

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, 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.
és 16 kor. háborus pótdíj. és 4 kor. háborus pótdíj.
Félévre . . . 8 kor. Egyes szám ára . . . 1 „
és 8 kor. háborus pótdíj.

LAPTULAJDONOS ÉS KIADÓ:

IHÁSZ GYÖRGY
ÖRÖKÖSE

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

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

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Kiadóhivatati órák: délután 3-5 óráig.

Mozgóképek.



A kávések megbékültek

tehát. Igaz örömmel fogadtuk ezt a hírt. Igaz örömmel fűzünk hozzá néhány megjegyzést is. Lapunk hasábjain örökösen a megértésre, összetartásra, az intelligens komoly munkára ösztökéljük a vendéglős és kávéipar tagjait. Tudván tudjuk, hogy az egymás megbecsülése a magunk megbecsülése is. Ahol — társulati élet van, ott — szó sincs róla — nem lehet mindenki mindig egyazon a véleményen. A tiszta szándéku, úgynevezett „ellenzéki“ ellenőrzésre minden vezetőségnek szüksége van. A jó, hogy az ellenzék ne adjon hajsza-jelleget föllépésének s a fő, hogy a vezetőség ne tekintsen minden ellenzéki mozgolódást titkos aknamunkának. Mert most megbékültek a kávések, de bizonyos, hogy lesz az új elnökségnek, tisztikarnak is majd ellenzéke, talán hamarabb, talán később, jó lesz hát megszívlelni, amit itt lejegyeztünk.

*

Megint a záróóra

kitolásáról van szó itt is, ott is. Április 15-én előre toljuk egy órával az — időt mutató óramutatókat s az a kívánsága ezzel együtt iparunknak és a nagy közönségnek egyformán, hogy a záróórát tolják ki 11 órától 12-re. Vázsonyi, mikor még nem volt miniszter, de már akkor is az a Vázsonyi volt, aki számít: a szónoklás bunkós botjával ugrott neki a szórakozásra szánt idő kurtítóinak. Most ő is tagja a minisztertanácsnak. Ő az igazságügyek minisztere, talán lesz bátorsága, hogy a képviselő szemforgatás ellen szót emeljen most is. A szoliditás farizeusait most intse le; most lehet is, lesz is foganatja szavának. Mi bízunk is Vázsonyiban. Egyáltalán nincs okunk arra, hogy ne higyük, hogy ő most is Vázsonyi Vilmos.

NEMES KUN.

Bárczy.

Írta: Krónikás.

Tehát Bárczy mégis csak elmegy. Tehát a polgármesteri széket mégis elhagyja. Igaz, nem országgyűlési képviselő lesz, hogy belemerüljön a napi politika mindig zavaros vizeibe, hanem átül a főpolgármesteri szék nyugalmasabb párnáira.

Jól van-e ez így?

Lehet-e ez így Budapest székesfőváros érdekei szerint való lépés?

Ha Bárczy ambíciója — a főpolgármesteri szék: vele tovább nem lehet erről a kérdéstről vitatkozni. Ha ő többre becsüli a polgármesterségnél a főpolgármesterséget: ez olyan szubjektív joga Bárczynak, hogy erről igazán felesleges volna szócsatába bocsátkozni vele.

Ezen csak szomorkodni lehet.

Ezen csak szomorkodni kell a budapesti magyaroknak!

Hej, ez a sose gyógyítható magyar betegség, hogy mindenki más helyre, más munkamezőre vágyakozik, mint ahol ma áll.

Ha Bárczy a főváros és a maga jósorsa parancsára a főváros polgármestere lett: ez igazán olyan kiválasztása volt a Véletlennek vagy a Végzetnek vagy az Okosságának, az Előrelátásnak, hogy a főváros és Bárczy egyformán jó, hasznát látta.

Ha Bárczy most munkaereje teljességében, friss energiája kipallérozottóságában a háborus Budapestet elhagyja s a tettek munkamezejéről a reprezentálás, közvetítés diszes polcára emelteti magát: ezen majdnem sirni kell, sirni kell!

Volt hát egy ember Magyarországon, aki a helyén állott; aki tudta, mit akar; tudta, mit kell ma, mit kell holnap s mit holnapután tennie az egymillió lakóssal torlódó fővárosban és mikor már tennivalója nüanszait is jól megtanulta: odébb áll, feljebb ugrik.

Hát ebbe mi sohase tudunk bele nyugodni!

Hát ezt mi sose tudjuk dicsérni!

Hát ezzel a lépéssel kapcsolatban mi nem tudunk ujjongó dicshimnuszokat zengeni!

Mi csak szomorkodni tudunk!

Nekünk csak fáj a magyar betegség!

Csak el, el a kijelölt, jó helyről! Mi lesz ebből a szerencsétlen országból?

Mi lesz?

Hát sose tud már itt senki kitarítani a maga munkamezején a nyugalomra való teljes megéretségig? Nem kíváncsi itt senki arra, hogy mit tudna hát teremteni, ha el nem hagyná időelött a maga helyét?

Szegény ország!

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

Papirszalvéta

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

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

Adatgyűjtés a közéletmezéshez.

Irtá: Kiss István dr.

A háboru sok tekintetben előbbrevitte kultúránkat és olyan erőket hozott napfényre, amelyeknek létezéséről a háboru előtt fogalmunk sem volt.

Katonáink vitézsége és kitartó harci tevékenysége, valamint az itthon lévők áldozatkészsége büszkeséggel tölthet el minden magyar embert.

A negyedik esztendeje tartó háboru nyomán keletkezett drágaság és szűkölködés pedig olyan gazdasági szervezkedésre és berendezésre tanított meg bennünket, amilyenre békeidőben még csak nem is gondoltunk.

Termelési központok és beszerző csoportok alakultak, hogy a közönség ellátása minél biztonságosabban és pontosabban történhessen.

A közfigyelem annyira a gazdasági élet felé irányult, hogy ma már mindenki tudja, hogy a közvetítő kereskedelmet legalább az elsőrangú közszükségleti cikkekre vonatkozólag lehetetlenné kellene tenni és azt kellene megvalósítani, hogy a kiskereskedők, a vendéglősök és kávéosok ne ötödik-hatodik kézből, hanem vagy közvetlenül a termelőtől, vagy legalább is a nagyvállalkozótól kapjanak árut, mert ez esetben bizonyosan enyhülne a mai óriási drágaság és áruhiány.

Lassankint közigazgatásunk is akként alakult, hogy a közéletmezés intézését és szolgáltatást tekintik a legelső és legfontosabb hatósági ténykedésnek.

Ma már a közigazgatási hatóság feladatát képezi, hogy gondoskodik elegendő élelemről és máholnap ruházati cikkekről is.

A közéletmezés biztosítását kívánja szolgálni a kormány azzal a legújabb kiadott rendeletével, amellyel április hó 15-ével elrendelte a népszámlálást és a gazdasági javak összeírását.

Ugyanis a polgári lakossággal együtt összeírják a szarvasmarha-, ló-, sertés- és juhállományt is.

A népszámlálás háztartásonként történik a férfi és női népességnek és a foglalkozásnak részletezésével.

Össze fogják írni ugyanezen alkalommal a vetésterületet is.

A vetésterület felvétele majd gazdaságonként történik és kiterjed a város vagy község határában lévő összes szántóföldterületre, a búzával, rozsszal, árpával, zabbal, tengerivel, burgonyával, egyéb terménnyel bevetett és a mivelet alatt nem álló terület részletezésével.

A népszámlálással egyidejűleg tartoznak a községek összeírni az összeírás idején a község területén lévő gőzcséplőgépeket, avagy benzinnel, petroleummal, villamos vagy más motorikus erővel hajtott, vagy pedig járgányos cséplőgépeket.

Ezen adatokra feltétlenül szükség van, hogy a kormány és alárendelt hatóságaink a közéletmezés súlyos problémáját eredményesen megoldhassák.

A vendéglősöket és kávéosokat elsősorban érdekli a közéletmezés helyes adminisztrálása, mert hisz ők maguk is a közönség élelmézését szolgálják és ennél fogva remélik, hogy illetékes hatóságaink a termelés fokozásával és a cikkek arányos elosztásával, szóval kifogástalan élelmézési politikával majd oda hatnak, hogy a vendéglősök és kávéosok üzemi forgalmához képest elegendő áruhoz juthassanak.

A penészek eltávolítása a pincéből.

Irtá: Szege Bálint.

Olyan pincék, melyek ritkán szellőztetnek vagy nem eléggé hűvösek, nagyon kedvező talajt szolgáltatnak a penészképződésnek. A képződő penész hatása azonban nemcsak abban nyilvánul, hogy a falak és hordók falai bevonatnak, hanem a hordókat és ászokfákat gyorsan tönkretjuttatni segíti. Azonfelül a penész a pince levegőjét is elrontja és azt dohossá teszi, melynek kellemetlen szaga a borba is átmehet és így természetesen annak minőségét is befolyásolja. A penészek a pincéből való eltávolítására számtalan szer lett már javaslatba hozva, melyek közül azonban csak igen kevés bizonyult alkalmasnak, egynémelyik pedig éppen káros hatásúnak. Ezen utóbbiak közül többször lett ajánlva, hogy a pincébe egy nagy, sóval töltött tálat helyezünk el és erre a só súlyának megfelelő mennyiségű kénsavat töltünk, minek megtörténtével a pince gyorsan bezárandó és csak néhány nap múlva nyitandó ismét fel. De ezen eljárás nagy veszéllyel jár azon egyénre nézve, ki ezt végzi, mert a sónak a kénsavval való keletése folytán a mérgező hatással bíró sósav alig képzelhető gyorsasággal fejlődik ki. Ha ez utóbbi azután olyan testekkel jön érintkezésbe, melyek meszet vagy magnézliát tartalmaznak, mint az a kövek nagyrészenél, a tégláknál és a vakolatnál előfordul, akkor a sósav a leg-
rövidebb idő alatt a mész vagy magnézia által megkötetik és penészre semmi befolyást nem gyakorol.

Ellenben a sósavnak használata után néhány napra az azek között tiszta hordóabroncsok vastag

Köszöntő.

(Egy baráti lakomán.)

Szerelmes barátim, érdemes emberek,
Ha megengednétek, én is szót emelek,
Felemelem szavam, a sok bortól, mivel
Itt már vendéget, szót, mindent emelni kell.

Egész világ tudja, ti is jól tudjátok
Azt a rég kisütött, ócska igazságot,
Hogy itt már sok művész irt, faragott, vésett,
De egy se volt oly nagy, mint a nagy Természet.

Időtlen időktől, sohasem ernyedve
Alkot a Természet bölcs, teremtő kedve,
S mégse volt eset rá, egész világiszerte,
Hogy valamely művén magát ismételte.

A mi csak e földön állat, kő, növényzet,
Minden teremtést itt az ő keze végzett,
De alkotásiban elvértve sem lehet
Egyformát találni, bár egy falevelet.

Ha pedig valaki nem hinné szavamnak,
Hogy művein ily nagy különbségek vannak:
Télapó az egyik legjobb példa rája,
Másik meg Kiss István barátom példája.

Télapó is, mint ő, emberszámba számít,
Név szerint legalább embernek mondják itt,
Törődve azonban szemesebben velük:
Egymástól a kettő szörnyű módon ejt!

Télapó is, mihelyt a nap már nem hevít,
Megnyitja szalonját s fehér asztalt terít:
Pusztán mezőkön a fekete avarra
Patyolat kamuka abroszát takarja.

De aki vendégnek asztalához kerül,
Ott ugyan csehül jár, ha még nem járt csehül!
Sirhatnak ott éhen a farkasok, varjak:
Zsugori Télapó egyikre se hallgat!

Szó sincs az asztalán bő falatról, borról,
Sőt a vén fősvény még a vízzel is spórol:
Lakatot vet jégből forrásra, patakra,
Azokat sem üti vendéginek csapra.

Hanem már Kiss István más ember egészen:
Soha vendég nála nem kesergett éhen,
Legfőlegb bú hajtott könyvet a szemébe,
Hogy mért nem övé a — gazda felesége!

Mikor Kiss Istvánék vendégséget adnak,
A patikusok is örvendeznek annak,
Tiszta haszon lévén ez a patikának,
Mivelhogy a sok a jóból is megérthat.

A hányszor baráti lakzin ülök nálók,
Mindent egy gyönyörű, fényes álmot látok,
Messzi századokba lop vissza az álmom,
Régi magyar urak kirájt járom.

Galambbugos kapuk végesvégig nyitva,
A ház ablakai mind kívilágítva,

Sűrű az udvaron a sok cifra fogat,
Vigan vihognak az abrakoló lovak.

Bent pedig bőségtől roskadoz az asztal,
Szorongó tálakkal, teji poharakkal,
Mámoros vendégek hangosan nevetnek,
Virágos kedve van öregnek, gyerekek!

Mind végigélvezem, mind végig álmodom,
Ami szép lezajlott sok hosszú századon,
Gavallér nemzetem erénye, hibája
Szép, tarka képeit mind előmbe tárja!

Oh, mivel köszönjem e sok színes álmot,
Ezt a kövér lakzit, ezt a mulatságot?
Mi méltót kívánjak, mi kedveset mondjak
A házi gazdának, a házi asszonynak?

Nem tudok én jobbat kívánni ma nekik,
Mint azt, hogy boldogan addig éljenek itt,
Míg a nagy öregség belőlük is sívár,
Vendég-unó, rideg, fősvény embert csinál!

S ezt a kívánságom jó szívvel is vegyék,
Hisz ily hosszú élet bőségesen elég,
Mert ha sirba más is mind ily késon szállna,
Sirásóknak bizony felkopnók az álla!

Jakab Ödön.

rozsdaréteggel lesznek bevonva, mi a sósavnak a vasra gyakorolt behatásának eredménye.

Egy másik ajánlat a pincepenész eltávolítására abból áll, hogy a pincében egy nagyobb mennyiség — néhány kilogramm — kén égetessék el, hogy az ennekfolytán képződő nagymennyiségű kénessav a penészgombákat megsemmisítse.

Igaz, hogy a kénessav mérgező hatása a penészgombákat megöli, de ennek a viszonya a mészhöz, magnéziumhoz és a vashoz épen olyan természetű, mint a sósavé, vagyis a kénessav még mielőtt az a penészgombákra kelőleg hatott volna, már a mész vagy magnézium által kötötték meg vagy a vasabroncsokat támadja meg, azért tehát úgy a kénessavnak, valamint a sósavnak alkalmazása nem ajánlható.

Ajánlhatjuk azonban az oltott meszet, mely nemcsak a penészt, hanem egyéb górcsövi élősdit növényeket is képes megsemmisíteni s azért a felhígított oltott mész, különösen ha az többször alkalmaztatik, igen jó szer a penészképződésnek a pincefalokról való távoltartására. E célból a pince falazata kissé sűrű mésszel meszelendő be, mely alkalmával különös gondot kell fordítani arra, hogy a mész a falak hézagaiba jól behatoljon, mert ezen hézagok képezik a penésznek tulajdonképeni fészket. Ha ezen bemeszelés kezdetben 6—8 hetes időközökben ismételtetik, a falazattól a penész távol fog tartatni, később pedig alig lesz szükséges ezen bemeszelést többször, mint félévenként vagy évenként egyszer, alkalmazni.

Sajnos azonban, hogy a bemeszelés a hordókra és az ászokfákra nem alkalmazható és épen ezen utóbbiak azok, melyek a penésztől sokat szenvednek, mert a penészhez még más élősdit gombák is sorakoznak, melyek együttesen a fát mihamarabb elkorhasztják.

Jól ápolt hordók száraz pincében egy évszázadig is eltartanak, míg ellenben nedves pincében azok már tíz évnél rövidebb idő alatt is tönkremennek; mi leginkább az ászokfákkal történik meg, mert azok a pince talajáról való közvetlen érintkezés által, a penész befolyásának legtöbbet vannak kitéve.

A különféle fanemek épségben tartására különféle szerek ismeretesek; de azok közül csak egynehány alkalmas a pincegazdászlatnál. A kátrány és kátránytermékek kitűnő óvószert képeznek a fára nézve; de ezek a pincében egyáltalán nem alkalmazhatók, minthogy kellemetlen szaguk, a borra is ártalmas lehet. A rézgálic, a faneműek épségben tartására a legjobb óvószert ugyan, mérgeztartalma alkatrésznél fogva azonban a borshordóknál szintén nem alkalmazható. De azért célszerűen használható az ászokfák és hordóállványok épségben tartására, mert ezek magával a borral soha érintkezésbe nem jönnek. E célra az így kezelendő fa egy 30 kg. rézgálic és 100 liter vízből álló oldatba teendő és abban legalább egy hétig bennhagyandó, minek megtörténte után a fa a levegőn egyszerűen megszáradtatik. Az így kezelt faneműeken a penészképződés elő nem fordulhat.

A hordók fájának épségben tartására egyedül a borax használata látszik megengedhetőnek, minthogy az egészen ártalmatlan. A boraxból 12 kg. 100 liter vízben feloldandó és a hordók ezen oldattal szivacs segítségével bemázolandók.

Még jobb ezen oldatot forró állapotban alkalmazni, mert így az a fába jobban behatolhat. Tanácsos ezen bemázolást időnként ismételni. Ilyen oldattal a pince fái is bemázolhatók, ha a meszelés után és bizonyos idő múlva ismét penészképződés mutatkozik. Nagyon jó szolgálatokat tesz a paraffin is, de ez csak olyan hordóknál alkalmazható, melyekbe ó-bor töltetik, minthogy ezeknek nincsen többé szükségük arra, hogy a hordó dongáin levő likacsokon át éleny hatoljon a borhoz: eszerint tehát a paraffin oly hordóknál, melyekben a bornak még érnei kell, nem alkalmazandó, mert az a donga likacsait teljesen betömi. Minthogy végre a kisebb faedények és faeszközök is sokat szenvednek a penésztől, ennél fogva ezeknél a paraffin a legjobb sikerrel alkalmazható.

A fentebb ajánlott szerek alkalmazása által, vagyis a falaknak bemeszelése, a hordóknak boraxoldattal történendő bedörzsölése, nemkülönböztetve az ászokfáknak rézgálicoldattal való kezelése által, a penészképződés a pincében elfojtható, sőt attól egészen távol is tartható; a fadarabot azonban kiméni nem kell és a pincét kezdetben havonként, szükség esetén hetenként is át kell vizsgálni és a gyanús helyeket újból bemeszelni, vagy boraxoldattal bedörzsölni. Ha ez megtörténik, akkor a penészfészekek mindinkább kevesbedni s végre egészen elenyészni fognak.

Béke a kávéiparban.

Folyó évi február 20-iki számunkban közöltük olvasóinkkal, hogy a Budapesti Kávéipartársulat február hó 4-én megtartott közgyűlésén Harsányi Adolf elnök az ellene elhangzott támadások következtében állásáról lemondott és példáját az egész elnökség és választmány követte.

Már akkor azon reményünknek adtuk kifejezést, hogy a szenvedélyes támadások helyett inkább a kölcsönös megértés és tisztelet hangja vonuljon be a kávéos tanácskozási termébe, mert hisz minden egyes kávéosnak csak egy feladata lehet a közérdek szolgálatában és pedig az, hogy a kávéosok gazdasági elhelyezését minél jobb helyzetbe juttassa.

Mészáros és Bánó kávéosok, akik a Harsányi elnöksége ellen a harcot vezették, az utóbbi időben mindent elkövettek, hogy a béke helyreálljon az ipartársulathoz.

Minthogy Mészáros és Bánó ragaszkodtak ahhoz, hogy ők vezető állásra nem reflektálnak, ebből nyilvánvalóvá vált, hogy önzetlenül harcoltak és ennek folytán csakhamar megegyezt a két párt az új vezetőség megválasztásában.

Ilyen előzmények után tartották meg f. évi március hó 26-án a Budapesti Kávéipartársulat 103. rendes közgyűlését, melynek napirendjén a következő tárgyak szerepeltek:

1. Elnöki megnyitó, jelentések.
2. A választmány javaslata a »Harsányi Adolf« alap létesítésére.
3. Az 1917. évi zárószámadás és évi jelentés előterjesztése és határozás a fölmentvény megadása iránt.
5. Az üresedésben lévő tisztí állásoknak vá-

5. Az üresedésben lévő tisztí állásoknak válsztás utján való betöltése.

6. Tiszteletbeli állások betöltése.

7. A kávéházi alkalmazottak munkabéréinek emelése.

8. Esetleges indítványok.

A közgyűlésen a tárgyak fontossága és érdekessége miatt nagy számban jelentek meg az ipartársulat tagjai. Az elnöklést Gál Andor vette át, aki üdvözlővén a megjelenteket, a közgyűlést megnyitotta.

Mindjárt az elnöki megnyitó után egy napirendi indítványmódosítást fogadott el a közgyűlés, mely szerint a Harsányi-alap létesítésére vonatkozó s a napirend második pontjával kitűzött tárgyat a választások utánra helyezték át.

Ezután következtek az 1917. évi zárószámadás és évi jelentés előterjesztése, határozat a fölmentvények megadása iránt.

Ennél a tárgynál hosszabb vita indult meg, mert ennek a keretében történt a cukorelosztás sérelmeinek megtárgyalása is.

Még a közgyűlés előtt történt ugyanis, hogy a Harsányi elnöksége alatt történt cukorelosztás megvizsgálására egy 12 tagú bizottságot küldtek ki, amely megállapította, hogy bár a cukorelosztás tekintetében anyagi hiányokról vagy ilyen károsodásról beszélni sem lehet, amit különben Bánó és Mészáros is állandóan hangoztatott, az elosztás kifogásolható.

A bizottság jelentése szerint ennek fő oka az, hogy Harsányi a cukorelosztást minden másnak kizárásával egyedül intézte s így történhetett meg, hogy talán jóhiszeműen is tévedett, amikor egyeseknek sokkal nagyobb mennyiséget utaltatott ki, mint amekkora az illetők forgalmának a viszonyok figyelembevételével megfelelt volna.

Harsányi volt elnök hosszasan bizonygatta az ő elosztásának a helyességét.

A több oldalról történt felszólalás után a zárószámadást és a jelentéseket tudomásul vette a közgyűlés és a fölmentvényt megadta.

Tudomásul vette a közgyűlés a választmány azon indítványát is, hogy az előrelátható 10.000 koronás hiány efedzése céljából a társulati tagdíjakat havi négy koronával fejemelik és ekként ez közgyűlési athározattá vált.

Ezután következett a közgyűlés legfontosabb tárgya, a tisztségek betöltése.

Itt megemlítette az elnök, hogy miután a múlt közgyűlésen Harsányi elnök lemondott és vele szolidárisan az alelnökök is, szükségessé vált a tisztikar megválasztása. Nehogy a pártharcok kössék le a tagok munkaerejét, hanem hogy végre a nehéz viszonyok leküzdésében minden tag együttműködhessen, egy olyan megállapodást létesítettek a személyek megválasztása tekintetében, amely biztosítja a további békét és ezért elfogadásra ajánlja ezen megállapodást, illetve kéri, hogy a közgyűlés az ott felsorolt jelölteket válassza meg.

Ez után névszerinti szavazás következett, miután a szavazatszedő-küldöttség Sachs Odón, Lukács Miklós, Szabó Lajos, Strausz Miksa és Szántó Bélából megalakult. A szavazatok összeháborítása után az elnök Harsányi eljenzés között hirdette ki az eredményt, mely szerint a kompromisszumos megállapodást a közgyűlés is elfogadta és elnökké egyhangulag Reiner Mórt, alelnökké Losonczy Gusztáv és Kovács Józsefet

Apró hírek.

megválasztották. A többi tisztségekre a következőket választották meg:

Pénztáros: Pallai Miksa.

Ellenőr: Kallós Márkus.

Házkezelő: Pethő György.

Választmány: Bánó Dezső, Fábrí Henrik, Gál Arnold, Gárdonyi József, Horváth Dezső, Katona Gyula, Klauber József, Korda Henrik, Lukács Miklós, Mészáros Győző, Nagy Sándor, Pethő György, Bodó Adolf, Rónai Adolf, Sachs Ödön, Szántó Béla, Roóz Márton, Szabó Lajos, Sebők Mór, Strausz Miksa, Steuer Marcell, Seiffert Antal, Tihanyi József, Weingruber Ignác.

Választmányi-póttagok: Deák Elemér, Hebel Mihály, Horváth Mihály, Kálmán Gyula, Reismann Sándor, Skergula István, Stejn Ignác, Várlaki Albert.

Felügyelőbizottság: Gebauer József, Grosz Bernát, Tauber Salamon, Weisz Bertalan, Wertheimer Lajos.

Felügyelő-bizottsági póttagok: Stern Zsigmond, Waczowszky Sándor, Wagner Vilmos.

Szakiskola: Elnök: Reiner Mór, Walter Károly, Augusztyni Oszkár, Berger Leó, Kovács József, Gárdonyi József, Losonczy Gusztáv, Kallós Márk, Mészáros Győző, Pallai Miksa, Sachs Ödön, Steuer Marcel, Weingruber Ignác.

A választás megejtése után az elnök üdvözölte az újonnan megválasztott elnököt, akinek az elnökséget nyomban át is adta. Az üdvözlő beszédben különösen kiemelte, hogy végre több évi küzdelem után sikerült Reiner Mór személyében egy olyan elnököt az ipartársulat élére állítani, akiben az ipartársulat minden tagjának bízalma van.

Ezután Reiner Mór, az újonnan megválasztott elnök mondott rövid, de talpraesett üdvözlő beszédet, kifejtve, hogy a háborús viszonyokról való tekintettel programot nem adhat, mert hiszen nap-nap mellett új rendelkezés és változások vannak s így egy messzemenő munkatervet megállapítani nem lehet. A programja a munka, amelyhez nagy kedvvel fog és reméli, hogy a többi tisztviselők és az egész ipartársulat közreműködésével az ipar érdekében fog kifejthetni.

Ezután Losonczy alelnök köszönte meg a bizalmat, kifejtve, hogy azt a helyet, ahova a tagok bízalma állította, munkával fogja kiderímelni.

Majd Kovács alelnök szólalt fel, megköszönvén a bizalmat és megígérve, hogy az elnököt és az alelnök társát hasznos munkájukban támogatni fogja.

Az egész közgyűlés lelkesen ünnepelte ezután a három vezetőt, akikben a munka apostolai kerültek megfelelő pozícióba.

Ezután a választmányi javaslatára tiszteletbeli alelnökké választották Upor Józsefet és Glück Károlyt, hogy ezzel elismerjék mindkettőnek a társulat érdekében kifejtett nagy munkásságát.

Elhatározták ezután, hogy a választmányi javaslata szerint a ruházati és egyéb drágaságra való tekintettel az összes alkalmazottaknak fi-

zetését 25 százalékkal felemelik, 1918. évi április 1-től kezdődőleg három óra.

Azért határozta el a közgyűlés ezt egyelőre három óra, mert a további viszonyok alakulásától kívánja függővé tenni, hogy esetleg nem okvetlenül szükséges-e a drágasági pótlék újabb emelése.

Ennél a tárgynál a Király kávéház tulajdonosa felszólalt azon értelemben, hogy a pincérek vezetőivel kellene a társulat elnökségének érintkezésbe lépni, hogy együttesen állapítsák meg a kölcsönös érdek figyelembevételével a drágasági pótlékot. Miután azonban az elnök kijelentette, hogy már próbálkozott annak megállapításával, hogy a pincéreknek kik a tulajdonképeni vezetői, de ez nem sikerült neki s így nincs mód arra, hogy egy olyan vezetőséggel lépjen érintkezésbe, amely a pincérséget és általában a kávéházi alkalmazottakat tényleg képviseli. Ezért határozott a közgyűlés a választmányi javaslata értelmében.

Ezután történt a Harsányi-alapra vonatkozó intézkedés. Harsányi elnökösködése idején ugyanis a cukor elosztása következtében 65.000 korona haszon származott. Ezen összegből most a választmány 25.000 koronát javasolt kihatítani egy külön alap létesítése céljából, melynek jövedelme azután a mindenkor elnök intézkedése szerint fordítatik megfelelő célra. Hogy Harsányinak is megadassék a végtisztesség, ezt az alapot a közgyűlés Harsányi-alapnak nevezte el. A közgyűlés a választmány javaslatát elfogadván, a Harsányi-alapot a fenti értelemben létesítette.

Ezután Szabó Lajos indítványára a sajtónak a kávéások érdekében kifejtett munkájukért jegyzőkönyvi köszönetet szavazott.

Az elnök ezután beszámolt arról, hogy a tejjelállítás tekintetében eljártak a közlelmezési miniszternél, majd a záróra tekintetében a főkapitánynál is. A közlelmezési miniszter kilátásba helyezte, hogy mihelyt arra módot talál, a kávéások részére a tejet újból kiutalja, a főkapitány pedig kilátásba helyezte a záróra megfelelőbb megállapítását.

Ezután a közgyűlés az elnökség és Mészáros és Bánó lelkes éljenzése között befejeződött, utána pedig társasvacsoera volt.

A magunk részéről végtelenül örülünk, hogy a kávésiiparban végre a személyi harcok megszűnnek és az ipartársulat a kávésiipart sújto nehéz körülmények leküzdésére fogja minden erejét szentelhetni.

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

(*) **Bérleti hírdetés vasúti vendéglőre.** A máv. miskolci üzletvezetősége 5 évre bérbeadja a zolyombrezói vasúti vendéglőt. A bérlet f. évben július 1-én kezdődik. F. hó 6-án déli 12 óráig lehet az ajánlatot megtenni a miskolci üzletvezetőségénél.

(-) **Örült a Reklám-szállóban.** A Szerecsenutcai Reklám-szállóban néhány nappal ezelőtt megszállt Karla Lajos harminc éves hivatalnok, aki állítólag a Hadigondozó Hivatalban van alkalmazva. Karla Lajos feltűnően viselkedett, a folyosón elkezdett táncolni, nevetni és sírni. A szálló személyzete rendőrt hívott, de míg a rendőr megérkezett, Karla felvágta ereit. A mentők a súlyosan sérült embert bekötözték és a VI. kerületi kapitányságra vitték, ahol a rendőrorvos megállapította, hogy köz- és önveszélyes örült. Beszállították a Lipótmezőre.

(o) **A mulatóhelyek kiváltsága.** A Nemzeti (Royal) sörkabaré üzletvezetőjét följelentették, mert az étlapon szereplő menüt nem szolgálták ki azzal a megokolással, hogy a menü már elfogyott. A panaszos azt is feljelentés tárgyává tette, hogy az ételsoron csak két hústételt hagyta meg tizenkét-tizenkét koronás árban, a többi hústételt pedig kihúzták. Az üzletvezető szigorú megbüntetését kérte a kötelező menü kiszolgáltatásának megtagadása és ezenkívül árdragító visszaadás vétsége miatt is. Becsületa a vállalat egy hírdetését, amely szerint az ételeket polgári áron adják. A VII. kerületi kapitányságon a rendőrbíró fölmentette a vádlottat azzal a megokolással, hogy mulatóhelyekre a fővárosi szabályrendelet nem vonatkozik, azokra nem kötelező a menü kiszolgáltatása és tetszés szerint követelehtnek árat. A panaszos az ítélet ellen fölebbezett.

(?) **Lövöldözés a kávéházban.** A Meteor-kávéházban Plesz Olga artistanőt revolverrel megsebesítette Szűcs Lajos magánhivatalnok. Az artistanő a lábán sérült meg, a fiatalember pedig a kezén égési sebeket kapott. Szűcs a főkapitányságon azt mondta, hogy mulogatta a revolvert, amely véletlenül sült el.

(!) **Jakab Ödön verse.** A kiváló költő, Jakab Ödön, a Petőfi- és a Kisfaludy Társaság tagja, szép verset írt lapunk mai tárcájába. Annál kedvesebb az ilyen értékes költemény, mert lapunk tulajdonosairól muzsikálnak a meleg ritmusu sorok. Felhívjuk rá olvasóink figyelmét.

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

az igazgatóság.



Schaumburg Lippe herceg

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

-- Megrendeléseket gyűjtő irodája: Budapest, IV. kerület, Váci u. (Pariisápalotája) a Magyar agrár- és járadékbank Rt. fiókja. Köz. onti iroda: Budapest, Nádor-u. 10



MI AZ ÚJSÁG?

A kávéipartestületi közgyűlése. A kávéipartestület elé igen érdekes jelentést terjesztett az ipartestület választmányja. Megállapítja a jelentés, hogy a nyersanyag legnagyobb része a kávékereskedelem kezébe került és így a kávé ára — persze nem a maximális, ahnem a forgalmi ára — ma 60—80, sőt 100 korona, a csokoládé 80—90 korona s a kakaóé 60—80 korona. De nemcsak az importcikkek ára szökött fel, hanem a hazai termékeké is. Amikor a tojás árát maximalták, a tojásforgalmi iroda csak maximál iskészetet utalt ki s a kávécsok 70—80 fillérért vették a tojás darabját. A vajért 30—36 koronát fizetnek különként. A tejet jóval a maximális áron felül vásárolták, míg szabad volt tejet és tejeskávét kiszolgáltatók, de hogy elvették tőlük a tejet, mégsem kapott többet a közönség. A jelentés meg is jelöli a sok visszáság okát: azt, hogy a hatóságok intézkedései nem a termelés és a főlhozatal fokozására, hanem a fogyasztás csökkentésére irányultak és így nem vezethettek eredményre.

A záróra meghosszabbítása. Az illetékes körök a legközelebbi napokban arról fognak tanácskozni, hogy a nyári időszámítás, amely az újabb intézkedés szerint tudvalevően április 15-én kezdődik, nem teszi-e célszerűvé és szükségessé a záróra meghosszabbítását. A terv az, hogy a zárórát tizenegy órától tízenkét órára. Csak valóság legyen ebből a tervből.

A tejkorlátozó rendelet módosítása. A közlélmelési miniszter leiratot intézett a fővároshoz, amelyben közli, hogy a tej forgalombahozatalának korlátozása tárgyában régebben kiadott rendeletét a tanácsnak ebben az ügyben hozzáintéztet felterjesztése alapján a kávémérésekre és tejivócsarnokokra vonatkozólag módosította. A módosító rendelkezés szerint a főváros területén lévő kávémérések és tejivócsarnokok tej felhasználásával készült ételeket és italokat továbbra is kiszolgáltathatnak, ha az alábbi feltételeknek megfelelnek: 1. Kötelesek a korábbi rendelkezésben megállapított bejelentési kötelezettségnek eleget tenni és ezenkívül hetenkint bejelenteni a fővárosi tejhivatalnál a tej szállítójának nevét, lakóhelyét és a szállított tej napi mennyiségét. 2. A bejelentés alapján a kávémérések és tejivócsarnokok tejkontingensét a székesfővárosi tejhivatal állapítja meg. Aki a kontingentált mennyiségen felül szerez be tejet üzlete részére, ezt a tejtöbbletet, amennyiben pedig a tejkontingens a központi tejhivatal kondenzált tejben utalná ki, az összes címére érkező tejmennyiséget a központi tejhivatalban bejelenteni tartozik és azt annak rendelkezései szerint becsáthatja csak közfogyasztásra. 3. Tejet sem nyers, sem forralt állapotban nem szabad kiszolgálni az üzleten kívül, kávémérésekből sem tejből készült ételeket és italokat nem szabad kiadni. 4. A kávémérések és tejszarnokok a részükre kontingentált tejszükségletüket budapesti tejkereskedőtől nem szerezhetik be.

A kávéérés adhat kávét, a kávéház nem. Megírtuk, hogy a közlélmelési miniszter március 15-től kezdve megtiltotta, hogy a kávéházban, a kávémérésben és a tejivócsarnokban tejet vagy tejeskávét szolgáljanak ki, most azonban a tilalom alól föloldotta a kávémérést és a tejivócsarnokot, még pedig azzal a megokolással, hogy

ott a legszegényebb néposztály issza a kávét. A kávécsok természetesen sérelmesnek tartják ezt az intézkedést és elhatározták, hogy küldötséget utján fogják kérni a közlélmelési minisztert és a fővárost a régi állapot visszaállítására. A kávécsok arra hivatkoznak, hogy ma nem a munkások a legszegényebbek, hanem a középosztály, amelynek tagjai nem járhatnak a kávémérésbe, amelynek tagjai nem járhatnak a kávémérésbe, hanem a kávéházban köllék el kávéból álló uzsonna-vacsorájukat. A közlélmelési miniszter intézkedése tehát nemcsak őket sújtja, hanem a ténylegesen legszegényebb osztályt is. Hivatkoznak a kávécsok arra is, hogy a kávéházakban a legutóbbi időben mindössze kétezer liter tejet kellett naponként, míg a kávémérésekben és tejivócsarnokokban napi 30.000 litert fogyasztanak el, éppen úgy, mint a kávéházban, nagyobbára egészséges emberek. Ha a kávémérések tejfogyasztását kontingentálnák, jutna tej a kávéházakba is s megszüntetnék azt a kétségtelenül igazságtalan helyzetet, hogy a kávéérés adhat tejeskávét, a kávéház pedig nem.

Az új kávéházi árszabály. A kávéházi árbitráló-bizottság Hoffmann Mihály elnökletével tartott ülésén újabb revizió alá vette a kávéházi étel-és italneműek árjegyzékét. Szükségessé tette ezt a reviziót az a felsőbb ahtósági intézkedés, amely a kávéházi üzemeitől március 15-től kezdve a tejet teljesen megvonta. A bizottság ilyen viszonyok közepette kénytelen volt a kávécsokot a tejeskávét árusításának betiltásáért valamely módon rekompenzálni és hozzájárult ahhoz, hogy a fekete kávé adagjának árát tíz fillérről fölemelhessék, vagy isegy adag fekete kávé az A. és a B. osztályú kávémérésekben ötven, illetve hatvan fillér, a C. és a D. osztályú kávéházakban hatvan, illetve hetven fillér lesz. Az üres tea ára marad a régi. A bizottság a pohárban vagy csészében árusított rumos tea árát az eddigi száz fillérről nyolcvan fillérré csökkentette. Ennek ellenében azonban jogukban fog állni a kávécsoknak, hogy kannában is kiszolgáljanak teát rummal és ezért száznegyven fillért számíthatnak.

Márciusi fagy. A hideg március utolsó napjaira újra az emberekre kényszerítette a téli kabátot. Az országból beérkező jelentések nagy hideget jelentettek. A földművelésügyi miniszterium mezőgazdasági statisztikai ügyosztályának véleménye szerint azonban a fagnak sem az őszi, sem a tavasz ivetésekre nincsen hatása. Egyedül a korai gyümölcsfák virágzásában okozott némi pusztítást, de ez a kár sem jelentékeny.

Három hadikönyha meguytása. A székesfőváros Népjóléti Központjának népelelmelési szakosztálya április 5-én a IV. kerületben (Havas-utca 2.), április 6-án a II. kerületben (Heltai H.Ferenc-utca 8.), április 7-én pedig a IX. kerületben (Bakács-tér 3.) lévő hadikönyhakat megnyitja. Jelentkezéseket a hadikönyhák április 2-től fogadnak el. Kétfogásos ebéd ára 60 fillér lesz, amelyhez hetenkint háromszor 1 korona 30 fillér külön díjért husételt is lehet kapni.

A bor.

1. A hordójelzés díja is megírta. A hordójelző-hivatal Bizottsága Déry Ferenc dr. alpolgármester elnökletével ülést tartott. Puréll Győző tanácsjegyző előterjesztette az ügyosztály javaslatát, amelynek értelmében a hordójelző-díjakat 100, illetve 150 százalékkal föl emeli. Arra való tekintettel, hogy a jelenlegi díjak mellett a fő-

város a hivatal költségeit fedezni nem tudja, a bizottság a javaslatot elfogadta. Ez is ok a bor árának az emelésére.

A piac.

1. A konzervek ára. Az Országos Közlélmelési Hivatal vezető miniszter 74.858. sz. rendeletével Hujra megállapította a zöldség-, főzelék- és gyümölcs-konzervekért követhető legnagyobb árakat március 15-től kezdve. A rendelet külön állapítja meg a gyár és a fogyasztói árakat. Ez utóbbiak a következők: Cseresznye, meggy, málna, köszméte, ribiszke, cseresznyealma, (díszalma), som, szeder, áfonya, befőtt: egy egész doboz 10.45 K, 1 literes üveg 12.10 K; számoça, kajszinbarack és őszibarack befőtt: egy egész doboz 13.75 K, 1 literes üveg 15.85 K; ringló, szilva, szőlő, körte, birs, dinnye és naspolya befőtt: egy egész doboz 9.15 K, 1 literes üveg 10.80 K; cseresznye, meggy, málna, ribiszke, szeder, áfonya, köszméte, szőlőiz és jam, vederben teljes (brutto) súly tiszta (netto) súlynak véve 1 kg. 12.65 K; jam, üvegben (vagy dobozban) 1 kg. 13.95 K; kajszinbarack- és számoçaiz és jam vederben 1 kg. 15 K; jam üvegben (vagy dobozban) 1 kg. 16.50 K, elsőrendű vegyestiszta gyümölcisz vederben 1 kg. 9.25 K, kímérve 9.70 K, almaiz vederben 1 kg. 4.90 K, kímérve 4.90 K, birsalmasajt 1 kg. 8.80 K, almasajt tiszta súlyban, edény önköltségi áron 1 kg. 7.15 K, málnaszörp palackokban 1 literes üvegben (1.3 kg.) tiszta súly 14.20 K, asztalalma és körte finomabb minőség, gyári készítmény (csomagolva vagy kímérve) 1 kg. 8 K, aszalt gyümölcs: erde ivadkörte 2.65 K, apró étkezési körte 3.95 K, hámozatlan alma szeletek 5.30 K, savanyított káposzta kímérve, leve nélkül 1 kg. 1.80 K, savanyított fehér (tarkó, kerék, kerek) répa márciusban 1.69 K, április 1. után 1.80 K, savanyított takarmányrépa étkezési célra márciusban 1.14 K, április 1. után 1.21 K, savanyított (sózott) tök márciusban 2.24 K, április 1. után 2.35 K, ecetes tök márciusban 2.54 K, április 1. után 2.65 K, párolt és sózott zöldborsó egy egész dobozban 5.40 K, párolt zöldborsó egy egész dobozban 6.90 K, sós-, vizes uborka 1 drb — 20 K, ecetes uborka 1 drb — 29 K, paradicsomlé 5—7 százalékos extrakt tartalommal 1 literes palackban 4.30 K, 0.7 literes palackban 3.30 K.

2. Zöldség-, főzelék- és gyümölcsárak. A zöldség- és gyümölcsforgalmi intéző-bizottság megállapította a zöldség-, főzelék- és gyümölcssterményekért április 1-től április 30-ig követhető maximális árakat. Az árak a következők (az első termelőnél 100 kg.-ként koronában, a második a nagykereskedőnél 100 kg.-ként koronában, a harmadik a kiskereskedőnél fillérben kilogrammonként értendő): Keltkáposzta 80, 100, 120, kalarabé 70, 88, 100, fehér-, tarlórépa 40, 52, 62, sárgarépa, petrezseljem és pasztinák 84, 102, 114, céklarépa 70, 82, 96, zeller 84, 102, 114, vöröshagyma: makói és erfurti fajta 104, 130, 145, eggyéb affja 94, 120, 135, fokhagyma 360, 420, 480, dughagyma: I. rendű 500, 600, 700, II. rendű 400, 480, 560, III. rendű 200, 260, 320, I. rendű válogatott csemege fajalma 320, 400, 480, I. rendű alma, mely az előbbi minőségbe nem sorolható 190, 250, 270, II. rendű alma 130, 170, 200, dió (zsák nélkül): vidéken 330, 420, 500, Budapesten — 420, 530, dióbel (tisztasúly) 1500, 1650, 1770, mogyoró (belföldi) 200, 250, 280, gesztenye 35—40 darab fél kg.-ja 200, 250, 280, apróbb fajta 130, 160, 190, torma 160, 200, 240, laboda 60, 100, 130. A hagyma



HERCEG WINDISCH-GRAETZ LAJOS

pincészetel Tokaj — Sáropatak — Budafok

Tokaji Bortermelők Társasága R.-T. Tokaj

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



nagykereskedői ára zsákokkal együtt értődik. Ha a termelő a kiskereskedőnek ad el, a nagykereskedői árat igényelheti. A termelő telepén akár nagyban, akár kicsinyben való árusítás esetén kizárólag a termelői árak számíthatók föl.

3. **A vizes uborka ára.** Az OKH-t vezető miniszter 1918. évi március hó 8-tól kezdődő joghatállyal a sós-vizes uborkának legmagasabb árát további rendelkezésig a következőkben állapította meg: 100 kg. sósvizes uborkának gyári ára 108 K, 100 drb. vegyes nagyságu sósvizes uborka gyári ára 18 K 75 f, 1 drb. vegyes nagyságu sósvizes uborka fogyasztói ára 23 f.

4. **A 40—50 kg. élősúlyú soványseretések új maximális ára.** A 40—50 kg. élősúlyú hizlalásra továbbtartásra szánt soványseretések maximális ára eddig nem volt megállapítva, de ha ily súlyú seretések vágásra vétettek, 6.50 K volt a 1915—1916. M. E. számú rendelet értelmében az árak. Hogy 40—50 kg. súlyú seretések inkább kikészítésre, mint ledlésre adassanak el, az ily célból vásárolt ily súlyú soványseretések árát az 1918—1919. M. E. számú rendelet 7.50 koronában állapította meg. Ez az új rendelet március hó 22-ikén lépett életbe.

Világítás, fűtés.

1. **A világtatási adó.** A gáz- és elektromos áram megadóztatása ügyében alkotott szabályrendelet április 1-én lépett életbe. A tanács a szabályrendelet végrehajtása dolgában a következőképpen rendelkezett: A világtatási vállalatok kötelesek április 1-től kezdve a fogyasztott gáz vagy villany ára 10 százalékát kitevő adóösszeget a számlán vagy a fogyasztási kimutatáson külön kimutatni, az adót beszédni és a fővárosnak beszolgáltatni. Nem kell beszédni az adót oly fogyasztóktól, akiknek a tanács adómentességet engedélyezett. Akiknek pedig adókedvezményt adott a tanács, ott a beszédett adó az eladási árnak csak 5 százaléka. A világtatási ügyosztály a kedvezményes fogyasztókat nyilvántartja. Minden mérőátírás az ügyosztálynak bejelentendő. Azoknak a fogyasztóknak, akik 1—2, illetőleg 3 szoba címén adómentességet, illetőleg kedvezményt élveznek, ezt a kedvezményt az első alkalommal nem kell kérelmezniük. Kérelmezni csak akkor kell, ha az adókedvezmény igényét nem állapították volna meg. A tanács felhatalmazta a világtatási ügyosztályt, hogy amennyiben a főváros érdekeinek sérelme nélkül lehetséges, az átmeneti idő alatt a termelőtelepekkel a negyedévi adóösszeg megállapítására egyezséget kössön. A tanács az 1918. év kilenc hónapjának a világtatási adó jövedelmét másfélmillió koronában irányozta elő.

2. **A szénárak emelése.** Értesüléseink szerint tárgyalások folynak a szénbányák között a jelenlegi szénárak felemelése ügyében. Az áremelést a termelési költségek emelkedésével okolják meg a bányák.

Tenkén a

KORONA-SZÁLLODA

(10 szoba) kávéház és étterem
percentre jó feltételekkel
azonnali átvételre
kiadó.

Pincérek bérmozgalma a borralaló ellen.

A szakszervezet elfogadta az új árszabály-tervezetet.

A magyarországi szállodai, éttermi és kávéházi alkalmazottak országos egyesületében három gyűlést tartottak. Ott volt Budapest minden szervezett pincére.

Általánosságban követelik a szállodai, éttermi és kávéházi alkalmazottak, hogy a napi munkaidő 10 óra legyen, a melybe beletartoznak a pihenési szünetek és ülő pihenés is. A napi 10 órás munkaidőn túl minden megkezdett óra különórának számítandó. A munkabér heti munkabérből és százalékból álljon. Az előbbi szombatonként, az utóbbit naponta fizessék a munkaadók. A munkabéren kívül az alkalmazottaknak megfelelő teljes napi élelmezés is jár.

A szállodai és éttermi segédek,

akiknek heti munkabére eddig 20 korona volt és akik borralalóval együtt átlagban 80—100 koronát kerestek, 36 korona heti munkabért követelnek.

Ugyanennyiben kívánják megállapítani a pincérek és az úgynevezett „borászok” (bort feldolgozó ételhordók) heti munkabérét is, míg a felszabadult borfiúknak 30 korona heti bért követelnek, Ezenkívül — s ez az új árszabálytervezet legfontosabb része — követelik, hogy a felszolgáló alkalmazottak az összbevételek hat százalékát kapjanak, amely akként osztandó fel, hogy az összbevétel 2 százaléka a főpincéré, 4 százaléka pedig együttesen a segédeké legyen.

A segédek százaléka egyenlő arányban osztandó fel, vagy mindenki az általa teljesített forgalom után kapja a százalékrészesedést. Kisegítők hétköznap 10, vasárnap 12 korona munkabért kérnek és 4 százalékot az általuk teljesített forgalom után. A nyári szezonüzemekben a munkabér és százalék magasabb. Követelik, hogy a főpincérek ne legyenek felelősek a leltárért és óvadékuk két napi bevételnél ne legyen nagyobb. Heti egy szabadnapon kívül egységes és mosható munkaöltönyt követelnek, amelynek beszerzéséről és tisztántartásáról a munkáltató legyen köteles gondoskodni.

A kávéipari alkalmazottak

követelése nagyjában azonos az éttermiekével. A kávéházi üzemnek megfelelően különböző beosztású napi tíz órás munkaidőt követelnek, míg az eddigi 20—24 korona hetibér helyett 48 koronát és az éttermi segédekével azonos százalékos részesedést. A kávéfőzők heti bérminimumát 60 koronában, a konyhaleányokét 35 koronában kívánják megállapítani.

Ezeket a követeléseket valószínűleg nagy nyilvános gyűlésen fogják ismertetni és aztán memorandum alakjában eljuttatják a munkaadók ipartársulataihoz.

Jó ezt tudni.

1. **Hagymanevelés palántáról.** A vörshagymát nevelhetjük magról úgy, hogy a magot ritkán sorokban elvetjük, kapáljuk jól, de így csak kis hagymákat nevel. Sokkal általánosabb a duggató-hagymáról való termesztése, de a legszebb, legizetesebb és legtartósabb hagymákat palántáról lehet nevelni. A hagymának nem minden fajtája alkalmas az ilyen termesztésre. A finomabb, hogy úgy mondjam, nemesebb fajtákat szoktuk így szaporítani, pl. a Zittaut, Ezüstfehér hollandit, Spanyol korait stb. — A hagymapalánta kissé lassan fejlődik, ezért melegágyban kell nevelni. A magot sűrűn elvetjük március elején melegágyba és április felé ültetjük ki a szabadba. Ültetésnél a vékony gyökérkéket visszavágjuk, a zöld szárat pedig visszacsipjük. Arra nagyon ügyeljünk, hogy a palántákat ne ültessük mélyen. Az ültetési távolság a fajta és talaj szerint 25—30 cm. sor- és 20—25 cm. növény-távolság. A palántáról való nevelés csak jó kert földben, megfelelő gondos ápolás és szükség esetén öntözés mellett sikerülhet.

2. **Házitészta cukorrépből.** Miképp kell házitészta cukorrépből készíteni? A cukorrépat szépen meghámozzuk, kockára felvagdadjuk és megfőzzük. Nagyon meg kell főzni. Késsel vagy kanállal, mint a gombát, összevágjuk, igen apróra; vizet sokszor kell ráönteniünk. Nagy tűz nem jó, mert kifut az ízesség. Fahéjat teszünk rá, egy fél centi kell ebből; tészta teszünk a tepsibe és rátesszük egy centi vastagon a kész, finomra vagdalt cukorrépat. Majd egy fél centi vastag kelt tésztaival beborítjuk, cukros vízzel megkenjük a tetejét és hagyjuk jól megkelni a tepsiben, úgy tesszük a sütőbe. Nagy tűz nem jó. Ha kisül, porcukorral beszórjuk. Ha kihül, felvagdadjuk szép kockára és feltálaljuk. Nem lehet tudni, miből van, nagyon finom, érdemes magját szerezni és termelni. Sok nem kell belőle, nem esik össze, mint az alma és jobb annál.

3. **Pótkávé.** Frey Lajos vegyész írja, hogy igen izés és olesó pótkávé lehet otthon készíteni a következő recept szerint: Egy kiló le-

A vendégnek semmi sem drága AMI JÓ

A 200 év óta fennálló „MAGYAR KIRÁLY” gyógyszertár készítményel:

1/2 kávéskanál szükséges egy csésze teához. „Kormin” 1/2 kávéskanál szükséges egy csésze vízhez. „Teafix” tea-citromzamat. 1 kg. 100 kávékanál = 100 citrom. Ára 30 K. || zamat. 1 kg. 100 kávékanál = 100 adag. Ára 35 korona. Rum vagy citromzettel.

„KORMIN”-VÁLLALAT, Budapest, VII. ker., Károly király-ut 17. szám.

Telefon: 166—05.

Tessék egy próbarendelést feladni.

Telefon: 166—05.

fejelt és tisztára mosott cukorrépát tökgyalun megreszelünk és a reszeléket lassu tűzön, óvatosan, hogy meg ne égjen, megpörköljük. Ugyanily módon pörkölünk meg egy kiló katángkóró (cikória) gyökeret s a keltőt jól összekeverve kávédarilóban ledaráljuk. Az ily módon készülő pótkávénak izessége mellett az a nagy előnye is megvan, hogy aránylag igen kevés cukor kell hozzá. Azután kilója nem öt koronába, hanem csak harminc fillérbe kerül. Ha ehhez a pótkávéhoz öt-tíz százalék babkávét is veszünk, első minőségű kávékeveréket kapunk. Magából a cukorrépából is lehet jó pótkávét készíteni, de persze a minőség rovására. Annyi azonban bizonyos, hogy ehhez még kevesebb cukor szükséges.

2. Szőlőink védelme. Amint tudjuk, a szénkének az egyetlen biztos szer) a szőlőnek filoxera elleni megóvására. Mint minden, úgy a szénkének is nagyon megfogott a háborus években, sőt mondhatjuk, hogy teljesen elfogyott. A szénkéneget ugyanis kénből gyártják, a kén pedig elsősorban hadjédeket szolgál, s így szénkénegyártásra kén nem marad. A szénkénekhiánynak azonban másik oka az, hogy Magyarországra a kén Olaszországból hoztuk, mely behozatal most megszűnt. Ez a magyarázata annak, hogy miért nem lehetett a szőlősgazdának szénkénege. Ezt az állapotot azonban tűrni kell, mint amnyi sok háborus áldozatot.

Most azonban úgy fordult a szénkének ügye, hogy a tavaszra mégis lesz szénkének. Az emberi leleményesség ugyanis minden hiányt pótolni igyekszik s ezt az igyekvést siker is koronázza. Reménykedhetünk, hogy sikerül kén tartalmazó anyagokból állítani elő a kén, mert az idevágó kísérletek mind beváltak. Kénkövandókból, gipszből sikerült már kén előállítani s lehet rá reményünk, hogy sikerül ez nagyobb mennyiségben is és így lesz szénkének ismét, ha mindjárt nem is olyan nagy mennyiségben, mint békeidőben, de legalább mégis annyi, hogy a filoxerafoltokat szénkénegezni lehessen s így fenntartsuk némileg szőlőinket. A háborus drágulásban természetesen a háborus szénkének is drágább lesz. De a drágább szénkéneget a mai borárok mellett meg tudja venni a szőlősgazda s minden áldozatot meg fog hozni, hogy a szőlője ki ne pusztuljon.

Főszerkesztő: Gyököcssy Endre dr.

Mielőtt
szükségletét
valódi hegyi
málna
szörpben
fedezné, kérjen
mintázott ajánlatot
STEINER
ÉS LÖWY

első besztercebányai
hidraulikus gyümölcs-
sajtoló és szörpgyártó
Besztercebányán

KOMLÓS-FÉLE

Paprika és Örlött Fűszeráru nagykereskedés

Budapest, VIII.,

József-u. 35-37.

Telefon: Jozsef 61-12.

ÓRIÁSI MEGTAKARITÁS

Az árak ab raktár Budapest értendők, postacsomagok 200 kronán felül és vasuti küldemények számla ellenében előre fizetendők.

„TEEMITRUM“

Tea rummal

kitűnően bevált teapótlószer

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

1 kgr. üvegben per üveg K 70.—

1/2 „ „ „ „ 35.—

1 üveg circa 1000 csésze teát ad.

**Teemitrum össze nem téveszthető
más értéktelen gyártmányokkal.**

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti
szaklapja a

BORÁSZATI LAPOK

mely ötvenedik évfolyamban hetenkint jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.

Ezen szaklap, mely nemcsak a magyar szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem legélénkebb figyelemmel kíséri a külföldi tapasztalatokat is, minden kétséget kizárólag a legsokoldalubb és legtartalmasabb szőlészeti újság, mely minden más külföldi vagy hazai szaklap olvasását egész fölöslegessé teszi.

A „BORÁSZATI LAPOK“-nak a közgazdaság és a gyakorlati szőlőművelésnek és borászatnak szentelt rovatai igen kimerítők, de különös súlyt helyez a tudósításokra is.

Minden előfizető béke idején évenként több színes műmellékletet kap, valamely szőlőfaj híréért. Ugyisintén kéthetenként ingyenes mellékletként veszik az előfizetők a »Gazdasági Tanácsadó« c. lapot, mely nemcsak a mezőgazdaság, de főleg az állattenyésztés, baromfi-, méltényésztés, kertészet, gyümölcsészet, háztartás stb. köréből veszi közleményeit.

Laptulajdonos: Szerkesztésért és kiadásért felel:
Dr. BAROSS ENDRE. Dr. DRUCKER JENŐ.

A lap előfizetési ára:

1 évre 32 kor. 1/2 évre 16 kor. 1/4 évre 8 kor.

Mutatványszámot 3 héten át készséggel küld a

Borászati Lapok kiadóhivatala
Budapest, IX., Üllői-ut 25. sz.

Fővárosi Sörfőző

R.-T.

Kőbányán

már az első évben

248.000 hl. sört

gyártott, ez bizonyítja legfényesebben
söreink kitűnő minőségét.



Gyártja a

Kőbányai Polgári Sörfőző R.-T.

Budapest—Kőbánya.

LITTKÉ L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg
6 császári és királyi
fensége, Salva-
tor Lipót 6 cs. és
kir. fensége és
„Nemzetközi Háló-
kocsi“ és „Európai
Express Vonat-tár-
saság“ szállítója.

PEZSGŐFAJOK:

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

EGY DÉLMAGYARORSZÁGI NAGY VASGYÁR

teljesen berendezett

VENDÉGLŐJE

bérbe adandó.

A vendéglői üzem folytatásához szükséges italok, hus, zsír, liszt, burgonya stb. és részben főzelék beszerzéséről a vasgyár gondoskodik.

Érdeklődők sziveskedjenek ajánlkozásukat e lap kiadóhivatalához benyújtani.

HIRDETMÉNY.

A városligeti mulató

nyilvános árverés útján 3 évi időtartamra fog bérbe adni. Az árverés 1918. április hó 7-én d. e. 11 órakor a városi főjegyző hivatalos helyiségében tartatik meg.

Kikiáltási ár 2000 kor.

Árverezők ezen összeg 10 százalékát tartoznak az árverés megkezdése előtt bánatpénzül letenni s az árverés után a legtöbbet ígérő bánatpénzét a bérösszeg 25 százalékára kiegészíteni.

Utóajánlatok nem fogadtatnak el.

A részletes feltételek a városi kiadó hivatalos helyiségében a hivatalos órák alatt betekintheők.

Az ipariskola alatt levő borpince ugyanekkor külön árverésen fog bérbeadni.

Jászberény, 1918 március 25-én.

Almásy Antal
főjegyző, bizottsági elnök.

Alapított 1820.

Fanda Ágoston és Zimmer Péter utóda

Zimmer Ferenc

halmagykereskedő, csász. és kir. udvari szállító

Budapest

Telefon: József 48-94. Sürgőycim: Zimmer halásméster Budapest

SESSELPLATTEN

mit eingebrannter Muster in runder form, liefert billigst die Filiale

KOHN ADOLF és FIA

TEMESVÁR, Józsefváros Scudier-tér 5.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T. BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36. Saját palack-töltés

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

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

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Budapest-Köbánya.

Fennáll:

1854 óta

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

Hordósrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4-29. Angyalföldi 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 sörraktarakban is.

Megyei székház, pénzügyigazgatóság, törvényszék és több közhivatallal bíró városban egy elegánsan berendezett

szálloda,

30 vendégszoba, kávéház, étterem, magánlakás, több üzlet-helyiség és polgári öröcsarnok eladó. Minden elegánsan berendezve.

Értekezni lehet: SAJOS JÓZSEF közvetítési Irodájában Munkácson.

