta tenni a szegedi drága magyart, a szegedi hagyományos régít... Amde, milyen nem kevésbé megkapó, bájos, tanulságos és tiszteletreméltó szép lenne, a kis »magyar fogadó«-nak vonzó érdekességét és melegségét milyen felbecsülhetetlenül emelné, hahogy a mi kedves Balónék és társai a magyar vidéknek — honnét Pestre felszár-maztak! — eredeti butordarabjaival, berendezési és disztárgyaival felékesítenék, meg-gadagítanak mostani oly sivar, oly nemzeti jelleg nélküli szürke s csakugyan inkább igazándi ridég »üzlethelyiségeiket«.

láljuk meg, ha megismerjük azokat az erőket, amelyek a bor keletkezését a véletlentől függetlenül teszik és oly irányban vezetik, amely mellett a kitűzött célt teljesen el is érhetjük: a mustból lehetőleg jó, tiszta, tartós és értékes bor válik, de csak akkor, ha ezeket az erőket megismerjük és méltányoljuk. Lehetséges, hogy a kedvező behatásokat elő-mozdítsuk és teljesen kihasználjuk, míg a károsokat elhárítjuk vagy pedig csökkentjük.

Már most is határozottsággal állítható, hogy a jövőben is sokkal ritkábban fogunk borbetegségeket találni, mint ma, mert a bor-termelők fokozatosan előrehaladó művelődése arányában a borkezelés is, amely ma még sok vidéken teljesen irracionálisnak mondható, mindinkább javulni fog és ezzel igen nagy értéket, amelyek eddig a borok megromlása folytán elvesztek, meg fognak menteni a nemzeti vagyonnak.

A legjobb, legegyszerűbb és legolcsóbb szer a borok hibái és betegségei ellen, mint minden betegségnél, a betegség elkerülése. Azzal, ha a gyakorlatban a borokat a helyes időben kezeljük, a legbiztosabb szer birtokába jutotunk, hogy hibák és betegségek egyáltalában ne is támadhassanak. Mit érnek a legkitűnőbb fajok, mit a különböző ellen-szegek ellen a kellő időben és céltudatosan folytatott védekezés, mit a mivelésre fordított nagy fáradság és költség, ha a nyersanyagot, a szőlőt, nem vetjük alá okszerű kezelésnek, a modern gyakorlati és alkalmas eljárások alkalmazása mellett; hiszen ezeknek mikénti keresztülvitelétől és vezetésétől függ termékünk minősége, igyekezetünk eredménye.

Az »okszert« borkezelés első alapfeltétele, amelyet már a szüretnél is szigorúan figyelembe kell venni, a tisztaság, a tisztántartás. Azzal, hogy már szüretkor a jó boggyókat, illetőleg sokszor egész fűrtöt elkülönítünk a rothadt, ferges, elszáradt boggyóktól, illetőleg fűrtől, jó és biztos szerünk van arra, hogy a bort hibáktól és betegségektől sikerrel megmentsük. Senki se sajnálja ezt a fáradságot, mert azt a jobb és tartósabb termék későbbben dusan meghálálja. Gondoljuk csak meg, hogy ezzel az eljárással számos betegségi csírát, amelyek a boggyókon és a boggyókban megkezdtek pusztító munkájukat és azt a borban, ha meg nem akadályozzuk, folytatnák, el-távolítottuk és ártalmatlanná tettük, továbbá megakadályoztuk azt, hogy a bor idegen szag- és izanyagokat vegyen fel.

Ha azonban munkások hiányában, rossz időjárás folytán stb. ezt a munkát nem vihetők keresztül, akkor ajánlatos a következő eljárást követni, amely a gyakorlatban igen jól bevált. A cefrézést csak könnyen és gyorsan végezzük, továbbá óvakodjunk attól, hogy a cefrét hosszabb ideig állani hagyjuk, sajtoljuk le gyorsan és kis nyomás mellett és töltjük a mustot tiszta, de közvetlenül azelőtt erősen kénezett hordókba, hogy az erjedést pár napra elfojtsuk, amihez 20 hl. hordóúrré számítva 30—40 gr. kén (másfél, két szelet) szükséges.

A rothadt szőlőanyag folytán az erősen zavaros must ennek folytán csakhamar meg fog tisztulni, a legtöbb betegségi csira pi-

szok stb. a fenékre száll alá. Hogy ez a leülepedés gyorsabban menjen végbe, ajánlatos nem tulnagyi, hanem 6—10 hl. ürartalmu hordókat választani, amelyek lehetőleg hűvös helyiségben fektűjenek. A tisztulás beállta után, ami a legtöbb esetben két vagy három nap múlva következik be, a mustot óvatosan lefejtjük az aljáról. Ezt a lefejtést gyorsan, esetleg szóró alkalmazása mellett végezzük, hogy az erjedést gátló kénessavat részben elűzzük. Ha fűthető erjesztőhelyiség nem áll rendelkezésünkre, akkor a mustot vagy legalább annak egy részét felmelegítjük és azután jól erjedő mustot vagy pedig még jobb tiszta tenyésztési élesztőt hozunk belé. Így a must csakhamar erjedésnek fog indulni és az a kevés betegségi csíra, amely lefejtés-közben nem távolítottat el, a kénessav sem ölt el, csakhamar ártalmatlanná fog tetetni, mert az élesztőgomba válik urrá és verseny-társain diadalt arat.

(A Borászati Lapok-ból) (Folgtatjuk.)

Néhány szó a baromfitenyésztésről.

Írta: Schüller János.

(Előfizetőink nagy része — különösen a vidékiek — foglalkozik baromfitenyésztéssel, mert üzletük is megkívánja ezt a mai nehéz beszerzési viszonyok között. Figyelemükbe ajánljuk ezt az okos cikket).

Sűrűn hallani nálunk azt a feltűrést, hogy a baromfitenyésztést csak az a gazda üztheti haszonnal, kinek udvarán nagykitérdesű trágya- és szemétdomb van, udvara szomszédságában pedig tágas szérűskert nyújtózik, mintegy nyögve a hatalmas buzaasztagok, majd pedig kazelok sulya alatt s szabadon vájhat, kaparászhat ezek közül a tyuk, sőt mehet árkon-bokron keresztül, megtalálja ételmét bőven, rá sem kell a gazdának gondolni. Sokszor hallottam már emlegetni, hogy csak így fizeti ki magát a baromfi s csak így érdemes megtűrni a gazdaságban, hogy a tyuk egy szép napon népes csirkesereggel vonul elő a kazelok vagy bokrok közül, miután annak rendje és módja szerint kikeltette lerakott tojásait rejtékelyén. Nem akarom cáfolgatni, hogy a baromfitartásnak ez igen olcsó módja; nagyon szép dolog az, mikor a tyuk jöltartása végett nem kell a buzázsakba nyulni; de hát emelögva csak az tenyészsen tyukot, aki rendelkezik az említett feltételekkel? Hogy téves ez a feltűrés, kiviláglik abból, hogy egyoldalú tapasztalatokon épült fel: azok vallják, akik okszerűen egyáltalában nem foglalkoztak a szóbanforgó dologgal. Téves már azért is, mert a korlátlanul szabadjára eresztett baromfi szertebarangolva árkon-bokron kezesztül, sok veszedelemnek van kitűve. Ellop-

ják; ragadozó állatok elcsipdesik; sárban-vízben csatangolva meghűti magát, különösen télen, meg ősszel és tavasszal is, minek folytán legalább is nem tojik, rosszabb esetben megbetegszik és nem ritkán irtozatos járványoknak lesz kufforrásává. Félreeső helyekre rakott tojásait a ragadozók elpusztítják, vagy az idő viszonyosságai miatt romlanak el; mert nem kell ám azt hinni, hogy valahányszor egy-egy tyuk rejtelt zugban keres tanyát anyai boldogságának: falán mindannyiszor egy-egy népes csirkesereg az eredmény. Ez nagyon is beteg telfogás. Hol itt tehát a haszon? Hol van a megfelelő ellenértke annak az „olcsó” élemezésnek, melyre a baromfinak a korlátlan szabadság mellett is szüksége volt? Bizonyára itt inkább lehet karvallásról beszélni; jóva kevesebb így a haszon, mintha a baromfitartást célszerűen bekerített udvarokban üzik, hol a baromfi védve van sokféle veszély ellen és nem igen van rá eset, hogy elpusztulásával kárba menjen az általa elfogyasztott eledel, mert kár az, még ha abból a bármilyen olcsó készletből lenne is.

Célszerű tehát a baromfiudvarokat jó kerítéssel körülvenni. Aki felismerte a baromfitenyésztésnek gazdasági jelentőségét, nem késcikkel ezzel. Ily körülmények között a gazdasági udvar hulladéka; az olcsó élemezés busás jövedelmi forrás lesz. óriási percenttel kamatozik. Ahol pedig szerényebb viszonyok között kell tartani szárnyasainkat, ott is nagyobb kamattal térül meg a befektetés, ha jól elzart udvarban tartjuk állatainkat. Az övönitűzkedéseket jól megtévni, biztosabban célt érünk.

Az előnyök, melyek a baromfinak zárt udvarban való tartásánál kínálkoznak, sokféleek. Mindenekelőtt fontos az, hogy a baromfiállományunk bizonyos helyre való szorításával tisztában vagyunk azzal, hogy csak azt az élelmiszert fogyasztják, amit kapnak, és csak abban a mennyiségben, amint meg-szabjuk. A tojóttyukok táplálása hovatovább kényes feladat lesz. Formula után formulát próbálnak ki a tápszeres adagolása tekintetében az egyes tenyésztők és ez a kísérletezés mind arra irányul, hogy miként lehetne a tojás mennyiségét fokozni. Ha sikerül minden tojást bármíni, hogy tíz tojással többet tojék egy év alatt, ez jelentékeny szaporulatot képez az egész csapatnál és számos koronál s hiltér ad a tiszta hozamhoz a tenyésztő táradóságának jutalmazására. Az egész vonalon a gazdaságosság elvét kövessük. Mindez csak zárt baromfiudvarban eszközölhető. Itt kivihető az állatoknak oly mérvű etetése, mely mellett a felvett tápanyag tojásképzésre fordítatik, nem pedig hus- és zsirtejesítésre. Igaz, hogy a baromfiállományunk ily módon való gondozása több munkába és költségbe kerül, de ez bőven megtérül a jöve-

delem fokozódásával. A zárt udvarban tartott baromfi mindennel el kell látni, amit szabad futkozásban kereshetne. Legyen neki a szemesgabona mellett — melyet szabály szerint adagolunk — zöldsgégle tápszere, husnemű eledel, továbbá kaparászó helye és portüfűdje, kavicsa és vize. Mindezek közül sokak szerint a zöld tápanyag legszükségesebb és ezt nem lehet eléggé hangsúlyozni, mert éppen erről felelkeznek meg a tenyésztők leggyakrabban. Bármilyen záldtakarmány eltagadható. A zárt baromfiudvaroknak eszményi alakja az, mely kettős udvar nevéen ismeretes, közepén van az ól és ennek mindkét telen egy udvar. Ezeket az udvarokat be lehet vetni zabbal vagy rozszzsal, melyer a szárnyások felváltva legelhetnek úgy, hogy állandóan legyen legelőjük mindaddig, míg képes nőni a rozs vagy zab a fagyok beálltáig. Ha nem rendezhetünk be ilyen kettős udvart, záldtakarmányul szolgálhat lekaszált fű, káposzta, saláta, répa vagy bármí más főzelékféle, meleg időben nyersen etetve, hidegben pedig megfűzve és lágytakarmány közé keverve.

Allati tápanyagot különböző módon lehet szerezni. Az udvar földjét ásóval vagy ekével megfordítottjuk s így napvilágra kerülnek a giliszták, férgek és bogarak, melyek a tojóttyuknak izletes falatokul szolgálnak. Végül nagyon jó a nyersen megvágott vagy megőrölt csont, melyen csekély husrészek is vannak.

A zárt udvarban élő baromfinak mozgásra van szüksége. Nem úgy kell ezt érteni, hogy mivel a baromfi be van kerítve, nem mozgathat, vagy talán nem annyira, mint mikor szabadon kószálhat. Az udvarok hosszúsága legalább is 45 méter legyen, ha szélességük nem nagyobb az ól szélességénél: 3—5,5 méternél.

Minden tyuktajtja élelmes természetét el lehet rontani túlságos etetéssel. Sőt még a szabadban tartózkodó tyukok is felhagynak a mozgással, ha túlságos mértékben jutnak takarmányhoz, a zárt udvaron tartott baromfi pedig még inkább neki adja magát a teltlen-ségnek, mert sokkal kevesebb az alkalom nála, ami mozgásra ingerelné. Kikerülhető ez szűk takarmányozással. Jegyezzük meg, hogy a tojóttyuknak sohasem szabad annyit eleje adni, amennyit képes felfalni, kivéven az állati etetést. Az éhség testmozgásra vezet az éllatot, legyen az szabadban vagy zárt helyen tartva. Ezért a szűken takarmányozott és élelemkeresésre utalt tyuk tojást termel, míg a tuletett, kivált reggel jól tartott állat a napon duzzaszkodik és a felvett tápszer tojás helyett husképzésre fordítja.

Másik jó oldala a zárt helyen őrzött baromfitenyésztésnek, hogy mindennap össze lehet szedni a tojást és teljes biztossággal kezkeskedhetik a tenyésztő a tojások friss vol-



HERCEG WINDISCH-GRAETZ LAJOS

pincészetei Tokaj — Sárospatak — Budapest

Tokaji Bortermelők Társasága R.-T. Tokaj

Legkiválóbb fajborok hordókból és eredeti töltésű palackokban. — Központi irodák 1917. évi augusztus hó 1-től Budapest, IV. ker., Váci-utca 27-33. a piaristák palotájában



tárol. Ez is igen fontos körülmény, mert mily nagy előnye van a zárt baromfiudvarról szedett tojás eladójának a parasztagdasszonytól, aki a kakaz és bokrok tájáról behordott tojásokra vonatkozólag bizony meg nem esküdhetik, hogy mai tojások-e, vagy pedig 2-3 hetesek?

A zárt udvarban élő baromfi szelidebb, mint a szabadban tartózkodó. Ez természetes. A tenyésztő gyakrabban érintkezik vele közelebbről és hosszabb ideig az állat. Ez szinten okoz különbséget a tojásához. A tyúk is bizonyos mértékben rabja a szokásnak és ha a vad példány abból valami módon ki-zavartatik, a tojásprodukción kár esik, néha napokig magánál tartja a tojást. A jó tojóttyúk a maga módja szerint rendet tart életmódjában, megválasztja az idejét evésnek, ivásnak, fürdésnek és tojásrakásának. Ha ebben zavarják, mindjárt rendellenesség vagy késedelem állhat be a tojásrakásban. Sőt a kakas is alkalmatlan lehet rá nézve, a tél folyamán, tulságos figyelmével és ezáltal jelentékenyen apaszthatja a tojások számát. Észlelték már, hogy a kakas nélkül való tyúkcsoport majdnem egyharmaddal többet tojt össze és télen.

Víz és kavics nagyon szükséges a tyúk egészségére és általános jólétére. Vízet naponta kell frissen és tisztán adni, télen naponta háromszor is. Kavicsot, durva homokot állandóan tartunk készletben a baromfi előtt; akkor fogyasztják ezt legnagyobb mennyiségben, mikor legjobban tojnak.

A zárt helyen tartott baromfi kezelésénél bizonyos rendet tartva az etetésben, szinte előre kiszámított eredményt lehet elérni. Könnyen eszközölhető az ellenőrzés, megfigyelhető az állomány egészsége, élelmessége és haszonhajtó mivolta, ami mindmegannyi fontos dolog, mikkel számolnunk kell, ha azt akarjuk, hogy sikere és jutalma legyen vállalkozásunknak.

Társas vacsorák:

1917. évi június hó 25-én: Gundel Károly vendéglőjében (Városliget).

1917. évi július hó 9-én: Bereczky Lajos vendéglőjében (Alsó Margitsziget).

Jóbarátok összejövetelei:

Június 27-én Korl István vendéglőjében VIII., Sárkány-utca 12.

Július 4-én Schmid Konrád vendéglőjében VII., Aréna-utca 5.

Július 11-én Leirer János vendéglőjében IX., Mester-utca 13.

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

Apró hírek.

(*) **Uj vasuti vendéglős.** Örömmel értesítjük lapunk olvasóit arról, hogy a kiskőrösi vasuti vendéglőt Keller Ferenc jeles, kiváló kártyásunk kapta meg. Már át is vette a fontos fővonalai vasuti éttermetek. Gratulálunk és szerencsét kívánunk neki.

(†) **Lauer József** orszérbettfalvai hordókereskedő, e hó 3-án, hosszas szenvedés után, 48 éves korában meghalt Budapesten. Előfizetőink közül sokan ismerték és szerették a korán elköltözött.

(-) **Uj budapesti kávé.** Kassay Adolf, volt szegedi vendéglős Budapestre költözött. A Mester-utca sarkán a Haller-kávéházat vette meg.

(o) **Házasság.** A budapesti »Berlin«-kávéház főpincére, eljegyezte Jerszabek János székesfehérvári ismert hentesmester kedves leányát, Kátókat. Sok boldogságot.

(§) **Ma itt, holnap ott.** A házber, az emelkedő házber kiemeli régi helyéről az üzletembereket is. S ez egyre sürűbben fog előfordulni. Nincs évek óta új épület. A régiék romlanak. Krizmanits János kőbányai vendéglős is a Korponai-utcaból a Liget-ter 14. alá volt kénytelen áthelyezni. Ott se hagyják el öt vendégei.

(x) **Gyümölcs- és zöldségfeldolgozási gyakorlatok** rendez a földművelésügyi minisztérium a kertészeti tanításterben, a Ménesi-ut 45. sz. alatt. Ezek a gyakorlatok június 18-tól szeptember 15-ig kéthetenként ismétlődő sorozatos gyakorlati feldolgozó tanfolyamok lesznek. A tanfolyamra jelentkezők saját céljaikra is dolgozhatnak fel kisebb mennyiségű gyümölcsöt és zöldséget. A tanítást igazgatóságánál kell jelentkezni felvételre. A részvétel díjtalan. Akárki felvehető.

(:) **Szeszófözemesteri tanfolyam.** A központi szeszözdek kiküldöttéi, igazgatósági tagjai a tanfolyam iránt érdeklődők részére szeszözemesteri tanfolyam nyílik meg. Egy-egy tanfolyam 7-7 napos lesz. Az előadásokat tartják: Héris Tóth Jenő, Osztrofszky Antal dr., Horváth János dr. és Buchta Győző.

(l) **A Országos Iparregyesület** most számolt be múlt évi nagy munkájáról. E beszámolójában közölni mond a Budaépítési Kávé- és Vendéglős Ipartársulatok vezetéseinek, mert az erdélyi betörés idején a menekült erdélyi iparosokat és családjaikat az ipartársulati vezetőség közbejárására reggelivel, ebéddel és vacsoráival látta el áldozatkészséggel sok kávé és vendéglős.

(-) **A »Fogadó« uj szerkesztője.** Flór Győző halála után a »Fogadó« Csiszmadia Imre dr. tulajdonosa lett. O lett a lap uj felelősszerkesztője is. Szívesen üdvözlöjük őt s hisszük, hogy nemes hangon küzd a vendéglősök és kávéosok érdekeiért velünk együtt ő is.

Császárúrdó Budapest. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdonosa. Elsőrangú kénese hévívízű gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszaporogatók, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlég, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kítűnő öredeménnyel használatnak, főleg csuszos bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kúra a légzőszervek hurutos eseteiben s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakoszoba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenedij nincs. Prospektust ingyen és bérmentve küld az igazgatóság.

MI AZ UJSÁG?

Zuboly emléktáblája a Központi kávéházban. Mészáros Győző, a régi Central s a mai Központi-kávéház tulajdonosa kegyeletesen meg akarja örökíteni, hogy a hazáért hősi halált halt kitűnő író és hirlapíró, Bányai Elemér (Zuboly) dr. tíz évig állandó irodalmi vendége volt, aki legszebb cikkeit s tudósításait a Central egyik fülkéjében írta meg. Mészáros elkészítette szádközi Csiszér János szobrászművészrel Zuboly remek képmását reliefben, amelyet ez év augusztus második felében fog a kávéházban intimitás irodalmi ünnepély keretében lelepleztetni. Az ünnepély rendezését Mészáros a Budapesti Ujságírók Egyesületére fogja bízni. Igen örülünk, hogy kiváló kártyásunknak finom izlése, magas intelligenciája ezt a pompás, hozzá, kávéházához s kávéháza előkelő közönségéhez méltó gondolatot sugta. Gratulálunk mi is neki.

A vajjegyek életbeléptetése. A tanács vajnak jegyek ellenében való árúsítása ügyében a következő rendelkezéseket létezte: 1. A külföldi vajat a június 17-től kezdődőleg érvényes fővárosi zsirjegyek ellenében kell árúsítani vagy vásárolni. 2. A zsirjegyeket az élelmiszerigazgatóság felmutatása mellett a lakás szerint illetékes lisztbizottságnál lehet kiváltani. 3. Az új zsirjegyeknek mindegyik szelvénye vagy két hétre szóló 20 deka fővárosi zsir- (szalonna vagy háj) vásárlására, vagy epdig ugyan e két héten belül hetenkint 10 deka külföldi vaj vásárlására jogosít. Ugy a zsir, mint a vajvásárlás megfelelő időtartama a szelvényen jelezve van. 4. Csak az érvényes jegyszelvényt szabad beváltani. Elévit vagy még nem érvényes jegyszelvényekért vajat árúsítani avagy vásárolni tilos. 5. A szelvényt a jegyről a kereskedő vágja le, mert a szelvény önmagában nem érvényes. A beszédet szelvényekkel a kereskedő 100 darabonként a központi liszt hivatalnak elszámolni tartozik. 6. A főváros rendelkezése alatt álló külföldi vajat csak azok a vállalatok, illetve kereskedők árúsihatják, akiknek erre a tanácstól megbízásuk van. Ezek üzletük kirakatában, vagy az üzleti bejárat előtt feltűnő helyen a tanácstól e célra kapott hatósági táblán állandóan kifüggesztve tartani kötelesek. 7. Ugyanabban az üzletben nem vajat árúsítani nem szabad mindaddig, amíg a kereskedő vagy vállalat a főváros által kintaj vajat árúsítja s mig ezzel a vajjal, illetve jegyszelvényekkel a liszt hivatalnak pontosan el nem számolt. 8. A vajkészlet eladását bárkinek megtagadni, vagy más cikk vásárlásának kötelezettségéhez vagy egyéb feltételhez kötni tilos. 9. Egy bevő egy napon legfeljebb tíz darab vajszelvény beváltását követelheti. Intézetek, vállalatok, stb., amelyek tagjai részére nagyobb számú szelvényt kívánunk beváltani, tartoznak a vajat a megfelelő jegyszelvények leadása mellett a kereskedőnél előzetesen megrendelni. 10. A külföldi vaj legmagasabb eladási ára: 10 dekás csomag vaj 134 fillér. 11. A külföldi vajat csakis a Haditermény r.-t. címkéjével ellátott csomagolásban, egész csomagokban szabad forgalomba hozni vagy árúsítani. Belföldi vajat ilyen csomagolásban forgalomba hozni vagy árúsítani tilos. 12. Aki a

500 hektó bor és remek birtok eladó

2-3 ezer mázsa gyümölcs. Munkástelep helyben. Fogatos művelés. Uri lakás, sok gazdasági épület, gazdag felszerelés, sok hordó. — Alkalmos e telep tehénészeire, gyógyhelynek (tej-, szőlő- és gyümölcskúra) közelében 1000 holdas erdő. **Keszegvárnak. Borkereskedőnek. Serfentényesztésre és hizlálásra. Kerli termelésre. Baromfi tenyésztés és hizlálásra.** Mészétre és nyulintenyésztésre. Keszekemét legszebb és legjövendőmezőbb telepe. Két évi termés behozza az egész árát. Komoly bevédőnek bővebb leírás. Bormintát nem küldök. Birtokos: **Petrovits István,** a telepen lakik.

rendelkezések ellen vét, kihágást követ el és két hónapig terjedhető elzárással és 600 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

Fagylalt és jegskávé készítésének korlátozása. A pénzügyminiszter utasította a cukorközpontot, hogy fagylalt és jegskávé készítésére senkinek külön cukormennyiséget ki ne adjon. Minden cukrász és kávéház-tulajdonos csakis annyi cukrot kaphat, mennyit részére a saját hátsóága már havi rendszeres szükségletként megállapított és a kávéházak és cukrászok csupán e mennyiségből készíthetnek jegskávét vagy fagylaltot. Csokoládét és más kávéházi italát ma különben sem szolgálja ki a kávéházakban, így az édes italok édesítéséhez eddig felhasználni cukrot most megtakaríthatják és ez elég a fagylaltkészítéshez. Ez legalább a hivatalos felfogás. De úgy van-e? Elég-e? Bizony, nem úgy van. Bizony, nem elég. De hát, ha nem lehet segíteni a dolgon. Mit tegyünk akkor?

Ahol már lehet elterjesztést. Fiumében a tisztifővros előterjesztést tett, hogy mivel mostanában már elegendő tejet hoznak be a városba, engedjék meg a kávéházakban reggel öt és kilenc, délután pedig négy és nyolc óra között a kávé kiszolgálását. Az előterjesztést el is fogadták és így Fiumében megszűnt az uszonnákávé tilalma.

Kártya-, pezsgő- és jeggadót tervez Kolozsvár városa. A hangversenyeket, felolvasásokat 20 százalékos jegyadóval fogják terhelni. Minden egyes kártyázóra 20 filléres adót fognak kivetni. Magyar pezsgő után 2 K, a külföldi pezsgő után 5 K adót akarnak kivetni. A külföldi pezsgőre vehetnek minél többet. Arra igazán nincs szükség a jó magyar pezsgők melletti.

A főváros a pezsgőre adót vet. Az új adóról szóló fővárosi szabályrendelet kimondja, hogy az adó a pezsgőbor árának 25 százaléka. Az adó lerovására mindazok kötelesek, kik a főváros területére pezsgőbort behoznak. A vonatkozó számítások szerint Budapesten évente átlag 364.000 liter hazai pezsgő és 100.000 liter külföldi pezsgő foggy el. Az új adóból 1 millió 250.000 korona évi bevételt remél a főváros.

A kávéházi alkalmazottak fizetésrendezése. A Budapesti Kávépartársulat már hosszabb idő óta foglalkozott a kávéházakban alkalmazott személyzet fizetési viszonyainak rendezésével. A kérdésben az elnökség intézkedése folytán az ipartársulati munkaközvetítő vezetője még áprilisban részletes eljárást dolgozott ki, amit a választmány több ülésben részletesen megvitatott és most a június 11-re egybehívott rendkívüli közgyűlés elé terjeszt. Az eljárást szem előtt tartva azt a szempontot, hogy a kávéházi alkalmazottak jelentékeny részének jövedelme nem a fizetés, hanem a borraival, lényegében azt a javaslatot tartalmazza, hogy a fix fizetésű alkalmazottak, konyhaszemélyzet stb. fizetését nagyobb mértékben emeljék fel és az alkalmazottak fizetési viszonyát a körülményekhez képest megfelelően rendezzék. A választmány legutóbbi ülésén oly értelmű indítványt is tettek, hogy a borraival teljes eltörlesztésével a kávéházi személyzet fizetését egy összegben állapítsák meg és a kiszolgálás fejében minden számlához a számlaösszeg bizonyos százalékát számíták efl. Ezzel kapcsolatban mai számunkban a pincérek bérmozgalmáról második cikkünkben részletesen beszámolunk.

Dohányjegyrendszer. A dohánygyártmányokkal fűzőt számos visszaélés megteremtette az ellen-szert: a dohányjeggyel, helyesebben a dohány-utalvánnyal. Ilyen utalványok eddig még csak Máramaros- és Bereg-megyékben vannak érvényben. A jeggyrendszer lényege az, hogy a do-

hánnyagyárás a kiszolgáltatót dohánygyártmányokról a dohánykiszárusnak hiteles kimutatást ad. Ezt a kimutatást a dohánykiszárus bemutatja az illető község előjáróságának, amely ennek alapján a dohányköz részére meghatározott fajta és mennyiségű dohánygyártmányokra utalványt szolgáltat ki. A dohánykiszárusok csakis a hozzájárulást intézett utalványokra adhatnak ki dohánygyártmányokat. Az ellenőrzés úgy történik, hogy a dohánykiszárus a következő anyagbeszerzés alkalmával a község előjáróságának az előző héten beváltott utalványokat visszaadni köteles. Mint értesülünk, ez a rendszer a kitűzött célnak megfelel, amennyiben a bajokat tényleg nagy mértékben enyhítette. Viszont azonban tagadhatatlan, hogy úgy a dohányagyárásoknak, mint a kiszárusoknak számottevő munkatöbbletet okoz. A spekulánsok hátréba módjára dagadó visszaéléseit ez a helyenkénti dohányjegyrendszer természetesen nem fogja megszüntetni. A hivatásos üzerek egy vármegyével eddigi állnak majd s zavartalanul folytatják továbbra üzemleiket. Ez ezért figyelmünketjük lapunk olvasóit, hogy a dohányjegyrendszer, mely alkalmas arra, hogy a dohánygyártókat tisztességes keretektől, a mellékékek árusításától teljesen megfoszthatja, csak úgy kerülhetik el, ha a visszaéléseket minden igyekezetükkel lehetetlenné teszik. A visszaélés nemcsak abból áll, hogy egyesek a dohánygyártmányokat összevásárolva, uszóra áron adnak túl rajta, hanem abból is, hogy az ilyen üzerek a dohánygyártmányokat nagy mennyiségben szállítják ki a magyar dohánnyövedék területéről — Ausztriába. Különösen Sopron vármegyében divik ez a kivétel s nincs kizárva, hogy ott is hamarosan életbe lép a dohányjegyrendszer.

Cukorkiosztás gyümölcsbefőzéshez. Az Országos Közlemezési Hivatal értesítette a hatóságokat, hogy gyümölcsbefőzés céljaira 220 vagon cukrot bocsáthat ezidén a háztartások részére, míg 80 vagon a gyümölcs-konzervgyárak részére. Kávéházak, cukrászok, iparosok stb. befőzésre szükséges cukrot a háztartások számára kiutalt mennyiségekből nem igényelhetnek. Kizárólag csakis azok a családok háztartásai kaphatnak gyümölcsbefőzésre cukrot, melyeknek kétségkívül erre a célra kell az. A befőzések után következő időben állandó ellenőrzést fognak gyakorolni arra nézve, hogy a kiutalt cukrot tényleg befőzési célokra használták-e fel a háztartások. A visszaélőkkel szemben büntető eljárás fognak folyamatba tenni. Szóval, velünk megint mi lesz? Hol az Ipartársulat? Hol az elnök, titkár s egyéb hivatalbéli ur?

Aki mielőbb és minél jobb békét kíván, nyújtson módát a háboru diadalmas befejezésére.

Fővárosi Sörfőző

R.-T.

Kőbányán

már az első évben

248.000 hl. sört

gyártott, ez bizonyítja legfényesebben sörének kitűnő minőségét.

A szerkesztő postája.

Minden olvasónknak. Naponként d. u. 3–5-ig a szerkesztőségben szívesen állunk az érdeklődők rendelkezésére. — **K. I.** Lassankint ezek az export cikkek kifogynak teljesen. Mással próbálkozzék. Az olyan ügyes, rátermett üzletember, mint ön, boldogul, Orfűlünk. — **W. S.** Magyarosiba meg csak bátran a nevét. Ostoba ember szolgálja magát. Az ostoba emberek beszédjére pedig ki ad ma valamit? — **L. M.** Feltétlenül ügyvedhez forduljon. Igaza van; ügye tiszta; nyert pöre lesz. — **S. T.** Az a bor nem javítható; ecetnek használhatja csak. — **K. L.** Megkaptuk az előfizetési díjat. A lapot megindítottuk. Köszönjük egyuttal azt az ígértét is, hogy mindent megtesz lapunk terjesztés érdekében. — **Nem közölhető cikkek:** Nincs kálcs. — A bor. — A pénz megveszi a vendéglóst is. — A haragos vendég. — Ne aludjunk!

Főszerkesztő: GYÖKÖSSY ENDRE dr.

Bács-Bodrogh vármegye Apatin nagyközségében (járás-székhely, vasuti és Duna hajózási állomás) a régi jöhrnévű, modern

„Schäffer“-szálló

20 vendégoszóval, vendéglő, kávéház, kertelhelyiség, mozi, kocsi remis és 2 istálló stb. mellékhelyiségével egyuttal 1918 február hó 1-től kezdődően 6 esetleg 12 évre

bérbeadó

avagy szabad kézből örök áron is eladó. — Megkeresések folyó évi augusztus hó 1-ig a tulajdonoshoz: Schäffer József Antalhoz Budapest, V. ker., Lipótkörút 9. szám alá intézendők.

Fővárosban 327 □-öles telek

szép konyhakerttel, házsal; istálló, ló, kocsi, valamint Yorkshire malacok, süldők, kocák kannel, teljes felszerelés, bevonulás miatt eladók. Takarmány, moslék biztosítva. Válaszok a lap kiadóhivatalába „Zugló“ jelígre kéretnek.

Vidéki városban, megye székhely legforgalmasabb helyén

emeletes sarok ház

központi fűtéssel, villanyvilágítással, jelenleg modern

jömenetelű kávéház, szálloda és étteremmel, külön korcsmajoggal, teljes berendezéssel

visszavonulás miatt

eladó.

Kitűnő tőkeelhelyezés!

Cim a kiadóhivatal utján.

300 hektoliter

saját termésű, kétszer fejtett fajtisztá „Meligand“ szerint 11%₀-os földfehér borom van eladó. Vasutállomás helyben. Ifj. Kis Gyula szőlőnagybirtokos Izsák (Pestm.)

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Áruhiány miatt kérném a tavaszi szükségletüket minél előbb fedezni

Vászon és damaszt árúkbán

| | Kor. érték | drbja | ár |
|-----------------------------------|------------------|---------|------|
| Rumburgi vászon lepedő | 140/220 | 30 | 30,- |
| " " " " | 175/200 | 35 | 35,- |
| Dupla damaszt abrosz | 150/150 | 2 | 2,- |
| " " " " | 150/180 | 2 | 2,- |
| " " " " | 150/250 | 2 | 2,- |
| " " " " | 50/300 | 2 | 2,- |
| Dupla damaszt szalvéta | 64/64 | tucatja | 95,- |
| " " " " | 68/68 | " | 95,- |
| Szines kávé szalvéta | " " " | " | 4,50 |
| Damast törülköző | 55/120 | " | 50,- |
| Neh. " " " | 55/130 | " | 75,- |
| Egész neh. " " " | 60/130 | " | 95,- |
| Neh. damast párna buzat | 78/88 | drbja | 12,- |
| Flanel takaró 150/200 | " " " | drbja | 25,- |
| Teveszőr " 150/200 | " " " | " | 35,- |
| Pique takaró rózsá és kék 150/200 | " " " | " | 34,- |
| Trico nyári takaró 150/200 | " " " | " | 28,- |
| Vászon pohár-edénytörő tet | 18.-, 30.-, 38.- | " | 38,- |

DEUTSCH FERENC

... vászon és damaszt áruháza ...
szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Mehmed szultán-út 10.

Alapítási év 1895

Telefon: József 4-60.

PEZSGÓS és BOROS üvegek
jitteres, hétdécis és félliteres nagyságban
olcsón eladók. Cim a kiadó-hivatalban. ...

Stiller József

Alapítotott
1873-ban.

csász. és kir. kizárólagosan szabad. jégsekrénygyára
csakis: Budapest, VII., Kazinczy-utca 6/B.
(ezelőtt: Nagydiofa-utca 22. és Wesselényi-utca sarak.)

Ajánlja kitünő gyártmányait mindennemű jégsekrényekben, sörklímérő készülékekben, fagyaltreser-voirokban, borkimérő asztalokban stb. stb.

Jutányos gyári árak! Árjegyzék ingyen és bérmentve.

PAPIRSZALVÉTA
fehér creppe

1000 drb laposan kor. 8.50 hajtogatva kor. 9.-
Éttermi szalvéta 000 drb laposan kor. 19.-
Hajtogatva " " " " kor. 20.-

BERKOVITS KÁROLYNÉ

Hektograph sokszorosító éttermi, kávéházi
czukrász-papír és papírszalvéta raktára.

BUDAPEST, VII., Sip-u. 4. sz. — Telefon: 106-07. sz.

Veszek dugót, pezsgódugót.

Használt pezsgódugókért, nemtöröttékért fizetek 29 fillért darabonként, használt palackdugókért K 4.80 kilónként, újakért K 20-at. Ezen fajtaikat minden előzetes érdeklődés nélkül átvesszem postán vagy vasuton szállítva utánvét mellett.
Kaszirer Emil Budapest, VIII. Alpár-u. 10. Garay-tér mellett Telefon szám 26-66.

Szakértelem nélkül nincs kellő termés!

A szőlőgazdák nagy része évek óta azért szűrelet oly keveset, mert szőlőit megfelelő gondozásban nem részesíti — és borát helytelenül kezeli. — Minden a szőlő- és borgazdaság körebe tartozó munkára megtanít a -

„BORÁSZATI LAPOK“

(szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, IX. ker., Üllői-út 25. Köztelek.)

mely vasárnaponként jelenik meg.
Mutatványszámot kívánva 3 héten át küld.

Neszmélyi bor

1916. évi 30 hl. fehér, literje 4.— K. 20 hl. Schiller, liter 3.60 kor.-ért eladó.
Áprily Rezső Süttő (Esztergom-m.)

2757—1917. tá.

Pályázati hirdetmény
szálloda bérbeadására.

Hódmezővásárhely város közönsége által a modern technika követelményeinek megfelelően, 350.000 korona költséggel az 1906-ik évben épített Fekete Sas vendégtudóga a folyó 1917. évi november hó 1-ső napjától számított 10 évi időtartamra Hódmezővásárhely thf. város tanácsa által a folyó évi június hó 16-ik napján szóbeli árveréssel egybekötött zárt ajánlatok útján árverésen haszonbérbe fog adatni.

A 63.000 lakosságu város főterén, a városi és állami középületek, valamint az elsősorú iületek szomszédtságában és a piactéren álló ezen nagyszabásu saroképületben van a vendéglői üzlethez szükséges mindennemű mellékhelyiségekben, vendéglői lakáson és pincérszobákon kívül egy 300 négyzetméter kávéház és sörcsarnok, 110 négyzetméter étterem, egy 496 négyzetméter területű tánc- és hangversenyterem és 22' vendégszoba.

Az egész épület és a benne levő valamennyi üzleti helyiség villamvilágítással, gőzfűtéssel, szellőztetővel és vízvezetékkel van ellátva.

A szálloda épületében levő s a Kossuth-téri bejárattól jobbra fekvő 4 üzlethelyiség a bérlet tárgyát nem képezi.

Kiküldési ár egy évi haszonbérlet 15.000 korona.

Bánatpénz ennek 10 százaléka, mely a város házipénztáránál készpénzben, vagy ovadékképes értékpapírban letétbe helyezendő s az erről szóló nyugta az ajánlathoz csatolandó.

Készpénz vagy értékpapír az ajánlathoz nem mellékelhető.

Az árverési feltételek a városi tanács 1-ső ügyosztályánál (emelet 14. szám) a hivatalos órák alatt megtekinthetők, de kívánatra az érdeklődőknek ki is adtnak.

A zárt ajánlatok Hódmezővásárhely város tanácsa 1-ső ügyosztályához (emelet 14. szám) címzendők s a borítékon felirandó »Ajánlat a Fekete Sas bérletére«.

Utóajánlatok figyelembe nem vétetnek.

Hódmezővásárhely th. város tanácsának 1917. évi május hó 30-án tartott üléséből.

Városi tanács.

2086. tan. szám.

Hirdetmény.

Küzhírré teszem, hogy a Lőcsé város tulajdonát képező

Nagyszálloda és Vendéglő

1917. évi december 1-től 1920. évi december 31-ig terjedő időre zárt írásbeli és illetve nyilvános szóbeli árverés útján bérbeadatik.

Az írásbeli ajánlatok I. évi június hó 30-ának déli 12 órájáig 550 korona bánatpénz kíséretében, avagy annak a városi pénztárnál történt letételét igazoló nyugta kapcsán zárt borítékban oly nyilatkozat mellett nyújtandók be hivatalomhoz, hogy az ajánlattevők a hivatalomban bármikor megtekinthető árverési és szerződési feltételeket ismeri és azoknak magát aláveti.

A nyilvános szóbeli árverés határidejéül pedig I. évi június hó 30-ának délután 3 óráját tűzöm ki, amelyek megkezdésekor a szóbeli árverésen résztvevők 550 kor. bánatpénz készpénzben letenni, vagy annak megtörtént letételét tenüsitő nyugtát felmutatni kötelesek.

Lőcsé, 1917. évi június hó 1-én.

Polgármester.

Bérbeadó vagy eladó

„Nemzeti szálloda és vendéglő“

Kiskunhalas rendezett tanácsu városban (Pest negye) a Piac-téren 28 év óta fennálló jóhírnevű és jóforgalmu üzlet ugy a 7 vendégszoba, mint az egész üzlethelyiség (mely áll 3 nagyterem és kertihelyiségből), konyhá teljes berendezéssel, vendéglős-lakás, cseled-szoba, mosókonyha, 2 kézikamra, 1 előkamra, 30 lóra istálló, kocsiszin, jégverem, megtöltve jéggel, 1 nagy borpince, 400 hektoliter bor elfér benne, 2 kisebb pince konyhái célra és más mellékkihelyiséggel, szép konyhakert 870 □-al területtel

örök áron eladó, esetleg bérbe kiadó

nyugalomba vonulás végett. — Erdéklődők forduljanak továbbiak iránt

Keresztes József

szállodás és vendéglőtulajdonoshoz, Kiskunhalason.
Telefon 8. sz. Interurban.

Jellegesezte utánozások



Szent-István dupla malátásör utólérhetetlen

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

Alapítottott 1820.
Fanda Ágoston és Zimmer Péter utóda
Zimmer Ferenc
halnagykereskedő, csász. és kir. udvari szállító
Budapestben

Tefelen: József 48—94. Sürgőnczim: Zimmer halnagymster Budapest

Legértékesebb koronázási emlék
a koronázási domb földje.

Művészi kiállítású, üvegghől készült koronában, sorszámozva, a koronázási domb földjének leírásával együtt **10 korona.** - Csak korlátozott számban kerül forgalomba!

Kapható a Hadsegélyező Hivatal Koronaherceg-utcai s az Augustza Gyorssegélyalap József-léri elárusító helyiségében, valamint Marton Lajos (Váci-utca 12), Késmárky és Blás (Kossuth Lajos-utca) és Kertész Tódor (Szerbvitátér 10) cégekkel. - A koronázási emlék teljes jövedelme a Nemzet Házáé (Augustza-alap Rokkantalapja) és a Hadsegélyező Hivatal özvegy- és árva-alapjáé

Jótállás a biztos eredményért.



Reitter Oszkár
nagybecsereki ny. főkapitány és falbaromli-tenyésztőnek nagyszerű találmánya
a Patkánin

Törv. védve.

patkányirtó-szer, (nem mérég) mely emberre és háziállatokra nem ártalmas és főülmul minden más irtószert. **Egy doboz ára 3 K.,** mely elegendő körülbelül 10 patkány kiirtásához. Minden dobozhoz használati utasítás van mellékelve. Ismertető prospektust, melyben le van írva, hogy különféle nagyságu gazdaságban hány adag használándó, kérésre ingyen küld a **PATKANIN** gyár egyedüli elárusító a, a Torontáli Agrárbank Részvénytársaság, Nagyhecsereken.

Kitünő borokat

adok el házakhoz szállítva száz literen felül

PALLA FERENC Budapest, Cserhát-u. 13.

Mielőtt
szükségletét
valódi hegyi
málna
szörpben
fedezné, kérjen
mintázott ajánlatot
STEINER
ÉS LÖWY
első besztercebányai
hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörpgyártól
Besztercebányán

Iparsó fagyalt, jegeskávé, hidegke-szítimények előállításánál a jég szósására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szobeli vagy írásbeli kérésre azonnal megteszünk. A Magyar Királyi Söjvédök Vezérigynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.

SAJT.
Többféle kemény és lágy sajtot legfinomabb minőségben gyárt, továbbá eredeti menthában állandóan nagy raktárt tart:
Stauffer és Fiai
magyarországi sajtgyárak
Répcelak

LITCKE L.
pezsgőbörgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.
Frígyes főherceg ö császári és királyi fensége, Salvador Lipót ó cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Háló-köcsi” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.
PEZSGÓFAJOK:
„SPORT GRAND VIN SEC”, „CASINO EXTRA SEC”, „FORENLAND” (savanykás), „BRITANIA EXTRA DRY” (cukor nélkül)

TORLEY

DREHER ANTAL SERFŐZŐEI R.-T.
BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.
Városi iroda: VIII., József-utca 36. Saját palackz-töltés
Ajánlja kitünő minőségű ászok-, király-, márciusi-, kivitteli márciusi-, korona- (a la pilsen), malata-, bajor-, dupla márciusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla malata kősör, kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkoecijaiban szállít.

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”
császári és királyi udvari szállítók
KOLOZSVÁROTT.
Sürgőnczim: Bortermelők szövetekezete, Kolozsvár.
Ajánlja egyenesen a szövetekezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításn elsörendü érmetek nyert tisztán kezelt és kitünő minőségű fehér- és veres-, asztali-, peccsénye-, csemege- és gyógyborait. Megkeresésére készsզeggel küld árlapot az igazgatóságu.

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. Anyagföldi jegyverem: Telefon 115—85. Budai jegyverem: Telefon 43—41. Vidékre X. Külföldszertényi-út 11. Telefon 52—58 és 52—00. **Palackszórendelés Budapestre és vidékre X. Külföldszertényi-út 11. szám. Telefon 56—58.** Budapestre a városi sörraktárakban is