

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KAVÉSOK, PINCZÉREK ÉS 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 és felelős szerkesztő:

**IHÁSZ GYÖRGY.**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A „Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata“ elnökségétől.

## Mélyen tisztelt kartársak!

Ipartársulatunk mai választmányi gyűlésében elhatározta, hogy összes kartársainkat felszólítja, illetve a legnyomatékosabban felkéri, hogy a készleteikben levő mindennemű élelmi czikkkel a legtakarékosabban bánjanak és hogy átiratot intéz a helybeli és vidéki testvér-ipartársulatokhoz, hogy tagjaikhoz hasonló czélu felhívást intézzenek.

Tesszük ezt azért, mert felismertük ama kötelességünket, hogy most, amidőn véreink hazafias kötelességüket teljesítve, mint katonák és hősök vérük hullásával, éltük feláldozásával védik Hazánk határait a ránk törő ellenséggel szemben, nekünk itthonmaradottaknak legszentebb hivatásunk Hazánk gazdasági viszonyainak, függetlenségének és biztosítottágának állandósítása, és hogy nekünk is minden tőlünk telhetőt meg kell tennünk, hogy a világháboru megrázkódtatásait átélni kénytelen társadalmunk, a reá rótt megpróbáltatásokat és viszontagságokat minél tovább bírja ki!

Miután pedig a megélhetés legelső faktora az élelmezés, hivatásunknál fogva a mi kezünkbe van letéve, kötelességünk szeretett kartársainkat figyelmeztetni, hogy tekintettel az általános drágaságra és a beszerzési lehetőségek nehézségeire, igyekezzenek meglévő készleteik felhasználásában a legnagyobb takarékosságra, ami ma nemcsak iparunknak, hanem minden egyes embernek is legegységesebb kötelessége.

A takarékosság elvének hangoztatásával egyidejűleg nem kívánunk részletekbe bocsátkozni, mégis kérjük kartársainkat, hogy étlapjaik összeállításánál hagyjanak fel a felesleges tömegételek készítésével és ériék be három vagy négy husfélével, ugyanannyi főzelék- és egy tésztafélével, igyekezzenek — külföldi mintára — az egyszerű polgári ebédek, illetve vacsorák megkedveltetésére és meghonosítására; értsük meg és értessük meg a fogyasztó közönséggel is, hogy elég, ha terítékéhez csak egy darab kenyeret kap, ha csak három-négyféle hus, illetve főzelék közt válogathat: mert a mai háborus időkben minden felesleges pocskolása az anyagnak: valóságos bűn!

Minderre pedig nem azért kérjük szeretett kartársainkat és közvetve a nagyközönséget is,

mintha nem volnánk mindennel kellőképp ellátva, hanem kizárólag azért, mert a legnagyobb készletnek hosszú terminusra való számítása és besoztása legfőbb érdekünk, kötelességünk.

Hatalmas szövetségünk, Németország már megkezdte a takarékosság ezen hasznos és áldásos munkáját! Ne maradjunk el mi sem e téren mögötte! Tegyük meg kötelességünket, tegyük meg előbb, mintsem hogy azt a hatóságok, vagy az elkerülhetetlen szükség parancsolnak ránk! Mint mindig és mindenben a multban, úgy tegyük meg most ez irányban is hazafias kötelességünket önként, saját elhatározásunkból, igaz lelkesedéssel és kötelességtudással.

Abban a feltevésben, hogy e felhívásunk tisztelt kartársainknál nemcsak hazafias érzésük, hanem a józan ész követelményeinek készséges teljesítése következtében is, szeretetteljes fogadtatásban és kellő megszívlelésre fog találni, maradjunk

az ipartársulat 1915. évi márczius hó 1-én tartott választmányi ülésének határozatából

kartársi szeretettel és üdvözléssel

*Glück Frigyes, elnök.*

## A borfejtés fontossága.

(K. L.) Régi baj már nálunk, hogy sok termelő és vendéglős még mai napság sincs tisztában az ujbort lefejtésének fontossága és időpontjával. Igen gyakran előfordul, hogy fiatal bor melynek természete már január-februárban megkívánja a lefejtést, még májusban, de talán még július vagy augusztusban is a seprőn fekszik. Ilyen hanyagság mellett nem csoda, ha a bor megromlik.

Az eddigi tapasztalat és megejtett tudományos kísérletek azt bizonyítják, hogy az a bor amelyik időntul marad a seprőn, minőségéből és értékéből csak veszít. Okvetlen kívánatos tehát, hogy a rohamos erjedés befejeződéssel azt lefejtsük és a holt s felesleges seprőtől elkülönítsük; mert amidőn az összes czukortartalom már amugy is majdnem alkohollá alakult át,

a seprőnek vegyiműködése megszűntnek tekinthető, a benne levő élesztősejtek elhalnak s bizonyos mikror-organizmusok behatása folytán lassu feloszlásnak indulnak az így keletkező rothadó anyagok a borban maradvá igen veszedelmes természetűek és annak minőségét nagyon hátrányosan befolyásolják. Ezenfelül ezen rothadási produktumok valóságos fészkei a borbetegségeket előidéző górcsöves bakteriumoknak. Ezek okozói a kellemetlen seprőíznek s ebből ered a bor gyakori törése. Ettől származik a megfeketedés, sőt az eczetesedés és virágosodás okai is erre vezethetők vissza.

A rohamos erjedés legtökéletesebb befejezése után a borban még rendszeren visszamarad egy bizonyos mennyiségű czukor, ami az úgynevezett utóerjedést idézi elő s hogy ezen czukortartalom mielőbb felemésződjék, a lefejtést meg kell ismételnünk, ami által a borban még meglévő élesztősejtek is újból működésre kényszeríttetnek. A fiatal bornak a rohamos erjedés után sok a szénsav tartalma, ami a bort nagyon akadályozza abban, hogy a megéréséhez szükséges élenymennyiséget felvegye, illetőleg annak kiépülhetését lehetővé tegye.

A bor lefejtésével tehát a következő fontos célokat érjük el:

1. a bort elkülönítjük romlékony, holt seprőjétől.

2. a második utóerjedés által elősegítjük a hátralékos czukor átváltozását alkohollá amit ismételt lefejtés szokott megelőzni.

3. Megszabadítjuk a bort fölösleges szénsavtartalmától s előmozdítja ezáltal annak gyorsabb fejlődését.

Mikor czélszerű és szükséges a bort lefejtetni? Erre a kérdésre az

## Schätz József

Telefon 57-22. : sörnagykereskedő : Telefon 57-22.

**Budapest, VIII., Práter-u. 47**

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.

Dreher Antal sörözői részvény-társaság főelárusítója.

Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.

:: müncheni nagy söröződe magyarországi képviselője. ::

Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávék urak figyelmébe

# Szimon István

BUDAPEST, V., AKADÉMIA-UTCZA 7. szám.

Csemege, fűszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállítója. **Detail üzletek: Budapest több pontján.**

Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60

Allg. Wein-Zeitung a következőkben adja meg a választ:

Normális, jól kiforrott és egészséges szőlőből préselt borokat akkor fejtsünk le először, ha azok tisztulni kezdenek, ami január végéig rendes körülmények között be szokott következni, a lefejtés ilyenkor úgy, esz-közlendő, hogy az ujjbor minél jobban érintkezzék a tiszta levegővel, mert így a fehérszínű anyagok is könnyen kiválnak (koagulálnak) s a bor tartósabb, ellentállóbb természetű lesz; azaz, ha a szabad levegővel jön érintkezésbe, tiszta színét nem veszti el nem lesz zavaros, ugyanezért kiválik belőle a betegség baktériáinak tápláló fészke és a szellőztetés következtében szénadtartalma is csökken.

Ha a bor lágy természetű — azaz borsavban szegény — akkor már december közepén hozzáfoghatunk az lefejtéshez, mert a seprőn való fekvés a bort csak még inkább gyengíti ugyancsak úgy cselekszünk a rothadt, penészes és peronosporált szőlőmácsból készült borokkal is de az idegeneket már novemberben vagyis amint tisztulni kezdenek, elválasztják a seprőtől. Savanyu vagy sok cukrot tartalmazó borokat, melyek a rohamos erjedésen csak lassan esnek át, ráérünk márcziusban és áprilisban lefejtetni. Ezeket nem szabad egyrészt erjedésükben idő előtt megbolygatni, másrészt pedig nem tanácsos a savak természetes visszafejlődését megakadályozni.

Ajánljuk tehát vendéglőseinknek, hogy bepincézett ujjoraikat, ha ezt eddig még meg nem cselekedték, most már minél előbb fejtsék le. A második és harmadik lefejtést pedig a bor szerkezetére szerint szintén pontosan végezzék el, mert sokkal könnyebb és olcsóbb a bor betegsége ellen védekezni, mint a betegséget gyógyítani.

**Malosik Antal ünnepély.** Ipartársulatunk helyiségeiben, február hó 23-án, az alapító születés napján, ment végbe egyszerű, de főlemelő ünnepség keretében a Malosik Antal-alapítvány kamatainak szétosztása. A tízezer koronás alapítvány közel 500 koronára kiegészített kamataiból 23 folyamodó, elszegényedett ipartársulati tagok vagy ezek özvegyei kaptak segítyt.

## Redukálták a sörgyártást.

Két hónapig terjedhető elzárással és 600 koronáig terjedhető pénzbírsággal bünteti a magyar kormány mindama malátagyárakat és sörfőzödéket, melyek f. évi február hó 19-étől kezdve üzemeikben az 1913—14. évi malátakitermelés 70%-nál több malátát termelnek. Azon gyárak, melyek ezen mennyiséget a fentebb jelzett napig még fel nem dolgozták, a gyártást ezen határig (70%) folytathatják.

E rendelet célja az, hogy az ország rendelkezésére álló árpakészletek nagy részét a buza-liszttel való keverésre használhassuk fel. A kormány tehát azt akarja megértetni mindenki-vel, hogy a mindennapi kenyér fontosabb, mint a sör.

Ezen magasabb szempontból nézve, mi is elismerjük ugyan a rendelet helyességét, de mégis meg kell állapítanunk azt, hogy a rendelet által érintett magyar malátagyárak és serfőzödék nagy kárt szenvednek.

A malátagyárak már eddig a tavalyi időszaknak megfelelő malátamennyiségnek 50—60%-át kitermelték s az ezutáni gyártásuk még csak 10—20%-ig terjedhet. Üzemük tehát, mely változóan május vagy júniusban végződött, ez évben már legkésőbbben áprilisban beszüntethetik, s így számos alkalmazott s munkás időelőtt elvesztí kenyerkeresetét. Az üzemtulajdonosok, azon jó reményben, hogy 1915-ben is elérík a múltévi kitermelést, ennek megfelelő eladásokba bocsátkoztak. Ezen kötelesséket azonban szállítani nem lesz módjukban s így előreláthatólag számos kártérítési pörnek néznek elébe.

Sörgyáraink álláspontja e rendelettel szemben pedig az, hogy Ausztriával szemben nagyon hátrányos helyzetbe kerültek, már csak azért is, mert 20 millió hektoliternél több sört termel éventekint, ellenben Magyarország csak körülbelül három milliót. Az adó nálunk 14—15 korona, odaát a pótdadóval együtt csak 7 korona. Ausztria tehát ezt a korlátozást is könnyebben fogja elviselni, mint mi, mert nálunk a nagy csapatkoncentrációk következtében most naggyobb a sörfogyasztás és — különös jelentéssel — a magyar nép most sokkal több sört iszik, mint tavaly. Tehát a készletek is jobban fogytak és kevesebb áll az ezután következő hónapok rendelkezésére. Minthogy az üzemet a rendelet következtében körülbelül 70%-ra szorítja a kormány, a kitermelhető sörmennyiség is ennek megfelelően csökkenni fog. Kisebb a készlet, kisebb a termelés és így csak természetes, hogy a sörfogyasztás legfontosabb nyári hónapjaiban kevesebb lesz a sör, mint máskor. Hogy a termelés csökkentése folytán drágább lesz-e a sör és hogy a gyárak felemelík-e az árakat, arról még senki sem nyilatkozott, de nagy a valószínűség, hogy a közönség az idén a sördrágaság kellemetlenségeit is kénytelen lesz elszenvedni.

Hogy a vendéglősipar ezen esetleg bekövetkező áremelésnek nem igen örül, azt bizonyítani felesleges. Az élelmiszerek általános drágulása, de különösen a tavalyi bortermésnek

csekély volta s a magas borárak a szesz-italok fogyasztóit máris a minimumra csökkenték. Eddig még akadtak olyanok, akik a bor helyett egy-egy korsó sört szívesen fogyasztotak, de ha ez utóbbi is jóval megdrágul, akkor a vendéglősök jövedelme igazán a kutvizre redukálódik.

Hisszük, hogy a sörfőzödék az eddigi árak mellett is megtalálják számadásukat s nem fogják a nehezen meghódított sörivő-közönséget magas árakkal a fogyasztástól ismét elriasztani. Milyen nehéz az egyszer elriasztott vendéget újra megszerezni, erről a magyar bortermelői legkompetensebb felvilágosítással szolgálhatnak.

## A német borkereskedők szíve.

A háborus idők folyása még azt is számokkal igazolja, hogy a német borkereskedőknek sokkal puhább és nemesebb szíviük van, mint a magyar borkereskedőknek és bortermelőeknek. Amíg a német borkereskedelem a háboru megkezdése óta köteletségének tartotta a kórházak és üdülőkhöz elhelyezett katonáikat, kik szárazon és vizen önéletük feláldozásával védelmezték, borral, likőrökkel s egyéb erősítőitalokkal megajándékozni, addig nálunk ez az akció is csak falában sántikált.

Németországban nem sokat törődtek a bor-üzlet lassu menetével és a pénzübeli forgalom csökkenésével, hanem minden oldalról bőven küldték a hordó- és palackborokat, melyeket a borkereskedőknek szívélyes hangon irt levelekkel honoráltak. Altalában kiemelték e sorok írói, hogy az adományozott borok és szesz-italok kivételesen jók voltak s miután céljuknak megfelelőek, további küldemények tisztelettel kéretnek. Eme kivánalomnak teljesítése folytatólag meg is történt.

Igy volt és van ez most is Németországban. Nálunk azonban az itt-ott megjelent lelkes felhívások bizony csak gyér eredményt hoztak. A termelők és borkereskedők egyikének nem volt kisebbfajta hordója, a másiknak meg hiányzott az üres üvege. Azok, kik itt is híven teljesíteték köteleességeiket, bizonyára megérdemlik az őszinte elismerést. Aldja is meg őket a magyarok Istene!

A »Deutsche Wein-Zeitung« közlése szerint a szerkesztőségél bejelentett küldemények statisztikája, bezárólag 1914. évi november hó 5-ig, a következő adományok folytak be: német palackborok 1/1 üveg 145.235, 1/2 üveg 30.600; külföldi palackborok 1/1 üveg 30.975, 1/2 üveg 8.845; likőrök s egyéb pálinkák 1/1 üveg 78.930, 1/2 üveg 5.380; pezsgő és habzóborok 1/1 üveg 4.600, 1/2 üveg 29.700; különféle hordóborok 25.025 liter. Ezenfelül beérkezett 73.650 márka készpénz és berendeztek 2 betegtermet, különböző villákat 80 ággyal és beszolgáltattak 60.000 darab szivart és cigarettát.

A fenti szerkesztőség ezután közli még adatait, egész 1915. évi február hó 16-ig is, azzal a megjegyzéssel, hogy a tudomására nem jutott

## ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Budapest-Kőbánya.

Fennáll: 1854 óta A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzde évi gyártó képessége 1.000.000 hl.

Hordósrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4—29. Angyalföldi jégverem: Telefon 115—85. Budai jégverem: Telefon 43—40. Vidékre X. Külső Jászberény-út 11. Telefon 52—58 és 52—69. Palackosrendelést Budapestre és vidékre X. Külső Jászberény-út 11. szám. Telefon 56—58. Budapestre a városi sörkrátaárakban is.

## SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

elsőrendű természetes, szénavdus asztali gyógyviz.

Bornak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97. BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.

# A BIKSZÁDI

Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Götsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

természetes ásványvíz gyógyhatású, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésű savanyu ujjborral vegyítve kitűnő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kívánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.

## Kitűnő ő- és új fajborok

**Polgár Sándor Telep**

Fajszló uradalom Hevesen 12. sz.

Ajánlja saját termésű kitűnő fajborait.

Szőlőtelep területe 600 hold.

Évi termelés 15.000 hl.

ÁRJEGYZÉK INGYEN!

**Vendéglősök nagy előnyben részesülnek**

E lap következő számában borfajaink leírásával láthatja

### Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzsebtárcsa (papirospenz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feleke nincs többé külön beillesztve, hanem a felső rész az aljával egy darab-ból készült — a legjütányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

**Molnár Vilmos**

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

### Eredeti Emmenthali

továbbá különböző kemény és lágy sajtokat csakis legfinomabb minőségben legolcsóbban szállít

A nyugat-magyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalat

**Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)**

## Szolyvai gyógyforrás Bereg megye

Számos orvosi tekintély véleménye alapján sikerrel alkalmaztatik esz és kőszvény ellen. Csukorbetegség, epekö, a torok- és tüdőszervek bántalmainál, étvágytalanság, gyomor-, bél- és vesebajoknál. Kitűnő ízű, igen hűlő ásványvíz. Megrendelhető: SCHÖNBORN-BUCHHEIM gróf urad. ásványvízeinek bérletiségénél SZOLYV N.

## LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



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

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

## Iparsó

fagylalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szására, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kéredezésködre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.

## Mielőtt

szükségletét

valódi hegyi

málna

szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

**STEINER**

**ÉS LÖWY**

első besztercebányai hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörpgyártól Beszterc zebányán

## Seifert Henrik és Fia

cs. kir. és udvari tekeasztalyár. Császári és királyi szabadalmazott jégsekrengyár. Budapest, Dob-utca 90 szám.

Árjegyzéket vidékre ingyen és bérmentve.

## Boreladás.

mintegy 190 hektoliter, háromnegyed részben fehér, egy negyed részben világos fixl ó- és újfajta, hegyen termett fajbo:

**Késmárky Iván** paksi ügyvéd termelőnél eladó. PAKS, (Tolna megye)

# Cognac

**Czuba-Durozier et Cie.**

francia cognac-gyár

**Promontor.**

Alapított 1884-ben.

## Szives tájékoztatásul.

Azon valótlan, részben pedig mindenesetre rosszakaratu híresztelések megcáfolására, melyek szerint a Kárpátokba több helyen betört volt az ellenség a szinnyelipóci Salvatorforrás-telepet is meglátogatta és tönkretette volna és hogy ez az oka a Salvatorgyógyvíz ideiglenes hiányának, a következők szolgáljanak tájékoztatásul:

A Salvatorforrás-telepet, amely minden katonai országuttól félreesik és szétküldési helyétől, Eperjestől 28 kilométernyire nyugatra fekszik, az ellenség sohasem érintette.

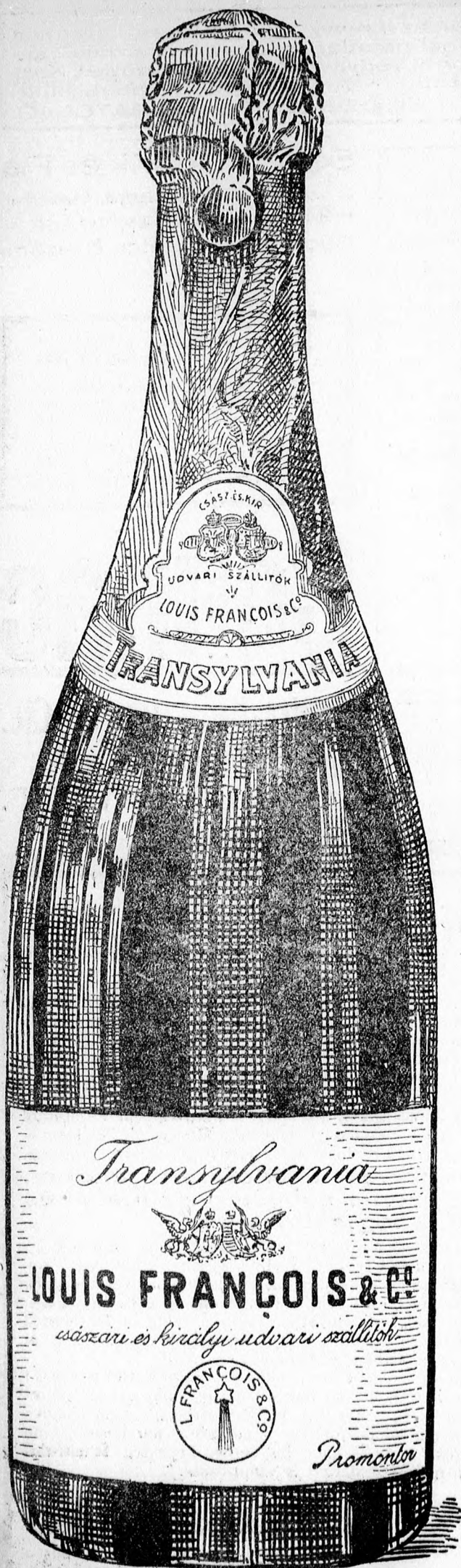
A forrás tökéletesen rendben van, üzeme sohasem szünetelt és nem is fog szünetelni.

De mert a forrás szétküldési helye Eperjes, az északi harctérre vezető vasutak egyik legfontosabb táp-állomása, amely a hadjárat alatt teljesen a hadvezetőségnek van alárendelve és első sorban ennek céljait szolgálja, innen a polgári teheráru szállítás, tehát a Salvatorforrás szétküldetése is fölötte nehézkes, többször heteken át pedig egyáltalában lehetetlenné van téve.

Es az oka annak, hogy a Salvatorforrás-készlet legtöbb helyen ki van fogyva és egy időre hiány állott be ezen gyógyvízben. A vállalat azonban, nem kimélve semminemű áldozatot és fáradságot, mindenkor azon iparkodik, hogy a hadi helyzethez képest a Salvator-vízét minden nehézség dacára is szállithassa.

## Schultes Ágost

Szinnyelipóci Salvatorforrás vállalat Budapest, V., Rudolf-rakpart 8.



## DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palack - töltés

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

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



Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

## Kincstári borok

és a földművelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapince” Főelárusítója

**BELATINY ARTUR**

Központi iroda és raktár: Buda pest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32

## AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

**KOLOZSVÁROTT.**

::

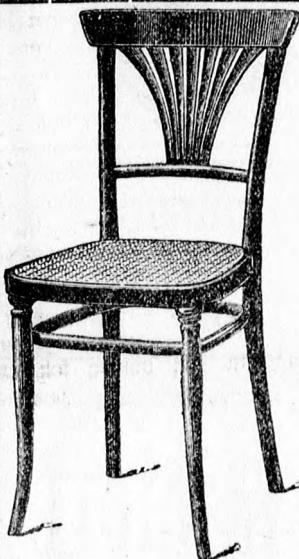
Sürgöncyím: Bortermelők szövetekezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetekezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításán elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű

fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.

Megkeresésére készséggel küld árlapot

az igazgatóság.



## „MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLI-  
TOTT FABUTORGYÁRAK R-T

Központi iroda:

BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.  
Telefon 89-51.

Eladási telep:

BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.  
Telefon 107-64.

GYÁRAK: Besztercebánya, Boros-  
jenő, Ungvár, Varasd.

Mindennemű hajlitott fabutor  
és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő beren-  
dezésekre esinosan kiállított gyárt-  
mányait.

## Vendéglő

hadbavonulásért azonnal kiadó több évre Kolozsvár  
főterén évi 9500 K-ért lakással együtt. Régi nagyforgalmu,

**elsőrangu bor és sörcsarnok.**

Értekezhetni: Budapest, I. Verpeléti-ut 5. földsz. 4.  
vagy Kolozsvár, Monostori-út 51. szám alatt.

## Köbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén  
Központi iroda telefon számai: 56-46, 56-03 és 129-95.

Szállítási osztály: 136-38. Budai raktár: II., Margit-körut 89. Telefon 173-65

Városi raktár és iroda: Népszínház-u. 22. Telefon „József” 21-91.

Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár \*\* Telefon 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordó-  
ban és palackokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk,  
mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk  
páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlyival bir söreink megítélésénél azon  
kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdek között egész

Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselőteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és  
a külföld főbb piacain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly,  
London, New-York, Buenos-Ayres, Alexandria, Kajró, Smyrnas, Tunis stb.

ajándékok mennyisége folytán ezen végeredmény még tetemesen növekszik. A háboru kitörése óta tehát február 16-ig az ajándékok a következő számokkal fejezhetők ki:

Német palaczkborok  $\frac{1}{1}$  üveg 201.355,  $\frac{1}{2}$  üveg 38.200; külföldi palaczkborok  $\frac{1}{1}$  üveg 58.260,  $\frac{1}{2}$  üveg 10.200 és  $\frac{1}{3}$  üveg 1.500; likőrök s egyéb pálinkák  $\frac{1}{1}$  üveg 101.210,  $\frac{1}{2}$  üveg 7.320; továbbá 40.000 korsócska és 2.400  $\frac{1}{4}$  üveg; pezsgő és habzóborok  $\frac{1}{1}$  üveg 6.100,  $\frac{1}{2}$  üveg 30.100.

A készpénzadományok már 110.940 M, a szivar és cigaretták küldemények pedig 75.000 darabra emelkedtek. Van a német borkereskedőknek most már 3 betegterme, 5 villája, 120 felszerelt ágya.

Valóban, ezen adatok a szeretetadományoknak olyan nagyságát mutatja, melyre a német borkereskedelem örökidőkre büszke lehet. A munkát ott még folytatják, de nálunk a »királyok bora« termőföldjén csak a kezdet-kezdetenél vagyunk. Várjuk a kijáratot és a hadügyminiszteriumot, hogy szákszámra hozzák a pénzt, mert ingyért még haldokló katonáinkra sem pazaroljuk kitünő borainkat. A tiszt urak vegyenek, a legénységnek jó a »Kristály forrás« vize is.

## Hogyan készítsük a márcziusi uj kenyeret.

Az itt megadott rövid utasítással a Pesti Hirlap csak a budapesti nagyságáknak kedveskedik ugyan, de mi nem tartjuk feleslegesnek azt a vidéki háziasszonyokkal is közölni, bizva abban, hogy t. laptársunknak ez ellen kifogása nem lesz.

Budapesten ugyan nem tulságosan nagy ama gazdasszonyok száma, akik maguk sütik a kenyeret, de azért mégis sok olyan család akad, amely a kenyeret nem a péktől veszi. Ezekben a háztartásokban a kenyérdagasztást vagy a nagyságát, vagy a szakácsnők végzik és pedig rendszerint elég jól. Így azután ezekben nemcsak jobb, de olcsóbb kenyeret is fogyasztanak. Mindaz azonban, amit a budapesti asszonyok esztendők és évtizedek alatt a kenyérsütés terén tanult, a jövő hónaptól kezdve édeskeveset ér, alapján annak, hogy a háboru folytán a kormány olyan intézkedést tett, amely az eddigi rendet megzavarja s uj módú kenyér sütését rendeli el.

Azt, hogy buzából vagy rozsból mint kell a tésztát elkészíteni, minden arravaló nőszemély tudja, de amikor annak szüksége merül fel, hogy olyan kenyeret süssön, amelynek fele kukoricalisztból álljon, tájékozatlanul áll a dagasztó teknő mellé és esetleg olyan keservesen rossz, élvezhetetlen vakarcsot produkál, hogy azt még a kiéhezett lövészárkbéli katonák sem ennék meg. Na mert hát úgy áll a dolog, hogy azzal a liszttel, amelynek fele buzából, rozsból és tengeriből áll, jórészen másképen kell elbánni, mint az egyféle buza, vagy rozslisztel. Most tehát, az új kenyérsütési rend idejében, nem árt egyetlen megjegyezni és némi utmutatást adni.

Azok, akik értenek a dolgokhoz, azt mondják, hogy az ötven százalékos buza és ötven százalékos kukoricalisztból készített kenyér kovászához kevesebb élesztőt kell használni, mint amennyit az eddigiekhez vettek. Azután legfőlegb öt százalékos burgonyát szabad beletenni. Ami a kovászhoz való vizet illeti, az se meleg, se langyos ne legyen, hanem lehetőleg hideg, ha mindjárt nem olyan is, amelyben fázik a kéz. A már elkészült kovászt nem szabad tulságosan megkelti hagyni s a dagasztáshoz a rendes kelés után szükséges hozzáfogni. Ennek az ismeret műveletnek a befejezése után a tésztát félórát pihentetni kell. Ha ez megtörtént, akkor mindjárt fogjunk a kiszakításhoz, amikor kü-

lönösen arra kell figyelni, hogy a kelés nagyobb mértékben ne történjenk.

Igy tehát azok a gazdasszonyok juthatnak megfelelő és izes kenyérhez, akik félig megkelve viszik a pékhez a tésztát, vagy kezdik kisütni otthon.

Szóvá kell még tennünk, hogy márczius első napjától kezdve a pékeknek csakis olyan kenyértésztát szabad sütésre elfogadni, amely félig buza, félig pedig kukoricalisztból készül. A pékek persze nem vegyészek és így nem is áll módjukban megállapítani, hogy a keverés milyen arányu, de azért mégis óvatossá lesznek s így az első időben sok gazdasszonnyal megtörténhetik, hogy a pékek a hozzájuk küldött tésztát nem sütik ki. Mindebből az következik, hogy minden asszony okosan teszi, ha a törvényes intézkedésekhez ragaszkodik és nem tesz kísérletet arra, hogy a péket becsapja, mert illetően ravaszkodásának első sorban ő adja meg az árat.

## CSARNOK.

### Uj kor.

Irta; Kolosvári Aladár.

Dühöng a harc, a földet mély sebek,  
Lőárkok, sirok dulják, véresek;  
Csaták a szárazon s a tengeren,  
A mélyben, víz alatt, a légbe fenn!  
A városok, a falvak földig égnek  
Bus elmulásán kétes földi végnek.  
Százszóval hullunk, vérünk rakásra,  
Nép, népnek sirját ádázul megásva;  
Hull öserőnk, kulturánk, ifjúságunk,  
Jajunkra vigaszt, gyógyjirt hol találunk?

Hány szellem, nagy tehetség s vége, vége!  
Hány álom, ábránd vész a semmiségbe?  
Hány ifju élet boldog folytatása  
Török meg! Hol lesz, hol valósulása?  
Művészetek, világraszóló eszmé,  
Oh mennyi, mennyi némán eltemetve!  
Hány édes emlék, sajtó szerelem,  
Melyek határa most a sirverem?  
Gépek, poémák már csirába halva,  
Könyvek, nagy tervek lépnek ravatalra.  
Hány el nem hangzott dal, melodia,  
A ki dalolta vón' halálfia:  
Mindezt a gyilkos harcok vad viharja,  
Hőszemfedők jégjele eltakarja!

De ha elég a pusztulás az égbe,  
Megjön győzelmünk s a várt földi béke;  
A föld, a terhelt, új tavaszba hajt,  
Virág borítja a bus ravatalt;  
Kik fölládozták ifju életök,  
Százszorta szebben fognak élni ők!  
Erdő, tehetség kél a föld rögéből  
S új sarjakon megszázszorozva épül;  
Beléjük száll, mint virág illata,  
Mint pára, szellők langy fuvallata;  
Erdőben telt lesz lég, a föld határa,  
Belénk ragyogja fényes napsugára;  
Uj kor, nagyobb jön régiek nyomára!

## Társas reggelik.

Márczius 12-én: Páczér János éttermében, VIII., Népszínház-u. 30.

Márczius 19-én: Wágner Vilmos éttermében, VI., Andrassy-ut 44.

Márczius 26-án: Fejér Gyula éttermében, Continentál szálló, V., Nádor-u. 24.

Április 2-án: Kamarás Mihály éttermében, VIII., Köztemető-ut 25.

Április 9-én: Neiger Jakab éttermében, VI., Teréz-körut 4.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója.* Fiókküzlet: IV., Türr István-utca 7. Telefon József 39—88 vagy 39—89.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A cseh-sör drágulása.** Prágából jelentik: Néhány sörgyár február elején tudvalevően elhatározta, hogy a német serfőzők példáját követve, a hordósör árát hektoliterenként három koronával megdrágítja. Mivel a fogyasztás és a kereskedelmi kamarák részéről gyakrabban hangzottak el e miatt panaszok, a cseh szaklapok most bővebben foglalkoznak a serfőzők elhatározásával és végső eredményben arra a következtetésre jutnak, hogy az ár-emelés azért vált szükségessé, mert az előállítás költsége, még ha 28 koronás árpa árat is vesznek alapnak, hektoliterenként 4.20 koronával emelkednek.

**Hősök söre.** Február 20-ikán egy új idénysörrel lepte meg a Fővárosi Sörfőző R.-T. a közönséget. Különleges gyártási mód szerint, a legnemesebb anyagokból készül az a sör, amely a kőbányái hatalmas telepnek kitünő és bizonyára rohamosan népszerűvé váló specialitása lesz. Ma, amikor minden gondolatunk a lelkeket betöltő világháboru, amikor minden tett és kezdeményezés ezzel a nagy eseménnyel keres kapcsolatot, az új sör első forgalomba hozatalát is hozzá kívánja fűzni a Fővárosi Sörfőző R.-T. a háboru esztendejéhez. »Hősök söre« lesz ezért az új idénysör neve, jelképpel az, hogy a mi hőseink foglalják le minden gondolatunkat és ők dobogtatják meg a szíveket akkor is, amikor összecsendül a pohár. A Fővárosi Sörfőző R.-T. minden évben február 20-ika körül forgalomba hozza az új idénysört, amely nevéhez méltóan, bizonyára egyszeriben meg fogja hódítani a közönséget.

**A Nagyváradi sörgyár r.-t. (Nagyvárád),** amely a váradszöllősi Krausz Béla és társa-féle sörgyár átvételére 1914-ben 200.000 K alaptőkével alakult, 1914. december 31-én lezárt első mérlegében 2195 K tiszta nyereséget mutat ki, amelyet új számlára visznek át. A vállalat ingatlanai és gépei 436.143 K és berendezése 168.415 K értékkel vannak beállítva, az adások tétele 193.455 K, amivel szemben a társaság elfogadványokért 549.025 K-val és hitelezőknek 93.773 K-val tartozik.

**Az Első soproni serfőzde és malátagyár r.-t. (Sopron).** 1913—14. évi zárószámadásában 202 K nyereséget mutat ugyan ki, de mert az előző évről 91.250 K veszteséget hoztak át, a mérleg 91.048 K veszteséggel zárul. A vállalatnak 200.000 K elsőbbségi részvénytőkéje van. A gyártelepét 1.407.281 K-ra (1912—13-ban 1.378.544 K-ra) értékeli, értékesítési alapot nem mutat ki.

**Ezer német újság.** A mannheimi Generalanzeiger statisztikát állított össze azokról a német újságokról és folyóiratokról, amelyek a háboru megindítása óta megszűntek. A kimutatás szerint nem kevesebb, mint ezer újság esett a háboru áldozatul. Ezek a lapok a folyton emelkedő kiadásokat nem tudták előteremteni. Szakkörökben nem titkolják, hogy ha a háboru hosszabb ideig tart, még több újság és folyóirat lesz kénytelen megjelenését beszüntetni. Egyetlen ipar síncs, amely a háborutól annyit szenvedne, mint az újság- és könyvkiadás. Es az egyre súlyosabb helyzetben a különböző hatóságok mégis folytonos követelésekkel állanak elő, ingyen újságokat és folyóiratokat kérnek, holott más szakmákban a munka megfizetését szinte magától értetődőnek tartják.

**A sörárak emelése.** A sörgyártáshoz szükségelt összes nyersanyagok és üzemi cikkek kivétel nélküli folytonos áremelkedése, a gyártás üzemköltségeinek rohamos emelkedése, valamint a malátatermelés hatósági korlátozása és ennek folyományaké a sörgyártás és a sörreladás redukciója arra készítették a fővárosi sörfőzdeket, hogy sörgyártmányaik árát 1915. március 1-ével általánosan felemeljék. Eszerint március hó 1-től fogva a hordósör ára hektoliterenként 8 koronával, a palaczkör ára pedig a palaczkok nagysága szerint 3-5 fillérrel emelkedett.

**Halálózás.** József csek Károly lévai vendéglős és földbirtokos életének 56-ik évében elhunyt.

**Iparengedélyek.** Budapest ker. előjáróságai, mint elsőfoku iparhatóságok, 1914. decz. 15-től decz. 31-ig a következő szállodai, vendéglői és kávéházi iparengedélyeket adták ki és a következő üzletáthelyezéseket és megszüntetéseket vették tudomásul: Új üzletek: Deutsch Lázár, VII., Damjanich-u. 58. sz., vendéglő. Nagy Pálné, VII., Gizella-ut 28. sz., vendéglő. Leitersdorfer Zsigmond, VII., István-ut 40. sz., vendéglő. Guttmann József, VII., Rottenbiller-utca 56. sz., vendéglő. Weisz Salamon, VIII., Bérkocsis-utca 26. sz., vendéglő. Steiner Lipót, VIII., Orczy-ut 26. sz., vendéglő. — Üzletáthelyezések: Weisz Fülöp, vendéglő, II., Retek-utca 37. szám alól I., Enyedi-utca 18. szám alá. Marosi András, vendéglő, IX., Lónyay-utca 38. szám alól VII., Alsóerdősor 6. szám alá. Juhász István, vendéglő, VII., Klauzál-utca 13. szám alól VIII., Baross-utca 124. szám alá. Hohl Sebő, vendéglő, Ranolder-utca 5. szám alól IX., Mester-utca 52. szám alá. — Üzlet megszüntetések: Rámás Lajos, II., Bathyányi-utca 26. szám, vendéglő. Windisch Mihály, V., Lipót-körut 30. szám, vendéglő. Bokros Károly, VI., Andrassy-ut 25. szám, vendéglő. Payha Berta, VI., Podmaniczky-utca 27. szám, szálloda. Kálóczy Ferencz, VI., Sziv-utca 9. szám, vendéglő. Totisz J. és Glanz Adolfné, VII., István-ut 10. sz., kávéház. Spitzer István, IX., Soroksári-ut 35. szám, vendéglő. Földi János, IX., Cserkesz-utca 83. szám, vendéglő.

**Malátahány és a rizssör.** A bazeli (Svájcz) fogyasztási szövetségek üzlethelyiségeiben plakátokon hirdetik, hogy ezentúl a sörfőzéshez malátán kívül rizst is használnak. A Sörfőzők Egyesülete ezen közzétételhez a következő felvilágosítással szolgál: Az elrendelt kiviteli tialmak folytán a svájci sörgyárak a malátaszerzésnél nagy nehézségekkel küzdenek, melynek hordereje egyelőre át sem tekinthető. Biztos azonban, eltekintve a már rendkívüli magas áráktól, hogy a malátá kellő mennyiségben előteremthető nem lesz. Hogy vevőinknek a sör szállíthatását hosszabb időre lehetségessé tegyük, kénytelenítve vagyunk a meglévő malátakészleteket megnyújtani azáltal, hogy a rizst mint pótlóanyagot szintén használatba vesszük. A sörgyártáshoz még ma is számos országban pótolják a malátát rizszel s a Svájcban magában is 15 évvel ezelőtt még ezzel a szurrogátummal vegyítve készítették el söreinket. A tapasztalat bizonyítja tehát, hogy a rizszel vegyített árpamalátá éppen olyan jó és kellemes ízű sört ad, mint a tisztán malátából készült.

**Ecetkészítés vörösborból.** Vendéglőseinknél sokszor megessik, hogy vörösbör maradékok elcallódnak, pedig ezeket ecetkészítésre nagyon is ajánlatos felhasználni, különösen akkor, amikor már úgy is csipős zamatuk. Az ecetesedésnek induló bór sok levegő és 20-30<sup>o</sup> C. állandó hőmérsék behatására hamarosan, teljesen megecetesedik. Az ilyen czélra szánt bört állítsuk edényestől, esetleg hordóstul együtt kályha mellé. Az utóbbinak kivesszük a csaplukakkal ellátott fenekét és a fenékre állított nyitott hordót letakarjuk vékony vászonnal vagy tüllel. Az ecetesedés ideje alatt meg-megkóstoljuk a folyadékot s ha a savanyúsága elegendő, akkor levegőmentes edényekbe fejtjük le, mert az ecet-

alkák és gombatelepek, ha a szesztartalom fel-emésztődött, az ecetsavat is felemésztik s így ecet helyett a végproduktum fanyar víz lesz.

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkívüli kedveltségnek örvend a

**paptamási Lythia gyógyviz!**

Vizelethajtó és hugasavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél**  
Budapest, VIII., Baross-utca 43.

**Torma**

debreczeni édes, postacsomagja három kor. 20 fill. Utánvétellel szállítja

Kovács Ferencz [Zalaegerszeg-Ola.

**Friss tojás**

64 darabot (5 kg. Postcolli) jól becsomagolva, 8 K-ért beküldve szállít: **Gotthard Sámuel főtanító,** Palánkán. (Bácska.)

**FOGAK!**

Fogtömések, foghuzások a legsikeresebben eszközöltetnek

**HEJCMANN REZSŐ**

fogászati műtermében

BUDAPEST, JÓZSEF-KÖRUT 72.

Fogad: 9-5-ig.



# HŐSÖK SÖRE

■ TAVASZI IDÉNYSÖR. ■

A legnemesebb nyersanyagokból saját módszerünk szerint készült idénysörünk minden évben február 20-ika körül jelenik meg a piacon; szállítása a készlet fogytáig kb. 6 hétig tart. Első megjelenése összeesik a világháború idejével, melynek történetébe lángoló betűkkel irták be a magyar nevet a mi hős katonáink. Nincs elég tölgy a magyar erdők rengetegeiben, hogy leveleikből koszorút fonhatnánk minden hős homlokára, akinek vitézsége és önfeláldozása soha el nem muló dicsőség fényével vonta be a magyar nemzet hirnevét. — Vitéz katonáinkra gondoltunk mi is, amikor ezen gyártmányunknak ezt a nevet adtuk:

„HŐSÖK SÖRE“

Minden tavasszal, amikor összezendülnek e nemes itallal telt poharak, emlékezzünk a magyar katonák világgraszoló dicsőségére!

**Fővárosi Sörfőző R.-T.**  
**Kőbányán.**