

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.

Előfizetési ár:

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

LAPTULAJDONOS:  
**IHÁSZ GYÖRGY örököse**  
FELELŐS SZERKESZTŐ:  
**HEJCMANN REZSŐ**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:  
Budapest, VIII., József-körút 72. sz. I. em.  
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Előfizetési felhívás.

Lapunk, a *Vendéglősök Lapja* harmincegyedik évfolyamának második negyedévéhez érkeztünk.

Harminc évi működésünkre visszapillantva, a becsületes munka, a tisztességes törekvés fénye sugároz felénk, amelyet lapunk olvasóközönségének támogatása és szeretete táplált.

Három évtizede küzd e lap szerkesztősége a vendéglősipar érdekében és büszkén mondhatjuk, hogy küzdelme nem volt meddő, mert sok üdvös intézmény, mely ma már áldásos gyümölcsöket hoz, a *Vendéglősök Lapja* kezdeményezése folytán létesült.

A vendéglősipar eme legrégebb szaklapja mindenkor éber őre a vendéglősök érdekeinek és egyedüli uttörője a vendéglősipar megmagyarosodásának. Kezdetben járatlan utakon kellett haladnia a kitűzött cél felé és igen sok akadályt kellett leküzdenie, amelyeket az akkor még teljesen idegen elemek kezében levő iparág képviselői gördítettek elé. Eleinte az uttörőket kigunyolták, lekicsinyelték, de az uttörők annál magasabban lobogtatták zászlójukat s a feléjük intézett nyilak özöne sem riasztotta vissza őket kitűzött céljuktól s ime ma a vendéglősipar magyar és hazafias.

Nem akarjuk ezt érdemül felróni magunknak, hiszen amit e lap tett kötelesség és nem érdem volt, de annyit reményleni merünk, hogy eme kötelességünk becsületes és hű teljesítését mindenki el fogja ismerni és a mai nehéz viszonyok közt is mellénk fog csoportosulni s velünk együtt fog továbbra is küzdeni igazunkért.

Ennélfogva tisztelettel felkérjük lapunknak lelkes hiveit, olvasóit és barátait, hogy lapunkat ismerőseik, barátai és rokoniak körében terjeszteni sziveskedjenek. *Harminc évi működésünk* legszebb jutalma lenne, ha minden előfizetőnk maga mellé még egy előfizetőt toborozna.

Pártolóinknak leghálásabb köszö-

netünket kifejezve, kérjük további támogatásukat.

Lapunk előfizetési ára: egész évre 12 korona, félévre 6 korona, mely összegek a mellékelt utalvány felhasználásával, lapunk kiadóhivatalába küldendők.

A kiadóhivatal.

## A budapesti kávéházak husvétja.

»Volt már fehér husvétünk, volt már fekete husvétünk, de fekete-piros husvétra, — mint az idejé — ilyenre még a kávéház-tulajdonosok legöregebbjei sem emlékeznek; így nyilatkozott előttünk a székesfőváros egyik legmértvadász szakembere. Ugyanekkor elmondta azt is, hogy a budapesti forgalmasabb utcák és terek képe az ünnepnapok délutánjain az idén is elég mozgalmas volt. Hullámzott a sok ember fel és alá, de a kedélyhangulaton szinte érezhető volt a borzalmas idők lidércnyomása. Gyászruhás hölgyek tarkították a sokaságot s számosan bánatos arcuattal kerestek vigasztalást a nap áldásos sugaraiban. Hová merengtek, ki tudná azt megmondani? Sokan voltak olyanok is, akik a várost itt-hagyva, a szabadba menekültek és költségmentesen üdvözöltek és élveztek a tavasz ébredését. A városi élet, ha vizsgálódva néztük az embereket, olyan bus-borongós, szürke hangulatot mutatott.

És a kávéházak? Ezek sem üresek, sem megteltek nem voltak. Minden jel arra mutatott, hogy a budapesti emberek nagyobb hányada — különösen a jobb- és középosztálybeliek — észrevehetőleg elkomolyodtak és kerülni látszanak a régi hangos mulatozást és a hangos zenét. A kisemberek szintén csendesebbek lettek, mert ezeket a kenyér és az élelmiszerek eddig soha nem létezett drágasága nyomja. Röviden szólva: hiányzott az igazi »Stimmung.«

De a kávéház-tulajdonosok legtöbbje is a fenti benyomás alatt áll. Szinte kétkedőleg tekintenek a jövő elé, mintha csak azt akarnák kérdezni: »hát mikor lesz már vége ennek az áldatlan üzleti küzdelemnek?« Bizony ezt nehéz volna megmondani, mert a kávéipar kálváriája még csak most áll a kezdet-kezdetén, pedig nincs már válasz-

teka a különleges süteményekben s örül, ha a közönséges, úgynevezett »ehető zsemlyével« szolgálhatja ki régi vendégeit. A pékekkel állandóan izgalmas harcot folytat, mert a sütemény rossz, apró s nem is mutatós, sőt néha tiszta kukoricalisztból áll. Ilyen csemegéket a nagyközönség otthon is ehetik, tehát nem jár a kávéházba.

Nem kevesebb bajjal jár a kávéház-tulajdonosoknak a szükséges liszt beszerzése. Ezt is Ponczisztól Pilátusig kell kijárniuk, de az elért eredmény itt is nagyon csekély. A tejmizéria rendes időkben is gyakran szokott jelentkezni, de most elérte netovábbját. A tejszint csak mutatóban adagolhatják, míg a vajarak magassága mellett alig érdemes a vendégeket ilyenekkel kiszolgálni. A tojás pedig alig kerül már kevesebbe, mint a patikaszer. A fehér cukor nagyobb mennyiségben és rendes szállítással csak nehezen hozzáférhető és még nehezebben lehet a kakaóport vagy csokoládét beszerezni.

Mindezekhez járul még a jégkartel jelentkezése, mely kérdéses, hogy magasabb igényei mellett is képes lesz-e a nyári jég-szükségletet fedezni. Hogy a bor, sör és mindennemű likőrfajták mennyire megdrágultak, erről már annak idején lapunkban is megemlékeztünk.

De még mindezzel sem záródnak be a kávéos bajainak sorai, mert küzdeniök kell a férfiszemélyzet hiányával is, melyet a női erők bevonásával szeretnének megszüntetni, de igyekezetük itt részben a pincérszervezeteknél, másrészt a rendőrség kikötésében talál ellenkezésre. Legalább az a hosszadalmas eljárás, melyet a női személyzet munkája hatóságilag engedélyeztetnék, erre látszik vallani.

A járdahasználat ügye — viaskodás azért a maroknyi földért, ahol a vendégek hamisítatlan pesti levegőhöz juthatnának — ez is a kávéos-budgetet terheli csakugy, mint a jobb esztendőkből. A székesfőváros nem engedhet itt sem, mert szegény. A kávéos gazdag, hát fizessen!

Összegezve az eddig felsoroltakat, konstatálhatjuk, hogy a valamikor nagyon irigyelt kávéipar ma átlagos értéklés szerint, nem tartozik a jövedelmező üzletek sorába. Az üzletmenetel nemcsak előtte nem látott rázkódtatásoknak van kitéve, de ezek következtében akárhány kávéos a nagyközönség elkényeztetett eddigi igényeinek minden-

# Szimon István

BUDAPEST, V., AKADEÉMIA-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

ben megfelelni nem képes, dacára annak, hogy áraik az egész vonalon magasabbak.

Nem csoda tehát, ha ma igen sok kávéháztulajdonos a jövőben bizva, egyelőre csak a »kiritás és a deficithöz« él, azon reményben, hogy a pangás rövid időn belül megszűnik és a normális viszonyok ismét visszatérnek.

Nem hagyhatjuk említésen kívül azon tapasztalatunkat sem, hogy a Budapesti Kávépartestületének még soha sem volt alkalma annyit ülésezni és dolgozni, mint az 1914/1915. esztendőben. A testület energikus és tapintatos vezetősége — ezt őszintén bevalljuk — mindent megkísérelt és megtett, hogy a súlyos bajokat a köz javára lehetőleg orvosolja, és ha ez nem sikerült is mindenben, úgy nem a vezetőséget terheli a mulasztás, hanem a baj csak a nehéz viszonyok folyamánának tekintendő. Minden körülmények között a vezetőség derekasan kiérdemelte az összes kartársak bizalmát, nagyrabecsülését és köszönetét.

kl.

## A bor megvirágosodása.

A gyengébb, kevés szesztartalommal bíró borok, különösen melegebb pincében, ki vannak téve a megvirágosodásnak, annál inkább, minél nagyobb felületen érintkezik a bor a levegővel.

Tudvalevő, hogy a bor a hordó likacsain keresztül történő elpárolgás következtében apad s ezért időről-időre fel kell tölteni a hordót, különben a bor darabban marad és alkalmassá lesz, a borvirág képződésére.

A bor megvirágosodását egy gomba, a sacharomyces mycoderma hozza létre. Ezen gomba sarjadzás után szaporodik és sejtjei töjásdad vagy hosszukás alakúak s naggyobbrészt egymással összefüggésben vannak. A borvirág a bor felületén pókhálóhoz hasonló vékony leplet képez, amely — ha a továbbfejlődésben a gomba akadályt nem talál — folyton vastagodik. Addig, amíg vékony, fátyszerű a hártya, felülete többnyire sima, ellenben, ha vastag a réteg, úgy ráncos és színe nem annyira fehér, mint inkább piszkossárga. Ezen bevonat egyrésze később foszlányokban a hordó fenekére ülepedik le.

A borvirág a bornak nem valami ártalmatlan betegsége, mert ha a fejlődésben

megakadályozva nem lesz, úgy a bort üressé, vizizüvé és többé-kevésbé kellemetlenné, ivásra alkalmatlanná teszi. A borvirág a bor alkoholtartalmát támadja meg elsősorban, melyet szénsavra és vízre bont fel. Ha a borban még van fel nem használt cukor, úgy ez elősegíti a borvirág terjedését, szaporodását. Az olyan bor, mely erősen borvirágos volt, hajlandósággal bír más borbetegségek iránt is, így könnyen megcete-sedik vagy megnyulósodik. Ezen kívül a borvirágos bor sokat veszít a savtartalmában, illatanyagaiban és festanyagban is, különösen, ha erős volt a borvirágképződés.

A borvirág által ellepelt borok ezek szerint fejlődésükben elmaradnak, mert a darabban maradt hordó oxigénjét a sacharomyces mycoderma gombák elfogyasztják. Csekélyebb mérvű fellépés mellett a kedvezőtlen elváltozás kisebb s az idegenszerű iz alig érezhető. Nagyon erős elszaporodás esetén azonban a bor élvezhetetlenné válik.

A borvirág gombái tehát a levegő oxigénjét felhasználják, vagyis a sacharomyces mycoderma életműködéséhez a levegő oxigénje szükséges s ez a magyarázata annak, hogy a gomba csak darabban maradt hordóban vagy palackban szaporodhat el akkor, ha a bor felülete a levegővel érintkezésbe jön.

A borvirág a különféle borokat nem egyformán támadja meg, mert egyéb gátló okok mellett a bor alkoholtartalmának magassága az, amely az elszaporodást lehetetlenné teszi. Tehát minél több alkohol van a borban, annál kevésbé van az kitéve a megvirágosodásnak. Az egészen fiatal gyenge borokban, melyek azért elegendő fehérjét tartalmaznak, könnyen elszaporodik a borvirág gombája, a sacharomyces mycoderma. Olyan borokban, melyeknek szesztartalma a 12 térfogatszázalék szeszt meghaladja, a borvirágképződés meg van akadályozva, illetőleg lehetetlenné téve. A borvirág nemcsak a szesztartalmát támadja meg a bornak, hanem annak színében is kárt tesz. Megtámadja a vörösborkok festanyagát, a világos bort pedig kissé sötétebbé teszi.

Borvirág csak úgy képződhet, ha levegő van jelen. Ezért a legegyszerűbben és legjobban úgy védekezhetünk ellene, ha a levegőt nem hagyjuk vele érintkezésbe jönni. A hordókat darabban sohasem hagyjuk, hanem különösen fiatal borokat rövid időközökben megvizsgáljuk és ha hiány van ben-

nők, feltöltjük. A borvirág képződésére hátrányosan hat az is, ha a pince nem melegebb 15 C. foknál, vagy ha a hordóban kénes sav van jelen. Ezért, ha darabban levő hordóban elégetünk egy megfelelő nagyságu kénszeletet, úgy a bor megvirágosodásának elejét vettük. Ezt tehetjük minden darabban levő bornál, kivéven a fogyasztás alatt levő bort, mert ezt kénezní nem szabad. A félben maradt palackbort erős ledugaszolással és palackviaszszal a levegőtől elzárhatjuk és megakadályozhatjuk megvirágosodását.

Ha a hordóban levő bor virágos, úgy a borvirágot el kell onnan távolítani; ezt, miután az a bor felületén van, megtehetjük azon egyszerű eljárással, hogy egy hosszucsövű tölesér segítségével vagy lopóval, mely jó mélyen belenyulik a borba, teletöltjük a hordót, hogy annak akonájából a borvirágos bor kifolyhasson. Az akonán át a borvirág magától nem tud eltávolodni, mert egyrésze az aknyílás körül és a dongák belső falára lerakódik. Ez, ha a dongákat fakalapáccsal gyengén veregetjük, onnan leválik, a borban a felszínre száll és a szájnnyíláson át eltávolodik. A borvirág eltávolodása után a bor tetejére tiszta 90 fokos szeszt öntünk, avagy cognacot, mely egyrészt pótolja a bor elvesztett szesztartalmát, másrészt meggátolja a bor újabb megvirágosodását. A hordókat, melyekben virágos borok voltak, alaposan ki kell tisztítani, forrázni, gőzölni és hosszabb időn át gyakran kénezní. A virággától megtisztított bort tiszta és kénezett hordóba kell áttejteni, de ezt óvatosan tegyük, nehogy a borvirág leülepedett része a hordó fenekéről átvitessék a borral.

## Kérelem t. előfizetőinkhez!

Azzal a tiszteletteljes kéressel járul lapunk kiadóhivatala t. előfizetőinkhez, kiknek előfizetése most járt le, vagy az előfizetéssel hátralékban vannak, hogy a jövő évnegyedre esedékes vagy a hátralékban levő előfizetési díjat sürgősen beküldeni sziveskedjenek. A mostani súlyos viszonyok közt lapunk fentartása és pontos megjelenése csak úgy lehetséges, ha a t. előfizetők idejekorán tesznek eleget kötelezettségeiknek. Az előfizetési díj beküldésére legcélszerűbb lapunk mai számához mellékelt postautalványt felhasználni.

## 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. Angyalföldi jégverem: Telefon 115—85. Budai jégverem: Telefon 43—40. Vidékre X. Külsőújszabéri-út II. Telefon 52—55 és 52—60. Palacsörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56—58. Budapestre a városi sörraktárakban is.

## SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

elsőrendű természetes, szénsavdús asztali gyógyvíz.

Bornak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek: óvszer

Főraktár: PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

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

## KÜLÖNFÉLÉK.

**A lisztárak újabb megállapítása.** A főváros tanácsa április 7-én a lisztárak újabb megállapítása ügyében a következő hirdetményt hozta nyilvánosságra:

»Budapest székesfőváros tanácsa a m. kir. minisztériumnak 1915. évi március hó 30-án 1114/1915. M. E. szám alatt kelt és 1915. évi március hó 31-én életbeléptetett rendelete alapján és az 1914. évi december hó 7-én B. 142048/1914. VIII. tanácsi szám alatt kiadott hirdetmény idevonatkozó részének, valamint az 1915. évi február hó 15-én B. 16890/1915. VIII. és 1915. évi február hó 28-án B. 22446/1915. VIII. tanácsi szám alatt kiadott hirdetményeknek hatályon kívül helyezésével a buzalisztért, rozslisztért, árpalisztért, tengerilisztért, illetve az ezeknek alább jelzett keverékeiért követelhető legmagasabb árakat Budapest székesfőváros területére nézve a következőképpen állapította meg:

I. Nem kevert lisztek árai: 1. Buzaliszték: a) finom tésztaliszt (0-ás) 100 kg.-kint 1915 áprilisában 80 korona 36 fillér, 1915 május 1-től fogva 80 korona 36 fillér; b) főzöliszt (2-es számunál nem durvább) 100 kg.-kint 66 korona 1 fillér, — 66 korona 1 fillér; c- kenyérliszt 100 kg.-kint 44 korona 69 fillér, — 44 korona 69 fillér; d) I. minőségű (sima őrlésű) liszt 100 kg.-kint 47 korona 56 fillér, — 47 korona 56 fillér. 2. Rozsliszt 100 kg.-kint 42 korona 67 fillér, — 42 korona 67 fillér. 3. Árpaliszt 100 kg.-kint 41 korona 44 fillér, — 41 korona 47 fillér. 4. Tengeriliszt 100 kg.-kint 42 korona 33 fillér, — 41 korona 75 fillér.

Megjegyeztetik, hogy nem kevert állapotban csakis a finom tésztalisztet (0-ás) és a tengerilisztet szabad forgalomba hozni, ellenben az összes többi lisztet csak a meghatározott keverés után szabad forgalomba hozni.

II. Kevert lisztek árai: 1. Kevert főzöliszt (50% buza- és 50% árpaliszt) 100 kg.-kint 1915 április havában 53 K 73 f., 1915 május 1-től fogva 53 K 73 f. — 2. Kevert főzöliszt (50% buza- és 50% tengeriliszt) 100 kg.-kint 54 K 17 f., 53 K 88 f. — 3. Kevert kenyérliszt (30% buza-, 20% árpa- és 50% tengeriliszt) 100 kg.-kint 42 K 86 f., 42 K 57 f. — 4. Kevert kenyérliszt (20% buza-, 30% árpa- és 50% tengeriliszt) 100 kg.-kint 42 K 54 f., 42 K 25 f. — 5. Kevert kenyérliszt (30% I. minőségű buza-, 20% árpa- és 50% tengeriliszt) 100 kg.-kint 43 K 72 f., 43 K 43 f. — 6. Kevert kenyérliszt (20% I. minőségű buza-, 30% árpa- és 50% tengeriliszt) 100 kg.-kint 43 K 11 f., 42 K 82 f. — 7. Kevert kenyérliszt (30% rozs-, 20% árpa- és 50% tengeriliszt) 100 kg.-kint 42 K 25 f., 41 K 96 f. — 8. Kevert kenyérliszt (20% rozs-, 30% árpa- és 50% tengeriliszt) 100 kg.-kint 42 K 13 f., 41 K 84 f.

A kevert lisztet az 1895. évi XLVI. t.-c. végrehajtása tárgyában 1896 június hó 9-én 38286. szám alatt kiadott földmivelésügyi miniszteri rendelet 8. §-a 3/b. pontjának megfelelően akár zsákokban, akár egyéb zárt csomagolásban, mindenkor csakis a liszt kevert voltának és a keverés arányának feltüntetésével szabad árusítani. A fentebbiekben megállapított legmagasabb árak a nagybani kereskedelemben érvényesek.

Ha a jelen rendeletben meghatározott liszt árusítása a közvetlen fogyasztás céljait szolgáló forgalomban (kicsinyben való vagy részletkereskedésben történik, az eladó csak olyan árukat szállíthat, amelyek a megállapított legmagasabb áraknál nem aránytalanul magasabbak. Ennek a rendelkezésnek a megtartását a tanács a fogyasztóközönység érdekeinek megvédése szempontjából szigorúan fogja ellenőrizni, az ez ellen vétők pedig az 1914. évi augusztus 5. napján 5600/1914. B. M. elnöki szám alatt kelt belügyminiszteri rendelet 4. §-a értelmében

büntettetnek. Aki a legmagasabb árak megtartására vonatkozó rendelkezéseket, illetve tilalmakat megszegi, kihágást követ el és a m. kir. minisztérium 1915. évi január hó 28-án 422/1915. M. E. szám alatt kelt rendeletének 2. §-a alapján két hónapig terjedhető elzárással és 600 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő. E kihágási ügyekben az eljárás a m. kir. államrendőrség hatáskörébe tartozik.»

**Lisztutalványozás új összeállításával.** A folyó hó 12-i értekezlet határozatai foglalkoztatták a tanácsulást. Hosszas vita volt arról, vajjon csak lisztutalványozás legyen-e, vagy kenyéruvalványozás is. Végül is abban történt megállapodás, hogy egyelőre csak lisztutalványozás legyen. Ezt is megelőzi az új lisztösszeállítás, amelyet május elején fog elrendelni a tanács. Hivatalosan a következőket közlik erről:

A tanács keddi ülésében foglalkozott a lisztutalványozás rendszerének életbeléptetésével. Elhatározta, hogy május elsején, amikor a költözökös befejeződik, új összeállítást végeztet a fővárosban és az összeállítás lesz alapja a lisztutalványozás rendszerének. A tanács úgy határozott, hogy egyelőre csak a lisztutalványokat lépteti életbe, azonban minden előintézkedést megtesz, hogy a kenyéruvalványozást a szükséghez képest azonnal végrehajthassa. A lisztutalványokat négyhetekenként fogják kiadni. A tanács elhatározta, hogy a lisztutalványok kiadásával kapcsolatos munkálataknál első sorban tanszemélyzet tagjait, másodsorban a hivatali személyzet tagjait fogja igénybe venni. Az ezzel az akcióval felmerülő költségek fedezésére a tanács a pénzügyi bizottság útján előterjesztést tesz a közgyűlésnek.

Ugy látszik, hogy a helyzet az utóbbi időben, legalább a lisztkérdésben, lényegesen javult. A polgármesteri hivatalhoz egy hét óta naponta igen sok sürgöny érkezik a vidéki hatóságoktól, melyekben bejelentik, hogy engedélyt adtak különféle élelmiszernek, leginkább gabonaféléknek budapesti címekre való feladására.

**Főemlék a kávé árát.** A Budapesti Kávés Ipartársulat a napokban a Britannia-szálló külön termében Weingruber Ignác elnöke alatt rendkívüli közgyűlést tartott, melyen utalással a rendkívüli viszonyok okozta árdrágulásra, a következő határozati javaslatot fogadta el:

A Budapesti Kávés Ipartársulat tagjai a nyersanyagok, különösen a kávé, tej, tejszín, jég napról-napra fokozódó drágasága miatt, nemkülönben a kávéiparral összefüggésben álló egyes iparágakban véghezvitt munkabéremelések miatt kényszerítve vannak, hogy a kávéházakban kiszolgáltatót kávé eddigi érvényben volt árát minden üzemből a fentemlített körülmények kényszerítő hatása alatt 2, 4, illetve 6 fillérrel felemeljék és az új árszabályt 1915. évi április hó 11-én reggeltől fogva életbeléptessék. Az összes áruk drágulásának, ezeknek nagy nehézségekbe ütköző beszerzésének ellenére, a kávéosok hazafias kötelességüknek tartották az eddigi árakat mindeztől érvényben tartani. Az említett okok azonban az összes kávéosokat az anyagi kimerülés veszedelmével fenyegetik és így továbbra a régi árak nem tartóhatók fenn. A kávéházakban kiszolgáltatót kávé árának az eddigi árral szemben mérsékelt emelése csak részben fedezte a fentemlített áruknak beszerzési ártöbbletét, de miután a kávéos ipartársulat tagjai a háború által teremtett, amenny is nehéz helyzetet, semmiféle módon nem akarják jövedelemfokozásra kihasználni, e határozat is csak a kávéhoz szükséges nyersárúk felemelt beszerzési árainak többletét részben kívánják megtéríteni.

**A husárok emelkedése.** Dacára a minden oldalról elhangzó panaszoknak, dacára a husárok újabb és újabb rohamos és ilyen arányokban indokolatlan emelkedésének — egyáltalán nem látjuk nyomát annak, hogy az arra illetékes és

legilletékesebb tényleg enyhíteni akarnák erélyes, sürgős intézkedésekkel ezeket a lehetetlen állapotokat, amelyeknek súlyát érzi az egész ország, de legkivált a főváros, hol ma már sokkal magasabbak a husárok, mint az osztrák fővárosban, Bécsben, szembeállítva a Németországban megállapított árakkal — egyenesen megdöbbentők a budapesti husárok. A nagybani husárok ugyanis a háború kezdete óta Budapesten 83—93 százalékkal, Berlinben 13—33 százalékkal, a sertéshusárok Budapesten 105 százalékkal, Berlinben 66 százalékkal, a juhhusárok pedig Budapesten 86 százalékkal, Berlinben ellenben csak 25 százalékkal emelkedtek. Átlagban Budapesten 92 százalékkal, Berlinben viszont csak 34 százalékkal emelkedtek a nagybani husárok a háború nyolc hónapja alatt — annak dacára, hogy mi mindenkor nagy hűskészletekkel dicsekedtünk, Németország viszont mindig husbehozatalra volt utalva. A legutóbbi csüförtöki fővásáron már olyan képtelen magasságig emelkedett a vágómarha ára, hogy a főváros községi hűszüme részére megállapított bevásárlást sem lehetett eszközölni. És ez az áremelkedés állandó, rohamos, minden képzeletet felülmúl. Most már csak egyetlen módja van a reparációnak és ez az, hogy elhatározó, sürgős hatóságú intézkedésekkel állják útját az abszurd áremeléseknek és rekvirálás biztosítsa az arányos husellátást és árakat is.

**Májusi költözökösítés.** A székesfőváros tanácsa az idei májusi költözökösítés tárgyában, — tekintettel a fuvarozási nehézségekre, szabályzatot dolgozott ki és azt jóváhagyás, annak megfelelő rendelet kibocsátása végett felterjesztette a kormányhoz.

A tanács javaslata a következő:

A kivételes állapotokra való tekintettel Budapest székesfőváros területén a lakásbérleti szabályrendelet 37. szakaszának a lakóhelyiségek kiürítésére, a lakásbérletek átadására vonatkozó rendelkezései a folyó 1915. évi májusi bérvenegyedben hatályon kívül helyeztetnek és a lakások kiürítésére, valamint a beköltözésre a következő határidők állapítottak meg: a hónapos lakások, valamint az egyszobás mellékhelyiségekből álló lakások bérlői a kiköltözökösítést akként tartoznak megkezdni és fokozatosan folytatni, hogy az egész lakás május 3-án esti 6 óráig kiürítve és átadható legyen. A kétszobás és ennél nagyobb lakások bérlői a kiköltözökösítést május 3-án reggel akként tartoznak megkezdni és fokozatosan folytatni, hogy ugyanezen nap esti 6 óráig egy szoba, a következő napokon egy-egy szoba legyen kiürítve, úgy azonban, hogy a két szobás lakás május 4-én délutáni hat óráig, a háromszobás lakás május 5-én délutáni hat óráig, a négyosztós lakás május 6-án délutáni hat óráig, az ennél nagyobb lakások legkésőbb május 8-án délután hat óráig üritendők ki és adandók át. Az új bérlő a beköltözést május 3-án reggel 8 óráig megkezdheti s a bérlet helyiségek használatát a kiürítésre fent megállapított határidők alatt fokozatosan igényelheti. A szabályrendelet 37. szakaszának a heti bérletekre, raktárakra, boltokra, ipari és kereskedelmi célokra bérlet más helyiségekre, a bérlet telkekre, valamint egyéb bérletekre vonatkozó, ugyancsak a fentebbiek által nem érintett, azokkal ellentétben nem álló egyéb rendelkezései érvényben maradnak. Ugyanez a szabályrendelet 9. szakaszának negyedik bekezdésében a bérlet helyiségeknek a bérbeadó részéről történendő átadás határideje alatt a fentebb megállapított határidők értendők.

A tanács az ügyosztálynak ehhez a javaslathoz, amelyet a jogügyi bizottság is behatóan tárgyalt, a maga részéről változatlanul hozzájárult. Együttal az igazságügyminiszterhez sürgős felterjesztést intézett, hogy a tanácsi javaslat értelmében a szükséges intézkedéseket kormányrendelet útján állapítsa meg.

## Társas reggelik.

Április 23-án: Kittner János nagyvendéglőjében, Erzsébet-körút 13.

Április 30-án: Baum János vendéglőjében, VI., Andrásy-ut 51.

Május 7-én: Potzman Mátyás vendéglőjében, Üllői-ut 6.

Május 14-én: Elő József nagyvendéglőjében, Teréz-körút 43/a.

Május 21-én: özv. Jahn Edéné vendéglőjében, VII., Király-utca 59/b.

### „Jó barátok“ összejöveteli:

Április 21-én: Kori István vendéglőjében, VIII., Sárkány-utca 12.

Április 28-án: Pulay Gyula vendéglőjében, VIII., Baross-utca 6.

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

## Polgár Sándor Telep

Fajszőlő Uradalom, Heves. 12. szám

Termelt fajboraink ismertetése:

### a) Siller borok:

világos vagy sötét színben. **Nemeskadarka** és **nagy burgundi** szőlőkből szürve. Kedvelt asztali borok.

### b) Fehér asztali borok:

Fehérre szűrt **kadarka**. Kissé sárgás színű ital. Szodafüveshöz nagyon alkalmas **Mézédes fehér** és **ezerjő**, gyönyörű zöld színben Édeses, kellemes ízű borok Mindennapi étkezéshez legalkalmasabb.

**Kövidinka**. Szintén zöldfehér, aromás, jóízű bor. Sokan többre becsülik a rizlingnél.

### c) Fehér pecsenye borok:

**Rizling**, legkedveltebb és általánosan fogyasztott tüzes és testes bor. Asztali bornak is alkalmas.

**Veltelini** és **furmint**, nehéz, erős csemegeborkok. Palackozásra igen alkalmasak. Lakodalmaknál és disztribúciónál nélkülözhetetlenek.

**Muskotály**, finom muscat zamatu és illatu királyi ital. Inyenceknek való.

### d) Vörös borok:

Vegyes **vörös** bor: fekete fajszőlőkből vegyesen szürve. Aki állandóan vörös bort iszik, ezt rendeljen.

**Burgundi**, finom pecsenye bor, sötét színű, tartalmas, erős.

**Carbenet**, legfinomabb, nehéz gyógybor, felséges ízzel és illattal.

**Vendéglősök egész évi szükségletüket leköthetik és havonta vehetik át a szükséges mennyiséget. — Kérjen ajánlatot.**

## 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)

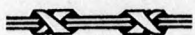
## LITTKÉ L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

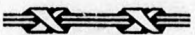


Frigyes főherceg ő császári és királyi fensége, Salva-tor Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Háló-kocsi” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.



### PEZSGŐFAJOK:

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



# Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

francia cognac-gyár

Promontor.

Alapított 1884-ben.

## Mielőtt

szükségletét

valódi hegyi

málna

szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

## STEINER ÉS LÖWY

első beszterczébányai hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörpgyártól Beszterczébányán

## Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabaldalmazott szerkezettel, éték-hűtők minden célra legolcsóbb gyári árban

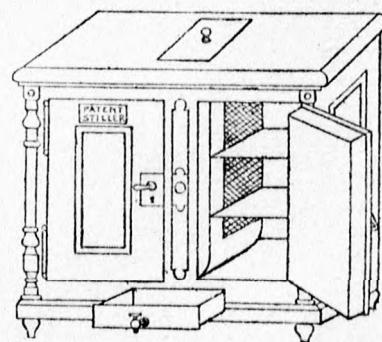
## STILLER JÓZSEF

csász. és kir. szab. jég-  
:: szekrények gyára ::

BUDAPEST, VII,  
Kazinczy - u. 6/b.

ezelőtt VII., Nagydíófa-utca 22. sz. Wesselényi-u. sarok.

Alapított 1873-ban.



**Figyelem!** Cégemre figyelni tesék, az nem társas, egyedüli tulajdonos Stiller József.

## Friss tojás

64 darabot (5 kg. Postcolli) jól becsomagolva, 8 K-ért beküldve hérmertve szállít:

Gotthard Sámuel  
főtanító

Palánkán,  
(Bácska.)



## „ALTVATER GESSLER BUDAPEST“

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

### Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalszebtárca (papirspénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darab-ból készült — a legutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

## Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és hálhólyag-különlegességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görccser, gumi-harisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

Gyomorhaj és köszvény ellen

## POLENAI

dus lithiumtartalmu alkalikus gyógyviz, Ajánlva vesebajoknál, epekő- és gyomormegbetegedéseknél. Legüditőbb asztali viz.

Kapható mindenütt. Megrendelhető:  
**FORRÁSBÉRLŐSÉG: SZOLYVA**

ELSŐ MAGYAR ÁLTALÁNOS BIZTOSÍTÓ TÁRSASÁG, BUDAPESTEN.

Mélegszámla 1914 december 31-én.

Ötvenhetedik évi zárszámla 1914 január 1-től december 31-ig.

Ötvenhetedik évi zárszámla 1914 január 1-től december 31-én.

Main financial statement table with columns for 'kor.' (year) and 'f.' (amount). It details various assets and liabilities, including 'Központi pénzkészlet', 'Értékpapírok', and 'Külföldi értékek'.

II. Élelbitbiztosítási üzlet.

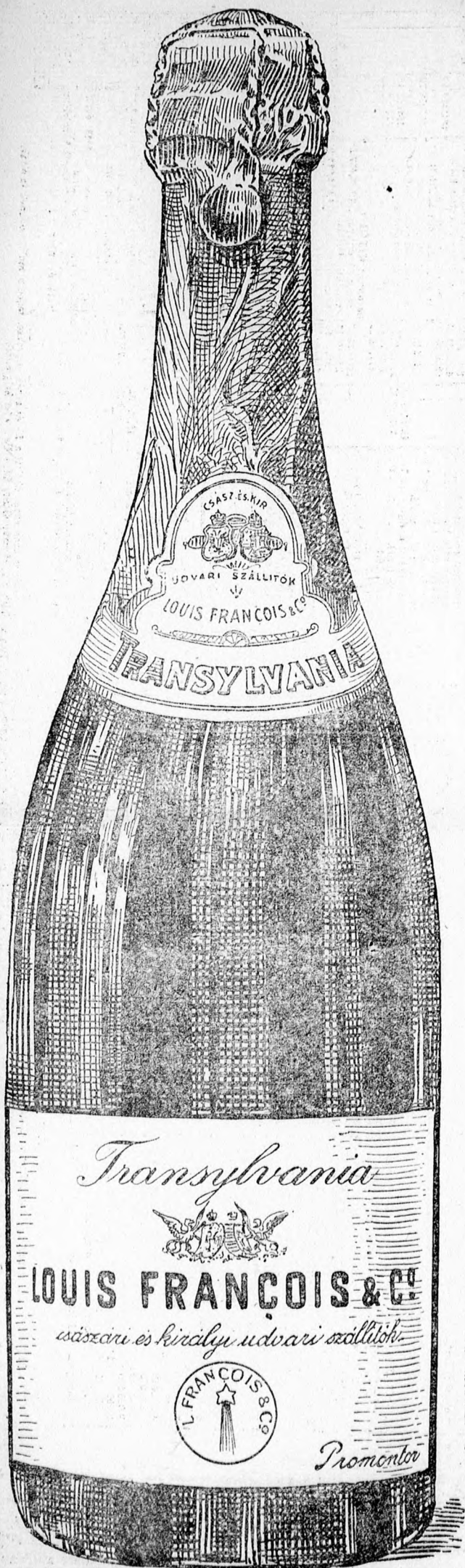
Table detailing life insurance business, including 'Értékpapírok és kamatozólag elhelyezett tőkék' and 'Külföldi értékek'. It lists various types of securities and their values.

Advertisement for 'Iparsó' (Iparos) insurance company, highlighting its role in protecting property and providing financial security.

Advertisement for 'Seifert Henrik és Fia' (Seifert Henrik and Sons), a manufacturer of high-quality snuff and tobacco products.

Advertisement for 'ILONA' wine, describing it as a high-quality, healthy beverage from Artéria.

Vertical text on the right side of the page, likely a continuation of an article or a list of names, including 'Balaban Adolf, Berzevitsy Albert, Gergely Tódor...'.



## DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palack - töltés

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

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



Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

## kincstári borok

és a földmivelésügyi 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.**

Sürgönczím: Bortermelők szövetekezete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetekezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon 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.

Mindenemű hajlitott fabutor  
és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglőberen-  
dezésekre csinosan kiállított gyárt-  
mányait.

## FOGAK

fogtömések, foghuzások a leg-  
sikerebben eszközöltetnek ;;

**HEJCMANN REZSŐ** FOGÁSZATI  
MÜTERMÉBEN

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 72. szám

FOGAD: 9—5-ig.

TELEFON

## Köbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MARGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén  
Központi iroda telefonszámai: 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 súlylval bír sörünk megítélésénél azon  
kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykorú söröződek között egész  
Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

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