

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODASOK, VENDEGLŐSÖK, KAVÉSOK, PINCZÉREK ES KAVÉHAZI 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.

Fogyasztó közönségünk és a drágaság.

Végre elérkeztünk oda, hogy a legilletékesebb fórumok egyike, a budapesti kereskedelmi és iparkamara egy-egy olyan kaput tárt fel a köznek érdekében, ahol a gazdag és szegény egyaránt kionthatta keserveit a nyilvánosság előtt egy a napokban megtartott drágasági vita keretében.

Aligha van testület az országban, de sőt kulturvilágszerte is, amely végig hatolólag ne érezne a drágaság nyomasztó súlyát oly fokban, mint a vendéglősök és szállodások ipar-testülete. Némi megkönnyebülés volna talán észlelhető e téren akkor, ha akár a vendégeit ellátó e derék testületünk, akár pedig a fogyasztó közönség valamiképp jogalapot találna arra nézve, hogy egymásnak egyoldalu vagy kölcsönös szemrehányásokat tehessen. Egy ilyen jogalap már a kölcsönös orvoslás útjait is jelezni tudná. Sajnos azonban a most lefolyt drágasági vita, sok okos beszédje dacára sem juthatott el az utjelzések irányt és biztos reményt nyújtó olyan pontjáig, ahol a vendéglősök nehéz gondjainak ezer fellege, napsugarat látna. A nagyközönség mint fogyasztó és vásárló csak oly vigasztalan helyzettel állna szemben, mint mai kritikus köreiből a vendéglősök karának vásárló és a vendégeknek a vendéglői élelmész fogyasztására ráutalt ugyancsak tekintélyes számu közönsége.

Az elviselhetetlen állapotok súlyát mindenki érzi ma, úgy hogy például csak a magunk körében maradva, a józanul és szívvvel is gondolkozó vendéglős csak úgy sajnálkozik fogyasztó vendég közönségén, mint az utóbbiak a vendéglősipar helyzetének leküzdhetlenné mutató állapotán.

Alig volt rá példa Magyarországon, hogy a különböző társadalmi osztályok egy-egy egységes táborba szállottak volna, mint a most lefolyt drágasági vita megtartásában részt vett döntő számu és súlyu közönségnek sokféle érdekeltjei. A jelen volt milliárdos a baj orvoslását csak úgy kereste, mint a jelen volt legszerényebb sorsu munkásember. Végre is e két szélső kaszt el sem választható létfeltételeiben egymástól; a munkás fillérei hordják halomra a milliárdokat, ezek pedig vissza-vissza peregnek bővebben vagy gyérebben csörgedezve megint csak oda, ahonnan kiindultak azok útján, akik a tőke felhalmozását előmozdították.

Kereskedelmi és Iparkamaránk, megteremtése óta talán soha nem állott olyannyira feladata magaslatán, mint ma, amidőn a hallatlan drágaság leküzdésére megindult akció kezébe vette; még pedig szakavatott bonckéssel rámutatva tizenhat nehéz pontban a m. kir. kormányhoz intézett súlyos memorandum alakjában mindazokra, amiket a kormányhatalomnak meg kell tennie, most már a legutolsó órában, hogy így mégis végre rendet lássunk s a nagyközönséget, a harctéren kívüli küzdelmeiben is a nyomoruságtól, a végromlás veszedelmeitől megmenthessük.

Igen helyesen és érzékkel mutatott rá maga a kamara elnöke Láncczy Leó arra a lehetőségre, hogy a kormány és a hatóságok fáradozása országszerte meddő maradt e téren. Az elnök a készletek kellő, mondjuk tehát német minta után induló organizáltságában és a hatósági árak legszigorubb betartásában keresi és látja a megoldás kulcsát. Ebben körülbelül igaza is van.

Elég szomorú, hogy Magyarország mint termelő agrárállam, a kellő szervezethez hiányában 150%-os áremelkedéseket kénytelen át-szenvedni olyan téren, ahol Németország a maga mintaszerű szervezethez drágaság súlyáról mit sem tud. Itt van pl. éppen a vendéglői árak kérdése is. A legtöbb német vendéglő a magyar árakhoz képest sokkalta alacsonyabbakat tud nyújtani egyszerűen azért, mert a piacokon sokkalta olcsóbb árut kap, mint kap a vevő minálunk, holott termelésünk eredményei kielégítőek voltak.

A drágasági vitán talán legsúlyosabban elhangzó szó volt az, amely kimondotta, hogy a sok rendelet azért nem teremtett eddigelő rendet minálunk, mert itt bevett régi egy jó szokás az, hogy senki sem szereti magát megrendszabályoztatni, s így iparkodik minden lehetőt elkövetni, hogy miként is lehet kisiklani az obligók alól!

Ma már aztán ott állunk, hogy nem merünk bizni azokban a hatóságokban sem, amelyek nem tudtak rendelkezéseiknek kellő eréllyel és tekintéllyel érvényt szerezni!

A munkásosztály keresői 130—150%-os élelmicikkáru áremelkedésekkel állnak ma szemben, míg a munkabérek és kereseti viszonyok %-os áremelkedései hivatalnoknál, munkásnál stb. a legfényesebb helyzetben sem haladják túl a 30%-ot. Hol itt aztán az arány!

A kormány, ha a memorandum velejéből kihámozza a javát a legértékesebbet, tudni fogja talán, hogy hol segítsen, lendítsen, javítson, tökéletesítsen! Óriás pénzaldozat nélkül

ez sem fog menni, de bennünket közvetlenebbül érdeklődőleg a kellő eréllyel keresztülvitt idevágó intézkedések mégis csak oda fognak vezetni, hogy a legjobb forgalmu vendéglősök sem fognak kongani az ürességtől, mind mostanában, hanem módjában lesz a fogyasztók zömének a maguk törzshelyére megint visszaterelni s így akit kötelessége és kora nem szólít a lövészárokba, s eddig keservesen küzdve vette ki részét a drágaság mai harcában a vendéglőssel együtt végre megnyugvásra találhat.

Az ujborkok kezelése.

Ha a must erjesztő-kamrákban vagy borházban lett erjesztve, azt az első fejtésig ott kell kezelni, ami abból áll, hogy erjedés után feltöltögetjük és ellátjuk erjesztő csővel vagy ventilakonákkal, végül a hordókat és a helyiséget tisztán tartjuk.

Ez alkalommal az új borkok kezelése körül előforduló legközelebbi teendőkről emlékezem meg kapcsolatosan azon folyamatok ismertetésével, melyeken a bor fejlődése ezen időszakában keresztül megy.

A legközelebbi időszakra eső teendők a töltögetés, s az első fejtés, a fejlődés ezen időszakában a borban végbemenő folyamatok pedig az utóerjedés, a borkok tisztulása s az oxydáció.

A zajos erjedés alatt a must cukortartalmának túlnyomó része, mint tudjuk, alkoholra és szénsavra s kisebb mennyiségű glicerinre, borostyánkősavra stb. bomlik. Ha ez az erjedés tökéletesen ment végbe, kivált kevesebb cukortartalom mellett, néha az összes mennyiség elerjed, rendes körülmények között azonban a cukortartalom 0.1—0.3%-a megmarad. Ide nem értve természetesen a nehezebb borkokat vagy az aszút, melyeknél a ki nem erjedt cukor jóval több. Ez a cukor később az utolsó erjedés alatt bomlik fel.

Az utóerjedés, ha a pince vagy erjesztőhelyiség hőmérséklete megfelelő közvetlen a zajos erjedés után kezdetét veszi. Csendes folyamat lévén, vehemens térfogatváltozással nem jár, miért is a hordókat feltöltögetjük s egyelőre míg ez az erjedés is végbe nem ment, kotyogókat teszünk rájuk, hogy a fejlődő szénsav könnyen kijuthasson, anélkül, hogy a levegő hosszabb ideig érinthesse a bor felületét s ezáltal a borvirág és ecetgombák tenyészésének kedvező körülményeket szolgáltatson.

Az utóerjedés néhány hét alatt befejezést nyer, ez természetesen a pince hőmérsékén kívül attól függ, hogy mennyi volt a zajos erjedés után megmaradt cukor. Ha a zajos tökéletlen volt, akkor az utóerjedés is tökéletlen lesz, az ilyen bor évről-évre a hőmérsék emelkedésekor erjedni kezd, minek nemcsak az a hátránya, hogy a bor nem tisztul meg, hanem az is, hogy a szeszes erjesztés élesztői mellett, a hosszú idő alatt másnemű erjesztő gombák is jutván a borba, a ki nem terjedt cukor felbontásában is résztvesznek s tejsav-erjedés, nyúlósság s egyéb borbetegségek lépnek fel. Ebből látható mennyire fontos a zajos erjedés tökéletes lefolyása, a mulasztások következményeit gyógyítani később sokkal nehezebb dolog, mint okszerű eljárások által azoknak elejét venni.

Addig míg a borban cukor van, erjedés és zavarodás mindig fog mutatkozni s ha néha szünetel is bármely oknál fogva, pl. kénezés, hőmérséklet hiánya stb. következtében, később ezen okok megszűntével újra kezdődik. Kívánatos tehát, hogy az utóerjedés alatt az összes cukor elerjedjen, akkor lesz ez tökéletes; borunk tiszta, egészséges, nem könnyen zavarodó, majd palackérett.

Elérjük pedig ezt azáltal, ha a pince, illetőleg erjesztőhelyiség kellő hőmérsékéről gondoskodunk s távol tartjuk azon körülményeket, melyek az utóerjedést akadályozhatják. Az erjedést akadályozó körülmények között leggyakrabban fordul elő a kénezés okszerűtlen alkalmazása. Sokan ugyanis boraik tisztulását siettetni akarván, megkénezik azt, vagy esetleg kénezett hordóba fejtik át. Igaz, hogy a kénezés után borunk hamar megtisztul, de amint a kénessav idővel oxydálódik vagy aldehiddé válik, az erjedést gátló tényező megszűnt s a már egyszer megtisztult bor újra erjed s megzavarodik.

Az utóerjedés lefolyása után a bor tisztulni kezd, az élesztő s egyéb tisztátalanító anyagok leülepednek. A kotyogók alkalmazására ezután már szükség nincs, félre tesszük tehát azokat s feltöltögetjük a hordókat s rendszeren bedugaszolva várjuk míg teljesen megtisztulnak s az első fejtés ideje elérkezik.

E közben azonban az új bor folytonosan apad és pedig sokkal jobban mint az óbor, mert annál nemcsak az egyszerű párolgás idéz elő csökkenést, hanem a nagy mennyiségben elnyelt szén-sav is. Az erjedés alatt keletkezett szén-sav egy részét ugyanis a bor elnyeli, miáltal térfogatában növekedést nyer, ha most e szén-sav lassankint a hordó likacsain át elillan, térfogatsökkenés áll elő, s ez okozza az erjedés utáni hőmérsék csökkenéssel együtt az új borok aránylag nagyobb apadását.

Amint a hordóban a bor apad, levegő foglalja el helyét, s ha nem töltögetjük, huzamosabb ideig érintkezik a bor felületén a le-

vegővel, ami a borvirág képződésnek és az ecetesedésnek feltétele. Legyen hát gondunk arra, hogy a párolgás mérvéhez képest eleinte gyakrabban, később hetenkint egyszer az új borok feltöltessenek. A hordókat annyira töltjük fel, hogy az akona a borba érjen, ez által azt érjük el, hogy az akona nem szárad ki, s mellette kevesebb levegő jöhet a borhoz. Jó ha az akona hosszú, mert így tovább marad vége a borban.

Ami a töltelék bort illeti, fogadjuk el azt a szabályt, hogy mindig ugyanazon, vagy lehetőleg hasonló minőségű bort használjunk a töltögetésben, aki silányabb vagy épen hibás, beteg borral töltöget, az magát csalja meg, épügy mint az, aki jobb minőségűvel töltöget, ha azt hiszi, hogy avval észrevehetőleg javítja borát.

Kezeljük a töltelék bort is úgy, mint a többi s hogy lehetőleg ne maradjon sokáig félben, tartsuk kisebb edényekben, a szükséghez képest akár üvegekben, s csak akkor hagyjuk félben a hordót, ha másként magunkon segíteni nem tudunk. Ilyenkor a hordó üres részében egy kevés ként égessünk el. A kén-sav a borvirág és ecetgombák fejlődését megakadályozza.

Amint az utóerjedés után a seprő a hordó fenekére leülepedett, elérkezett a bor első fejtésének ideje. Rendes körül között ez az idő december hóra, esetleg január elejére esik. Célja az első fejtésnek: 1. hogy azáltal a bort a seprőtől elválasszuk; 2. hogy a borba levegőt juttassunk.

Az összes cukor elerjedése után az élesztő rendeltetése megszűnt, az tovább a bornak hasznára nincs, sem azok a tisztátalanító anyagok, melyek vele együtt leülepedtek, sőt miután a seprő jó része nitrogén tartalmu könnyen bomló szerves anyagokból áll, ezek bomlása, rothadása a bornak csakis ártalmára lehet.

Az új bor fejlődéséhez annál szükségesebb a levegő oxigénje.

Félreértések elkerülése végett meg kell jegyeznünk, hogy a borvirág s a ecetgomba fejlődéséhez a levegő huzamosabb ideig való érintkezése szükséges a bor felületén, vagy annak egy részén, amely káros lehet tehát az erjedés alatt vagy után a hordó nyitvahagyása, ép oly okszerű mindazon eljárás, amely által a bort rövid ideig nagyobb felületen nagyobb mennyiségű levegővel hozzuk érintkezésbe, vagy más szóval szellőztetjük, mint azt az első fejtés alkalmával tenni szoktak.

Hogy mennyire szükséges a levegő oxigénje a bor fejlődéséhez, Pasteur érdekes kísérletekkel mutatta ki. Ő ugyanis egyik végükön beforrasztott üvegsöveket kiejert s megtisztult új borral töltött meg, részint egészen, részint több-kevesebb hiánnyal s azután a csövek másik végét is beforrasztotta,

tehát a csövekben levő bort a külső levegőtől teljesen elzárta.

Azokban a csövekben, melyekben semmi levegő nem maradt, a bor semmi változáson sem ment keresztül, üledék benne nem képződött s évek mulva is megtartotta újbor jellegét, ízét, színét stb., míg azokban, melyekbe több-kevesebb levegő maradt, a bor jelentékeny változáson ment át, a csövekben üledék képződött, színe, íze, zamata s egyszóval jellege úgy alakult át, mint azt a hordóban kezelt boroknál tapasztaljuk.

Ebből láthatjuk, mily fontos szerepe van a levegő oxigénjének az új borok érlelésénél, lássuk most már azt is, mily módon érintkezik az új bor a levegővel s micsoda vegyfolyamatok állanak elő az érintkezés után.

A szőlők állapota.

(A kerületi szőlészeti felügyelők jelentése november hó 10-éről.)

A fedési munkálatok általában az ország minden részében folyamatban vannak, azonban a folytonos eső, továbbá a munkáshiány miatt valószínűleg sok szőlő fedetlen marad. Ugyanez áll a döntésre, valamint a trágyázás is ezen okok miatt alig lesz kivihető.

Budapesti kerület (Pestpilissoltkiskun vármegyének aszói, biai, gödöllői, kispesti, monori, pomázi, ráczkevei, váci járásai és Fejér vármegye): A szüret utáni folytonos eső és a munkáshiány az őszi munkálatokat késleltetik. A szüret eredménye igen változó, általában gyengeközepes mennyiségű és minőségű. Az új bor ára hektoliterenként 80—100 K.

Szekszárdi kerület (Tolna és Somogy vármegyék): Ködös, esős időjárás gátolag hat az őszi munkák elvégzésére. A termés általában rossz. Az átlag katasztrális holdanként 4 hektoliter. Újbor ára hektoliterenként 100—120 K.

Pécsi kerület (Baranya vármegye): A termés általában gyenge, a vármegye nagy részében pedig rossz. Az átlag katasztrális holdanként 6 hektoliter. Az idej bor ára hektoliterenként 100—120 K.

Tapolczai kerület (Zala, Veszprém, Komárom és Győr vármegyék): A szüretet befejezték, általában kielégítő eredménnyel. Az átlag holdanként 15—20 hl. Új bor ára hektoliterenként 80—110 K.

Soproni kerület (Sopron és Vas vármegyék): A szüret október hó végén befejezést nyert, a termés mennyiségileg változó, de nagy átlagban 20—35 hl. katasztrális holdanként. A must cukortartalma 16—22%. Az új bor ára hektoliterenként 110—120 K., fajbor 160—180 K. Kereslet élénk.

Pozsonyi kerület (Pozsony és Mo-

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Fennáll:

1854 óta

Budapest-Kőbánya.

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 52—58 és 52—60. Palacksörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56—58. Budapestre a városi sörraktárakban is.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

elsőrendű természetes, szén-savdús asztali gyógyvíz.

Bornak: fülszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRÜT 50-52. SZ.

son vármegyék): A szüretet mindenütt befejezték. A hegyi szőlők musttermése holdanként átlag 20 hl.-re tehető; sok helyen 35—40 hl.-t is szűrték, itt azonban a minőség gyengébb. A Csallóköz síkfekvésű szőlőiben alig volt termés. A szőlővessző kevésbé jól érett be, ami a jövő évi terméskilátásra nem kedvező. A must cukortartalma 12—19, kivételesen 21 fok. Az ujbór ára 60—100 K.

Balassagyarmati kerület (Hont, Esztergom, Bars és Nyitra vármegyék): A fedés lassan halad, a vessző elég jól beérett. Ujbór ára 60—100 K. közt ingadozik.

Egri kerület (Heves és Jásznagykunszalonk vármegyék): A szüret befejezést nyert. Sik vidéken és homokon a termés gyenge, sőt rossz volt, míg a hegyi szőlőkben jó és közepesnek mondható. A jól kezelt szőlőkben 15—25 hl. az átlag, melynek cukortartalma 16—21 fok közt váltakozik. A must ára hektoliterenként 60—80 K.

Miskolczi kerület (Borsod, Gömör és Kishont és Abaujtona vármegyék): A szüretet teljesen befejezték. A mennyiség katasztrofális holdanként 14—16 hl., kivéve a kisbirtokosokat, akiknél alig volt 2—3 hl. A must cukortartalma Babó-féle mérő szerint 16—20 fok. Ujbór ára 70—90 K. A jövőt illetően a vesszők jól beérették, kivéve a kiszáradtnál, ahol a peronospora ezt is tönkretette.

Tarcali kerület (Zemplén vármegye): Még csak néhány nagy szőlőbirtokos szüretel, különben a szüret befejezést nyert. A fagy- és jégkárt szenvedett szőlők 7—8 hektoliter, a sok esőtől megrothadt szőlők 15—20 hektoliter, a szálvesszőzöttek 35—50, sőt 60 hektoliter, adtak, 18—28% cukortartalommal. Gyengébbminőségű bor ára hektoliterenként 100 K., míg a jó borok 140 K.-val kelnek el.

Beregszászi kerület (Bereg, Ung és Szabolcs megyék): A vessző beérése egyenlőtlen és nem tökéletes. A szüretet befejezték, Bereg- és Ung vármegyékben katasztrofális holdanként az átlag 30 hektoliter, a minőség is elég jó. Szabolcs vármegyében az átlag 5—10 hektoliter. Ujbór ára hektoliterenként 80—100 korona.

Szatmári kerület (Szatmár, Szilágy és Ugocsa vármegyék): Homoki szőlőkben a termés rossz volt, míg a hegyi szőlőkben 20—25 hektoliter az átlag, sőt egyes helyeken 25—50 hektoliter katasztrofális holdakként a termés. A must cukortartalma 18—26 fok közt váltakozik.

Bihardíószegi kerület (Bihar és Hajdu vármegyék): A szüretet az elmúlt héten befejezték. A termés átlaga katasztrofális holdanként 6—8 hektoliter. Cukortartalma a mustnak 10—20 fok közt váltakozik, az átlagos cukortartalom azonban 15 fokon felül van. Must ára hektoliterenként 60—90 K.

Ménési kerület (Arad vármegye): A szüret befejeztével, a metszés vette kezdetét, mely munkát a hiányzó férfimunkaerő miatt

lassan halad. A must erjedése jól és gyorsan folyt le.

Kecskeméti kerület (Pestpilissoltkiskun vármegyének alsó része, Csongrád, Békés és Csanád vármegyék): A szőlők fedése megkezdődött, a döntés, bujtás itt-ott folyamatban van. A termés 1—40 hl. közt váltakozik. Általában gyengébb a mennyiség és a minőség, kivéve a kevés jól kezelt szőlőt, ahol a termés közepes. Uj bor ára hektoliterenként 75—100 K. Békés és Csanád vármegyék síkfekvésű szőlői kiveszőben vannak.

Dicsőszentmártoni kerület (Kis- és Nagyküküllő és Udvarhely vármegyék): A szőlő fája rendszeresen beérett. A sok eső miatt a fedés lassan halad. Rendszeresen kezelt szőlőkben katasztrofális holdanként 20—30 hl. termés volt, 16—21 klosterneburgi cukorokkal. Az ujbór ára hl.-enként 70—100 K. közt váltakozik.

KÜLÖNFÉLÉK.

Szorul a ramsli. Hazárdjáték — mint ismeretes — a nasivasi, a huszonegy, a makaó, a »csöndes nemzeti« vagy ferbli stb. Most a ramsli forog nagy veszedelemben. Ugyanis a Kuria fog dönteni abban a kérdésben: szerencsejáték-e a ramsli? A bíróságoknál az ország különböző részein eltérők a vélemények. Az egyik törvényszék azt mondta: igen, a másik megint az ellenkezőjét. A különböző ítéletek miatt a koronaügyészség a jogegység érdekében most a Kuria elvi döntését provokálja és a legfelsőbb bíróság jogegységi tanácsa, mint a lapok irták, december 3-án dönti el, hogy szerencsejáték-e az immár ország-szerte nagyon elharapódzott ramsli.

Olcsóbb a szalámi. A vásárcsarnok igazgatósága november 30-án tette közzé az élelmiszerek ama megállapított árát, amelynél többet követelni kihágás. Az új árjegyzék szerint a szalámi kilója egy koronával olcsóbb december 1-től kezdve. Az egész rud szalámi kilójának ára 13 korona helyett 12 korona, a 30—50 dekás rudé 13 korona 30 fillér helyett 12 korona 30 fillér, a főszeletelt szalámi 14 korona helyett 13 korona ezentul. A jegyzék a többi élelmiszernél drágulást mutat. A hollandi vöröskáposzta kilójának ára 36 fillérről 38 fillérré, a nyers, vágott káposzta kilója 28 fillérről 32 fillérré, a nyers, vágott, vörös káposzta kilója 36 fillérről 38 fillérré, az idei savanyított káposzta kilója 46 fillérről 50 fillérré, a savanyított fehérrepa kilója 40 fillérről 42 fillérré, a paraj kilója 60—70 fillérről 80 fillérré, a sóka kilója 50—50 fillérről 80 fillérré emelkedett. Az új jegyzék a gomba árát már nem állapítja meg.

A sertéshus és a zsir ára. A hivatalos lap legutóbbi száma közli a kormánynak rendeletét a disznózsir, szalonna és sertéshus maximális árára nézve. A hivatalos árszabás tekintettel volt az összegyűjtött készletekre is, hónapok óta fokozatosan esőknél árakat állapított meg. A rendeletet a következőkben ismertetjük.

Mindennemű disznózsirért (olvasztott disznózsirért, hájért és egyéb olvasztatlan nyers disznózsirért), valamint a friss nyers szalonnáért

e cikkek termelőjével való forgalomban követhető legnagyobb ár métermázsánként való tiszta súlyra 1915 december 16. napjától 1916 január 15. napjáig bezáróan: az olvasztott disznózsir 700 koronában, a háj és egyéb olvasztatlan nyers disznózsir 660 koronában, a friss nyers szalonna 620 koronában; 1916 január 16. napjától február 15. napjáig bezáróan: az olvasztott disznózsir 650 koronában, a háj és egyéb olvasztatlan nyers disznózsir 610 koronában, a friss nyers szalonna 590 koronában; 1916 február 16. napjától március 15. napjáig: az olvasztott disznózsir 600 koronában, a háj és egyéb olvasztatlan nyers disznózsir 560 koronában, a friss nyers szalonna 540 koronában; az 1916. évi március 16. napja utáni időben: az olvasztott disznózsir 550 koronában, a háj és egyéb olvasztatlan nyers disznózsir 510 koronában, végül a friss nyers szalonna árát 490 koronában állapították meg. Ezek az árak készfizetésre vonatkoznak és a rakodó állomáshoz való szállítás költségét is magukba foglalják. A fogyasztótól követelhető detailárát Budapesten és Fiumében a tanács, az ország többi területén a törvényhatóság első tisztviselője szabja meg a nagybani árszabás előírt változásához alkalmazkodóan. Ezek a hatóságok maxímálják a friss sertéshusnak, a sózott, füstölt, paprikás, főzött, abált és csemege szalonna, valamint az összes sertéshus-készítménynek a termelővel való forgalmára érvényes árát is, kivéve a külföldről eredő árut, melyre ez az intézkedés nem vonatkozik. A rendelet büntetőszankciója 600 koronáig menő pénzbüntetéssel és két hónapig terjedhető elzárással sújtja az ellene vétőket. Másik rendeletében a kormány a szalonna, disznózsir és sertéshusnak külföldre (tehát Ausztriába is) való elszállítását szállítóigazolvány megszerzéséhez köti, melyet az Országos Gazdasági Bizottság állíthat ki.

A sörtermelés korlátozása. Bécsből táviratozák: A sörtermelés, amely máig 90 százalékba volt a normálisnak, újabb rendelet értelmében 55 százalékig csökkentik, míg a kisebb üzemek 60—65 százalékot termelhetnek. A rendelet december 1-én lépett életbe és négy hónapi időtartamra szól. Ami a sör detail-árát illeti, elterjedt hírek szerint a raktársör 22, a pilzeni sör 38 fillér lesz félliterenként.

A szerbiai sörgyárak. Amint eddig kiszivárogtatott, a Szerbiában levő sörfőzdék, a belgrádjn kívül, a háborús vesz dacára sértetlenek maradtak. A Jagodinában levő sörfőzde, melynél a prágai hitelbanknak nagyobb érdekeltisége van, üzemét csak addig szüneteltette, míg a városka körül dúltak a harcok, de most azt a gyárat megint teljes erővel folytatja. Hogy ez meddig lesz lehetséges, persze, nem lehet megmondani, mert nem tudható, hogy a jagodinai sörgyár milyen nyersanyagkészletekkel rendelkezik. Szerbia megszállása után bizonyára a mi serfőzdéink sem fogják a kínálkozó alkalmat elszalasztani és törekedni fognak az új piacot maguknak lefoglalni. Ez ellen persze, senkinek se lehet kifogása, sőt ennek tényvé válása annál örvedetesebb volna, mert ezzel az ott befészkelte cseh érdekeltég monopóliuma szűnnék meg.

A sör ára a porosz vasuti vendéglőkben. A porosz királyi vasutak igazgatósága megengedte, hogy a vasuti vendéglőkben a vendéglősök a valódi bajor sörnek a következő árakat szabják meg. Igy 0.4 liter sör 35 pfénning, 0.25 liter pedig 22 pfénning. Ezeket az árakat pedig azért közöljük, hogy a mi vendéglősök is tudják, hogy Poroszországban ha

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.

valamivel olcsóbb is a sör, de a mérték is kisebb. Ugyanis ott a mi fél literes korsónkat a négy decis, míg a három decis poharat a két és féldecis pohár pótolja. Itt említjük meg, hogy Németországban tizenegy sörfőzőegyesület november hó második felében a sör hektoliterjét újból öt márkával fölemelte.

T z a Dreher féle sö gyárban. A minap reggel 7 óra tájban tűz ütött ki a kőbányai Dreher-féle sörgyárban. A malátaszárítóban keletkezett az égés. Az épületbe beépített fakémény gyulladt ki, később tüzet fogott a tetőzet is. Kivonult a központi és X. kerületi tűzörség, amely félórai munka után a tüzet eloltotta.

A vaj ára Németországban. Berlinben a háboru kitörése előtt a vaj ára 2.72 és 2.56 márka volt, 1915. október 15-én pedig már 5.60—6 márka. Rendes időben Németország vajtermelése körülbelül 500.000 tonnára tehető, amihez még a szükségletek kielégítésére 54.000 tonna importált vaj járul. Ehhez számítandó még 44.380 tonna vámentes tejföl. A birodalmi kancellárt most fölhatalmazták, hogy a vaj árát a berlini piacon állapítsa meg. Az alapár mindig az az ár, amelyet a termelő a nagyban való eladásnál a csomagolási költség beleszámításával együtt követelhet. Október végén e rendelkezés folytán a vaj maximális ára Berlinben 5.60 márka volt kilónként.

A likőr drágítása Ausztriában. Bécsből jelentik, hogy a likőrgyárosok és a szeszáruggyarak a pálinka, rum és likőrü árát 30—40 százalékkal növelték, amit a szeszadó 40 koronás és a szeszközéppont 25 koronás drágításával okoltak meg.

Az osztrák sörviszonyok. Bécsből jelentik, hogy ott már napközben csak palacksört szolgáltatnak fel, de azt is csak korlátozott mennyiségben kap a vendég. Hordósört csak a nap bizonyos meghatározott óráiban kapnak a vendégek, akiket azzal biztatnak, hogy ez csak addig lesz így, amíg a készlet tart. Különben egy ismert szakember a következőképp nyilatkozott az osztrák söripár helyzetéről: Ausztria söripára normális viszonyok mellett évenként mintegy 5 millió métermázsra árpát igényel. Eddig közvetlen uton 1.15 millió métermázsát utaltak át a sörgyáraknak. 325.000 métermázsát ezután fognak kapni, úgy hogy így a normális árszükségletnek, mintegy negyedrésze fog összesen birtokukba jutni. Ezen az alapon tehát az osztrák sörgyárak 36—37 százalékra lennének kénytelenek csökkenteni a sörtermelést. Békeidőben 20—22 millió hektoliter Ausztria sörtermelése, amelyet ilyenformán körülbelül hét millió hektoliterre kellene redukálni. Ebből a magyarázatból persze teljesen kifeledek a közvetett uton megszerzett árpa mennyiségét, ami kétségtelenül tekintélyes mértékben növeli a nyersanyagot. Tudvalevő különben az is, hogy a sörtermelés korlátozásáról megjelent rendelet az engedelmzett árpa kontingensnek egyelőre csak a felét engedi földolgozni, a termelés redukciója tehát voltaképpen átmeneti és elsősorban ebből ered. Helytelen tehát az osztrák sörgyártásnak az a fejtegetése, mely úgy szól, hogy bár a sörfogyasztás 15—20 százalékkal csökkent, még így is a szükséglet 45 százaléka fog fedezetlenül maradni. A jóslat

helytelensége azonban nem akadályozta meg az osztrák söripárnak azt az elhatározását, hogy müncheni mintára a palacksör eladását már most korlátozni fogják. Ez a terv, amint látható, öszszefügg azzal, hogy Ausztriában újabb sördrágítást terveznek.

A söripár nyeresége. A schwerini (német) Paulshöhe sörfőzőrésztársaság szeptember végén lezárt mérlege 67.494 márka nyereséget mutat ki. Osztalék fejében 40.000 márkát, az alaptőke 4 százalékát fizetik, holott tavaly 78.085 márka tiszta nyereséget értek el és 5 százaléknyi osztalékot juttattak a részvényeseknek. A háborus évek a gyár üzemére némileg kedvezőbb hatása volt, mert az árpa drágult és a sörtermelést 60 százalékra szállították le. A jelentés kiemeli, hogy míg az idén az eddiginél nagyobb üzemi költségre kell számítani, a jövő év sánszairól pedig egyelőre keveset lehet mondani, minden attól függ, hogy a háboru még meddig tart.

Az első pilzeni sörfőző társaság igazgatósági ülésén elhatározták, hogy a november 29-én megtartandó közgyűlés elé azt a javaslatot terjesztik, hogy a tavalyi 70 koronás osztalékkal szemben az idén 90 korona osztalékot fizeszenek és hogy 250 ezer koronát új számlára vigyenek át. Az 1914—15. évi kampanyban 1.05 millió korona volt a tiszta nyereség.

A söradó emelése Olaszországban. Kerülő uton jelentik Rómából, hogy királyi rendelettel a söradót 1.20 liráról hektoliterenként 1.80 lirára emelték föl. Együttal a kincstár bevételének szaporítására több új cikket vontak be az adózás körébe.

Társas reggelik.

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 összejövelei:

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

December 22-én: Bajer János vendégőjében, VIII., Mikszáth Kálmán-tér.

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

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

Császárfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kénes hévvizű gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszapborogatások, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hölég, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitün öredmennyel használatnak, főleg csuzos bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kura 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.

Egy nagy vasgyár vendéglői és kantinosi állására

mely jövő évi február hó 1-én töltenő be — pályázat hirdettetik. Az állást betöltő a kimérendő italok után jutalékot kap, az édesített italokat pedig saját számlájára árusítja. Lakás, fűtés és világítás ingyen bocsájtatik rendelkezésére. Óvadék a két üzlet után összesen 7000 korona. A pályázati kérvények: „Biztos megélhetés“ jelige alatt e lap kiadóhivatalába küldendők.

Pincér urak figyelmebe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalszebtárca (papirspénz) vagy pincéztáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek fekeke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy daraból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Molnár Vilmos

kesztyű- és servkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és balhólyag-különlegességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkivalóbb gyártmányu görésér, gumiharisnyák, servkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szállítására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérézősködésre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérőgnöksége BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.



HIRDETME NY.



Ezennel közhírré tétetik, hogy miután a Magyar Királyi Pénzügyminiszterium ellenőrző közegei a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték (XXXV. sorsjáték) I. osztályára szóló sorsjegyeket felülvizsgálták, azok a főárusítóknak árusítás végett kiadattak.

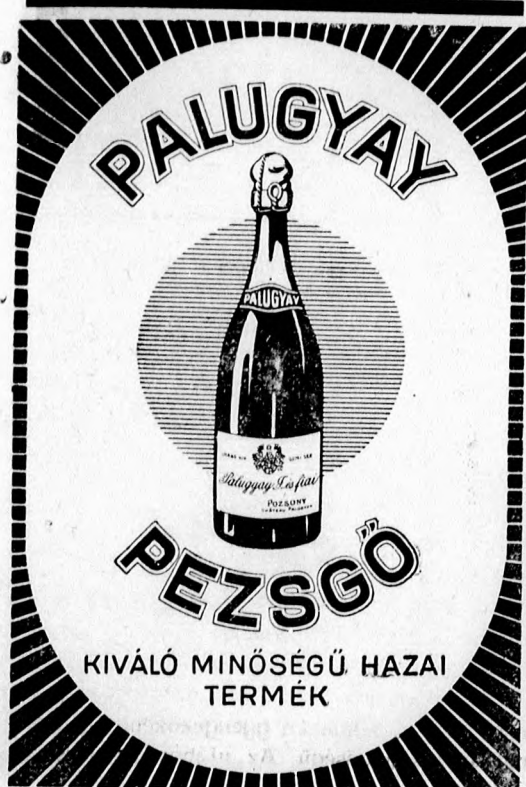
Az I. osztály huzása 1915. december hó 21. és 22-én tartatik meg. A huzások a Magy. Kir. Lottójóvedéki Igazgatóság, mint állami ellenőrző hatóság, és királyi közjegyző jelenléteben, nyilvánosan történik, a huzási teremben. Sorsjegyek a Magy. kir. Szab. Osztálysorsjáték valamennyi árusítóinál kaphatók.

Budapest, 1915. évi december hó 5-én.

Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték Igazgatósága. TOLNAY, HAZAY.

Szolyvai gyógyforrás
Bereg megye

Számos orvosi tekintély véleménye alapján sikerrel alkalmaztatik csusz és köszvény ellen. Cukorbetegség, epekő, a torok- és tüdőszervek bántalmainál, étvágytalanság, gyomor-, bél- és vesebajoknál. Kitűnő ízű, igen üdítő ásványvíz. Megrendelhető: SCHÖNBORN-BUCHHEIM gróf urad, ásványvizeinek bérletiségénél SZOLYVÁN.



PALUGYAY
PEZSGŐ

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ HAZAI TERMÉK

Vendéglő átadás.

Közhirre teszem, hogy az általam bérben birtokolt Törökszentmiklóson a Kosuth (piacz) téren lévő, teljesen berendezett városi

„Fekete sas” vendéglőt és szállodát

családi körülmények miatt azonnal is átadom.

Törökszentmiklós 26.000 lakosú mezőváros, a Máv. fővonalán fekszik, polgári fiú és leányiskolával, járda, villanyvilágítással, élénk ipari és kereskedelmi forgalommal bír.

Bővebb felvilágosítást ad

Berger Mór
 terménykereskedő
 Törökszentmiklós
 Deák Ferenc-utca 141. sz.



SAJT.

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

Stauffer és Fiai
 magyarországi sajtgyárak Répcelak

PERZSASZÖNYEGEK

BEHOZATALA (Import)

eladás nagyban és kicsinyben, valamint olajfestmények legolcsóbb árban.

KELLNER PÁLNÉ

Budapest, VIII., Üllői-ut 14, I. em. 3

Telefon: 73.



világszerte utánnozzák

Szent-István dupla malátásörüto lerhetetlen

Gyártja a

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

Esztergom vármegye, PÁRKÁNY KÖZSÉG előljárósága

1543.

1915.

Árverési hirdetmény.

Párkány község előljárósága közhirre teszi, hogy az 1915. évi december hó 19-ik napján d. e. 10 órakor a községi székház tanácsbtrmében megtartandó, zárt írásbeli ajánlással kapcsolatos nyilvános szóbeli árverésen a piactéren fekvő

községi nagyvendéglőt,

mely az alább leirt következő helyiségekből áll, 1916. évi október 1-től számított 6 egymásután következő évre fogja bérbeadni.

- 1) Egy táncmulatság és színelőadás tartására alkalmas tágas karzattal bíró nagyterem.
- 2) Egy kaszinóterem.
- 3) Egy kávéházi terem.
- 4) Egy uri ebédlőterem.
- 5) Egy korcsmai ivóterem.
- 6) Öt vendégszoba.
- 7) Hét szobából álló vendéglős lakás.
- 8) Egy nagy kertihelyiség.

- 9) Egy nagy pince.
- 10) Két jégverem.
- 11) Két személyzeti szoba.
- 12) Egy konyha.
- 13) Egy éléskamra.
- 14) Egy mosókonyha.
- 15) Egy tágas istálló.
- 16) Egy nagy kocsiszin és egyéb mellék helyiségek.

A bérbeadásra vonatkozó feltételek a jegyzői irodában a hiv. órák alatt megtekinthetők. Bérleti szándékozók kötelesek a kikiáltási ár 20%-át vagyis 1000 K-t. bántpénz gyanánt az árverés megkezdése előtt az előljáróság kezéhez letenni.

Tájékoztatásul megjegyezzük, hogy Párkány község a Máv-Budapest-Marcheggi fővonalán levő Párkány-Nána állomástól 3 Km-re a dunaparton fekszik, járási és kir. telekkönyvi hatósággal is felruházott kir. Járásbirósági székhely, nagy idegen forgalma van, híres országos vásáraitól és igen népes heti vásárai vannak.

Párkány, 1915. november 18.

Ivanits Gyula
 főjegyző.

Krizsán Vincze
 bíró.



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KÓBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palaczk - töltés

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



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



AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczim: Bortermelők szövetkezete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitünő 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 szörpgyártó
Besztercebányán

LITTKÉ L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



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



PEZSGÓFAJOK:

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



Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

francia cognac-gyár

Promontor.

Alapított 1884-ben.

Hirdetések
felvételnek
a kiadóban.