

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODASOK, VENDEGLŐSÖK, KAVESOK, PINCZEREK ES KAVEHAZI SEGEDEK ERDEKEIT FELKAROLO 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 ÉS KIADÓ:
IHÁSZ GYÖRGY örökös

FŐSZERKESZTŐ:
GYÖKÖSSY ENDRE dr.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

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

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Kiadóhivatali órák: Jeddélután 3—5 óráig.

Mozgóképek.

Április 16-án

megint korábban kel a nap majd egy órával. Háborus nyelvre fordítva úgy kell ezt érteni, hogy a hivatalos parancs egy órával előre igazítottja április 15-én éjfel 2 órakor az órákat s így április tizenhatodikán reggel 7 órakor már 8 óra lesz. Helyes. Ha a múltévben bevált ez az óraeltolás s megtakarítottunk vele egy-két vonatavaló szemet, — helyes. De jól tennék szakgyesületeink, ha németországi kartársaink példájára küldöttséget vezetnének a kormányhoz s megpróbálnák a záróra kiolását ebből az alkalomból. Hiába lesz 11 óra este a budapesti órákon. Mindenki tudja, hogy a csillagos ég még csak 10 órai arcával ragyog. S ha nem lesz tisztas, szelid vendéglő és kávéház: lesz titkos találkozóhely elég. A német kancellár a hírek szerint biztatással bocsátotta el magától a német szaktársakat. Hát ha meghallgatnának bennünket is.

Próbáljuk meg. Néma gyerekeknek — igaz ez — anyja se érti panaszát.

A tavasz

nehezen akarja magára venni zöld köpenyét, hogy illó friss kedvvel ránk köszöntse ibolyás süvegét. Eszi, egyre eszi, falja, zabálja ez a komisz hosszúranyult tél tüzelőfánkat, melegítő szénünket. Erre se számítottunk. Minden kávé és vendéglős zsebéből kivett egy-két előre nem számított szárazast ez a megnövedkedett tél is. Mikor ezt megállapítjuk: már a jövőre gondolunk. Mikor a tél jütési idő remélhetőleg utolsó napjaiban élünk, arra gondolunk: hogy lesz jövőre? Arra figyelmeztetjük szerető figyelmű szóval szaktársainkat: gondoskodjanak idejében fájukról, szénükről. A szénért, jáért való egyszerre-rohanás a közellátás szempontjából is helytelen. Jót teszünk tehát a köznek is, ha idejében, részletekben hordjuk össze pincéinkbe, fűskamráinkba a szénét, a fát. Vidéki kartársaink helyzete se jobb; sok esetben, sok helyen még rosszabb, mint a fővárosban. Előrelátás, takarékoskodás ösztökéljen s hasson át bennünket mindenütt.

Nemes Kun.

Fiatal király ifjú szive...

Írta: Gyökössy Endre dr.

Ugy van az jól, hogy most mindig a katonákra gondolunk először. Hitvány ember az, üljön magas hivatalban, legyen ura ezerholdaknak, dirigáljon milliókát a bankokban, gyárat vezetessen, vagy legyen szegény munkás, durva tenyerű szántóvető, szerény iparos, aki lefekvésekor, évszékor nem arra gondol, hogy — alszának ők, mit esznek — ők? Ők, a katonák, a határainkra vigyázók, az álmainkat őrizők.

Örülünk kell hát mindnyájunknak, akik magyarok vagyunk, akármivel foglalkozunk is, akármilyen munkával keressük is kenyerünket, ha boldogan megállapíthatjuk, hogy fiatal királyunk is katonáinkra, katonáira gondol legelőször.

Fiatal királyunknak ifjú szive van!

Ezt a boldog érzést kincsünkkel avathattuk, mikor megtudtuk, hogy a király parancsára a széninség nehézetekben könnyebben juthattunk az első napok izgalmas órái után — a szénhez.

Fiatal királyunknak ifjú szive van!

Uralkodása első napjaiban ezzel az ifjú meleg szívvvel katonáira borult s egy királyi tollvonással számüzte a katonás büntetések közül a kikötés brutális, vadszagu, embergyalázó csufságát.

Ne higyjük, hogy a fiatal király ifjú szivének kisugárzó fénye, me-

lege — nem tartozik ránk. Ne higyjük, hogy különös dolog ezzel a nagyszerű fejedelmi ajándékkal, ezzel a fölséges emberi nagytettel a mi lapunk hasábjain is foglalkozni.

Az a király, az a fiatal felséges ur, akinek ifjú szive ilyen tetteket dikál, a mi jelenünk és közeljövendők ura. Mindnyájunk életének, boldogulásának ifjú ékessége és vezérlője.

Óh, de jó azt tudni, látni, ismételve hirdetni és kikiáltani ez ország minden lapjában, minden szenvedő, küzdő, dolgozó és bizakodó ember szivébe belemuzsikálni: reméljétek, higyjétek emberek, kicsinyek és nagyok, gazdagok és szegények, fölmagasztaltak és elesettek, mert fiatal királyunknak ifjú szive van!

Ez az ifjú sziv lehet a mi megváltásunk; úr, kereskedő, iparos, paraszt és munkás jobb biztatása a szebb jövődöbe. Az az ifjú sziv, melyből kisugárzott a melegség, a fény lövőárokból szenvedő, küzdő katonáinkra, az az ifjú sziv, mely nehézetelünkbe, hideg kályháinkba szentet parancsolt: fényes jövődöt ígérget nekünk.

Figyeljünk szeretettel a mi felséges fiatal királyunk ifjú szivére.

Az lesz az a csodaforrás, amelyből a mi jólétünk, függetlenségünk üdítő és tápláló vize fakad.

Meglássátok! Higyjétek!

Uradalmi fajborokat szállit Schwarcz Béla

Nagydorogh (Tolna-megye)

Siller asztali K 310.— Uradalmi fajbor K 325.—
Fehér asztali K 310.— Vörös bor K 330.—
Az árak kötelezettség nélkül értendők az ottani vasuti állomásról kölcsön hordókban utányét mellett.

Ismét a bor.

Irta: Botozs Balázs.

Egy alkalommal már foglalkoztunk itt a bor drágaságával és ebből a vendéglős-iparra háramló óriási kárral. Most ismét kénytelenek vagyunk erre a tárgyra visszatérni. Két hír jelent meg ugyanis a napilapokban, amely talán az újságolvasók legnagyobb részének figyelmét elkerülte, amely azonban bennünket a lehető legközelebről érint.

Az egyik hír arról szól, hogy Angliában 30.000 sörscarnokot kellett bezárni a sörgyártás korlátozása miatt, a másik hír pedig az, hogy a szabadkai vendéglősök azzal a gondolattal foglalkoznak, hogy üzleteiket az italfogyasztás csekélyége miatt bezárják.

Az első hír, minthogy a buvárhajóharc eredményességének hangosan szóló bizonyossága, örvendetes. Azonban memento a magyar vendéglősnek, aki a béke idejében kimért sörenek ma csak 13 százalékat kapja, vagyis a sörfogyasztásból származó jövedelme 87 százalékkal apadt. Ez a jövedelem, ha tovább is így tart, félelmetesen közeledik a 0-hoz.

A második hír még inkább a vendéglős létét megingató szomorú jelenség. Egyszer már rámutattunk arra, hogy az italfogyasztás megcsappanása mennyire megnyirbálja a vendéglős jövedelmét, rámutattunk arra, hogy ennek egyedüli orvossága a borárak maximalása, illetőleg megfizethetővé tétele volna. Sajnos, ebben az irányban mindaddig nem történt semmi. A bor ára pedig nő, mint a növényzet a jó meleg májusi eső után.

A középszáltyai, mely mindig készpénzből élt és él, a háború előtt megengedhette magának, hogy időnként egy-két pohár sört

vagy ebéd után jó társaságban két-három pohár bort elfogyasszon. A mai drágaság mellett erről le kellett mondania. De nemcsak erről mondott le, hanem arról is, hogy ha vendéglőben étkezik, ebédjéhez vagy vacsorájához bort fogyasszon. S ha meg is teszi, ez olyan minimális mennyiségben történik, hogy abból ugyan a vendéglős meg nem él. Vagy ki hallott arról a háború előtt, hogy valaki ebédjéhez 1, mond egy deci bort rendeljen? Pedig amiből valami haszna volna a vendéglősnek, az az italfogyasztás. Az ételeken a békeidőben is csak annyit kérészt, hogy készkiadásai megtérültek, ma azonban, mikor az ételek elkészítéséhez szükséges anyagok beszerzése is súlyos gond, alig térül meg a készkiadás.

Aminek a szabadkai vendéglősök hangot adtak, az a vendéglősök legnagyobb rész szintén foglalkoztatja. Sokan vannak, akik már csak a jobb jövő reményében és nevük becsületéért és híréért tartják nyitva üzletüket, mert bizony a sovány haszonért ez nem volna érdemes, mert abból csak úgy élhet meg, ha pótlásáért a jobb időkben megtakarított tőkéjéhez nyúl. Az a néhány ember, akinek vagyona, jobb helyzete, vagy a háború folytán felszaporodott jövedelme módot ad arra, hogy régi életmódját folytassa, a vendéglősök sivár helyzetét általában nem javítja meg. Ezek a régi időkben is csak az egészen előkelő vendéglők és főleg mulatók fogasztói voltak, most is azok. Ezeknek életmódján nem változott az, hogy egy üveg pezsgőért 10 koronát vagy 50 koronát fizetnek.

Hogy azonban a borárak abnormális magasságának nem okai-e maguk a vendéglősök is, arról érdemes gondolkozni. Igaz, hogy a múlt évi bortermés nem volt valami

bőséges. Az is igaz, hogy a múlt évi bortermésre a spekuláció hallatlan módon rávetette magát, vagyis a kereslet jórészt mesterségesen fokozódott olyan nagyra, mely maga után vonta az áru óriási megrálgulását.

Viszont az is igaz, hogy a vendéglősnek tudnia kellett volna, hogy az ilyen magas árak mellett a fogasztásnak okvetlenül kisebbnie kell, aminek a természetes következménye ismét az lesz, hogy a drága árut vagy alig, vagy csak igen hosszú idő alatt tudja értékesíteni. Ebben az esetben pénze olyan hosszú ideig fekszik az áruban, hogy a pénze utáni kamatvesztés nem térülhet meg. Nem tagadható, hogy a kereslet felfokozásához nagyban hozzájárult a katonaság is. A vendéglősnek azonban tudnia kellett volna, hogy a bevásárlók közül a legnagyobb mennyiséget mégis a vendéglősök vásárolják. Ha a vendéglősök egy ideig tartózkodnak a vásárlástól, az árak nem emelkedhetnek ilyen magasra.

Ha már a kormány az árak maximalálásával nem tette lehetővé az árak mérséklését, az elsősorban az érdekelt vendéglősöknek maguknak kellett volna azt megtenniök. Ez intés — a jövődőre!

Manapság, amikor minden társadalmi osztály, minden foglalkozási ág saját érdekeinek védelmére tömörülni igyekszik, ezt kell tenniök a vendéglősöknek is. Az egészségellenes konkurrencia helyett, melynek ilyen gyümölcsei vannak, nem volna-e helyes, ha a vendéglősök egy bevásárlási központ létesítésével az árak alakulását a saját érdekeiknek megfelelően szabályozhatnák? Ezt hiszem, erről is érdemes gondolkozni.

A vöröstoronyi szoros fogadója.

— A „Vendéglősök Lapja” eredeti tárcája. —
Irta: Móricz Pál.

1.

Lent, a sziklák közé ékelte Vöröstorony-szorosban, hol azt Olt-folyó hazánk drága földjét elhagyja, a leghatárszéli vesztőzár-és vámsörégi telepn, öreg, elhagyott hivatálos házak csoportjában az 1903-dik esztendő nyarán még állott és hívogatólag nyitogatta vaspántos ajtait a Vöröstorony-szoros fogadója. Évszázadok fergetegeivel dacoló szilárd kötömege verhenyeges csuhás volt ennek a különös ódon épületnek a mohás hegy-sziklák aljában, a zugó folyó partján...

Most, hogy az oláhok betörték az erdélyi szentföldre s a Nagyszében felől a Vöröstorony-szoros csapdjába hajszolt oláh seregekkel itt rettenetes pusztító harcukat diadalmasan megvívták katonáink és a szövetséges német hadak, a vén fogadó körül ismét özönjével ömlött a vér... Ez alkalommal a betörő és gyilkos ellenségek vére hamatozta meg a határszéli magyar rögöket, de — 1894-ből — annakidején mégis honvédfiuk véretől lett olyan verhenyeges, különböző színű e vén fogadó mogorva, dacos fala.

2.

Bem táborok honvédei többször diadalmasan csatáztak a Vöröstorony-szorosban;

ámde a muszkák ugyanebben az öreg fogadóban egyik fergeteges éjszakán meglepték a gyantatlan honvéd őrsereget. Valami áruló oláh legény a hegyi éjszaka félelmetes leple alatt és a feltárt rejtek hegyi ösvényen, az őrsapatok megke-ülésével, pihenő honvédekre vezette az oroszokat...

A felriadt honvédek fegyverre kaptak. Puskaropogástól rezdültek össze az óriási alvó fekete hegyek; majd szuronyal és puskatussal támadták egymást. Kegyelmet nem kért, de nem is adott senki. A honvédek inkább meghaltak, nem adták meg magukat mégsem a tulnyomó erőtől orv-ellenségek ellenek... Ebben a kérélehetetlen harcban kigyaladt az öreg fogadó zsindeletetője is, a tüztől kormos és a honvédhősök véretől veres, verhenyeges színű így lett az ódon fogadó fala.

3.

1903-ban, mikortájt arrafelé jártam, egy »volt 48-as«, Mátyás-huszárból avatott római katolikus lelkes, főtisztelendő Barabás Adám ur volt a határszéli kincstári telep papja. A fogadó ereszetje alatt, bele-mélázva a pislogó lámpás ijedt fényébe, az asztalnak könyökölt a reverendás öreg székelly huszár s az éjszakai hűvös, homályból előtűnedezni talán látta is véberborult honvédtársait?... Mert fájdalmasan sóhajtott az öreg pap...

— Negyvenkilencből emlékezetes éjszakája volt és marad ez is a vöröstoronyi szorosnak!... Az az áruló oláh fickó, — beszélte tovább komoran az öreg papi ember — gagságát jól túlélte... Alig pár esztendeje hantolták el a gonosz csontot... Midőn fák a hegyekben vadászgattam, meredek szikák ormóján, többször találokztam vele... S csak azt néztem, hogy már nem vagyok huszár... Másként még felszáz év múltával is mélysebbe tasztítottam volna ezt az elvetemült gaz-teremtést...

4.

A Vöröstorony-szoros öreg fogadjában, mikor én arrafelé jártam, az emberséges szász atyafi, Bileisz uram volt a fogados. Hanem felesége, a hamvas-piros arcu, kékszemű, kövères szép szőke szász menyecske még inkább bemelegítette, ragyogó kedves helyé varázsolta a leghatárszéli zordon fogadót.

A szép fogadosné-asszony pisztránggal ugyan már nem szolgálhatott, (előző nap fogasztották el a csendőrtiszt urak), hanem pompás paprikás csirkejére kintűnően csuszott az illatos, a tüzes erdélyi ó-bor... A szép asszony főzte máskülönbön mindig s mindenütt elsőrendű csemege, hanem azt a szépséges szász asszonyt magát sem lehet elfelejteni, hiszen az édes magyar szót úgy megpergette, úgy

A kávémérésekről.

Irta: Kiss István dr.

Kávémérő ipart csak az gyakorolhat, aki erre az illetékes iparhatóságtól engedélyt kért és kapott.

Az engedély megadásánál pedig ugyanaz az eljárás, mint a fogadói, vendégioi és kávéházi ipar engedélyezésénél; vagyis kávé-mérési iparengedélyt csak az kaphat, aki teljes megbízhatóságot igazolja s aki ellen az ipartársulatnak kifogása nincs.

A kávéméréseknek az utca felé külön ki-járással kell bírniuk.

Minden kávémerést a tulajdonos nevét vagy cégét felírtató táblán kívül »Kávé-mérés« címmel kell megjelölni. Minden más cím használata tilos.

Míg a kávéházakban bármennyi teke-asztal felállítható, addig a kávémerésben egy tekeasztalnál több nem lehet s az üzletben kártyázní csak a főhelyiségben szabad.

Kávémérésekben a zenélés és lármás dalos-lás feltétlenül tilos.

Kávémerésben csakis a következő ételek és ételneműek szolgálhatók fel: Kávé, tea, csája, csokoládé, tej, aludtje, tejfel, tejszín, jegeskávé, fagyglalt, limonádé, gazé, szörp, szikviz, ásványvíz; továbbá az elősorolt cikkekkal fogyasztani szokott sütemények; végre gyümölcs, sajt, vaj, tojás és az ebből készült ételek; hideg és meleg hentes-árúk, ugymint sonka, felvágott, kolbászok, valamint a külön kiadott italmérési engedélyben felsorolt szeszes italok.

Amennyiben oly újabb ételek vagy italneműek kerülnének forgalomba, amelyeknek árusítása a kávémerésekben kívánatosnak mutatkozik, erre az engedélyt a városi tanács

megpattogtatta, mintha nem is az Olt-mentén, hanem a Tisza-partján, valamelyik drága, kedves magyar fogadóban darvadoztunk volna...

A leghatárszéli öreg fogadóban amilyen szivesen, amilyen örömezt hallgattuk a szépséges szász menyecske kedves magyar beszélgetéseit, ugyanolyan megnyugvással és jólesőleg fogadtuk a nehézkés léptű szász óriásnak, Bilesz fogadós urannak sürgölődéseit, szorgolódásait is.

5.

...Az a néhány főnyi kis magyar társaság a leghatárszéli öreg fogadóban öszszé hűzódott és én — a szikláktól körülzárta — az áttekinthetlen sötét éjszakában kimondhatatlanul elszomorodtam... Sehonnét nem láttam egy csillag-sugarat, a holdvilágot is elnyelte az a rettenetes sötétség...

Erdély! Te áldott, te gyönyörűsége szép Erdély — elnémult magyar harangjaidal, rombadólt magyar vitézi váraiddal, oláhva-fajult magyar kőnépdal százezrével — magyarságunknak »gyászos temetője«, valóban te leszel, szép Erdély! Ha erejét és lel-két össze nem szedi, össze nem fogja ez a könnyen felejtő, könnyen megbocsátó és hamar vigasztalódó szerencsétlen magyarság.

az ipartársulat indokolt kérelmére megadja.

A kávémérések záróórját városi szabályrendeletek állapítják meg. A fővárosban lévő összes kávémérési üzletek éjjel 11 órakor bezárandók, amely időponttól kezdve reggeli három óráig ezen helyiségeket nyitva tartani, vagy azokban ez idő alatt vendégeket — ha mindjárt zárt ajtók mögött is — kiszolgálni szigorúan tilos.

A városi emberek egy részének ugyszólván nélkülözhetetlen helje a kávémérés, mert ott rendszerint olcsóbban kap reggelit, uszonát és vacsorát, mint a kávéházban vagy vendégióben.

S míg a kávéházakban a közönség oly szükségleteinek kielégítése végett jelenik meg, ami mellett többé-kevésbé szórakozást is keres, addig a kávémérések közönsége inkább csak étkezés céljából jelenik ott meg. S ennek tulajdonítható, hogy míg a kávéházat-laj-donosok minél nagyobb lényűzés kifejtésével s mindenféle kényelmi eszközök beszerzésével egymást felülmulják a közönség kiszolgálásában, addig a kávémérések tulajdonosai egyszerűbb berendezésű üzleti helyiségekben csakis a szerényebb igényű közönség el-tá-sáról gondoskodnak.

*

Csak ilyen formában fogadható el a kávé-mérés. Mihelyt azonban bármilyen mesterkedéssel a kávéházi magasabbrendű szórakozást is nyújtani akarja, akkor már szabályellenes eszüközökhöz nyul s a kávéházak jogtalan versenytársa akar lenni. Ez meg nem engedhető. Erre iparunk érdekében vigyáz-nunk kell.

A palackra fejtésnél elkövetett hibákról és a dugózásról.

Irta: Szegehe Bálint.

Budapest, 1917. március 20.

Ez a hiba némelykor a palackbolesnek azok a palackborok, amelyek rosszboron a parafadugóra emlékeztető szájszásgos szagot és íz észlelünk, az ilyen borra aztán azt mondjuk, hogy dugózói. Minthogy ez a borhiba a palackboroknál nem épen ritka jelenség, talán nem végezk felesleges munkát, ha erről a hibáról ezuttal részletesebben megemlékezem. Célravezető munkát vélek ez alkalommal teljesíteni annyival is inkább, mivel a borok dugózásról a magyar szakirodalom vagy egyáltalában nem, vagy csak rövid pár szóval tesz említést. Pedig, mint az alábbiakban látni fogjuk, a boroknak ezzel a hibájával nagyon is tanácsos megismerkedni már csak azért is, mert ennek is csak akkor és úgy vehetjük elejét, ha ismerjük keletkezési okait, az ellene való védekezési eljárásokat, szóval mindazon tényezőket, amelyek csak erre vonatkoznak.

A dugózói borok behatóbb tanulmányozásával a német szakírók közül Wortmann, a gersenheimi szakiskola híres tanára foglalkozott elsősorban. Nevezett tudós szerint dugózói-lesnek főként azon palackborok, amelyek rosszminőségű dugókkal érintkeznek. Rosszminőségű dugók mellett a palackborokba könnyen jutnak belé az alsóbbrendű gombaszervezetek, de különösen hozzáfér a palackborokhoz ilyen dugók mellett a külső levegő. Már pedig úgy a külső levegő, mint az alsóbbrendű gombaszervezetek minden egyike külön-külön egy-egy ok a dugóz felépéséhez. Eszerint a dugók-nak a jóságától függ elsősorban a palackbo-

rokak a későbbi fejlődése, raktározásuk ideje alatti konzerválása. Ha rossz a parafadugó, úgy ezen keresztül a borhoz könnyen jut levegő, valamint emellett az alsóbbrendű gombaszervezetek egész sora. Rossz dugók mellett eszerint a palackborokban egyes betegségek jelei is mutatkozhatnak, melyek a bort bizonyos viszonyok között izbellig nagyon is befolyásolhatják. Az ilyen rosszminőségű dugók által okozott palackborok sajátos vagy — hogy úgy fejezzem ki magamat — beteges elváltozásait a gyakorlati életben dugózás alatt ismerik. A mondtakkal eguttal kiviláglik az is, hogy palackrafejtés után a bornak a további sorsa egészen annak kifejlődéséig részint közvetve, részint közvetlenül a parafadugó jóságától és minőségétől függ.

Wortmann idevágó legújabb kísérletei alapján kimutatta, hogy a dugóznak a fellépése két különböző okra vezethető vissza. Szerinte a betegség vagy a borban lévő organizmusok által idéztetik elő, vagy pedig az alsóbbrendű szervezetektől teljesen függetlenül, tisztán levegő okozhatja azt. Az els esetben dugózói lehet a bor teljesen kifogástalan dugók mellett is; a második esetben pedig akkor, ha a rossz dugók mellett levegő jut a borhoz. Természetesen levegő juthat palackozás alkalmával a borhoz, ami mindenestre figyelmen kívül nem hagyható. Eszerint előidéztetik a betegség kizárólag a dugóknak hibás tulajdonságai által, minden organizmus nélkül.

Az elmondottakra való tekintettel elsősorban arra kell törekednünk, eszerint, hogy a betegség okozó organizmusok kívülről ne juthassanak utólagosan bele a borba. A palackok, miként ez előtünk ismeretes, nem száraz, hanem némileg nedves pincékben vannak elraktározva, ahol aztán a palackban lévő dugók folytonos érintkezésben vannak a pince levegőjével. A levegőnek eme folytonos érintkezés folytán hosszabb raktározás mellett a dugók külső felülete lassacskán gombafonalakkal bevonódik és eredményezi a palackoknak sokra becsült külsejét. Emellett azonban a nedves légkörben a dugó változatlanul nem marad. A dugók ugyanis külső oldalukon egy pelyhes, többé-kevésbé zöldes-barna penészbevonatot nyernek, mely sokszor oly erős lehet, hogy ettől a dugó nem is látszik. Ezen penészbevonatot a pince levegőjében lévő és a dugóra ráerakódó penészszíráktól származik. Itt a csirák-ból finom fonalak képződnek, melyek egymással öszsze-visszalahozódnak és így közösen alkotják a penészreteget. Eme finom penészfonalak bizonyos körülmények között egyenesen a dugóba is belehatolnak, azt át, esetleg keresztül is nővik és így feltétlenül a dugó belsejébe és illyképpen a borba is juthatnak. A gombafonalak azonban csak akkor nőhetik át a dugókat, ha a dugókon sötétbarna járatok, az úgynevezett dugószemölcsök, bibircsókok találhatók. Eme járatoknál a dugó anyaga morzsalékos, porhangó levél, rajtuk keresztül a penészgombafonalak ilyenformán könnyen áthatolhatnak.

Emellett a jó dugóknál is vannak olyan he-lyek, amelyeken át a levegő, habár csekély mérvben is, kivülről mégis belejuthat a palackba. Előfordulhat ez az eset akkor, ha a palackok dugaszolása egyébiránt hibásan vitetett keresztül, vagy ha a parafadugók előzetesen nem lettek jól előkészítve. Ilyenkor az egyébként teljesen jóminőségű dugók vagy puhák, vagy kemények maradnak és így az ilyen nem jól előkészített dugókkal a palackok bedugaszolása sem szokott tökéletes lenni. Tökéletlenül elő-készített dugók dugaszolóskor könnyen öszszeráncosodnak, a ráncok mellett aztán képződnek a dugókon egyenlőtlen helyek, ki-és be-mélyedések, melyek mindmégannyira mint ki-és bevezető csatorna gyanánt szolgálnak a gombafonalak számára. Az így kivülről befelé ny-mul palackonál nem egyszer híd gyanánt szerepel a gombák belseje és a légköri levegő kö-

zött. Ezen a hidon át közlekednek aztán a gombatápanyagok kívülről befelé és megfordítva, a palackból kifelé.

A dugók sok esetben megpenészesedhetnek akkor is, ha dugaszolás után mindjárt kupakkal látjuk el a palackot és így raktározzuk el azt. Ha emellett a kupak felső lapja nem is lesz penészes, alatta azonban a dugón mégis felléphet a penész. Eszerint kupakolás által a dugóknak a megpenészesedését csak látszólag kerülhetjük ki, valóban azonban a dugó emellett is gyakran vastag penészréteggel vonatik be. Sőt a kupakok fejlődészárnya alatt fejlődhetnek igazán háboríthatatlanul a különféle gombaszervezetek. Wortmann kupakkal ellátott és így pincében elraktározott palackok dugóján majd minden vizsgálat alkalmával talált penészbevonatot a dugók felső lapján. A felső lapról aztán néhány penészszára bejut a dugóknak a belső felületére, ahol már a mód és alkalom megint megvan a gombák további fejlődésére. Ez előfordulhat a legjobb minőségű dugók mellett is és akkor is, ha azok teljesen zárnak, mert a jó dugók is idővel megráncosodnak és így a ráncok a tökéletes elzárást mintegy maguk is kizárják. A dugóknak illemnél elváltozása nem szükséges, hogy nagyon feltűnő legyen. Eleget érre már a dugóknak a legkisebb elváltozása is és ha talán csak nagyon lassan és nagyon csekély mértékben, idővel mégis valami külső pincelevegő a dugók belsejébe férközhetik, ami éppen elég arra, hogy az ottlévő penészszírák életrekeljenek. Ezen szervezetek tehát idővel a légköri levegőnek használatába jutnak, fejlődésük nagyon kedvezően befolyásoltatik. De mivel egyidejűleg a borral is érintkezésben vannak, mely a táplálkozásukhoz szükséges anyagot megfosztja őket, így a továbbfejlődésük és szaporodásuk több irányban nem állhat be. Így lehetséges aztán az, hogy a dugók belső felületén csaknem mindig találhatók meg a különböző organizmusok fejlődésük minden szakában, melyek hosszabb ideig a leirt viszonyok között mintegy őrtálnak, melyek csak azt lesik, hogy a fejlődésükre nézve mikor áll be a legkedvezőbb alkalom.

A borral telt palackok, mint tudjuk, vízszintes helyzetben raktározatának el vagy a pincében, vagy a palackraktárban. Az ilyen vízszintes fekvő palack faldéka már most nyomást gyakorol a palack dugójára és ezen nyomás folytán az újonnan szárazott organizmus néhány egynede a dugó finom nyílásán előrenyomatik. Ily módon azok nagyon is könnyen idővel a dugónak külső oldalára jutnak. Itt aztán eme gombák a dugók nedves felületén elegendő levegő jelenlétében gyorsabban fejlődnek, mint a dugók belsejében.

A mikroszkópiális nagyságú organizmusoknak a dugón való átszivárgása eszerint nem is olyan ritka jelenség. Elősegítik a gombáknak a dugón keresztüli való nyomulását a parafadugóknak az összezsugorodása által szárazott finom csatornanyílások, továbbá a rovarok okozta csatornájáratok is.

Az idevágó vizsgálatok kimutatták, hogy a rovaroktól átlukasztott és megrongált parafadugók elég gyakran fordulnak elő. Sőt nem egy esetben a dugójáratokban még élő és mozgó kis hernyócskákat is meg lehet találni. Ezen hernyócskák munkája gyakran oly mérvű és oly messzemenő lehet, hogy azok a dugót teljesen át is furják, miáltal a bor a palackból teljesen emiatt ki is szivároghat. Ezen munkálatokat a különböző fajú lepke hernyócskái okozzák, így leggyakrabban a palackpincében a *Tinea cloacella* lepkeének a hernyója, mely az említett dugóárakat szokta előidezni. Maga a lepke petéit az egymás alatt fekvő borpalackok dugóira rakja le. Az így elhelyezett petékből kikelt és fejlődő, körülbelül 7—8 milliméter nagyságú hernyócskák készítik a dugóknak az említett járatokat, mely járatokban több hónapig élhetnek. Ezek az így képződött járatok aztán későbbben egyenes buvhelyül szolgálnak a lep-

kéknek, élesztőknek meg a baktériumoknak. Megfigyeltetett hogy e rovarok által okozott járatok sötét, majd vörösbarna, zsíros morzsalékos anyaggal vannak telve. Ez az anyag szét-ötött dugólisztből, penészgombák és miróbiuszálak mennyiségéből, épügy élesztők és borvirággombákból állanak.

Termeljünk zöldséget.

A Kertészélet.

A háborus viszonyok hatása alatt igen sokan rákényszerültek a zöldségtermelésre, akiknek élethivatásuk pedig egészen más. A mindennapi kenyérért való harc ez, amelyben az a jelszó, hogy minél többet kicsikarjunk az anyaföldből. Látjuk azt, hogy máról-holnapra keletkeztek szövetségek, hogy tagjaikat ellássák legalább a mindennapi főzelékkel. Hogy ezeknek a kényszerűségből lett természeteknek valamivel a kezükre járjunk, alant közöljük a leginkább természetköznyhakerti növények legfontosabb tudnivalóit igen röviden.

Fejes káposzta. Vetési idő: a korai fajtákra nézve február közepétől március közepéig meleg langyos ágyba; a késői fajtákra nézve április második fele a szabadba. Vetőmagszükséglet 100 négyzetméter beültetésére 5—10 gramm. Ültetési távolság: a kisebb korai fajtáknál 40×50 centiméter, a nagyobb késői fajtáknál 50×60—60—70 centiméter.

Kelkáposzta. Vetési idő: a korai fajtákra nézve február—március, meleg, vagy langyos ágyba, a középkorai és késői fajtákra nézve április—május, a szabadba. Vetőmagszükséglet 100 négyzetméter beültetésére 5—10 gramm. Ültetési távolság: 40×50, 60×70 cm.

Kalarábé. Vetési idő: március—június. Vetőmagszükséglet 100 négyzetméter beültetésére 10—15 gramm. Ültetési távolság: a korai kisebb lombozatu fajtáknál 20×25, 25×30 cm., a későbbi fajtáknál 40×50 cm.

Virágkel. (Karfiol). Vetési idő: április—június. Vetőmagszükséglet: 100 négyzetméter beültetésére 5 gramm. Ültetési távolság: a korai alacsony fajtáknál 50×50—60×60 cm., a késői magas fajtáknál 65×100 cm.

Vöröskáposzta. Vetési idő: május—június. Vetőmagszükséglet: 100 négyzetméter beültetésére 10 gramm. Ültetési távolság: 40×50 centiméter.

Bibbökkel. Vetési idő: március közepétől áprilisig. Vetőmagszükséglet 100 négyzetméter beültetésére: 5—10 gramm. Ültetési távolság: 50×75 cm.

Fejes saláta. Vetési idő: március, langyos ágyba, téli salátánál augusztus—szeptember. Vetőmagszükséglet 100 négyzetméter beültetésére: 5 gramm. Ültetési távolság: 25×30 centiméter.

Laboda. (Spenót). Vetési idő: szeptember (kora tavaszi fogyasztásra). Vetendő: 25—30 cm. sortávolságra, vagy szórva. Vetőmagszükséglet 100 négyzetméterre 1 kg.

Ugorka. Vetési idő: április—május. Vetendő: sorokba, 8—10 cm. távolságra. Sor-

távolság: 120—150 cm. Vetőmagszükséglet 100 négyzetméterre 20—25 gramm.

Tök. Vetési idő: április első fele. Vetendő: fészkekbe, fészkeként 4—5 szem magot be dugdosva. Fészkek távolsága: 2—3 méter.

Sárgarépa. Vetési idő: a fagyok beállta előtti ősz, vagy a kora tavasz. Vetendő: sorokba. Sortávolság: 25—30 cm. Vetőmagszükséglet 100 négyzetméterre 50 gramm.

Petrezselyem. Ugyanugy, mint a sárgarépa. Fekete gyökér. Vetési idő: március—április. Termesztése ugyanaz, mint a sárgarépáé.

Hónapos retek. Vetési idő: márciustól kezdve. Mint köztes-termény szokott szerepelni. Magában természetből szórva, vagy jobb sorokban. Sortávolság: 15 cm. Vetőmagszükséglet: négyzetméterenként 10 gramm. Betakarandó: a termés alakja szerint és pedig a gömbölyű fajták 1½—2 cm.-re, az ovális fajták 3 cm.-re és a hosszukás fajták 4 cm.-re. Igen fontos, hogy a vetés ne legyen sűrű.

Nyári retek. Vetési idő: áprilistól kezdve. Vetendő: sorokba. Sortávolság: 25—30 cm. Vetőmagszükséglet: négyzetméterenként 6—7 gramm.

Téli retek. Vetési idő: június vége. Vetendő: szórva vagy sorokba ritkában. Sortávolság: 30 cm. Szórva való vetésnél a kikelés után ki kell ritkítani annyira, hogy az egyes növények 15 cm.-re álljanak egymástól. Vetőmagszükséglet: 100 négyzetméterenként szórva való vetésnél 500 gramm, sorokba való vetésnél 200—250 gramm.

Zeller. Vetési idő: február vége, március eleje melegágyba. Ültetési távolság: 30×30—30×50 cm. Vetőmagszükséglet: melegágyi ablakoként 5 gramm. Ebből kikerül 80—100 csomó palánta, esomóként körülbelül 60 darabot számítva.

Hagyma. Vetési idő: március. Vetendő: sorokba. Sortávolság: 25—30 cm. A magnak 1 centiméternél nem szabad mélyebbre kerülnie a föld alá. Kikelés után kiritkítandó 12—15 cm. egymástól távolságra. Vetőmagszükséglet: 100 négyzetméterenként 100—120 gramm.

Karósbab. Vetési idő: május. Növény-távolság: a fajta erőssége szerint 70×90, 80×100 cm. Vetőmagszükséglet: karóknént 5—8 mag.

Bokorbab. Vetési idő: május. Növény-távolság: 30×30 cm. Vetendő: sorokba vagy fészkekbe. Vetőmagszükséglet: 100 négyzetméterenként 2—3 kg.

Borsó. Vetési idő: márciustól kezdve. Vetendő: sorokba. Sortávolság: a fajta szerint 30—70 cm. A 30 cm.-nél magasabb fajták rözsével karóznadók. Vetőmagszükséglet: 100 négyzetméterenként a fajta szerint 2—3 kg.

Paradicsom. Vetési idő: március a melegágyba. Ültetési távolság: 80×100 cm. Vetőmagszükséglet: 100 négyzetméter beültetésére ½ gramm.

Paprika. Vetési idő: március a melegágyba. Ültetési távolság: 35×40 cm. Vetőmagszükséglet: 100 négyzetméter beültetésére 8 gramm.

Apró hírek.

(*) **A váradi »Széchenyi.«** Nemcsak Nagyvárad, hanem az ország is jól ismeri a híres Széchenyi ivendégfogadót. Örömmel halljuk a kedves hírt, hogy a fogadó régi bérője, Schütz Gábor újra megkapta a várólistát ezt a pompás híri vendégfogadót. Igaz, hogy a bért duplájára emelte a sok bajjal küzdő város tanácsa.

(.) **A debreceni Arany Bikében** havonként megismétlődik a Hadsegélyző teadélutánja. A Bika pompás terméi; figyelmessé kiszolgáló személyzete s Németh András előzetkénysege, üzleti szolidaritása kedvessé tették a márciusi teadélutánt is.

(?) **A rimaszombati konzervgyár** — gazdát cserélt. A magyar élelmiszerszállító r.-t. vette át, amely abban különösen főzélékkonzerveket akar előállítani s a legnagyobb súlyt a paradicsom konzerválására akarja fektetni. Azonkívül a zöldségtermékek nagyarányú aszalására rendezkedik be. A vendéglősök a nagyfogyasztók. Kíváncsian várják tehát: mit produkál majd — tényleg ez az új gazdájú konzervgyár.

(+) **A vasuti vendéglőkben** is meghalt a többféle húsétel. Kürthy, a Közélelmezési Hivatal elnöke szigorú rendeléken utasította a városok és vármegyék törvényhatóságát, hogy legyen gondjuk a vasuti vendéglőkre különösen s az étkezésre egy húsétel kiszolgáltatásának engedjék csak meg. Mintha bizony a vasuti éttermekben dinom-dánom lett volna eddig. De hogy volt, de hogy volt.

(l) **Konzervközpont.** A kormány szükségesnek találta, hogy a figyelembe jöhető semleges országokban beszerezhető konzervált halak, mindenféle tejkonverz, főzélékkonzervek, gyümölcsiszek (marmeládok) és egyéb gyümölcskonzervek bevásárlásánál a cs. és kir. osztrák és a német birodalmi kormányokkal egyöntetűen járjon el és a fentebb említett cikkek beszerzésének központostásához is hozzájáruljon. A központi bevásárlásban magyar részről a Haditermék r.-t. fog résztvenni. Amit majd kapunk: igazságosan osszák el. Ez a fontos.

(-) **Mosogatóviz a sörben.** Restelkedéssel közöljük a fővárosi lapokból ezt a hírt. De el nem hallgathatjuk. A legutóbbi lövésznyek alkalmával észrevettük a látogatók, hogy a lövésznyerlét körülönás helyén az étkezésben a csapos nemcsak kutyvetel őnt a sörbe, hanem még a mosogatóvízzel is megszaporítja a poharak tartalmát. Amikor figyelmzették erre az étkező bérőjét, Pál Jánosné, az asszony — két tananak eskü alatt tett vallomása szerint — rászólt a csaposra, hogy ne manipuláljon akkor, amikor a vendégek látják. Ezért csalás miatt indult meg az eljárás Pál Jánosné ellen, akit a minap Miller István járásbíró két hónapig fogsárára és 100 korona pénzbüntetésre ítelt. Bizonyos, hogy Pál Jánosné nem hivatalos vendéglős. Azt se tudja, mi a vendéglői ipar. Hogy annak tisztessége, becsülete is van. Ez nyugtasson meg bennünket.

(-) **Füstölés nagybán.** A főképpen zsiradék-készletet főhalmazására irányadó téli nagyobb sertésvágásokból származó oly sertés húsmennyiségeket, melyeket a közfogyasztás a hus drágasága miatt főlvenni nem tudott s amelyeket különben is szintén tartalékkészletként kell tételretni, a fővárosi közügyi élelmiszerüzeme és a Haditermék r. t. is felfűstölti. A közügyi élelmiszerüzem részére a füstölést a Schmiel Dániel cég, a Haditermék számára pedig a Brauch Ferenc r. t. végzi.

(o) **A csomagfőlvétel csüörtökön.** Félhivatalosan jelentik, hogy a magyar királyi postahivatalok csomagfőlvétel miatt további intézkedéssé csüörtökön napon csak katonai küldeményt, hadfőlvétel tárgyát, egészségügyi anyagot, állami hatóságok részéről földalati portamentes csomagot, továbbá élesztő-, vetőmag- és pénzüldeményt vehetnek föl. Más tartalmozó csomagot főlvenniük nem szabad.

MI AZ UJSÁG?

Putzer Ilonka esküvője.

Putzer György, volt fővárosi nagyvendéglős leányával, Putzer Ilonkával, Pritz József székesfővárosi tanár házasságot kötött. Ez volna egyszerű bejelentése egy fiatal pár új életbe indulásának. Ez a néhány sor a megszokott hírlapi harangszó volna a fiatalok első bejelentésére. Ez a néhány sor elég isalegtőbb új párnak s leg-több lapnak. De most, mikor az igazán bájos, művelt Putzer Ilonka fogadott hívesi háza Pritz József fővárosi professzornak, Putzer Ilonka, a mi kedves, mindenütt szeretett Putzer Györgyünk, a mi igazán nagyra-becsült volt kartársunk leánya: nem elégedhünk meg ezzel a néhány, megszokott beharangozó szóval.

Putzer György ma nem vendéglős — tényleg, de vendéglős — lelkeben. Közékn valónak tartja magát. Megbecsüli, szereti, becézi pályafutását, foglalkozásunkat. Szeretjük és becsülnék hát őt mi is! Öröme örömnak. Így Ilonka leánya esküvője is érdekel bennünket. Többet akarunk tudni és mondani róla s tudván tudjuk, hogy nagy öröme lesz ez a hosszabb, őszintén melegebb hira-dásunk minden olvasónknak.

Putzer Ilonka esküvőjét az I—III. kerület anyakönyvi hivatalában tartották meg. A tanúk, magyarabban szólva: a násznagyok — Bellusi Bakoss Kálmán és Muchnyák Károly, a Vigadó vendéglőse voltak. A lakodalmi ebédet a Schuller-féle vendéglőben tartotta meg a mi boldog Putzer Györgyünk, ahol a kedves és jólmulató, a fiatal pár boldogságának szívből örülő társaságban a késő esti órákig ott voltak többek között a már említett násznagyokon kívül: Hód y Lajos dr. miniszteri titkár, Boldogh Oszkár tanácsos, Dum a Béla titkár, Hirsch Zsigmond és felesége is. A boldog, vidám, bájos fiatal asszony és ifju férj szép frigyének őszintén örült a régi és igazán kedves jó-ismerősökből álló díszes társaság. Természe-tes, hogy Schuller Ferenc, vagy ahogy mi mondjuk, Schuller Franci közimsert ki-tűnő konyhája, pompás bora, friss kiszolgálása is fokozta a jókedvet.

Mi is együtt örültünk a boldog fiatalok- kal és Putzer Györgygyel. Örömnkhöz kötözük az üdvözlés jókívánságokból széd- dett bokréjátját is. Gratulálunk Putzer György- nek és Ilonka leányának — a vőért, illetve az ifju férjért; gratulálunk az ifju férjnek a szép, bájos, művelt asszonykért és a pompás apósrért.

Isten éltesse mindnyájukat boldogságban, sokáig!

Krónikás.

Van már — szappanjegy. A székesfőváros tanácsa kormányrendelet alapján a következő rendelkezéseket léptette életbe: Míndazok a kereskedők, (szövetkezetek, gyári vagy hivatali élelmezési csoportok, beszerzési központok, stb.), akik szappant árúsítanak (tagjaiknak kiszolgáltataknak), tartoznak e hónap 19-én, hétfő este, meglévő mosó hadiszappan készletüket, bármily

csekély mennyiséget is, a tanácsnak (IV., Szer-vita-ter 8. Központi Lisztihivatal) ajánlott le-velében bejelenteni. Az idei március 20-tól kezdve mosó hadiszappant csakis szappanjegy ellenében szabad árúsítani és vásárolni. A szappanjegy személyenként és husz naponként egy darab körülbelül huszonöt dekagramm mosó hadiszappan vásárlására jogosít. A szappanjegyeket a lakás szerint illetékes lisztbizottság szolgáltatja ki az élelmiszerigazgatóvny felmutatása mellett. Egy darab körülbelül huszonöt dekagramm súlyú hadiszappan ára egy korona négy fillér. Szappant felhasználó iparosok (mosóintézetek, szál-lók, fürdők) szükségletére a szappant az Olaj-és Zsiradékügyi Bizottság fogja kiutalni. Aki ezek ellen a rendelkezések ellen vét, vagy kijátssza őket, amennyiben cselekménye nem esk súlyo-sabb büntetés alá, kihágás követ el, amelyet két hónapig terjedhet gőlzárással és hatszáz koronáig terjedhető pénzbüntetéssel sújtanak. A ki-hágások elbírlása az államrendőrség hatáskörébe tartozik.

Az őtlapok detektívjei. Ez párisi specialitás. Tudvalevőleg a párisi vendéglőkben szigorúan tilos két tál ételnél többet adni. A koplaltatók szóval szintén koplálnak. És hogy ez hazafias kötelesség legyen, súlyos büntetés terhe mellett, arról a párisi detektí-vek gondoskodnak. Aki nem hiszi, olvassa el a párisi »L'oeuvre« című újságot. Gyak-ran látni magányos vendégeket — írja az em-lített újság, — kik ebédjüket inkább két-ségbeesett energiával, mint étvágygyal költik el. Ha aztán a törvényes két tál étellel el-készültek, halkan megkérdik a felszolgáló pincért, kaphatnak-e kivételesen még egy har-madik tál ételt. És megkönygyebűlten lélek-zenek fel, ha a pincér tagadó feleletet ad. Ha azonban hozza a kívántat, előhívják a vendéglőst és magas pénzbüntetést meny-dőrgőnek rá. Ezek ugyanis az őtlap-detektí-vek, akiknek hivatalból mesés gyomor, ét-végy felett kell rendelkezniök, miután mind-egyiknek kötelessége, hogy ebédkor, va-csorakor legalább három vendéglőt — inspi-cilánjanak. Most már csak az a szerény kér-dés, ki bünteti meg ezeket a detektíveket, akik úgy ebédörk, mint vacsorakor legalább is hatszor teli eszik magukat.

Konyakkészletek lefog/a/észa Németországban. Minden raktáron lévő borpárlatot, konyakot, kony-nyakkeveréket Németországban a birodalmi Szeszközpont lefoglal, tekintet nélkül arra, hogy azt annak jelenlegi birtokosa maga állította-e elő vagy vásárolta. Ugyancsak betiltotta ez a központ a közvetlen fogyasztásra alkalmas bo-roknak lefoglalását is. De még az olyan borokat is, melyek erre a célra már nem alkalmasak, azokból is állapotuk hivatalos igazolása mellett csak f. évi április hó 1-ig szabad szeszt főzni. Ugyancsak tilos körte- vagy boggyóborból párlatot készíteni. Így lesz ez alkalmasint nálunk is.

A háboruban nem isznak az emberek. A szabadkai nagy éttermek tulajdonosai azzal a tervvel foglalkoznak, hogy éttermeiket bezárják. E azándékat azzal indokolják, hogy ráfizetnek üzletükre, mert az éttermen eddig is csak akkor volt haszon, ha akad-tak emberek, akik ittak is az étel mellé. Most-anban azonban senkisésem iszik, ami a vendéglősöket tönkreteszi. E hírnkkel kap-csolatban írta Botos Balázs munkatársunk mai cikkét lapunkba.

A cipők forgalmának rendezése. A »Magyar Ipar«-ban olvassuk, hogy a cipőforgalom ren-dezésének munkája, amely hónapok óta folyik, végre mégis befejezést nyer. Hosszu idő telt

el azóta, hogy a kereskedelemügyi minisztérium értekezletre hívta össze az érdekelteket a cipő-ügy rendezésének megbeszélésé végett és bemutatva azt a négy rendelet-tervezetet, amelyeknek majdnem valamennyi intézkedését helyeselte az egybegyűlt érdekeltség és amelyeknek már rég napvilágot kellett volna látniuk, ha osztrák részről nem neheztelték volna meg a kibocsátásukat. Most, úgy halljuk, ezeket a néhezégeket sikerült legyőzni, és lehet, hogy mire e sorok olvasóink kezébe kerülnek, a rendeletek már a hivatalos lapban megjelentek.

A rendeletben értesülésünk szerint nem állapítják meg a cipőárak árát, hanem csak az ár kiszámításának módját határozzák meg, és a cipő előállításának költségét arányban állapítják meg a hasznot. A négy rendelet közül az első kettő a cipőárakról, a másik kettő a cipőkészítésről intézkedik, kiterjeszkedve a pótlányok használatára is. Igen fontos intézkedések a rendeleteknek — reméljük, hogy nem szenvedtek csorbát, — amelyek döntő bírósági és egy az árakat megállapító vélelmező bíróságot szerveznek a visszaélések megtorlására és az árdrágítás és azszorra megállítására. Ezek az intézmények, amelyekkel áruszora esetén bárki bizonyos határidő alatt igénybevehet, biztosítékai a rendnek és valóban alkalmasak arra, hogy türhöz viszonyokat teremtsenek az el-fajult cipőpiacon.

A rendeletek intézkedéseit csak megjelenésük fogják részletesen ismertetni. Fontos föltétele a rendezés sikerének, hogy a kellék ára az Országos Iparegyesület erre nézve tett előterjesztésének megfelelően meg legyen állapítva, mert nélkül a cipődrágaságon segíteni alig lehet.

Az első hatósági vendéglő. Ha a jelek nem csalnak, úgy ebben az országban Szeged lesz az első város, amely hatósági vendéglőt nyit, hogy a lakosságot olcsó és jó étellel, sőt talán még italokkal is kiszolgálja. Az ide vonatkozó indítványt a közéleti tanács tárgyalta és elfogadhatónak találta. A városi éterem a terv szerint két részből fog állani. Az egyiknek népkonyha jellege lesz s ebből az ételleket csakis elvinni lehet, hogy azután az illetők otthon fogyasztásuk el. A másik rendes polgári vendéglőt foglal magában és ebben pincérek étlap szerint szolgálják ki a vendégeket, úgy délnben, mint a vacsora idején. Az árak talán jutányosabbak lesznek, mint a rendes és üzleti haszonra dolgozó vendéglőkben és talán az is megiseg, hogy a föltalalt ételk mindenben megfelelnek a jó magyar konyha igényeinek, ami nélkül Szegeden vendéglő és kocsmá nem élhet meg, ha hatósági, akkor se.

A szegedi hatósági szappan. A városi közéleti hivatal legutóbb szappant készítettett Kovács Sándor sertésnyagvágóval és kilonként nyolc koronáért hozták forgalomba. A szappan jó volt, 67 százalékos zsírtartalommal, de azért mégis csak följelentette valaki a közéleti hivatalt árdrágításért, mivel ma csak hadiszappant szabad forgalomba hozni és azt is négy koronáért kilonként. Amde ettől függetlenül is drága volt a szappan, az olaj- és zsíradékközpont árszabása szerint ennek a szappannak kilonként körülbelül hat korona hetven fillér az értéke. Temesváry Géza dr. kihágási bíró a följelentést alaposnak találta és a hatósági szappan-készletet lefoglalva, megindította a kihágási el-

járás a hatósági közéleti hivatal ellen. Ez is tanulságos kis história.

30.000 angol sörsernokat bezártak.

Az angol sörgyártás korlátozása következtében a brit birodalomban 30.000 sörsernokat bezártak. Ez a tengeraltjáró hajók sikere. Mégse szép az, ugy-e, ánglusok!

A nyári időszámítás és a záróra. Mint a fővárosi lapokban olvashatuk: a berlini vendéglősök ipartársulatának vezetői a napokban a birodalmi kancellárnál tisztelegtek és arra kérétek, hogy a nyári időszámítás életbe lépésétörök engedtesse meg, hogy a vendéglők záróórja változatlanul megmaradjon. Ekkor ugyanis a 11 órai záróra tízenkét órára esnék. A kancellár ebben az ügyben legmesszebbmő jóakaratát ígerte meg a vendéglősök kúldöttségének.

Olcsó hus Bécs lakosainak. A bécsi közéleti tanács pártelnöke az osztrák miniszterelnöktől sürgősen kérte olcsó húsról való gondoskodást nyolcvanezer ember élelmézésére. Fokozatosan készítésre kevésbé jómódú emberek ilyen módon való élelmézésére törekcsenek. A miniszterelnök megígerte, hogy a kormány néhány napon belül dönt. Nálunk a pártelnökök mikor törődnek a néppel? Megmondaná a nép, ha kérdené őket is valaki.

Az árdrágítók szegényoszlopa. A büntetés visszariasztó hatása az árdrágítók-kal szemben csak nagyon hiányosan mutatkozik. A pénz varázserje kétségtelen nagyobb energia s így az árdrágítók között a visszaesők megszokott jelenségek. Csakis így vetődhetett fel a szegényoszlop eszméje. Vidéki, a nagyváradi találmány. Czeglédy rendőrbőrő, aki a nagyváradi piacon egy oszlopot állítottatott fel s arra rákerül mindnek neve, kik polgártársaik zsebére az ársróffal pályáztak s erről hiteles rendőri ítélet tanuskodik. Helyes. Csak az következzék még utána, hogy a szegényoszlop tényleg — olcsóbáb tegye a nagyváradi piacot. Talán ez az eredménye is meglesz.

Mit tervez a főváros? Minden, minden. Van benne sok, jó is, szép is, hasznos is. Pl. megakarja csinálni a Gellértföld után az új Rudasfürdőt. Egy csomó fürdőszállodát tervez. Lusz központi lovágóhíd, tojászsarnok, központi hűtő, több kerületi vásárszarnok. Csak rajta. De okosan.

Egy kiló cukor havonta. A főváros tanácsa hirdetményt bocsátott ki, amelynek értelmében az eddigi félhavi 60 dekagrammról szóló cukorjegyekre március 16-iktól kezdődőleg csak 50 dekagramm cukrot szolgáltatnak ki. A cukorjegyekre és cukoreladásra vonatkozó egyéb rendelkezések változatlanul érvényben marad. Tehát még jobban kell takarékoskodnunk.

A nyári időszámítás. A hivatalos lap rendeletet közölt, amely szerint az idén a nyári időszámítás április 16-án hajnali két órakor kezdődik és tart szeptember 17-ig. Az idén tehát két héttel korábban kezdődik és két héttel későbbén végződik a munkaidő gazdaságosabb kihasználására rendszeresített nyári időszámítás, mint a múlt évben. A kormány rendelete szerint április 16-án hajnali két órakor egy órával előbbre kell iga-

zítani az órát, szeptember 17-én hajnali két órakor pedig hátra kell igazítani egy órával. E szerint szeptember 17. napján a hajnali két óra megjelölés kétszer lesz.

Mit jósol a közéleti hivatal elnöke? Kürthy báró, az Orsz. Közéleti Hivatal elnöke több vidéki lap tudósítása szerint egy minapi interjú alkalmával kijelentette, hogy bizonyos cikkek maximális árait egyes hatóságok kénytelenek lesznek emelni. Így, mondotta, emelkedni fog a zsír ára. Lesznek azonban olyan cikkek is, állította tovább, amelyeknek az árai csökkenni fognak. Ezek közül sorolta Kürthy báró a húst. Ugy lesz-e? Ki tudja ma: mi lesz holnap? Talán Kürthy se? Kürthy se? Bizony, talán Kürthy se.

Megnyíltak a szórakozóhelyek. Ismét megnyíltak a szórakozóhelyek. A hivatalos lap közölte a belügyminiszter rendeletét »a füzélnyagokkal való felkészítésségről szóló rendelet egyes rendelkezései alól kömmítések megállapítása tárgyában«. E szép hivatalos meghatározás mögött az a rendkívül sok emberre nézve örömdetes dolog rejtőzött, hogy a nyilvános muzeumok, képtárak, gyűjtemények, felolvasó-, hangverseny- és más eféle nyilvános termek és helyiségek, szórakozóhelyek (színházak, kabarék, mozgófényképházak, stb.), mulatóhelyek (orfeum, dalszarnok, varieté, táncterem, tánciskola, stb.) március 8-ik napjától kezdve megnyithatók; esti tíz órán tk azonban e helyiségek egyikét sem szabad nyitva tartani. A titkos találkozó helyeknek azonban csak akkor fellegezne be igazán, ha minden záróra 12 órában volna megállapítva.

(o) Löwenstein M. utóda Horváth Nándor es. és kir. udvari szállító. Iroda: Ferdinánd bolgár kiráig-ut 4. Telefon: 43-31 és iroda József 39-89. — Evtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőinek és kórházainak állandó szállítója. Fiók-üzlet: IV., Türr István-utca 77. Telefon: 11-48.

Társas reggelik:

Március 23-án: A reggelit nem tartják meg.

Jóbarátok összejövetelei:

Március 21-én Kamarás Mihály vendéglőjében, VIII. Köztemető-ut.

Március 28-án Mayer István vendéglőjében, IX. Drégelyi-utca 5.

Április 4-én Karl István vendéglőjében, VIII. Sárkány utca 12.

Április 11-én Schmander József vendéglőjében, IX. Bokréta-utca 12.

Császfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kenes hévízű gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszaporogatások, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kö- és márványfürdők, hölög, szénasavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitűnő öreddeménnyel használatnak, főleg csukoz bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kúra a légzőszervek hurutos esetében s altesti pangásnál. 200 kényelmes lakoszoba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenedij nimes. Prospektust ingyen és bérmentve küld

az igazgatóságnak.

A BORSZÉKI MADONNA

savanyuviz, kitűnő 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

A szerkesztő postája.

Minden olvasóinknak. A szerkesztőség gazdagodott. Kiss István dr. lapunk felelős szerkesztője lett. Így ezúttal még jobban lapunkért s lapunknak él. Gyökössy Endre dr., mint főszerkesztő, ezután is vezetője, iránítója marad a lapnak. Ő mint kiváló hírlapíró, napról-napra több és több, újabb és újabb erőket állít a Vendéglősök Lapja szolgálatába s mindig gondja lesz arra, hogy izlés és választékos hang, komoly tartalom, nemes szakszerűség emelje a régi újság jóhírére, jönevét. A szerkesztőség és kiadóhivatal minden hétköznapon d. u. 3—5-ig rendelkezésre áll minden olvasóinknak. — **B. M.** Turkeve. Várom a Kucorgó csárdáról szóló verset. A husvétii számom szeretném közölni. Ugy küldd, hogy legkésőbb április 1-én megkapjam. — **G. J.** Békcscsaba. Jön-e már az ígért cikk a csabai étlapokról? Szervusz. — **K. T.** Debrecen. Igaza van mindenkiben. A mai modern idők ereje a szervezetség. Minden vendéglősnek olvasnia kellene szaklapot. Így lassanként kifejloődnie kell a szaklapi összefoglalás nagyjelentőségű érzése. Minden jóra való vendéglősnek be kellene lépni egy-egy szakgyűlésbe. Egyszerű erővel mi mindent el lehetne érni békében és háborúban egyaránt! Igazán aránylag kevés az a vendéglős és kávéás, aki szakmája élete, mozgalmi, törekvései iránt érdeklődik. Majd mikor odajutunk, hogy minden beállításunk előfeltevése lesz egy-egy szaklapnak: beszélnünk nagyjelentőségű, széles perspektívájú dolgokról. Most még csendesen, csendesen vagyunk. Mi különben boldogok vagyunk, hogy kiülhetünk a szebb jövőért. — **H. S.** Megkaptuk az előfizést. Elküldtük az ebben az évben megjelent összes számokat. Táborunk nőltön nő. — **A. L.** Temesvár. Udvözlését mi is üdvözléssel viszonozzuk. Ne féljen hozzánk fordulni. Sohase lehet annyi dolgunk, hogy levelét szeretettel és figyelemmel el ne olvassuk. Hiszen ez kedves kötelességünk is. — **B. T.** Csodálkozunk. Lehettek lennének tartjuk. Utána nézünk s levélben válaszolunk. — **L. M.** Arad. Ostoba volt az illető s nem ur. Ne higgye, hogy a külső minden. Az embert tetteiből ítélni meg legjobban. A pincér is ember. Még pedig — dolgozó ember. A dolgozó ember megkövetelheti, hogy — munkájáért tisztességes kenyeret, emberi bánásmódot és becsületes szót kapjon. — **V. I.** Losonc. Az írást szívesen látjuk és nehezen várjuk. A losonci templom árnyékában meglátogat-e sürün a muzsa? Csak el ne hesseged magadtól.

Felelős szerkesztő: KISS ISTVÁN dr.

Veszek dugót, pezsgődugót.

Használt pezsgődugóért, metörőttekért fizetek 29 fillért darabonként, használt palackdugóért K 4.80 kilónként, ujakért K 20-at. Ezen fajtákat minden előzetes érdeklődés nélkül átveszem postán vagy vasuton szállítva utánvét mellett. **Kaszirer Emil Budapest, VIII. Alpár-u. 10.** Magyar-tér mellett Telefon szám 26—66.

Jó ezt tudni.

A zöldbab, meg a szárazbab tápláló értéke. A bab természet zölden, illetve zsenge hüvelyestől szárazon kiszemelve, egyaránt felhasználjuk a konyhában. A zöldbab a vetéstől számítva már 6—7 hét múlva fogyasztásra kerülhet, ami kétségtelen előnye; de mivel a zöldbab táplálóértéke a szárazbabénál kisebb, vannak, akik a mostani nehéz időkben komolyan figyelemmel az arra, hogy amennyire lehetséges, tartózkodjanak a zöldbab idő előtti fogyasztásától, sőt ugyanezt mondják a zöldborsól is. Ezzel a nézetel szemben utalni óhajtok arra, hogy először is vannak vidékek, ahol a bab nem érke be; az ilyen helyen tehát természetesen a zöldbab természetese és fogyasztása a helyénvaló. Másodszor gondoljunk arra is, hogy nálunk a szárazbabot a gazdasági földeken köztes veteményként igen nagy mennyiségben termesztik és így nem kell attól tartanunk, hogy ha a zöldbabot is fogyasztjuk, majd talán nem lesz elég szárazbabunk. Bár tehát sok igazság van abban, ha egyesek a szárazbab és szárazborsó fontosságát emlegetik, mégis úgy véjük, hogy a zöldbab és zöldborsó fogyasztása is jogosult, már csak egészségi, helyes táplálkozási okokból is, de meg azért is, mert mire ezekre kerül a sor, akkor már szükség lesz ételrendünk némi felrészítésére. A zöldbab szárítása, vagy egyéb konzerválása, amelyet a fentemlített elvek szerint nemelyek szintén elleneznek, módjával tehát most is jogosultnak mondható.

Nyilt-tér.

Benzinmotorjára berendezett 2 hűtőkamrával bíró, kitűnő 'karban levő

jégyárunk

mely azonnal leszerelhető és bárhol felállítható; napi teljesítőképessége 12—20 q, kivételű üzletünk beszűntetése miatt, szabad kézből azonnal eladó.

Strahia Testvérek
Csáktornya.

Kantin és fűzerület

Miskelcshoz közelfekvő helységben levő gyárban, amely a háború alatt is mintegy 200 munkást foglalkoztat, munkástelepén mintegy 60 munkáscsalád lakik, hozzáértő keresztény egyének kiadó. — Ajánlközások „Gyári kantin” jelige alatt a Vendéglősök Lapjához intézendők.

Fővárosi Sörfőző R.-T.

Kőbányán
már az első évben
248.000 hl. sört
gyártott, ez bizonyítja legfényesebben
söreinek kitűnő minőségét.

A Bethleni nagyvendéglő

1917 április 24-től bérbeadó

Feltételeket közli: gróf
Bethlen András
örökösének intézősége Bethlen.

SCHUNDA V. JÓZSEF

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

a pedálcimbalom és a
rekonstruált tárogató
egyedüli feltalálója.

Budapest, IV., Magyar-utca 16



Magyarország legnagyobb és villamos
erőre berendezett hangszergyára. ❖

HIRDÉTMÉNY.

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

Az I. osztály húzása **1917. április 13. és 14-én** tartatik meg. A húzások a **Magy. Kir. Lottó-jövedéki Igazgatóság, mint állami ellenőrző hatóság, és királyi közigyelző jelenlétében**, nyilvánosan történnek, a húzási teremben. Sorsjegyek a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték valamennyi árusítójánál kaphatók.

Budapest, 1917. évi március hó 18-án.

Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték Igazgatósága.

TOLNAY.

HАЗAY.

Jellegzerte utánozzák

Szent-István dupla malátásúr utalérhetetlen

COGNAC

Czuba-Durozier et Cie

francia cognac-gyár

Promontor.

Alapított 1884-ben.

Iparsó fagyalt, jegeskávé, hidegkésztimények előállításánál a jég szósára, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kéredezésködére díjmentesen nyújt
A Magyar Királyi Söjvédék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-kört 32. sz.

SAJT.

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



Stauffer és Fiai
magyarországi sajtgyárak
Répcelak

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

Jótállás a biztos eredményéért.



Reitter Oszkár
nagybeskeréki ny. főkapitány és fajharomfi-tenyésztőnek egyszerű találmánya a **Patkánin**

Törv. védve.

patkányirtó-szer, (nem mérég) mely emberre és háziállatokra nem ártalmas és fölfülmul minden más irtószert. **Egy doboz ára 3 K.**, mely elegendő körülbelül 10 patkány kiirtására. Minden dobozhoz használati utasítás van mellékelve. Ismertető prospektust, melyben le van írva, hogy különféle nagyságú gazdaságban hány adag használandó, kérésre ingyen küld a PATKÁNIN gyár egyedüli elárúsító a, a Torontói Ágrarbank Részvénytársaság, Nagybeskeréknek.

RUM

	1 literes	7 dl.	3 1/2 dl.
Sunda	palackokban	K 5
Cuba	K 12	K 9
Ananás	K 14	K 11
Jamaika	K 16	K 13
Jamaika különl.	K 18	K 15
	K 20	K 17

Bloch Gy. és Társa
rum-, likőr-különlegességek áruháza
Budapest, VI. ker., Aradi-utca 16. szám

Mielőtt

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

első beszercebányai
hidraulikus gyümölcs-
sajtító és szörpgyártó
Beszercebányán

LITCKE L.

pezsgőboryár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Háló-kocsi” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.

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

TÖRLEY



DREHER ANTAL SERFŐZŐEI R.-T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palack-töltés

Ajánlja kitünő minőségű aszok-, király-, márciusi-, kivittl márciusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márciusi- és bak-söröt.

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

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállított
KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczim: Bortermelők szövetsége, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetségi termelői tagjaitól beszerzett és minden kiállítás elsőrendű érmetet nyert tisztán kezelt és kitünő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóságnak.

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Budapest-Kőbánya.



Fennáll:

1854 óta

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

Hordósörrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4—29. Anyalföldi jégverem: Telefon 115—85. Budai jégverem: Telefon 43—41. Vidékre X. Kőbányászerényi-út 11. Telefon 52—58 és 52—60. Palackosörrendelés Budapestre és vidékre X. Kőbányászerényi-út 11. szám. Telefon 56—58. Budapestre a városi sörraktárakban is