

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

Egész évre . . . 16 kor. | Negyedre . . . 4 kor.
Félévre . . . 8 kor. | Egyes szám ára . 1 „

LAPTULAJDONOS ÉS KIADÓ:

IHÁSZ GYÖRGY
ÖRÖKÖSE

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

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

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Kiadóhivatali órák: délután 3—5 óráig.

Mozgóképek.

▽ ▽

A szállodások portásairól

egyre hangosabban, egyre nyugtalanabban beszélnek az emberek, irnak a lapok. A vidékről Budapestre járó idegenek, a szórakozók, üzleti ügyeikben fáradozók, orvos-professzorokhoz tördődők alig kapnak szobát — rendes áron. Utón-utfélen beszélnek, hogy a portás urak azonban 20—30 koronás borraivalokért minden szállodában minden időben mindenkinek tudnak szobát adni. Itt, a mi szaklapunkban, magunk között, szükségesnek tartjuk e visszatartó, a magyar szállók jó hírét veszélyeztető dolgot szellőztetni. Fel akarjuk hívni a szállók kiváló, minden tekintetben uri-tulajdonosait, hogy ne tűrjék a portások garázdálkodását tovább. Keressenek módot arra, hogy keményen ellenőrizzék ezeknek a becsületesnek manipulációit a maguk, nevük, üzleti tisztességük érdekében. Mert egyetlen üzleti elv, jó elv, okos elv csak ez lehet: vagy van szoba, vagy nincs szoba!

*

A „Virradat”

most megjelent kiváló új lap. Színvonala, lelke, intenciója olyan magos és nemes, hogy nem hiányozhat egy vendéglőből és egy kávéházból sem. Hírlap revű. Ilyen lapja még nem volt Magyarországnak. Ez a lap-típus új szint ad a kávéházaknak és a vendéglőknek is. A dolgozó, radikális, független és magyar Magyarországnak ihletett vezérorgánuma lesz hamarosan. Így ez a mi dolgozó szakmánknak is elsőrendű harc-os lapja már most is. Ez a néhány sor nem reklám. Ez ujjongó felkiáltása az örömmel, hogy — hála istennek — már a „Virradat-hoz” is eljutott a mi szép és nemes és nagy életre hivatott országunk.

NEMES KUN.

A kávéházi ákról.

Irta: Kiss István dr.

A háboru negyedik esztendejében vagyunk. Katonai szolgálatot teljesít már minden fegyverképes férfi s hogy iparunkat zavartalanul fentarthassuk, a női munkaerőt kellett igénybe vennünk.

S míg kinn a fronton életünkért folyik a küzdelem, addig itthon a nagy drágasággal és beszerzési nehézségekkel kell küzdenünk.

E sok baj mellett az itthoni küzdelemből ugyancsak kivesszük részüket vendéglőseink és kávéasaink, mint a közéletmezés legfontosabb tényezői.

S míg a béke idején a kávéházi és vendéglői üzlet folytatását alig korlátozták hatóságaink, addig ma nemcsak a zárórát szigorítják állandóan, hanem ugyszólván hónap-ról-hónapra újabb és újabb rendeletek jelennek meg, amelyek az étlapokat, a kiszolgálható cikkeket, majd az árakat szabályozzák!

Legutóbb ármegállapító bizottságokat létesítettek, amelyek a vendéglői és kávéházi árakat fogják meghatározni.

A kávéházi ármegállapító bizottság már el is készült az első munkájával és folyó évi február hó 10-étől kezdődőleg a következő tájékoztató árakat állapította meg a kávé, tea és egyéb kávéházi cikkek vonatkozásán: egy adag (egy deciliter) feketekávé az elsőosztályú kávéházakban 60 fillér, a másodosztályú kávéházakban 50, illetőleg 40 fill. Egy adag tejeskávé cukorral 70, 60, illetőleg 60, 50 fillér. Egy adag (két deciliter) tea cukorral 60, 50, illetőleg 50, 40 fillér. Rumér vagy eg ynegyed citromér külön 40 fillér jár. Málnaszörp (három deciliter) 120, 110, illetőleg 100 és 90 fillér. Egy adag vaj (huszonöt gramm) 80, 80, illetőleg 70, 70 fillér. Egy

vajaskenyér ugyanennyi. Egy főt tojás 80 fillér, rántotta 2 tojásból 200, 200, illetőleg 180, 180 fillér. Öt dekagramm puha sajt 150, 150, illetőleg 140, 140 fillér. Ezek az árak az eddig számított árakhoz viszonyítva 15—25 percentig terjedő ármérséklést jelentenek. A tejeskávé árának tetemesebb ármérséklése azért nem sikerült, mert most már tehéntej helyett a kávéasok csak kondenzált tejet kaphatnak és míg a tehéntej literje 104 fillér, addig emezé 265 fillér. Eppen ezért a bizottság megkeresi a székesfőváros tanácsát, eszközölje ki a kormánynál, hogy kávéházak és kávémérések a kondenzált tejet a tehéntejre érvényes maximális áron kaphassák.

Mihelyt megjelent a tájékoztató árjegyzék, a kávé-ipartestület tagjai azzal a kéréssel fordultak a bizottsághoz, hogy az új leszállított árakat csak négy vagy hat hét múlva léptessék életbe, mert a kávéházak tervezett osztályozását csak annyi idő alatt képesek elkészíteni és egyben kérték a megállapított árak revízióját is, mert a jelenlegi drágaság és a beszerzési nehézségek is erre kényszerítenek. A bizottság nem fogadta el a kávéasok érvelését és a revíziót is elutasította.

Az új kávéházi árak tehát február hó 10-én életbelépnek. A kávéháztulajdonosok kötelesek az árakat a kávéház három helyén kifüggeszteni.

A kávéasok körében érthető izgalmat keltett az ármegállapító-bizottságnak január hó 28-án megtartott ülésének eredménye.

A budapesti kávéipartestület ebben az ügyben február hó 4-én rendkívüli közgyűlést tart.

Megjegyezzük, hogy ezen közgyűlés a kávéházi árakon kívül foglalkozik majd a kávéházi személyzet béremelésével is. A bér-

Uradalmi fajborokat szállít és közvetít **Schwarcz Béla**

(Tolna-megye)

borbizományos

Nagydorogh

Papirszalvéta

SALZER J. papirszalvéta gyárában Budapest, IV. ker., Ferenc József-rakpart 15. sz

kávéasok és vendéglősök részére (nagy étkező szalvétták) legolcsóbb minőségtől legfinomabbig

emelést 20—25 százalékosra tervezik, de ez a bérjavítás csak három hónapra vonatkozik.

A kávéházi ármegállapítást illetőleg az a megjegyzésünk, hogy bár mindent el kell követnünk azért, hogy méltányos árakat biztosítsunk a fogyasztóközönségnek, de még sem szabad az illetékes ipartestületek meghallgatása nélkül olyan árakat meghatározni, amely árak mellett a kávéháztulajdonosok károkat fognak szenvedni.

Elismerjük, hogy hatóságunknak ma nagy gondot ad, hogy a normális életet tőlük lehetőleg biztosítsák, de még sem szabad egyes iparágakat annyira agyonszabályozniok, hogy azok elpusztuljanak.

A magyar paraszt, mint vendég.

Irta: Skultéty Gyula.

Ebben a kegyetlen és hosszú háboruban annyira felszállott a magyar paraszt értéke, hogy igazságtalanok volnánk, ha a háboruban kifejtett bátorságát, erejét és kitartását minden téren megvilágítani nem iparkodnánk.

Ennek a cikknek az lesz a hivatása, hogy a magyar parasztot, mint vendéget mutassa be az olvasó közönségnek és elismerjük e téren is életre valóságát, és magyar magatartását, becsületességét és gavallériáját.

A magyar paraszt jellemvonására erős befolyással van az a körülmény, hogy mulatóságában is utánozza a magyar gentryt. Nem meglepetés ez nálunk, hiszen földbirtokos urainktól látta és tanulta meg a mulatozást már akkor, mikor még nem volt felszabadítva és szolgaságban görnyedt. Hiszen mindnyájunkban buzog az ősi, sűrű vér, mely Ár-

pád apánk hadainak minden tagjában egyformán lüktetett és egyenlően izgatta minél vitézbb harci cselekedetek elkövetésére.

Majdnem minden nemes, uri család eleje, ha visszanyul a régmúltba, kevés kivétellel az egyszerű magyar harcos családjára vezet vissza. És ezt nálunk se egy mágnás, se egy gentry család nem resteli. Az ősi erő mindig a föld népében gyökeredzett legmélyebben és ebből nőtt harci vitézsége folytán nemessé, báróvá és gróffá.

Ezért szeretjük mindnyájan még ma is az értelmes munkás, becsületes parasztot, mert ez igaz jelképe a magyar őszinteségnek, hazaszeretetnek és harc készségnek.

Édes, magyar hazánk fenntartásának érdekében ezt az osztályt kell erősíteni, minél műveltebbé és meglegedettebbé tenni.

A magyar paraszt, ha egy tisztességes, jó vásárt csinál, már hozzáillendőnek tartja, hogy erre neki áldomást kell fizetni, hogy korcsmáros polgártársát is részesítette az általa elért haszonban.

Betér az ő szerény kis csárdájába és itt szívesen váltja fel még a százás bankót is, ha jó kedve azt megkívánja. Vele viszi oda élettársát, hűséges feleségét is, aki mindig segítő társa a munkában, tehát annak is legyen része a munka gyümölcsében. Nem sajnálja a pénzt sem a jó italra, sem az életre ilyenkor. Az étlapot sohasem nézi, csak szóval intézi el annak a kérdésnek megoldását, hogy hát mit is egyenek és igyanak.

A takarékos magyar asszony, ugyan itt is megnyilvánul feleségében, aki a gazda nagyravágását leszállítani igyekszik és rit-

kán engedi meg, hogy az ura valami nóbli, drága ételeket rendeljen. De az ital hozatalába már nem szól bele. Abban egyetért szerezett urával és ennél a kérdésnél szabad kezét enged neki. Ha akad jó ismerős, igaz barát, mindjárt asztalukhoz hívják meg és azokat is részesíteni igyekeznek a jóban.

Ha hosszabb lesz a multság, a bus magyar nótára is rágyujtanak és tehetségükhöz mérten adnak kifejezést melabus, csöndes érzelmeiknek. Ha kéznél cigány is akad, a gazda rögvést megrendeli a feleség kedvelt nótáját, hogy az asszonyt minél tovább maradásra bírja és vendégeinek minél inkább kedvében járjon. A cigánynak, uri módton, azonnal megrendeli a kijáró italt. Persze ilyenkor fellángol a szerelmi tűz is, egy-egy csók vagy ölelés se ritka eset. Mikor a férfiak már hangosak kezdenek lenni, az asszony aggodalmaskodni kezd, hívja, néha-néha noszogatja az urát a haza mentelre, de ez ritkán jár sikerrel.

Még a száz szál gyertya és száz itteborra is rákerülve a sor. De hát az idő elmúlik és haza is kellene menni, a gyermekek már várják a szülőket és utóljára rá kerül a sor a fizetésre.

A paraszt vendég nem nézi, hogy egy-egy ételért vagy italért mit számít a vendéglős, csak a végösszeg iránt érdeklődik és ha azt nem sokalja még tovább rendel, rá még egy nótát huzat és még egy litijt iszik Szent János áldásul.

Szívesen fizet, vidéken borralalót ritkán ad, ha hagy is az alig üti meg a kellő mértéket, de ezt kiegészíti azzal, hogy jó kívánságainak kifejezése mellett parolázik a

So'se halunk meg.

Irta: Gyöngyössy László.

— A »Vendéglősök Lapja« eredeti tárcája —

A kanonoki lakás emeleti ebédlőjéből, nyári meleg estén lehallatszik a vig kacagás, a beszélgetés, pohár csengés, mert csak a függönyök vannak leeresztve, az ablak nyitva van. A sétalok vetnek egy tekintetet arra, aztán odább mennek. Dományi János ömeltőségánál így megyen már ez, a mióta ez érseki városba került, de úgy ment plébános korában is. Nagy asztal, sok vendég, mind az ebéd, mind a vacsora idején. Tudja ezt mindenki, valami nagy ügyet nem vetnek már reá.

Maga a mosolygó, piros arcú öreg pap ott áll az asztal főnél. Szinte eleven piros ábrázatát oly érdekesen keretezi dus növesű gondör, ezüst fehér haja. Az asztalfőről leláthat a végéig, ezt aztán a tulsó falig toldogatják a szerint a mennyi vendég jön. Már javában vacsorálnak, de azért még egyre tödülnek. Az asztal így nő, nő egészen a falig. Az öreg ur meglegedetten néz végig a jóízűen falatozó, ivó társaságon. Szemmel láthatólag gyöngyörködik a csapat evő-ivó kedvén. Még nagyobb a gyöngyörúsége, mint azoknak, akik konyhája izes falatjait, pinocéje tüzes borait élvezik.

De a vendég még egyre jön. Ficzor eFeri komornyik közömbös arcával megyen oda urához.

Méltóságos uram, se hely, se pecsenye, de a vendég most is jön...

A kanonok felnéz rájuk, minden teketória nélkül odakiáltja nekik.

— Sajnálom Amici, ma későn jöttetek. No, de holnap is nap van. Gyertek holnap, akkor nem lesz késő!

A rosszkor került vendégek alázatos hajlongások közt vonulnak el. Nem valami nagy dolog. Előfordul ilyen eset ömeltőségánál így ebéd és vacsora táján nem egyszer.

A kanonok újra mosolygó örömtől ragyogó arccal néz végig a telt asztalon. Mert egyformán zsufova volt emberrel, meg-rakva étellel, itallal, hogy szinte görnyedni látszik alatta. Az öreg pap már maga alig eszik; egy kis erős levest, s apróra vagdalt puha húst hoztak neki, hanem a mitől ő meg volt fosztva, abból legalább másoknak juttatott pazar kézzel. A jó étvágyut még jobban biztatja.

— Egyél Amice, mert nem tudod, meddig ehetsz. Okulj az én állapotomon.

De az erős borból maga is szürcsölgetett egy kis pohárkából.

— Tudjátok-e, még a bort is eltiltották tőlem az orvosok. Pedig az étel táplál, de a lelket a bor adja meg hozzá. Igyatok!

A jó kedvű társaság beszél, nevet. Az öreg pap erősen csörget kanálával.

— Jobban szólj Amice! Nem hallom, hadd nevessek én is, ha valami jót mondtál. Az

élcélő vendég erős hangon még egyszer elmondja, ami olyan jó kedvre derítette a társaságot. Az öreg kanonok teljes szívből nevet a többiekkel.

De a kemény lelkű komornyik Ferkó véget vet a vigságnak e kijelentéssel:

— Uraim tiz óra! Ömeltőségának le kell fekdünie!

— Nem lehet az — veti ellen a pap, hiszen csak most ültünk az asztalhoz.

Ebben a percben ütni kezd az ebédlőben és a szomszéd szobában a sok óra, ki vékonyan, ki vastagon hirdeti a tiz órát. Így cáfolják meg a kanonok kijelentését.

— Hogy telik az idő — sóhajt az öreg pap — minden perccel közelebb vagyunk sirunkhoz.

A társaság ért a rendhez. Tudja, hogy orvosi parancsból a főpapnak tiz órákor le kell fekdünie. Felcihelődnek az asztal melől, nagy hajlongások között távoznak. Egy pár perc alatt kiürül a nagy ebédlő. Legutolsónak marad Bakó István a lyceumi jogtanár ez a gavallér öreg ur, aki épen olyan piros arcú, ősz haju, mint maga a kanonok, s oly csinosan, előkelően öltözik, mintha mindennap skatulyából rántották volna elő, mellette hajlong Kadarka Bálint a város és a vidék poétája, szónoka, a törhetetlen ellenzéki férfiú. Már öszülő, de erősen kihuzott, sugár, vékony bajusza van. A főpap még nem ereszti el őket.

vendéglőssel vagy a pincérrel, hogy kifejezze azt a lelkében mélyen gyökeredző gondolatot, hogy meg volt elégedve az el-látással és nem tartja magát urnak még akkor sem, ha gavallérosan költekezett.

Ez a szerénység, ez a minden polgártársát megbecsülő szeretet, legszebb virága igaz magyar szabadság szerető lelkének és a társadalmi különbsétek jól felfogott szükségességének oly foku elismerése, melyet magával szemben a nagyobb műveltség, egyén-nél, mindig tiszteletben tart.

Nem akart ez a kis közlemény az általános paraszt mulatozás minden oldalról megvilágító tükrö lenni, csak azt akarta megmutatni, hogy a jó nevelésű tisztességes paraszt épügy bevállal jó vendégnek, mint a megtömtött bugyellárisal rendelkező mágnás vagy gentry.

Vendéglősök élelmiszerellátása.

A »Budapesti szállodások, vendéglősök, és kocsárosok ipartársulata« a vendéglősök élelmiszerellátása ügyében folyó évi január hó 28-án a következő kérvényt intézte Budapest székesfőváros közéletmezési ügyosztályához: Tekintetes Ügyosztály! A tekintetes Tanács 1917. évi október havában Ipartársulatunk képviselőivel folytatott tanácsko-ása eredményekézt kibocsájtotta a vendéglőkre vonatkozó azon rendeletet, amely szerint a kötelező menü maximális ára 4—6 korona a kötelező főzelék feltétel maximális ára 2 korona 80 fillér és a tárgyalások kap-

csán ismételtlen kinyilatkozattotta, hogy gondoskodni fog arról, hogy a budapesti vendéglősök szükségletük szerint maximális áron jussanak áruhoz. Mi már akkor is aggodalmunkat fejeztük ki és azon jól ismert tényre mutattunk, hogy maximális áron árut venni nem lehet. A vendéglős vagy becsukni volna kénytelen, vagy a maximális áron felül igen gyakran uzsoraárakat kell megfizetnie. Tekintetes ügyosztály! Akkoriban belátva álláspontunk jogos voltát, ismételt ígéretet tett árunknak kellő bőségben kiutalása iránt és mi megnyugodva e hatósági ígéretben, e szabályozásba belenyugodtunk. Különös folyamánnyaként e biztatásnak, altruista alapon a Vendéglősök Beszerző Csoportja meg is alakult, melynek célja, hogy minden nyeresz- kedési cél kizárásával a hatóság által kiutalt árakat a vendéglősök között szétossza. Azóta három hónap telt el. Csoportunk meg- alakult és árut bár kaptunk a hatóságtól, de oly minimális mennyiségben, hogy egy-egy vendéglősre ezen negyed év alatt körül- belül 5 kiló zsir, 1 drb sertés, egy pár Qq-a sárgarépa, egy pár kiló sajt jutott: alig több a semminél. Ezzel szemben ugyan ezen idő alatt az árak további horribilis módon emel- kedtek és emelkednek állandóan. Mellékel- ten idezártunk egy jegyzéket, amelyből ki- tűnnek az egyes élelmiszerek jelenlegi be- szerzési árai, amelyen alul vásárolni lehe- tetlenség és kitűnik a rezsinköltségnek egy pár tétele. Tekintetes Ügyosztály! Egyfelül az a körülmény, hogy az árukiutalásban, amely- nek bőséges voltában a hatósági ígéret után feltétlen bizalmunk volt, ennek dacára jó-

formán egyáltalában nem részesültünk, más- felül az a körülmény, hogy a beszerzési árak, amelyek már egy negyed évvel ezelőtt sem lehettek a menü és főzelék feltétellel meg- szabott étlapárával arányban, szakadatlanul és óriási mértékben nőnek, bennünket, ven- déglősöket, lehetetlen helyzetbe hoznak. Min- tudni méltóztatnak, a vendéglős fő kereset- forrása az italfogyasztás volt, jelenleg azon- ban sört csak igen szűkre szabott korlátolt mennyiségben kapunk termelés redukciója folytán azt is méregdrágán, a bor pedig oly horribilis áru, hogy a közönség alig fogyasztja. Ily körülmények között oly sivár helyzetbe kerültünk, hogy üzletünket csak a legnagyobb erőfeszítéssel és anyagi áldozattal vagyunk képesek fentartani. Körünkben általános az elkeseredettség és reménytelenség. Tekintetes Ügyosztály! Mi bizunk a hatóság bölcs be- látásában és igazságérzetében. Mi azt kíván- juk, hogy azok az árak, amelyekben mi ve- szünk és azok az árak, amelyekben mi el- adunk, úgy alakuljanak, hogy mi egyenesen ráfizetni ne legyünk kénytelenek. Tisztelet- tel kérjük, méltóztatásuk helyzetünket revízió alá venni és a lehető legsürgősebben a menü és főzelék feltétel megállapított maximális árát a tényleges viszonyoknak megfelelően fel- jebb emelni. Tisztelettel Palkovics Ede elnök.

Társasvacsorák.

Február 8-án. Bokros Károly vendéglőjében. (VIII., Baross-tér, József főherceg-szálloda.) Sörről

Február 20-án Kittner Mihály vendéglőjében. (VIII., Rákóczi-ut, Metropole-szálló-nyelőjében, (10da).)

— Kisérjete hálósobámba, Amici! Ugy hadd kapaszkodjam belétek. Tudjátok, ak- kor érzem jól magamat, ha ti valamennyien itt vagytok. Ha magamra maradok, szédülés környékezem, alig tudok a lábamon megállani. Ugy érzem, mintha a halál már az ajtóm kilincsét zörgetné. Ki tudja, nem találtok-e már holnap holtan az ágyamban. Ám úgy légyen, ahogy a felséges, mindenható Ur- istennek tetszik. Az ő kezében vagyunk mindnyájan!

A két kísérő arcáról elkopott a mosolygás erre a beszédre. Mintha suhogott volna va- lamit a fülök mellett emlékeztetőül: a ka- sza, a csontvázember kaszája! Bakó István végre is nem állta szó nélkül. De sehogyse hömpölygött ki a beszéd oly vidáman a szájából, mint máskor rendszeren.

— Ejh, méltóságos uram, én is megettem kengerem javát, de addig akarok élni, míg csak egy varju károg a föld kerekességén.

— Hja, fiacskám, te még könnyen beszél- hetsz, de az én vállamon már ott van a két kasza; tudod, én már két hetes gyerek vagyok, válaszolt neki mosolyogva a kanonok 77 esztendejére célozva.

Ez alatt megérkeztek a főpap hálósobá- jába. Ficzere Ferkő rögtön nekiállt a kanon- nok talárjának, hogy levegye róla.

— Ne, még Ferke — tiltakozik az öreg ur — hozz ide két üveg pezsgőt a javából!

— Nem hozok — felelt duzmadtan Ferke, — éppen olyan jól tudja méltóságod, mint én, hogy az orvos zsigoruan megtiltotta.

— Bolond, nem a magam részére, — vá- laszolt a főpap mosolyogva — ezeknek a jó embereimnek adom, mert ki tudja, holnap adhatok-e?

Ferke elhuzta a száját, de elment a pezsgőért. Az öreg kanonok odaadott mind a kettőnek egy-egy üveggel.

— No, Amici, igyátok meg odahaza az egészségemre. Engem már Ferke akár aka- rom, akár nem, ágyba dug.

A két cimborá elgondolkodó, komor or- cával ment le a lépcsőkön. A poéta végre megszólal:

— Ejh, Istók, ma olyan furcsa kedvében volt az öreg ur.

— So'se emlegesd — vágott közbe ked- vetlenül a jogok tanára — az öreg ember- nek sok tücske-bogara támad. Ez is bogár, semmi más.

Ez alatt leérték az utcára a vasoszlophoz, amelynek tetejében lobogott a villanyfény. Bakó ur itt megállott, és meglóditotta kezé- ben a pezsgősüveget.

— Allj meg itt Bálint — mondja neki pa- lócosan elhuzva minden szót — hadd né- zek a szemed közé. Ejnye, de csuf, komor pofád van. Tán bijon az ördögtől faszoltad ki a magadé helyett.

Erre már Bálint mosolyogni próbált

— Hát nem tudod, hogy a legjobb pezsgő van a markodban — folytatá a vig jogász. Haza vigyük-e? No, hallod, én ezt a csuf- ságot nem követem el. Aki legény, azt cse- lekszi, amit én.

Ezzel odavágta a vas- szu üveg vékony nyaká- szlophoz a hős- futott felfelé, de a köve. Az ital pezsgőve dugta nyílását a szájával. Éző percben be- löle egy irlgalmat. Vigan nyelt be-

Bálint szívéből nevetett raj

— Bolond vagy te Pestu.

ő is éppen úgy cselekedett. A III azért aztán hatalmasan kocintottak. Az ürekkal get utána messzire hajították, csak úgy z- römpölt a kövezeten.

A két ember azután, mintha kicserélték volna. Kacagva, nevetve mentek a villamos- lámpák alatt. Bakó uram hetykén félre vágta fején a kalapot. Egy-egy lámpa alatt piros arca úgy viritott, mintha rózsalevéllal dobál- ták volna meg.

A suttogó kocsmá előtt megállt. Odabenn már egy suttogtak, hogy az utcára is erősen kihallatszott.

— Egy tapodtat se tovább, Bályint. Itt jó italt mérnek.

— Légyen a te akaratod szerint — ne- vetett rá az a Kató, akit könnyen tánra lehetett csalogatni.

Odabenn aztán addig kóstolgattak, egy- egy kanálnyit, míg a poéta észre nem vette, hogy egyedül maradtak a Suttogóban. Erre kezdett felcsehelődni, hogy bizony már haza is kellene menni.

— Nem addig van a Bálint — kiabálta neki oda Bakó ur, akár csak egy szolgabíró. Délben haza megyünk! Még hiányzik a ti- zenkettőtől. Akkor is meggondoljuk.

Borfejtéskor

Irta: Molnár István dr.

Ez a művelet arra való, hogy a megtisztult bort leválasszuk a söprűjéről s aljáról. Ez mindig fontos művelet, mert a bor érlelésében a gazda első beavatkozása.

Ezidén még egy más körülmény is fontosá teszi, illetve magyarázza. Még pedig az, hogy a kedvező nyári időjárás miatt igen korán, már szeptember derekán, teljes nyári melegben kezdődött a szüret. Ennek esetleg hátrányossá váló következései lehetnek, ha jól nem vigyázzunk.

Ugyanis a korai szürettel járó meleg, a sok megrepedt, darázscsipe szem kicsorduló leve érintkezvén az ecetes erjedésnek kedvező hőfokokkal, megindította az ecetgyártó baktériumok elsokasodását. Mindenfelől pánaszolják, hogy az új borok sokhelyütt ecetkés ízűek, kivált a nem hideg pincékben. Ennek az is egyik oka, hogy szüretkor, állandó rossz szokás szerint, egész napon át malmozzák a szőlőt a kácjokban és például a reggel megzuzott szemek napestig ott maradnak, kitéve a levegő behatásának, az ecetgombák ostromának. Így azután a must, ugyszólván, keletkezésének első óráiban inficiálva van ecetbacillusokkal, amelyek me-sés gyorsasággal szaporodnak és a bort ecetkissé teszik. Szinte hihetetlen, mennyi ecetkés és ecetes bor lesz az idén emiatt.

Ha a baj kicsi, lehet rajta segíteni pasteurizációval, vagyis avval, hogy az ilyen bort felmelegítsék 40—50 fokra, ebben a hőségben aztán az ecetképző bacillusok elpusztulnak s a további savanyodás, ha új tápot nem adunk neki, elmarad. Fehérborokban literenként leg-

főlebb 1.2 gr., vörösborokban 1.6 gr. ecet-sav tűrhető meg.

Az ilyen betegségre hajlamos bort át kell fejteni és jól befűtött szobába tenni legalább 24 órára, hogy annak hőfokát fölvegye és így az ecetbaktériumok elpusztuljanak benne. Elpusztulnak ugyan a hidegben is, de az ecetképző bacillus nagyon szívós életű és alig lehet biztosan megmondani, mekkora hidegben pusztul el végképpen. Ugyan ma az ecet is olyan áron kelendő, hogy esetleg még hasznát is hozhat a gazdának, ha a szürös zamatu borát teljesen ecetté erjeszti ki s úgy adja el, mint borecetet. Csakhogy akkor a hordó örökké ecettartó marad, mert abból többé bortartányt semmiféle ügyeskedéssel se lehet csinálni. Aki ezt nem akarja, az pasztörözze meg az ilyen szürös bort; ezzel megállítja a további savanyodást s akkor hamarjában meg kell inni, ha még arravaló.

Különbön segítségül itt van a disznóölés évadja, ott elcsuszik a jó májas-véres narkára, kivált ha kövér, a savanykás bor is.

Legegyenesebb segítség azonban a pasztörözés, vagyis 50 fokra való fölmelegítés, aztán persze a lassu lehűtés és sziníg feltartás. Kivált a vörösborokra vigyázzunk, mert nálunk sok helyen divik a korai nagy-burgundi szőlő, melynek kirepedezett, kevéssé szeszcsespejjei kész prédái az ecetalkotó bacillusoknak. Lehet az ilyen savanyodó boroknál, hideg pincében tartva, vagy jegelve, esetleg fagyfalva, megszüntetni az ecetes erjedést, de ha hirtelenében el nem használják, mihelyt 15 C fokra fölmelegszik a környezete, megint ecetesedésnek indul újra.

Érdekes hírek.

A vasárnapi munkaszünet felhívásztése Ausztriában. Az osztrák kormány törvényjavaslatot terjesztett a képviselőház elé, hogy a háboru tartamára függesszék fel a vasárnapi munkaszünetet, mert — mondja a javaslat — az állam érdeke és a népesség ellátása megköveteli, hogy vasárnap és ünnepnap ne legyen munkatiltalom. Igen érthető az osztrák kormány intenciója, mivel most, amikor kevesebb a munkaerő, a dolgozás megkivánja az idő minél teljesebb felhasználását, a köztermelés szempontjából is fontos, hogy a vasárnap a háboru tartamára ne vesszen el a munka számára és erkölcsi tekintetben is latba esik az a körülmény, hogy az itthonmaradtak egész mértékben végezzék kötelességüket.

Játékbarlang Fiumében. A fiumei rendőrség egy otlani magánházban játékbarlangot fedezett fel, amelyben minden este óriási összegekkel — két millió koronáig terjedő összegekről van szó — játszottak. A résztvevők egyike egy este félmillió koronát veszített. A rendőrség jelentékeny pénzüsszegeket foglalt te és kezébe került a játékosok egyjeke is, amelyben ismert budapesti, horvátországi és más multimilliomosok nevei szerepelnek.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kénés hévízü gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszapborogatások, uszodák külön hőggyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlég, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kítűnő eredménnyel használtatnak, főleg csuzos bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kúra a légzőszervek hurutos eseteiben s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakószoba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenedij nincs. Prospektust ingyen és bérmentve küld

az igazgatóság.

— Bomlasz te ma Pestu, vagy a bőrödből akarsz kiugrani — kérdi cimborájától félig komolyan, félig nevetve a poéta.

— Azt hiszed, hogy úgy félek, mint te — mondja neki rekedten nevetve Bakó, — végigsimítva gyöngyöző vörös homlokát. Te vén lókötő, ugyancsak rád ijesztett az öreg tanítónok.

Kadarka Bálint egyszerre elkomorodott erre az intésre.

— Nékem most eszembe sem jutott. Hanem, ugy látszik, néked motoszkál ez a bogár a fejedben.

Bakó tanár ur hevesen legyintett a keze — Ne emlegesd már annyit. Hagyd abba! — Furcsa, te állítsz mindég elő véle, s engem kárhoztatsz.

— Elhallgass, ha mondom — ripakodott rá a jogok tudora. Mondok én egyebet néked te Bályint. Hallod-e öreg kóróm, nyisd ki jól füledet, hogy bemenjen azon a két nagy kupon, amit most mondandó vagyok. Te Bályint, te Bályint, azt hiszem, nem ver meg bennünket az Isten, ha még egy literrel beveszünk.

Erre már a poéta is kacagni kezdett.

— Dehogy ver, dehogy ver, sőt megáld mind a két kezével.

Leült újra, ugy nevetett, hogy a könnye kicsordult belé.

— Ugy, ugy, ne vess pajtás, vigadj. Ugy-e, no, nem igaz? — mondja szinte ziháló lélekzettel Bakó — sohase halunk meg!

— Soha, soha, — ütött rá fejével Bálint.

— Hallod-e, szeretem ezt a te mosolygó orcádat. No, egy kanálnyt, hörpitsünk fel, hogy soha se muljon el jó kedved.

A jó kedv megint kivirított, a bor fogyott az előttük álló üvegből. De mintha a borral együtt elkopott volna Bakó uram jókedve is. Mikor az utolsó pohárral töltött a poéta s kinyilatkoztatá: De most már haza fogunk menni, Bakó szinte vad ijedtséggel nézett cimborájára.

— Tudod pajtás, nem tudom, mi lelt, nem szeretek haza menni, ugy félek az ágytól.

— Ejh, ne bomolj s karon fogta Bakót, ugy mentek ki a kocsmából.

De Bakó oly nehezen emelte lábát, mintha mázsás golyó csüngött volna rajta.

Szótlanul haladtak végig az utcán. Bálint poéta maga is elkomorodott. Bakó ur meg egyre nyugtalanabb lett, amint lakásához közeledtek.

— Nem tehetek róla pajtás, nem tehetek. Megmondom néked. Az öreg pap nagy szegyet ütött a fejembe. Engem senki sem dug az ágyamba, de őt erővel nyomja belé Ficzere Ferkó. Már most magam menjek elé a halálnak. Hátha soha se kelek fel. Egy reggel benne találnak halva.

Szakadozva, rekedten beszélt, ugy, hogy Bálint lelkét két oldalról egyszerre verte az ijedtség, a megdöbbenés szárnya.

— Te, te öreg, meg vagy bomolva, honnan szeded elő ezeket az ígéket.

— Igazad van. Nem tudom, mi a bajom. Mintha siralomházban volnék. Ej, babonáság az egész. Ugy van, ugy, bolondság.

Már akkor fogta lakása kapujának kilincsét, s bucsuzott Bálinttól. Bálint lassan indult tovább. Mikor önkéntelenül visszafordult, Bakó még a kapuban állott, s utána kiáltotta: so'se halunk meg!

De ez a hang oly sivitó, éles volt, mintha a halálmadar sikított volna belé a nyári halnalba. Visszafordult, de már akkor Bakó becsapta a kapuajtót. Egy darabig ott olalkodott a lakása körül s aztán teljesen megzavarodva ment haza. Sokáig hángködött ágyában, mig végre el tudott aludni, de akkor aztán mélyen, mélyen végezte. Öreg gazdasszonya hiába költögette még kilenc óra- kor is. Nemsokára aztán zugni kezdtek a harangok, az egész városban, minthogy a poéta erre se ébredt fel, az öreg takaritoné felverte álmából.

— Jaj, tekintetes uram, nem tudja, milyen szörnyű eset történt. Dományi kanonok urat halva találták ágyában, neki harangoznak, de halva lelték az ágyban Bakó tanár urat is.

Bálint csak nézett, szótlanul nézett egy darabig az asszonyra, aztán végig ömlöttek a könnyek orcáján. Egy szó nélkül fordult a falnak, s egész teste vonaglott a fájdalomtól.

— Aligha mondottál igazat Pista bá, mikor azt állítottad, hogy so'se halunk meg. Ott kell lennem mindkettőtök temetésén.

Apró hírek.

(-) **Szláv tőke a magyar szesziparban.** Cseh és morva tőkekből alakult csoport, a Magyar-cseh iparbank és Duschnitz Jakab pörkölési szövőgyáros nemrég megvásárolta a Baróti szeszfinomító gyárat. A társaság Zsolnán és Märisch-Osztrauban néhány héttel ezelőtt fióktelepet létesített és a terejszékessel kapcsolatban a váltólat alaptőkéjét 320.000 koronáról hat millió koronára emelte föl. Tehát ugyancsak virul a cseh vállalkozás Magyarországon.

(...) **Cognakgyár.** Legutóbb Zágrábban egy Znagyabású cognakgyár létesítését határozta el. A gyárat 12 millió korona alaptőkével Arko Vladimir és Ebenspanger Károly alapították. Az új gyár cognakgyártási célokra 30.000 hektóliter bort szerzett be. A vásárolt bor értéke maga 12 millió korona.

(l) **A városi szeszüzem Nagyváradon.** A szeszüzem, ugylátszik, egyik legfontosabb bevételi forrása lesz a városnak. Az üzem három hónapi működése alatt 250.000 korona a nyereség, amit a városi pénztár rendelkezésére bocsát. A jövővelemből 140.000 koronát irtak le a beruházásra s így az üzemnek semmi adóssága nincs.

(-) **Uj Bortermelők Szövetkezete Erdélyben.** Marosvásárhely székhellyel több erdélyi nagy szőlőbirtokos és szőlőtermelő »Bortermelők Szövetkezete«-t alakítottak gróf Teleki Ádám elnökelete alatt.

(o) **Vasuti vendéglőkben nem adnak kenyeret.** Az Országos Közélemezési Hivatal rendeletben értesítette a törvényhatóságokat, hogy a vasuti állomások étkezőtermeiben ezentul nem szabad kenyeret adni az utasoknak. Aká tehát utakel, az vigyen magával kenyeret.

(?) **A szekszárdi szőlősgazdák s övetke etc.** A szekszárdi szőlősgazdák január hó 26-án d. u. 4 órakor a városháza kistermében Kamarás Béla szőlőbirtokos, nyug. máv. mérnök s fűtőházi főnök elnöklésével gyűlést tartottak, melyen megalkították a Szekszárdi Szőlősgazdák Szövetkezetét. A felolvasott alapszabályokat egyhangulag elfogadták, megválasztották az igazgatóság és a felügyelőbizottság tagjait.

(*) **Ha fénylik Vince, megtelik a pince...** így szól a régi tapasztalatokon alapuló közmondás. Az idén tavasziasan enyhe, verőfényes idő volt kedden Vince napján s így szőlősgazdáink reménykedhetnek, hogy majd megtelnek pincéik jó borral, ha az ezutáni időjárás is kedvezően befolyásolja a szőlőtermést.

(-) **Az Esztergomi Borászati Egylet tőkeemelése.** Egyik legrégebb hazai pinceszövetkeztünk, az Esztergomi Borászati Egylet m. hó 26-án tartott rendkívüli közgyűlésén elhatározta, hogy a szövetkezet vagyonát, mely eddig 60.000 K-t tett ki, ugyanannyi részjegy kibocsátásával az eddiginek kétszeresére emeli. Az új részjegyek névértéke ugyancsak 200 K, de kibocsátási árfolyama 300 K, a különbözet pedig a tartalékalap gyarapítására szolgál.

A jóbarátok összefüvetelei.

Február 6-án Subik János vendéglőjében, X. Korponai-ut 7.

Február 13-án Tompa Lukács vendéglőjében, IX., Vendel- és Mester-utca sarok.

Február 20-án Mayer István vendéglőjében, X., Drégely-utca 5.

MI AZ ÚJSÁG?

A kézi podgyászt tovább is vizsgálják. A napilapok közlése nyomán híre terjedt annak a miniszteri rendeletnek, mely tiltja a vasuti utasok személypodgyászaiknak a vasuti állomáson a rendőri közegek által való vizsgálatát és esetleges elkobzását. A makói rendőrkapitány kérdést intézett a belügyminisztériumhoz ez ügyben s az a válasz érkezett, hogy a rendőrség továbbra is az utasításhoz híven járjon el, vagyis vizsgálják a podgyásokat, s amennyiben tiltott árut találnak, azt elkobozzák. Az utasoknak kizárólag saját személyi szükségletüket 3 napra fedező élelmiszert szabad magukkal vinni. Mi hát már az igaz?

Ruhajegyek lesznek. Az Országos Népruházati Bizottság elnöki tanácsa elhatározta, hogy az országban ruhával való ellátása érdekében néhány nap múlva megkezdí nagyszabású akcióját. A bizottság terveze szerint megállapítják, hogy kik jogosultak új ruhát vásárolni és ezeket jegyekkel látják el és eme jegyek ellenében mindenkinnek saját szabója elkészítheti a ruhát. Az árak a következők lesznek: mérték szerinti első osztályú ruhák munkadíja 114 korona, másodosztályúé 89 korona. Elsőosztályú felöltő munkadíja 91 korona, másodosztályúé 78 korona. Elsőosztályú télikabát munkadíja 117 korona, a másodosztályúé 99 korona. Lesznek ugynevezett tömegcikkék is, amelyeknek készítése öltönyönként 27—20 korona. A munkásruhákat 10 koronáért, a kék zubbonyokat és a munkásköpenyeket 4,50 koronáért készílik. A köztisztviselők elsőosztályú készruháinak ára 260 korona, a másodosztályúé 130 korona, a szövet méterje 45 korona. Minden új öltöny ellenében egy régi ruha szolgáltatandó be. A kinek fia van, nem köteles az ócska ruhát átadni.

A kávéházi cikkek ármegállapítása. A kávéházi ármegállapító bizottság a következő tájékoztatój árakat állapította meg a kávé, tea és egyéb kávéházi cikkekre vonatkozóan: egy adag (egy deciliter) fekete kávé az elsőosztályú kávéházakban 60 fillér, a másodosztályú kávéházakban 50 fillér, a kávémérésekben 50, illetőleg 40 fillér. Egy adag tejeskávé cukorral 70, 60, illetőleg 60, 50 fillér. Egy adag (két deciliter) tea cukorral 60, 50, illetőleg 50, 40 fillér. Rumért vagy egy negyed citromért külön 40 fillér jár. Málnaszörp (három deciliter) 120, 110, illetőleg 100 és 90 fillér. Egy adag vaj (huszonöt gramm) 80, 80, illetőleg 70, 70 fillér. Egy vajaskenyér ugyanennyi. Egy főtt tojás 80 fillér, rántotta két tojásból 200, 200, illetőleg 180, 180 fillér. Öt dekagramm kemény sajt 120, 120, illetőleg 110, 110 fillér. Öt dekagramm puha sajt 150, 150, illetőleg 140, 140 fillér. Ezek az árak az eddig számított árakhoz viszonyítva 15—25 percentig terejő ármérséklést jelentenek. A tejeskávé árának tetemesebb ármérséklése azért nem sikerült, mert most tehéntej helyett a kávéesok csak kondenzált tejet kaphatnak és míg a tehéntej literje 104 fillér, addig emezé 265 fillér. Eppen ezért a bizottság megkeresi a székesfőváros tanácsát, eszközölje ki a kormánytól, hogy a kávéházak és kávémérések a kondenzált tejet a tehéntejre érvényes maximális áron kaphassák, hogy ennek következtében a tej és tejeskávé a most megállapított 70 filléres árnál is lejjebb szállítható legyen. Megállapította még a bizottság nemcsak az egyes adagok árát és mennyiségét, hanem összetételét is.

A szénkéneg biztosítása. A Tolnamegyei Gazdasági Egyesület választmánya gyűlést tartott Szekszárdon gróf Széchenyi Domonkos elnöklésével, melyben báró Schell József indítványára elhatározták, hogy küldöttségileg kérni fogják a földmívelésügyi minisztert a hazai szőlők fenntartásához szükséges szénkéneg biztosításához. Hisszük és reméljük, hogy a földmívelésügyi miniszter minden lehető megtesz a szénkéneg beszerzéséhez végett, mert különben hazai szőlőink kipusztulnak és ezáltal milliókkal károsodnak meg szőlőbirtokosaink.

A vigalmi adót február 15-én léptetik életbe. A tanács legutóbbi ülésén elhatározta, hogy a vigalmi adót február 15-én életbelépteti és felhívja a pénzügyi ügyosztályt, hogy az adó életbeléptetésére szükséges intézkedéseket haladéktalanul tegye meg. A színházak, orfeumok, kabarék, mozgósínházak és más hasonló vállalatok azt kérték, hogy a terhükre kirovandó vigalmi adót átálányban válthassák meg. A szabályrendelet a kérés teljesítésére módot nyújt és ennél fogva a tanács egyik ülésén általánosságban hozzájárult ahhoz, hogy az említett vállalatoknak vigalmi adóját átálányozási rendszer alapján állapítsák meg. Az átálányozás engedélyezését az egyes vállalatoknak külön-külön kell kérni a tanácstól. A tanács a vigalmi adó életbeléptetéséről hirdetményt fog kibocsátani, mely részletes tájékoztatást nyújt ugy a közönségnek, mint az érdekelte vállalatoknak a tudnivalókról.

Sörjegyek Bajorországban. A sörhiányra való tekintettel Bajorországban újra szabályozták a sörfogyasztást, amelyet ezuttal ismét korlátozásnak vetettek alá. A rendelet megállapítja, hogy csakis olyan sört szabad forgalomba hozni, a melynek lényeges alkotórészei nem haladják túl a 3,5 százalékot, vagyis csak igen gyenge fajsalgy sörhöz lesz szerencsésük a bajoroknak. Ennek az italnak az ára kisebb községekben literenkint 28 pfennig, másutt 26 pfennig. Sört ezentul csak a nap bizonyos sakaiban szabad kimerüni, így délben tízenegy és két óra között és este félhétől kezdve. Emellett délben egyegy vendég legfeljebb csak fél liter sört kaphat, este pedig legfeljebb összesen egy liter. Vasárnap a sörkimérés már délután négy órakor kezdődhet. Ezenkívül a bajor korcsmárosoknak joguk van hozzá, hogy maguk bocsássanak ki sörjegyeket és hogy vendégyegytéket állítsanak össze, s csak annak adjanak el sört, aki olyan szerencsés, hogy bekerül a listába.

A bor.

1. **A borárak.** A borüzletben az irányzat az egész országban egyformán szilárd. A forgalom azonban eléggé szűk keretek között mozog, mivel az időjárás nem kedvező a szállításokra, és a vasuti közlekedés is fogyatékos. Lefejezett tiszta idei fehér borokért 380—400 koronát fizetnek, a vörös borok átlag 100 koronával drágábbak. Az osztrák kivétel a szállítási nehézségek miatt csaknem teljesen szünetel.

2. **Szabolcs borkészlete negyven millió kor. na.** A nyiregyházi pénzügyigazgatóság statisztikát állított össze arról a bormennyiségről, amely jelenleg a vármegyében van és ez a statisztika azt mutatja, hogy a vármegye szőlőbirtokosainak és borkereskedőinek kezén lévő borkészlet közel negyven millió koronát ér. A statisztika szerint fehér óbor 3406 hektó, fehér ujbór 94.737 hektó van a vármegyében, vörös bor pedig, ó 159 hektó, új 626 hektó van raktáron. Fehér bor tehát összesen 98.242 hektó, vörös bor pedig 785 hektó van Szabolcsban,



Schaumburg Lippe herceg

udvári pincészete a Villányi pezsgőgyár és borpince részv.-társ. elsőrendű országszerte bevezetett palack-borai mellett megkezdette kiváló minőségű régi pezsgőkészletének forgalomba hozatalát.

-- Megrendeléseket gyűjtő irodája: Budapest, IV. kerület, Váci u. (Piaristákolatója) a Magyar grár- és Járdekbank R.-t. fiókja. - Központi iroda: Budapest, Náador-u. 16



aminek az értéke literenként csak négy koronát véve alapul, 49,710,800 korona.

A sör.

1. Az osztrák sörgyáraik nem fizetnek osztrákot. A legnagyobb osztrák sörgyár, a Dreher-Maufner, amelynek 36 millió korona az alap-tökéje, a tavalyi 6 százalék osztrákéval szemben az idén egyáltalán nem fizet dividendát.

Bécsben drágább lett a sör. Az ausztriai sörgyárosok egyértelműleg elhatározták, hogy minőség szerint 20–30 koronával megdrágítják a sör hektoliterjét. Csak a magyar sörgyárosok ne kövessék a bécsi példát, mert akkor egyre több sörívő jut Urmann Henrik sorsára.

A szesz.

1. Milyen erősségű pálinkát adhatnak el a szeszfőződé? A gyümölcs és egyéb pálinka árának megállapításáról szóló 147,200—1917. sz. rendelet értelmében csak kétféle (20 és 40 fokos) pálinka jöhetne tekintetbe, mert csak ilyenek az ára volt meghatározva, vagyis ennél alkoholdusabb pálinkáért is a 20 vagy 40 fokos pálinka ára volna fizetendő. Ezzel szemben az újabb (167,200. sz.) pénzügyminiszeri rendelet értelmében a termelő központi szeszfőzde, ha nagybani vagy kimérési engedéllyel bíró fétnék adja el a pálinkát, vagy a tényleges szesz-tartalomnak megfelelő és átszámítással megállapítható árat van jogosítva követelni. Ennek folytán a központi szeszfőzdeknél nincsenek ahhoz kötvé, hogy kétféle pálinkatípust adjanak (20 vagy 40 fokosok), hanem olyant árúsíthatnak, amint őt termeltek.

2. Mennyi a szesz maximális ára? A legutóbbi október hónapban kiadott pénzügyminiszeri rendelet a szesz eladási módjára és kincstári részesedésre mélyreható változásokat tartalmaz. Legfontosabb rendelkezés, mely szerint nyersszeszt bármely emberi élvezetre szolgáló szeszszel előállításához vagy gyógyszer elkészítéséhez felhasználni nem szabad. Ezen célra csakis finomított szesz használható fel. Míg a termelési adó alá eső szeszfőzdeknél termelt szeszt finomítani nem szükséges, mivel a gyümölcscefréből így előállított szesz az egészségre káros anyagokat alig tartalmaz. A szesz árat a következőképpen állapítja meg: A fogyasztási adó alá eső szeszfőzdeknél termelt finomított szesz árat — ha a szesz megadózva kerül forgalomba — hektoliterenként 2000 koronában állapítja meg. Ebből a termelő vállalkozó a kontingens szesz után 315 K., exkontingens szesz után 295,25 K., a finomító járandósága, 10 K. a nagykereskedő jutaléka, a fennmaradó összeg szeszadó, szeszadópótlék és kincstári részesedés és pedig 1490 K. árrészesedés, szeszadó 0,90 K., illetve 1,10 K., szeszadópótlék pedig egyenlően 0,70 K. Ezen megállapítás világosan mutatja, mennyi a szesz maximális ára, illetve mennyit számíthat fel a termelő, ha a szeszt adómentes felhasználásra, adóval terhelten, vagy átutaló eljárás mellett szállítja el. Miután pedig a szeszfeldolgozók és a jövőben termelendő szesz csak a fenti árakban adható el, a megelőző termelési időszakban termelt szesz is hasonló elbánás alá véteik, illetve a különbözet minden-estre befizetendő.

3. A denaturált szesz új maximális ára. A pénzügyminiszeri rendeletet adott ki, amellyel a denaturált szesz új maximális árait a következőképp állapítja meg: Denaturált szesz nagyban 360,

kicsinyben 370, palackokban való eladásnál 410 korona 100 hektoliterenként. A kiskereskedelemben 1 liter denaturált szesz palackokban legfeljebb 4,24 K-ért árúsíthatók.

4. Tilos a burgonyát szesztermelésre felhasználni. A hivatalos lap a minisztérium rendeletét közli, amely az 1917. szeptember 7-iki rendelet alapján burgonyának szesztermelésre való felhasználására adott összes engedelmeknek egészben való hatályon kívül helyezése mellett az 1917. évi termései burgonyának mezőgazdasági szeszfeldolgozóknak szeszfeldolgozását eltiltja és az Országos Közéletmező Hivatal vezetői Hminisztert felhatalmazza, hogy ezeket a burgonyakészleteket a közellátás céljaira igénybe vegye. Ez a rendelkezés nem érinti a közéletmező miniszternek azt a jogát, hogy az emberi étellezésre alkalmatlanná vált burgonyakészleteket a mezőgazdasági szeszfeldolgozóknak szesztermelés céljaira átengedhesse.

5. A központi szeszfeldolgozó mint pálinkagyároskereskedők vagy kimérők. Miután a pálinka ára alacsonyban lett maximálva a szeszkereskedők is kis mértékben való elárúsításra jogosultaknak aránylag sokkal kisebb kockázat mellett a pálinka árat maximáló rendelet sokkal nagyobb hasznot biztosít, felmerült a kérdés, vajjon nincs-e módjuk a központi szeszfeldolgozóknak ezt a haszontöbbletet maguknak oly módon biztosítani, hogy ők nyerjenek pálinkakereskedői vagy kimérési jogosultságot. Illetékes fórumnál azt a felvilágosítást nyertük, hogy a pálinkaárak nem azért állapították meg másként a termelő (tehát a központi szeszfeldolgozó) részére is külön és a szeszkereskedők részére is külön, hogy a termelők ezen utóbbiak hivatását is átvegyék. Miután ezidőszert szabad szesz a forgalomban (gyümölcs- és borpárlaton kívül) alig van, azért a szesz kis- és nagykereskedők sokkal kevesebb áru felett rendelkeznek, mint normális időben, ennek folytán a pénzügyminiszter nem tartaná méltányosnak, hogy ez a kevés szesz is túlnyomórészt ezen kereskedők elkerülésévé jutna el a fogyasztókhoz.

Zongora-mester

nagyobb étteremben vagy vendéglőben alkalmazást keres.
Cim a kiadóhivatalban.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító. Főüzlet: IV., Vámház-körút 4. Telefon: József 39—88. vagy 39—89. Evtizedek óta az ország legnagyobb szállóadójának, vendéglőinek és kávéházainak állandó szállítója. Fiókiüzletek: VI., Türr István-utca 7. (Telefon 11—48.) és Svábhegy, Eötvös-ut 8. (Telefon 43—31.)

IPARSÓ

fagyalt, jegeskávé, hideg készítmények előállításánál a jég szóására, valamint hűtőköszülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdéskódásra díjmentesen nyújt. A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérigénysége Budapest, V. ker Vilmos császár-ut 32. szám.

A szerkesztő postája.

Minden olvasónknak. Hétköznaponként d. u. 3—5-ig minden érdeklődőnek szívesen adunk felvilágosítást.

K. M. Jöjjön. Elvezetjük és bemutatjuk. Hiszünk: meghallgatják és kedvezően intézik el dolgaikat. — H. S. Ne higgye. A pénz, igaz, sok, sok, de mégse — minden. Üzleti rátermettség nélkül a sok pénz is hamar — elfogy. — T. G. Okosan teszi, ha nem várja meg alkalmazottainak zugolódását, forrongását, hanem maga megelőzi őket az időszerű és megérdemelt fizetésjavításokkal. Higgye meg: ez a jó üzletember elve. — V. S. Csak írjon. A téma jó. Ha a kidolgozása nem lesz tökéletes, mi simitunk, esiszolunk rajta. — Nem közölhetők: »A rossz bor«. »Milyen a sörház képe?« »Ne együnk annyit«. »A virág és a szesz«. »A temető előtt«.

Főszerkesztő: GYÖKÖSSY ENDRE dr.

Magyar királyi államvasutak Üzletvezetőség
Kolozsvárt.

1889—1918. I. szám.

Pályázat.

A magyar királyi államvasutak Mádéaflyva állomásán berendezett vendéglői üzlet

1918 évi június hó 1-től
számítandó 5 (öt) évre

bérbeadandó lévén, annak bérbeadása iránt ezen-nel pályázatot hirdetünk.

Felhívjuk emelőfogva mindazokat, kik említett állomási vendéglői bérbevenni óhajtják, hogy a szabályszerűen felblyegzett és bizonyítványaikkal felszerelt ajánlatukat legkésőbb 1918. évi március hó 1-én déli 12 óráig lepecsételt és »Ajánlat a mádéaflyvi állomási vendéglői bérletére« megjelöléssel ellátott borítékban a magyar királyi államvasutak kolozsvári üzletvezetősége általános osztályához (titkárság) címezve küldjék be.

Ajánlattevő köteles a kolozsvári üzletvezetőség gyűjtőpénztáránál 1918. évi február hó 28-ig bányapénz fejében 500 koronát készpénzben vagy állami letétekre alkalmas értékpapirokban letétbe helyezni, vagy oda posta útján külön borítékban beküldeni.

Készpénzben letett összeg után kamatot nem fizetünk.

Az ajánlatban a letétel megtörtétere hivatkozás teendő, de a letételről nyert elismervényt mellékelni nem kell.

Az üzletvezetőség fenntartja magának azon jogot, hogy az ajánlattevők közül, függetlenül a felajánlott bérösszeg magasságától, belátásához képest szabadon választhasson.

A fenti feltételektől eltérő, vagy a kitűzött határidőn túl beérkező ajánlatokat, továbbá oly ajánlatokat, melyek táviratilag tételtek s végre olyanokat, melyekre az előirt bányapénz le nem tétel, figyelembe nem veszünk.

Ezen vendéglőre vonatkozó részletes feltételek a magyar királyi államvasutak kolozsvári üzletvezetőség általános I. osztályában tudhatók meg, melyekre nézve e helyen is megjegyezzük, hogy a vendéglőhöz az üzleti helyiségekben kívül a bérleti céljaira szolgáló egy szoba és előszobából álló magánlakás is tartozik.

Kolozsvár, 1918. január 20-án.

Az üzletvezetőség.

(Utánnomást nem dijazunk.)



HERCEG WINDISCH-GRAETZ LAJOS

pincészetel Tokaj — Sárospatak — Budapest

Tokaji Bortermelői Társasága R.-T. Tokaj

Legkiválóbb fajborok hordókban és eredeti töltésű palackokban. - Központi irodák: Budapest, IV. kerület, Váci-utca 27—33. (A Piaristák palotájában)



Árverési hirdetés.

A m. kir. kincstár végrehajtónak Ruth László és neje elleni végrehajtási ügyében alulírott zárgondnok a tápió-szecsői szőlőjükből fekvő 1917. évi termésű, mintegy 29 (huszonkilenc) hektoliter kiejert, de még seprőn álló fehér bor, nyilvános árverés útján való eladása iránt versenytárgyalást hirdet a következő feltételek szerint:

1. Az árverés Budapesten a m. kir. földmivelésügyi minisztérium IX. főosztályában (II. emelet 74. ajtószám) az 1918. évi február hó 15. napján délelőtt 10 órakor tartatik meg.

2. A bgor egy mennyiségben adatik el és vevő az árverés után 8 nap alatt Tápiószecsőn, a szőlő pincéjében köteles átvenni.

3. A bor az 1918. évi február hó 14. napján délután 4 és 6 óra közt a tápiószecsői pincében s a minta az árverés előtt az árverési helyiségben megtekinthető.

4. Ajánlatok írásban hektoliterenkinti egységárban február 15-én délelőtt 10 óráig adandók be alulírott zárgondnoknál. Bánatpénzül 2000 korona teendő le a földmivelésügyi minisztérium házipénztáránál.

5. A bor a legtöbbet ígérőnek azonnal eladatik. A hektoliterenkinti egységár 400 koronán alul nem fogadtatik el.

6. A vevő a hátralékos vételért három nap alatt köteles zárgondnok kezéhez lefizetni és a bort nyolc nap alatt átvenni, ellenkező esetben vevő terhére új árverési nap fog kifizetni.

Budapest (IX., Üllői-ut 25. I. 8. ajtó) 1918. január 30-án.

Dr. Czettler Jenő,
zárgondnok.

Pestmegye dús gazdag községében a legforgalmasabb

VENDÉGLŐ,

szállásosobákkal, kaszinó és ipartestületi bérlettel, szép termekkel, lakással és két üzlet-helyiséggel (villanyvilágítás) és gyönyörű udvarba épített mozival szabadkézből eladó. Jelentkezéseket „VÉRT” jelleg alatt a lapkiadóhivatal továbbítja. :- :-

Pályázat vendéglőre.

Léva r. tanácsu városban, a ref. egyház tulajdonát képező Kálvin-Udvar bérházban (2 emeletes) lévő vendéglőre a szerződés a közeljövőben lejárván, pályázatot hirdetünk 5-10 esztendő bérleti időre. A helyiség 1918. aug. hó 1-én átvehető, esetleg előbb is, egyezség szerint. A vendéglő áll: egy nagy és kisebb étteremből, 2 kisebb kocsmahelyiségből, konyhából, vendéglő mellett elterülő legalább is 8-900 hektó bort magába fogadó pincéből, külön zöldséglőnce, fűszekammera, padlásraktár, 2 szoba, konyha, kamra helyiségből, ami lakásul szolgál. A város kellős közepén, a legforgalmasabb helyen, kétemeletes bérházban, teljes új, modern épületben, vízvezetékekkel és villanyvilágítással ellátva. Igen alkalmas arra, hogy az egész épület szállodának átalakítsák, földszinten kávéházzal, mintegy 40 emeleti szállodai helyiséget lehetne benne berendezni. 1919. nov. 1-én lejárnak a bérletkészszerződések, ez alkalmából a ref. egyház mint tulajdonos, készséggel belemenne a mai vendéglőnek szállodával és kávéházzal való kibővítésébe.

Ma a pályázat csak a fenti vendéglőre szól. Mai betéti összeg évenként 6000 korona, melyből többször a helyiség nem adatik ki.

Pályázni óhajtok 500 korona bánatpénzzel ellátott pályázatokat 1918. március hó 1-ig nyújtani be a ref. lelkész hivatalba, hol a pályázat feltételei is megtekinthetők.

Az a pályázó, kinek pályázatát az egyház előjárósága elfogadta, de szerződés megkötése előtt visszalép, bánatpénzét elvesztette.

Ref. egyház előjárósága.

KOMLÓS-FÉLE

Paprika és Örlött Fűszerárú nagykereskedés

Budapest, VIII.,

József-u. 35-37.

Telefon: Jozsef 61-12.

ÓRIÁSI MEGTAKARITÁS

Szállításra ajánlom az alább felsorolt cikkeket, készlet és árváltozások fentartva. — Az árak ab raktár Budapest értendő, postacsomagok 200 koronán felül és vasuti küldemények számla ellenében előre fizetendők.

„LEVESMASSZA“ kész leves állítható elő,

forró vízben feloldva minden más hozzáadás nélkül. mp. zöltség, gomba, gulyás, szárnyas, paprika és köményleves 5 kgr.-os bádóg-dobozokban bruttó netto, tömegelőmezők, éttermek és magán-családok részére, rendkívül takarékos per kgr. K 10.—

kanálnyi Aranyszörpöt keverünk per üveg K 6.—

„TEEMITRUM“ kitünően bevált teapótlószerszer.

A „TEEMITRUM“ elsőrendű fontosságú tömegelőmezőszerszer. A „TEEMITRUM“ jószág, zamat tekintetében teljesen pótolja a legjobb teát és rumot. A „TEEMITRUM“ egy csésze forró vízben egy kávéskanálnyit töltve a legizletesebb teát szolgáltatja.

1 kgr. üvegben per üveg K 80.—

1/2 „ „ „ „ „ 40.—

1 üveg circa 1000 csésze teát ad.

Teemitrum össze nem téveszthető más értéktelen gyártmányokkal.



Tisztelt szaktársaim becses figyelmébe ajánlom az általam feltalált

gyors-szűrőmet

s e g y s z e r s m i n d

fejtő-tölcséremet

mindenféle italok szűrésére. A készülék ára 17 korona. — A postai kezelés egyszerűsítése végett kérem a rendelésnél az összegnek címemre való előzetes beküldését. — Kartársi tisztelettel!

Vermes Dávid

vendéglős — Káránsebes

SCHUNDA V. JÓZSEF

cs. és kir. udvari szállító,
a m. kir. operaház, a m. kir. orsz. zeneakadémia, a nemzeti zenede,
az összes budapesti színházak stb.
szállítója,

a pedálcimbalom és a rekonstruált tárogató egyedüli feltalálója.

Budapest, IV., Magyar-utca 16.



Magyarország legnagyobb és villamos erőre berendezett hangszergyára. ❖

A vendégnek semmi sem drága ami jó.

A 200 év óta fennálló

Magyar Király gyógyszerár

készítményei:

1/2 kávéskanál szükséges egy csésze teához „Kormin“ citromzamat. Ára 30 K kg.-ként
1/2 kávéskanál szükséges egy csésze vízhez. „Teafix“ teazamat. Ára 25 korona kg.-ként.
Rum vagy citromzettel.

Pesten házhoz, vidékre utánvétellel szállítjuk

„Kormin“-Vállalat

Budapest, VII. Károly király-ut 17.

Telefon 166-05

— Tessék egy próbarendelést feladni. —

10 HOLD NEMES SZŐLLŐ

villával, jövedelmező méhészettel, Bpest közelébe, nyaraló helyen, vasútnál, hajó-állomásnál olcsón eladó. Ugyanott mesés vendéglő kávéházzal, szobákkal, áron alul eladó. — Bővebbet:

PAUNCZ ERNŐ, Erzsébetfalva
Izabella-utca 7. szám.

Fővárosi Sörfőző R.-T.

Kőbányán

már az első évben

248.000 hl. sört

gyártott, ez bizonyítja legfényesebben söreink kitűnő minőségét.

Világsejtek utánozók

Szent István dupla malátásor utánozhatatlan

Gyártja a

Kőbányai Polgári Serfőző R-T.
Budapest—Kőbánya.

KÖLCSÖN

bármilyen összegben, esetleg kezes nélkül is.

Részlet-fizetések megegyezés szerint. Vagy hadikötvényeket és azokra kölcsönöket ad előleges díjazás nélkül, valamint jelzálog-kölcsönöket is ad. Ajánlatok a válasz postabélyeggel együtt a következő címre küldendők: :- :-

PERKÓ FRITZ, Wien, XIX., Obkirchergasse!

Ajánlunk azonnali szállításra:

Cognac „Vieux Fagon“ 7/10 palack ...	K 24.—
„Vieux Fagon“ 35/100 „ ...	„ 12.—
„Világosi „Marty“ 7/10 „ ...	„ 28.—
Valódi „Megylikör“, Likőrök, Rumatol stb. stb.	
Tea, valódi Suchong, Császárkeverék és „Park Club“ csomagokban.	
Cacao (IIa) minőség, csak szabadon...	„ 80.—
Bors, őrlött-vegyített, igen zamatos és erős ...	„ 78.—
Kömény, levantei ...	„ 48.—
Kénlap I. árú 20/24 szelet csomagja ...	„ 12.—
Rizskeményítőtöltő kilója ...	„ 12.—
„ katon 100 levél ...	„ 32.—
Fehérgyantapótló kilója ...	„ 3.—

SCHWARZ és TAUBER

gyarmatáru nagykereskedők NAGYKANIZSA.

1 kg. jó minőségű ürigomba

Kor. 34.—

Kapható:

ENGEL MIKSA cégnél **LOSONCZ.**

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

LITTKÉ L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg ő császári és királyi fensége, Salvador Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállítója.

PEZSGŐFAJOK:

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

Eladó gyógyfürdő.

Felsőmagyarországi gyógyfürdő igen szép fekvéssel, gyógyvíz forrásokkal, 100 teljesen berendezett szobával, vendéglő étterem, hideg vizgyógyintézzel, 10 holdas parkkal; ingó és ingatlan berendezéssel 400.000 kor., azaz négy-százszáz koronáért üzemképes állapotban eladó. Érdeklődni „Gyógyfürdő H. Gy.“ alatt a lap kiadóhivatal utján lehet.

Alapított 1820.

Fanda Ágoston és Zimmer Péter utóda

Zimmer Ferenc

halmagykereskedő, csász. és kir. udvari szállító

Budapestben

Telefon: József 48—94. Sürgőcím: Zimmer halászmster Budapes

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palack- töltés

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

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

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Budapest-Kőbánya.

Fennáll:

1854 óta

A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzde évi gyártó képessége **1.000.000 hl.**

Hordósörrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4—29. Angyalföldi jégverem: Telefon 115—85. Budai jégverem: Telefon 43~40. Vidékre X. Külsőjászberényi-út 11. Telefon: József 56—36 és József 56—38 Palacksörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon: József 56—37. Budapestre a városi sörraktárakban is.

Dunántul egyik legelőkelőbb berendezett, remek étkező s épp ily kiterjedt kávéházi helyiségekkel és igen élénk forgalommal bíró **nagy szállójának hosszabb időre tehető berlete** teljes berendezéssel 3 0.000 koronáért azonnal átad. Drávai határmenti gőcponton kítűnő **szálló és vendéglő** újabb berendezéssel 120.000 koronáért; járási székhelyen fekvő új és forgalmas **szálló, étkező és kávéház** szép berendezéssel jó forgalommal 250.000 koronáért és több kisebb-nagyobb egyéb ilyes jóforgalmu üzletek, igen jó gőcpontokon, 0—20 .000 kor.-ig **örökáron eladók.** Értesítést ad: **Szigrist Lajos** ingatlanok adás-vételét közvetítő irodája, Pécs, Széchenyi-tér 17. I. em.

