

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:

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

LAPTULAJDONOS:
IHÁSZ GYÖRGY örököse
FELELŐS SZERKESZTŐ:
HEJCMANN REZSŐ

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII., József-körút 72. ☐ Telefon 84-81
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A fémtárgyak rekvirálása és a vendéglősipar helyzete.

Hadicélokra felhasználható fémtárgyak beszoigáltatása tárgyában nemrégiben jelent meg egy miniszteri rendelet, amelynek több pontja közvetlenül, sőt életbevágóan érinti a vendéglősipart. A rendeletnek a szállodásokra, vendéglősökre és koresmárosokra vonatkozó részeit az alábbiakban szószerint is közöljük, egyúttal pedig ráfogunk utalni azoknak a pontozatoknak súlyosságára és következményeire, amelyek a rendelettel szemben ha nem is szembehelyezkedést, de minden igénybevehető eredményt ígérő jogorvoslást tesznek szükségessé. A jogorvoslások szükségessége annyival is inkább előtérbe léphet, mert az idevágó 1912. évi LXVIII. törvénycikk ennek megadja a törvényes lehetőségét olyan időkben is, minők a mai háborus rendkívüli állapotok és azok különleges jogviszonyai.

A rendelet 1-ső §-a értelmében beszoigáltatandók:

a vörösréz főzőedények (főző, befőző és fagyallal készítő üstök, fazekak, lábosok, serpenyők, kannák, sütőformák, stb.), egyszerű asztali készletek: hütők, tálak, tálcák, gyertyatartók s hasonlóak, még ha ónozva, vagy más fémekkel csupán bevonva vannak is; sárgaréz konyhaszerek: mozsarak, mozsártörök, habüstök, egyszerű öntött sárgaréz gyertyatartók, vasalók, tálcák és hasonlóak; vörösréz mosóüstök, tűzhelybe beépített vízmelegítők, egyszerű víztartók, fürdőkádak, még ha ónozva, vagy más fémekkel csupán bevonva vannak is; vörösréz vagy sárgaréz gyümölcs befőző (lekváros) üstök; vörösréz, sárgaréz, bronz és tombak parázstartók, kályhaelőtétek; félkilogrammos és annál nehezebb sárgaréz súlyok.

A 2-ik §-ban foglalt rendelkezés szerint beszoigáltatási kötelezettség alá esnek:

a szállodás-, vendéglős- és kávéipar, ugyszintén a sütő- és cukrászipar körébe tartozó vállalatok.

Az 5-ik §. szerint az igénybe vett tárgyak 1915. év november 30-ik napjáig a »Fémközpont« társaságnak, valamint az általa megbízott bevásárlóknak szabad kézből eladhatók és pedig a 262315/20. b. sz. rendeletben megállapított áron.

A kitűzött határidő lejártá után a felsorolt tárgyak beszoigáltatása el fog rendelkezni.

A 6-ik §. szerint a beszoigáltatandó cikkek átvételére bizottságok alakítottak. Az átvételi bizottság megalakításáról a törvényhatóság első tisztviselője gondoskodik s ő küldi ki a bizottság elnökét és szakértőjét is.

A bizottság 3 tagból áll, és pedig: a törvényhatóság egy tisztviselőjéből vagy a törvényhatósági bizottság egy tagjából mint elnökből, az érdekelt községi előjáróság egy kiküldöttjéből és a katonai hatóság képviselőjéből.

A 8-ik §. értelmében azokat a tárgyakat, melyeket birtokosuk nem nélkülözhet, de azok más anyagból készült tárgyakkal pótolhatók, saját érdekében igyekezzenek mielőbb pótolni.

A nélkülözhetetlen és egyáltalán nem pótolható tárgyak, melyeknek pótlása a bemutatás időpontjáig valamely oknál fogva nem volt lehetséges, nem szállítandók be, azonban köteles a birtokos vagy megbízottja ezen tárgyakról jegyzéket készíteni s azt az átvételi bizottságnak bemutatni és a nélkülözhetetlenséget, illetőleg a pótlás elmaradását a bizottság előtt szóbelileg indokolni.

Az átvételi bizottság dönt a nélkülözhetetlenség kérdésében; a nem pótolható tárgyak pótlására, illetőleg beszoigáltatására pedig határidőt tűz ki.

A bizottság határozata ellen az 1912. évi LXVIII. t.-c. 31. §-a alapján jogorvoslatnak van helye.

A fentiekben elősorolt és rekvirálás alá eső tárgyak sorában van több olyan, amely a vendéglős kezében jelent annyit, mint katona kézben a fegyver, kézműves kezében a szerszám. Ilyenek pl. mindjárt a következők, hogy csak a legnélkülözhetlenebbeket is említsük:

a vörösréz főzőedények,
főzőüstök,
fazekak,
lábosok,
serpenyők,
kannák,
sütőformák,
asztali készletek,
mozsarak,
tálcák,
mosóüstök,
vízmelegítők,
víztartók,
hűtőedények,
befőző üstök,
parázstartók,
rostélyok,
rézsúlyok stb.

Folyó évi november hó 30-ig mindezek a tárgyak, a hivatkozott rendelet értelmében a fémközpont-társaságnak vagy megbízott bevásárlóinak beszoigáltatandók. Ezek aztán a fém mineműsége szerint 3—15 koronáig terjedő áron fog aztán beváltatni.

Azt kérjük már most, ha a vendéglősök mindezeket a tárgyakat beszoigáltatni kénytelenek s az érték egy bizonyos részét nekik vissza is térítik, hogyan, mi módon és honnan lesznek képesek mindazt ujjakkal pótolni, amit tőlük elvettek? Hiszen a réz s miegyéb fémféle rekvirálása kiterjed az ország összes ebbeli készleteire, nincs meg tehát annak módja és lehetősége, hogy bárki ujját vásárolhasson.

A főző edényeitől megfosztott vendéglős ember helyzete így egyértelművé lesz a létkérdés fölvetésével, éppen ma, amidőn ez az iparág óriási pangást mutat azért, mert törzsfoogyasztó közönsége a nőtlen emberek zöme a harctereken vérzik s tetemes százalékában örökre ott is marad, nem is szólva azokról, akik maguk is mint vendéglősök és alkalmazottaik teljesítenek hadiszolgálatot.

Vérbeli és pénzbeli áldozattal a vendéglősipar bőven kivette a maga részét a háborúból eddigelé is. Ünkéntes adakozások egész sora is tanuskodik eddigelé arról, hogy fémtárgyainak felét, sőt ennél is nagyobb hányadát egyik-másik hazafias vendéglősünk önként adta oda, adományként, Magam voltam szemtanuja annak, amidőn pl. itt Budapesten a „Virágbokor“-étterem tulajdonosa s név szerint elő sem sorolható több kollégája, nélkülözhetlen konyhafelszerelésüknek legalább is felét önként már rég odaadták kész örömet akkor, amidőn fémrekvirálásokról még szó sem volt.

A fémrekvirálás, ha azt a rendelet szellemében hajtják végre, nemcsak megbéníthatja, hanem egyenesen meggátolja a vendéglősipart a maga üzeme fentartásában.

Érthető ezek után, hogy izgalom, sőt riadalom támadt a vendéglős ipar

körében. Ebből kiindulva, az ipartársulat érdemes elnöke, *Glück Frigyes* kamarai tag indítványt tett a kereskedelmi és iparkamaránál aziránt, hogy a kormányhoz intézendő felterjesztésében pártolja a vendéglősök azon kérelmét, hogy rézedényüknek *legalább a fele tulajdonukban és használatukban hagyassék, illetőleg csak az ipari szempontból nélkülözhető és kevésbé használható állapotban levő rézedények beszolgáltatására kötelezessenek.*

A döntés e tekintetben a mai napig még nem történt meg, mégis, minden eshetőséggel szemben némi megnyugvásul szolgálhat a rekvirálási rendeletnek az a passzusa, a mely kimondja, hogy a nélkülözhetlen és nem pótolható tárgyakról külön jegyzék készítenőd, amelyet aztán a bizottságnak személyesen be kell mutatni s amely alkalommal e tárgyak nélkülözhetetlensége és pótolhatatlansága szóbelileg is indokolható, mire a bizottság meghozza döntését. Reméljük, nem bürokratikus késelelemmel, hanem a nehéz helyzethez alkalmazkodó sürgősséggel, de legfőként tekintettel arra az existenciális legsúlyosabb állapotra, amellyel hazafias és derék vendéglősiparunk ma megküzdeni kénytelen.

Gy. K.

A külföldi csemege borokról.

Terem ugyan Magyarországon, kiváltképen a tokaji borvidéken aránylag elég nagy mennyiségű édes bor, de mert ezen borokból speciális minőségüknél fogva nagy a kivételünk, azért az itteni szükséglet kielégítésére kell, hogy külföldi édes borok is behozassanak.

A borhamisításról és a hamisított bor forgalombahozatalának tilalmazásáról szóló 1908. évi 47. t. c. életbelépte előtt meg volt hazánkban engedve a külföldi csemegebor utánzatok gyártása, azonban a hivatkozott új bortörvény azok előállítását tiltotta.

A külföldi különleges borokkal szemben bortörvényünk olyan kivételes intézkedéseket tartalmaz, amelyeket kell, hogy ismerjen minden vendéglős és borkereskedő.

A bortörvény 9. §-ának második bekezdése azonban csakis olyan erős vagy édes külföldi csemegeborokra nézve tesz kivételt, amelyek egyes bortermező országok különlegességei s a világpiacon már eddig is mint ilyenek szerepeltek s amelyeknek előállítása az illető külföldi államban meg van engedve, mint például a malaga, sherry, madeira, marsala

stb. Emellett továbbá a törvény azt az igen fontos megszorítást teszi, hogy ezen külföldi csemegeborok készítéséhez kizárólag olyan asszuszólló (mazsola) használható, amely abban az országban termelt, amelyben az illető bor előállított. Amennyiben pedig ezen külföldi csemegeborok készítéséhez az illető külföldi országban a szesz vagy esetleg ott szokásos más anyagok használata is meg van engedve, az azok behozatalának s itteni forgalomba hozatalának akadályául nem szolgálhat, hacsak alkoholtartalmuk a 22½ térfogat-százalékot nem haladja túl.

Ezen külföldi csemegeborok azonban csak a származásuknak és minőségüknek megfelelő elnevezés alatt hozhatók forgalomba és tartók készletben.

Magyarországon jelenleg a görög csemegeborok vannak nagyobb mennyiségben forgalomban és készletben. E borok leginkább »görög asszu« vagy »samosi« jelzésűek.

Több előfordult esetről tudjuk, hogy a görögországi eredetűnek hirdetett borok nem mind felelnek meg az itteni törvényes követelményeknek. Nevezetesen gyakori eset, hogy a vegyelmzés görög származásu borban »nádcukor« jelenlétét állapítja meg, jóllehet a nálunk forgalomba hozható görög csemegeborokat mazsolaszólló felhasználásával, vagy a must befőzése után és esetleg szesz hozzáadásával állítják elő.

A »nádcukor« tartalmu csemegeborok tehát a bortörvény 4 §-ának utolsó bekezdésében foglalt tilalom ellenére cukorral édesített és a törvény 8 §-ának második bekezdése értelmében hamisított boroknak tekintendők.

Meg kell itt jegyeznünk, hogy Görögországnak nem minden mazsolával és szeszszel készült bora tekinthető a törvény 9. §-ában meghatározott kivételes borkülönlegességnek, hanem csakis azok a borai, amelyek a világpiacon az új bortörvény életbelépte előtt is, mint ilyenek szerepeltek.

Azok a megszorítások, amelyeket a görög származásu borokra nézve említettünk, vonatkoznak a többi más országbeli borokra is.

A borkereskedők, vendéglősök és mindazok, akik külföldi csemegeborot szándékoznak vásárolni, minden esetben szerezzék be az illető bor hiteles származási bizonyítványát, esetleg a beszerzett bormintát hites vegyészszel vegyelemeztesse és abból állapítsák meg, hogy az ital tényleg megfelel-e az itteni követelményeknek.

Háromszáz hecto

urasági kiváló jó fehér hegyi bor eladó ab vasut seprősen 83 kor.

LISZKAY LAJOS, APCZ.

A régi betyár csárda.

»Befujta az utat a hó, céltalanul megy a fakó« stb. ez legyen bevezetője a betyár csárda leírásának, melyhez úgy hozzá tartozik ez a melabus nóta, mint a lécekkal elkerített söntés, a homályosan pislogó petroleum lámpa, nó meg a hosszú nyaku itcsés üveg.

Mert hát bizon a betyár is, csak a nád-fedelű, meggörnyedt hátú eldugott vagy dülő ut mentén meghuzódó kocsmát kereste, ahová csak nagy ritkán tévedt be, a betyárt kergető pandur, vagy a vörös orru, szigoru komisarius.

Ha hidegtől átfázott testét melegíteni és elcsigázott lelkét felüdíteni óhajtotta a futó betyár, ilyen kis, elhagyott vendéglőbe, inkább kurta kocsmába és annak is egy eldugott szögletébe menekült be a hajdani szegény legény, hogy nagy bánatát a ravasz szemű, bizalmatlan arcu korcsmáros tüzes borával le-tompítsa s esetleges szívfájdalmát a csaplárosné sötét szemébe és meleg szivébe betemesse.

A magyar betyár nem született, hanem a politikai vagy nemzeti letörések okozta fel-fordult társadalom azon rétegeiből került ki, amely megfosztva nemzeti, politikai, gazdasági szabadságától és megélhetésétől, bele sodortatott a tulajdon jog el nem ismerésének for-gatagába és nem tudott különbséget tenni, az engem és tied jogi fogalma között.

Az 1848—49-iki véres események szomorú következményei nagyban szaporították a lókötők, futó betyárok és gyilkoló zsványok számát. A ránk szakadt idegen uralom haj-totta szegény magyar véreinket arra a szomorú életpályára, mely mások kifosztásából, söt némelykor kirablásából tengette szomorú életét.

A nemzeti elkeseredés volt sok büncelekménynek okozója, mely rákényszerítette az akkori kormányzatot, hogy a futó betyárságot rögtön ítélő (statárialis) bíróságokkal is iparkodott kiirtani. Így keletkezett a híres szegedi rögtön ítélő bíróság is gróf Ráday Gedeon vezetése alatt.

Az ugynevezett Bach korszak idejében virágzott legjobban a betyár világ és ezen idő alatt támadt is föl aztán a betyár romantika, mely a magyar nemzet ezen eltévedt fiaiban is, a paraszt gavalléria sok szép vonásait tárta fel előttünk és a zsvány romlottság közepette is szült sok szép lelki jelenségeket is.

A betyár gavallériának voltak színhelyei, ezek a régi csárdák, ahol egy Bogár Imre vagy Patkó Bandi tele alakok, a vásározó gazdag iparosok sikerült kitosztása után száz szál gyertya mellett itták meg a száz itce bort és a szép csaplárosné vagy annak még tüzezebb szemű leányai társaságában fejtették ki duhaj kedvüket és itallal próbálták gyógyítani lelküknek sok vérző sebeit.

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Fennáll: 1854 óta Budapest-Kőbánya. A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzde évi gyártó képessége 1,000.000 hl.

Hirdősörrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4—29. Angyalföldi jég-vevő: Telefon 115—85. Budai jégverem: Telefon 43—40. Vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. Telefon 52—58 és 52—90. Palacksörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56—58. Budapestre a városi sörraktárakban is.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ elsörendü természetes, szénasvdus asztali gyógyvíz.
Borjak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer
Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVIZ-NAGY-KERESKEDŐNÉL
BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.
TELEFON: 40—97.

Mert nehéz volt ám a zsvány élete, minden percben hajszálon függött az és nem tudhatta, ha bement valamelyik csárdába, hogy onnét elve kerül-e ki. Üldözte a vármegye, kereste a megkárosított gazda népe, hajszolta a főszolgabíró, pandur és csendbiztos egyaránt s nem ritkán a csárda ablakon keresztül érte szivét vagy fejét a halált hozó golyó. Ha mulatott lába között feküdt a puszkája, készen a baltája s felhuzva a pisztolya. Félt az árulótól is, ha nem ismerte a csaplárost, hát csak úgy sufttyomban mulathatott s így hát sok borba fojtotta bele a lelkiismeretét, mely erősen kinozta belülről, ha kezéhez már vér is tapadt.

A kocsmáros se látta szívesen, mert félt, hogy bajba keveri a betyár; pedig legtöbbször gavallér és jól költő vendégnek bizonyult.

A cigány se igen huzhatott neki hosszú nótát, mert a banda hangja messze elhallik és oda irányítja az üldöző csendbiztos és csapatját. De a betyár azért fujta a maga szomorú nótáját, ütötte fokosával az asztalt s nagyokat ölelt a szép csárdásné karcsu derekán, kivált ha szerelmi kötelék is fűzte hozzá.

Megesett az gyakran, hogy a csárdát bekerítette a pandur sereg és úgy ostromolta azt, mintha valamelyes szerb féle erősített hely volna és számos betyár meg pandur életében került a testvér harc, melyet a duhaj magyar, a rendőr magyar ellen vívott.

Az ezen korszakbeli betyár históriák idősebb olvasóink előtt ismeretesek, és azok részletes fejtegetése nem lehet tárgya cikkünknek. Csak arról emlékezünk meg, hogy ezek, különösen a gyilkossággal kapcsolatos esetek, annak idején egy éneklő ponyva irodalmat is teremtettek, mely szerint a nevezetes rablásokat képekre festve, ének kísérete mellett magyarázták a szemfüles vállalkozók a vásári publikumnak, mely majdnem úgy gyönyörködött akkor bennük, mint a mostani alsóbbrendű mozik közönsége.

Csak kedves visszaemlékezése akart lenni ez a közlemény annak a nem is olyan régen elmúlt betyár világnak, amelynek körülményeit szépen és jól megfigyelte és magas nivóju eredeti dalaiban nemcsak megörökítette, de el is énekelte legnépszerűbb énekesünk és uri magyar hegedűsünk Fráter Lóránt képviselő.

Hogy a betyár csárdában milyen volt az étel és az ital, azt talán nem szükséges megírnom, mivel az csak alsóbb rendű lehetett s az étlapot ott nem a vendéglős, hanem a betyár, meg a szükség szerkesztették.

Végezetül pedig azt jegyezzük meg, hogy a betyár csárdát már mi nem kívánjuk vissza, csak a jó magyar csárdát, melyben jó ízűen étkezhetik ur, paraszt egyaránt, s melyben a harctérről visszaérkező sokat nélkülözött hős katonáink találjanak jó eledelet és olyan tüzes italt, amitől hazaszeretetük és a magyar faj iránt táplált nagy reménységük és ragaszkodásuk még jobban megacélosodjék.

A husellátás és a hűtőipar.

Kétségtelen, hogy a fogyasztópiac szempontjából a hűtőipar és a huskereskedelem között szoros a viszony, az összefüggés. A hus könnyen romló élelmiszer; mint ilyen tehát nem igen alkalmas kereskedelmi áru. A hűtéssel lehetővé tették azt, hogy a hussal is világkereskedelmet üzzenek, azaz: a hűtés alkalmazásával a hus, a fagyasztott husról nem is szólva, világkereskedelmi áruvá vált. Olyan hustermelő helyek, — melyeknek termelő erejét a legutóbbi időig nem aknázták ki, — igen nagy fontosságra tettek szert. Az élőállat szállítása nehéz volt; egy-egy hajóba nem is helyezhettek el sokat, a szállításközben sok állat elpusztult; az élő állatok a járványokat is terjesztik. Ezzel szemben a lehűtött hus szállítása olcsóbb (nagy mennyiségben helyezhető el egy-egy hajóban, hűtőkocsiban), azután nem oly körülményes, mint az élő állat szállítása, amely miatt takarmányt és ivóvizet is kell a hajón vele szállítani.

Az a körülmény, hogy a hus a hűtés alkalmazásával igen jól értékesíthetővé vált, egyes országokban, sőt egész földrészeken hihetetlen arányokban kifejlesztette a vágóállattermelést. Így látjuk ezt a délamerikai államokban, főképp Argentiniában, de ép ily nagyarányu a vágóállattermelés ma Ausztráliában is. Argentínia példájával tehetjük leginkább szemlélhetővé a vágóállattermelés roppant növekedését. Argentíniának eleinte mérhetlen nagyságu fűtésegei voltak, amelyek a lakosság nem éppen elsőrendű szarvasmarhát nevelt. Az angol durham marha az itteni éghajlat alatt, az itteni rossz legelőkön nem jól fejlődött. A praktikus argentíniak tehát a devonshiri fajtavál kísérleteztek. A farmer az állatjainak szükséges legelőrészt bekerítette, az állatok nem kószáltak már a végtelen pusztaságban, s így azokat jobban szem előtt is tarthatták. Az állatok persze a legelőt erősen letaposták, s így egyes keményebb szálu füvek is kipusztultak, mire a farmer a körülhatárolt legelőrészt jobban gondozta. A legelő így valamivel javult, a devonshiri barom is az éghajlati viszonyokat jobban elviselte, mint a durham, minélfogva Argentínia állattenyésztése hamarosan föllendült csodás módon. Argentínia 1900-ban még csak 76.337 t. húst szállított Angliába, 1909-ben már 299.334 tonnát, 1910-ben 334.380 tonnát, 1911-ben 407.728 tonnát, a háborús évben pedig utóbbi évek már kétszeresét. (Az angol tonna: 1016 kgr.) Ma Argentínia Angliának egyik legnagyobb élelmiszerpiaca; igen sok fagyasztott húst szállítanak Ausztráliából is Angliába. Angliának már 1907-ben 187 darab hűtővel felszerelt hajója volt (32.408.900 darab juh feldolgozott húsának szállítására berendezve).

Azonban igen tévednénk, ha azt hinnők, hogy a fagyasztott és hűtött hus szállítása és az ilyen hus kereskedelme csak Anglia felé irányul. A hűtött húst ma már a földkerekségen csaknem mindenütt használják. Sajnos, legnagyobb mértékben, sőt majdnem kizárólag, drága ellenségeink, az ántánt államok. Hogy Angliát említettem első helyütt, azt azért tettem, mert Anglia maga az ő termelésével legkevésbé bírja husszükségleteit kielégíteni; Anglia egyébként is igen nagy husfogyasztó állam.

Az Egyesül-Államokba szintén sok ausztrálai húst visznek be. Nézzük az adatokat:

	1906-ban drbot	1909-ben drbot	1914-ben drbot
Szarvasmarhanegyedet	13.112	269.000	521.382
Juhot	555.432	1,327.141	1.962.148
Bárányt	1,172.896	1,351.697	1,560.231

Hogy milyen husforrás például Ausztrália, arra világot vet vágóállatainak roppant száma. Ausztráliában 11,321.331 drb szarvasmarha és 91,989.775 darab juh volt a tavalyi állatállomány.

Pár évtizeddel ezelőtt még az Egyesült-Államokból is igen sok húst vittek ki. Ma már az Unio igen keveset exportál ebből; sőt amint láttuk, Ausztráliából jelentékeny mennyiségű húst szállítanak az Egyesült-Államokba is.

Lassanként minden állam mint fogyasztó, a fagyasztott és a hűtött husnak hívévé szegődött. Olaszország a fagyasztott húst »nagy« dicsőségű hadseregének élelmezésére használja. Ennek az élelmezési módnak a mai háboruk folyamán, kétségtelenül megbecsülhetetlen hasznát vehetik a hadviselő felek. A háborús időben is Portugália leszállította a husra kivetett vámot. Svájc egyelőre az élő állatokra kivetett vámot csökkentette. Ausztria is próbálkozott a fagyasztott hussal csak úgy, mint mi; Ausztriában azonban egyéb közgazdasági érdekek megakasztották a hűtött hus fogyasztásának nagyobb mérvű terjedését. Hazánk, mint őstermelő, agrárállam, természetesen minden erőfeszítéssel azon volt, hogy husszükségletét a saját állatállományával fedezze; a háboru azonban ennek is vétót szab.

Franciaország is nagy váموkat vet ki a husra. Állattenyésztésüket a franciák, ameddig csak lehet, meg akarják védeni, de máris hallatszanak hangok, akadnak nagy érdekcsoportok, melyek a mai helyzettel nincsenek megelégedve s mind erélyesebben követelik a fagyasztott és lehűtött húsra kivetett vámok eltörlését, a hajóknak hűtőkészülékekkel való felszerelését s nagy hűtőraktárak építését. Egyetmást a háboru ezekből ott is beváltott, de nem sokkal többet, mint nálunk az ellenfélnél.

A BORSZÉKI MADONNA savanyuviz, kitünő borviz és asztaliviz.

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

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

KÜLÖNFÉLÉK.

Az Első Magyar Részvény-Serfőződe november 13-án tartotta Schmidt József dr. elnöke alatt XLVIII. rendes közgyűlését. A felügyelőbizottság által felülbírált és helybenhagyott igazgatósági jelentés és mérleg szerint a múlt évről áthozott 97.648 korona 82 fillérrel együtt 1.012.795 korona 33 fillér áll a közgyűlés rendelkezésére. Az igazgatóság azon indítványa, hogy ezen összegből az igazgatóság és a tisztviselők alapszabályszerű illetményeinek levonása után 750.000 korona fizetessék ki a részvényeseknek, részvényenként 250 koronával, a segélyalap további emelésére fordíttassék 30.000 korona, a nyugdíjalap gyarapíttassék 20.000 koronával, végre a fennmaradó 48.068 korona 96 fillér pedig vitessék új számlára elő, a közgyűlés által elfogadtatott, és úgy az igazgatóságnak, mint a felügyelő bizottságnak a felmentvény megadatott. Az alapszabályok értelmében ez évben lejárt a mandátuma két igazgatósági tagnak, névszerint Gundel János és dr. Schmidt József uraknak, akik is újból megválasztottak. A részvények szelvényeit a Magyar Országos Központi Takarékpénztár már folyó hó 15-ikétől kezdve beváltja.

Egy magyar vendéglős öngyilkossága Rómában. A római Gambrinus-sörcearnok ismert tulajdonosa, Luhr agyonlőtte magát. Luhr magyar állampolgár volt és Miksa császár alatt harcolt Mexikóban.

Ezt a táviratot közöltük egy a római viszonyokkal kitűnően ismerős budapesti üzletemberrel, aki a háború kitörésekor utazott el az olasz fővárosból. Ő tőle hallottuk a következő érdekes adatokat: Luhr a római Gambrinus-vendéglő tulajdonosa volt; vendéglője a főpóstaival szemben volt, az olasz főváros legforgalmasabb pontján és egyike volt Róma leglátogatottabb éttermeinek.

Az öreg ur hetvenkilenc-nyolcvan éves lehetett és az olasz háború kitörésekor azért nem hagyta el Rómát, mert azt remélte, hogy öreg korára való tekintettel semmi bántódásban nem lesz része; úgy látszik, ebben a reményében csalódott, a római csöcselék alkalmasint bojkottálta üzletét, esetleg tönkre is tette üzlete berendezését és ez az anyagi romlás vezethette az öreg Luhrt arra a gondolatra, hogy megölje magát. Más oka, római viszonyokkal ismerős informátorunk szerint, Luhrnak aligha lehetett az öngyilkosságra. Az öngyilkos Luhr fiatal korában Mexikóban járt Miksa császárral, rövid ideig Miksa császár személyes szolgálatában is állott és jelen volt a queretariói katasztrófánál is.

Vavrek János, volt budai jónévű vendéglős megvette a keleti pályaudvar közelében (Thököly-ut 6. sz.) lévő Schumitzky-féle vendéglőt. Vavrek kartársunk új üzletét teljesen átalakította, ujan rendezte be és ünnepélyesen e hó 4-én nyitotta meg.

Az osztrák sörtermelés. Bécsből írják, hogy november 1-től fogva a sörfőzők 10 százalékkal, illetve 70 százalékra redukálják az eladást és mint illetékes helyen hangoztatják, a téli hónapokban valószínűleg 37 százalékkal csökkentik a fogyasztás ellátását. A vendéglősök körében máris nagy kalamitást okoz a sörgyárak határozata, mert ennek következtében a borkereskedők megdrágítani szándékoznak a bor árát. Egyebekben, hogy a sörpár a háború alatt is kedvező üzleti konjunkturának örvend, azt misem igazolja inkább, mint az a hír, hogy például a brigei sörfőző 8—10 százalékos osztalékot javasol az 1913—14. évi 4 százalékkal szemben. Itt említjük meg, hogy a kulmbachi sörgyár hektoliterenként hat márkával drágította meg az export-sör árát.

Olaszország idei bortermeése. A »D. Wztg« közli az olasz statisztikai hivatal hozzávetőleges adatait az idei bortermeéről, amelyből kiderül, hogy az idején az Apenini-félszigeten mindössze 38.2 millió métermáza bort szűrték, a tavalyi 68 és az 1913. évi 70 millió hl.-rel szemben. Nehogy tehát az ország fogyasztóközönsége részére a bor megdráguljon, az olasz kormány ideiglenes kivételi tilalmat léptetett életbe, mely minden 100 lira borérték után 1 lirát tesz ki. A bor értéke pedig átlagban következőképpen állapítottat meg: fehér asztali bor hordóban 27 lira, demijonbor 54 lira, mazsola-bor 90 lira, ürmősbor 85 lira.

Fehér kenyér Budapesten. Budapest székesfőváros tanácsa közlése, hogy november 11-től kezdve fehér kenyeret is lehet sütni és forgalomba hozni. E kenyér készítéséhez kizárólag buzaferőlisztet és legfeljebb 25% burgonyát szabad felhasználni. A fehér kenyér maximális ára kilogrammonként 66 fillér.

A sertéshus és egyéb élelmickek árának országos szabályozása. A főváros tanácsa legutóbbi üléséből felterjesztést intézett a belügyminiszterhez az iránt, hogy a sertéshusnak, a zsirnak, a szalonnának, tojásnak, vajnak és halnak a kereskedelmi forgalmát és árát országosan szabályozzák. Ebben a felterjesztésében is rámutat a főváros arra, hogy amennyiben megint helyileg lenne kénytelen intézkedéseket tenni, ezek az intézkedések teljesen céltalanok és hatástalanok maradnának, viszont a helyi intézkedések útján csökkentenék az árúknak a fővárosba való felhozatalát.

A hordóforgalom szűret idején. »A Kádár« című lap e tárgyról a következőket írja: Forgalomba kerültek az összes készletben volt új és régi üres hordók, eladattak használt hordók olyan kezekből is, ahonnan azok máskülönben nem szoktak forgalomba kerülni. Új hordó nem maradt eladatlanul, hacsak olyan helyen nem, ahol azt a vevő nem bírta megtalálni. A hadseregszállító-borkereskedők illetékes helyen újból előterjesztett azon kérése, hogy engedjék meg a szállítás 320 literen felüli nagyságú hordókban is, elutasított. A hadsereg részére e hó folyamán ismét 70.000 hl. bort rendeltek s így a borkereskedők élénken keresték a 100—300 liter nagyságú hordókat. Az eddig elért árak tölgyfahordókért a következők: 25—30 literes 8—10 korona darabonként, 35—40 literes 12 K darabonként, 50—60 literes 14 K darabonként, 1—1½ hl.-es literenként 18—20 fillér, 2—3 hl.-es literenként 17—20 fillér. Amely műhelyek még dolgozni tudnak, boroshordó-rendelésekkel hosszú időre el vannak látva.

A burgonya árának maximálása. A hivatalos lap október 5-iki száma közölte a burgonya legmagasabb árának megállapítására vonatkozó rendeletet. A burgonya legmagasabb árának megállapítása nem egységesen történik, hanem különböző időközökben más és más lesz a bur-

gonya legmagasabb ára, úgy, ahogy annakidejében a gabona árát maximálták. A burgonya legmagasabb ára október 10-én 9 K-nál kezdődik s május 31-ig 11 K-ra emelkedik. A rendelet szerint: A burgonyáért követelhető legmagasabb ár métermázsánként tiszta súlyra a következőleg állapítatik meg: az étkezési burgonyáért, nevezetesen a rózsa-, hópehely-, magnum-bonum-, kifli-, továbbá a sárgahéjú és husu burgonyáért október 31-ig bezárólag 9 K, november 1-től 30-ig bezárólag 9 K 50 fill., december 1-től bezárólag 10 K, 1916. évi január 1-től február 29-ig bezárólag 10 K 50 fill., március 1-től május 31-ig bezárólag 11 K, minden más burgonyáért dec. 31-ig bezárólag 8 K, azontul 9 K. Ezt a legmagasabb árát, amely magában foglalja a rakodállomáshoz való szállítás költségét is zsák nélkül, készpénzfizetés mellett történő eladás esetére kell érteni. A jelen rendelettel megállapított legmagasabb árak október hó 10. napján lépnek életbe. Ezen a napon túl burgonyát a megállapított legmagasabb árnál drágábban árusítani tilos. Aki e tilalmat megszegi, a jelen rendelet rendelkezéseit kijátszza, vagy kijátszásukban bármily módon közreműködik, kihágást követ el és az 1914. L. t.-c. 9. §-a alapján két hónapig terjedhető elzárással és hatszáz koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

Az idei cukorgyártás. A Magyar Mezőgazdák Szövetkezete jelenti. Az idei 25 millió mázsa cukorrépatermelésből körülbelül 18—19 millió mázsa répa fog csupán a cukoripar rendelkezésére állani. A tavalyi 40 millió mázsa répatermésből 32 millió mázsát dolgozott föl a cukorgyártás. A tavalyi exportcukorból még jelentékeny készlet van a cukorgyárakban s így a készletekkel együtt a jövő évi cukor szükséglet bőven fedezve van.

Társas reggelik.

November 26-án: Kovács E. M. vendéglős urnál, IV., Curia-utca 2.

December 3-án: Kovári Jenő vendéglős urnál, Rákóczi-ut 38. Erzsébetvárosi kaszinó.

December 10-én: Gundel Károly vendéglős urnál, VI., Városliget.

December 17-én: Glück E. János szállodás urnál, Rákóczi-ut 5. »Pannónia« szálloda.

December 24-én: Kommer Ferenc vendéglős urnál, IV., Türr István-u. 5.

December 31-én: Szilveszter napján nincs összejövetel.

Jóbarátok összejövetelei:

1915. november 24-én Kamarás Mihály vendéglőjében VIII., Köztemető-ut.

December 1-én: Majer István vendéglőjében, IX., Drégely-utca 14.

December 15-én: Kerekes Pál vendéglőjében, IX., Mester-utca 61.

December 22-én: Bajér János vendéglőjében, VIII., Mikszáth Kálmán-tér.

December 29-én: Mirth András vendéglőjében, VII., Dohány-utca 11.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Várház-körut 4. Telefon József 39—88 és 39—89. Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója. Fióközlét: IV., Türr István-utca 7. Telefon 11—48.

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

„ALTVATER GESSLER BUDAPEST“



Ezen 3 szóval ajánlja Gessler Siegfried cs. és kir. udvari szállító Budapest—Jägerndorf az ő hírneves likőr-különlegességét a »Gessler-féle valódi Altwater« növénylikőrt. Ezenkívül többi gyártmányai, mint likőrök, gyümölcspárlatok és málnaszörp a legjobbak és közkedveltek.

Bérbeadási hirdetmény.

Karczag r. t. város Ipartestülete közhírré teszi, hogy

Otthon szállodáját,

amely vendéglő és kávéházzal van egybe kötve 1916. évi január 1-től kezdődőleg bérbe adja.

Bérleni szándékozók tartoznak ajánlataikat 1915 december hó 10-ig az Ipartestület hivatalának címezve beadni.

A feltételek az ipartestületi emeleti irodájában a délelőtti hivatalos órák alatt meg tudhatók, de vidékre az érdeklődőknek külön is megküldhetők.

Karczag, 1915 november hó.

A Karczagi Ipartestület Előljárósága.

Pincér urak figyelmébe!
Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalasztárca (papiropéz) vagy pincértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darab-ból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.


Molnár Vilmos
kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.
Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.
(Központi városház.)

Gummi- és hálhólyag-különlegességek tucatanként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

PERZSASZÖNYEGEK

BEHOZATALA (Import)
eladás nagyban és kicsinyben, valamint olajfestmények legolcsóbb árban.
KELLNER PÁLNÉ
Budapest, VIII., Üllői-ut 14. I. em. 3
Telefon: 73.

PALUGYAY PEZSGŐ



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ HAZAI TERMÉK

LUHI-ERZSÉBET

(Bereg megye) **Gyógyforrás.**
Kitűnő ízű, igen üdítő ásványvíz, bor, cognac vagy citromsavval vegyítve.
Orvosi szaktekintélyektől legmelegebben ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorfégés, köhögés, vérszegénység tüdőbaj és vérköpések eseteiben

Megrendelhető: **SCHÖNBORN BUCHHEIM gróf**
Uradalmi ásványvizek bérletőségénél, Szolyva.

Iparsó fagyalt, jegeskávé, hidegkésztmények előállításánál a jég szóására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt.
A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.

SAJT.



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

Stauffer és Fiai
magyarországi sajtgyárak **Répcelak**

Jilágszerte utánózzák



Szent István dupla malátásör
utólérhetetlen

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

Vendéglősök, kávéosok, mulatóhelyek részére elengedhetlenek a

Hupfeld pénzbedobásra önműködően játszó villamos-zenélő-zongorák és zenekarok, automaták mert a vendégeknek olcsó és kellemes szórakozást nyújtanak!

Nemcsak önmagukat fizetik ki, hanem az üzlet forgalmát is jelentékenyen emelik, tehát bő jövedelmi forrást képeznek!..... Kérjen még ma ingyen ismeretöt vagy látogassa meg — minden vételkényszer nélkül — mintaraktárunkat, mert kedvező fizetési feltételek mellett könnyen hozzájuthat!

MARTIN J. T., BUDAPEST
VIII., KENYERMEZŐ-UTCA 6. TELEFON: József 32-68

Mintaraktár és levélcím:



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palack - töltés

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

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

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

:: KOLOZSVÁROTT. ::

Sürgönczim: Bortermelők szövete, Kolozsvár.

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

FOGAK

fogtömések, foghuzások a leg-sikeresebben eszközöltetnek ::

HEJCMANN REZSŐ

FOGÁSZATI MÜTERMÉBEN

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 72. szám

FOGAD: 9-5-ig.

TELEFON 84-81.

Mielőtt

szükségletét
valódi hegyi
málna
szörpben

fedezné, kérjen
mintázott ajánlatot

STEINER ÉS LÖWY

első besztercebányai
hidraulikus gyümölcs-
sajtoló és szörpgyártól
Besztercebányán

LITTKÉ L.

pezsgőboryár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg
ő császári és kirá-
lyi fensége, Salva-
tor Lipót ő cs. és
kir. fensége és
„Nemzetközi Háló-
kocsi” és „Európai
Express Vonat-tár-
saság” szállítója.

PEZSGŐFAJOK:

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

Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

francia cognac-gyár

Promontor.

Alapított 1884-ben.

PASZTINÁK

jól beérett erős gyökér
mindegy 10-15 méter-
máza kisebb meny-
nyiségben is
kapható

Endrényi Imréné

:: Szegeden. ::