

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

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

LAPTULAJDONOS:
IHÁSZ GYÖRGY örökös
FELELŐS SZERKESZTŐ:
HEJCMANN REZSŐ

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

Néhány szó a magyar idegenforgalom megteremtéséhez.

Uj idők, uj emberek, uj helyzet! Ez a legközelebbi jövő szignaturája, ezzel kell tehát a mi iparunknak is megbarátkoznia. Éppen ezen oknál fogva a szállodás-, vendéglős- és kávésiparnak — mint rokonfoglalkozásnak — uj tömörülésre és törekvéseiket előmozdító csoportulásra lesz égető szüksége, mert enélkül idegenforgalmunkról beszélni is felesleges dolog. Abban a nálunk meghonosított eddigi keretben iparunk fontos tényezője, az idegenforgalom, tovább vegetálhat ugyan, de gyümölcsöt hozni soha nem fog.

Nem is szorul bizonyításra, hogy a magyar idegenforgalom a vágy és óhajtatás határán túl nem tudott eljutni, mert mindaz, amit e téren elértünk és alkottunk, inkább a hazai *jómódu osztálynak idegenbe való csalogatását*, mint a vendégeknek hozzánk való édesgetését szolgálta. Aki ebben kételkednék, annak ajánljuk a már nálunk működő idegenforgalmi irodák prospektusainak betekintését. Ezek a nyomtatványok sokkal többet regélnek Kairóról vagy Svéd- és Norvégországról, mint Gödöllőről, sőt legnevezetesebb fürdő- és üdülőhelyeinkről is csak úgy melleleg emlíkeznek meg. Hogy szállodáink, vendéglőink és kávéházaink a fekete festéknek magas áráért jutnak a megemlítés tiszteletéhez, az közismert dolog.

A helyzet ma megváltozott. Nekünk is másként illenék gondolkoznunk. Idegenforgalmunk megerősödését siettetnünk kell, ezt pedig nem szabad olyan érdekszövetségektől követelnünk, melyek kizárólag csak haszonra dolgoznak. Az idegenfor-

lom *ma nálunk uj iparág*, ezt meg kell teremteni, erre pedig nem azok hivatottak, akik ehhez nem értenek, akiknek erről — őszintén szólva — még „duntszjuk“ sincs. Az idegenforgalmi iroda nem takarékpénztár vagy nyugdíjintézet. Nem szolgálhat sem tőkefelhalmozásra, sem jól fizetett hivatalnokok örökös eltartására. Az összes befolyó jövedelem a kitűzött célt kell, hogy szolgálja, ez mind a reklámot és hasznos propagandát illeti meg.

A magyar szállodás-, vendéglős- és kávésipar számos kiváló tagja segítségével az idegenforgalmi irodához hasonló és nagyjelentőségű intézményeit saját erejéből eddig is megtudta alkotni, miért ne volna tehát képes e téren szintén eredménnyel működni. Ragadják kezükbe az iniciatívát s juttassák diadalra a hazai viszonyoknak megfelelő nagy eszmét. Adjanak végre a rég vajudó igének testet! Ne várjuk, régi szokás szerint a kormány s egyéb hatóságok szubvencióit. Önmagunkra támaszkodva előbb elérhetjük a sikert nemcsak, de magunk köré fogjuk gyűjteni mindazon szétszórt erőket és érdekköröket is, melyek az első szóra talán meg sem értenek bennünket.

Az idegenforgalom fontosságát főleg és elsősorban a szállodás-, vendéglős- és kávéháztulajdonosok képesek mérlegelni. Csak ezek felvilágosításai után látja majd be a fűszeres, mészáros, cipész, de az egyes városok és községek is ebből okulva szintén beismerik, hogy az uj iparág nekik is hasznot nyújt s azért kénytelenek lesznek a pártfogók sorába lépni. Ennek az országos hálózatnak megalkotása nagy munka ugyan, de tudjuk s büszkén állithatjuk, hogy egy *Glück, Gundel, Kommer, Döcker,*

Bokros, Weinberger s iparunk egyéb kimagasló alakjai az idegenforgalom problémáját is biztos eredménnyel tudnák megoldani.

Egyelőre nem arról van szó, hogy becsalogassuk hozzánk a franciákat és az amerikai milliomosokat. Ezek a kalmárlelkű urak, ha itt lesz az ideje, ugyis jelentkezni fognak, ha nagy üzletkötésekről lehet beszélgetni. Most a belső, *országos idegenforgalom szervezéséről* van szó. Ezt sürgősen kellene keresztülhajtani. Erre az igazán háladatos munkára óhajtottuk iparunk predestinált képviselőit figyelmeztetni, nehogy a közeljövő e téren ismét készületlenül találjon bennünket.

E nagyhorderejű kérdés alkalmas formában való megvalósítása reméljük, hogy érdemes a hozzászólásra, melyhez a „Vendéglősök Lapja“ minden kartársnak szívesen megnyitja hasábjait.

kl.

A keserü borok kezeléséről.

A különböző káros gombák mikroorganizmusai által a boroknak okozott megbetegedések sorában a legkellemetlenebb és legkárosabbak egyike a borok keserősége, kellemetlen azért, mert védekezni nehezen tudnak ellene, káros pedig azért, mert a legértékesebb vörösboraink esnek rendszerint e baj áldozatává. Kellemetlen továbbá a baj abból a szempontból is, mert a mekeseredett bor teljesen élvezhetlen olyan terméké válik, amit egyéb célokra alig használhatunk fel többé.

A bor keserőségét előidéző mikroorganizmusok tanulmányozásával Pasteur foglalkozott első ízben behatóbban, amidőn megállapította azt, hogy e keserőség legfőként ott talál termékenyebb talajra, ahol a bacillus vini, a borbacillus van jelen nagyobb mennyiségben. Dr. Wortmann által újabb végzett idevágó folytatolagos kísérletek Pasteur megfigyeléseivel szemben megállapították azt is, hogy a keserőség fellép azért a bacillus vinitől mentes borokban is; sőt egy

lépéssel még tovább is megy Wortmann, amidőn azt hangoztatja, hogy a keserőséget előidéző csirák nem csupán a borban levő penészgombák és egyéb káros orgánusok termékei, hanem már eredetileg bekerülnek akkor a borba, amidőn egyes fertőzött fürtök prés alá kerülnek. Ebben a stádiumban áll ma a borok keserőséget előidéző gombák ismerete és előrelátható továbbtanulmányozása.

A védekezésnél irányadó legyen az, hogy megfelelő preventív intézkedésekkel is sikra szálljunk a baj ellen. E tekintetben némi előzetes tájékoztatást nyújt nekünk az a körülmény, hogy egyes szőlőfajták és egyes vidékek bortermékei általában fogékonyabbak e bajjal szemben.

A keserőséget előidéző baj első felléptekor a bor ize és zamatja még csak alig észrevehető elváltozásokat mutat; sőt pl. a borok normális savas ize még csökken is, úgy hogy az ilyen borok eleinte a rendesen is édeskésebbek. Az édeskés ízt felváltja egy kellemetlen utóíz, amely azután fokozatosan, a legenyhébb fokú keserűségtől a legáthatóbb epeizű keserűséggé fokozódik.

A keserűség fellépte a borok színét alig támadja meg, sőt tisztaságuk ugyszólván végig megmarad, legfeljebb a bornak jellemzően csillogó fénye és tükre fakul utóbb.

Óborok sorából legfőként a csekélyebb savtartalmú vörösborok fogékonyabbak a keserűség felléptével szemben. Fehérboroknál is, hol a törköly következtében bőségebb a cseersavtartalom, nem ritka a keserűiz jelentkezése. Kellő időben történő lefejtések keresztülvitelével a baj fellépte és továbbterjedése legalább a fehérboroknál, rendszerint megakadályozható.

Az egyes szőlőfajták sorából az amugy is csekély savtartalmú pinót, általában pedig a sötét burgundi szőlők borai a legfogékonyabbak a baj iránt. Maga Pasteur is a pinótborkok tipikus betegségének mondja a borok keserőséget. Tényleg a finomabb burgundi vörösboroknál mindenkor gyakoribb a keserűség, mint a bordeauxi vörösboroknál. Nálunk is a kék burgundiból sajtolt borok rendszerint a legfogékonyabbak, kivált ha jobb minőségű és jötermő évek borai voltak.

Mint hogy a nagyobbiku savtartalom megakadályozza a keserűség továbbterjedését, az erre hajló borokat a rendesen előbb kell szüretelni, ha pedig ez keresztülvihető nem volna, úgy az ilyen borokat mielőbb le kell fejteni és dúsabb savtartalmuakkal összeházasítani.

Amennyiben a borok keserűsége még csak a kezdet legkezdetén áll egy 60—75%-nyi pasteurizálással a baj továbbterjedését némiképp megakadályozhatjuk ugyan, de a már fölléptett baj által érezhetővé vált iváltozást

végleg el nem tüntethetjük. A kellő időben még alkalmazott pasteurizálás csupán a végleges romlásnak s így a teljes elértektelenedésnek és teljes élvezhetlenségnek állja útját. Am a pasteurizálás is csak akkor válik ily esetekben hatékonyvá, ha egyidejű átszellőzés mellett, a kénezés s a szokásos tejtermékek, kivált kazein alkalmazásával derítjük a megtámadott borainkat. Az így kezelt bort azután savdusabb megbízható borral javíthatjuk. A pasteurizálás eredményességét végül kiegészíti a bornak friss törkölyre való felöntése és újraerjesztése, amit a törvény is megenged. Az újra erjesztés miveleténél 10—15% friss mustnak segítségül vétele ajánlatos; ennek hiányában cukrot csak az esetben és ott adhatunk, ahol ezt a cukrozást a törvény is megengedi. Az újra erjesztésnél a légmentesítés ajánlatos, mert máskülömben az ecetesedést előidéző mikrobáknak magunk nyitunk utat.

A hordók tisztántartásán és kénezésén kívül ajánlatos mindazokat az eszközöket és edényféléket, amelyekkel kezelése közben a keserű borok érintkezésbe kerülnek, luggal ismételtén kiforrázni és tisztán tartani. A luggos forrázat az edények falaihoz tapadó minden káros baktériumot, így tehát a keserőséget előidéző csirákat is kifogja pusztítani. Mindazoknál a boroknál, ahol a keserűség teljesen elhatalmasodott s így az ízét, zamatját tönkretette a fent vázolt védekezési és borjavítási módok sem fognak többé a boroknál eredményre vezetni, úgy hogy ezek a borok még borecet előállítására sem válnak alkalmasakká; így tehát legfeljebb pálinkakészítés szempontjából jöhetnek még figyelembe s menthetők meg ezuton a végleges elértektelenedés elől.

Sz. B.

Az italmérési illetékről.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulati elnöksége az új 3 évi ciklusra érvényes italmérési illeték kivetése alkalmából levelezőlapon értesítette az ipartársulati tagjait, hogy a pénzügyigazgatóság az osztályba sorozásról, illetőleg a kivételről írásban (határozatban) értesíti az érdekelteket és hogy e határozat ellen a kézbesítéstől számított 8 nap alatt a felszólamlási bizottsághoz lehet felebbezni.

Az állami italmérési jövedékről szóló 1899. évi XXV. törvénycikk 17-ik §-a e tárgyban a következő rendelkezést tartalmazza:

»Az engedély illeték három évről három évre terjedő időszakonként vetetik ki.

Az egyes üzleteket a községi előjáróság meghallgatása után s az illetékes pénzügyőri biztos javaslata alapján a pénzügyigazgatóság sorozza a 16-ik §-ban megállapított osz-

talýok valamelyikébe s erről az érdekelt feleket az illető osztályra nézve megállapított engedély-illeték tételének közlése mellett határozatban értesíti.

E határozat 8 nap alatt az illeték-felszólamlási bizottsághoz felebbezhető, amelynek határozata ellen úgy a fél, mint a felszólamlási bizottság előadója, csak abban az esetben felebbezhet ugyan csak 8 nap alatt a harmad- és egyuttal utolsó fokban határozó pénzügyminiszterhez, ha a felszólamlási bizottság törvény ellenére járt el.

A felszólamlási bizottság minden törvényhatóság területére nézve annak székhelyén külön alakítatik és pedig: az elnökből, vagy helyetteséből, akiket saját tagjai sorából egy-egy kivetési időszakokra az illető törvényhatóság közigazgatási bizottsága küld ki, továbbá a belügyminiszter által kijelölt egyének sorából a pénzügyigazgatóság által esetről esetre meghívandó két szakértőből, végre a pénzügyigazgatóság egy kiküldöttjéből, aki a bizottság előadója.

A felszólamlási bizottság tárgyalásai nyilvánosak, azokon az illetékköteles üzletek tulajdonosai megjelenhetnek s érveiket szóval is előadhatják, miért a bizottság tárgyalásának ideje az illető községben mindenkor előre közhírré teendő.

Tehát azok, akik az illeték kivetését sérelmesnek találják magukra nézve és figyelembe vették az ipartársulat elnökségének figyelmeztetését, vagyis a pénzügyigazgatóság értesítő határozatának átvételéről számított 8 nap alatt felebbeztek a határozat ellen a felszólamlási bizottsághoz, azoknak a felebbezését a felszólamlási bizottság külön-külön tárgyalja s indokolt esetben az illeték mérvét leszállítja.

Leszállításra csak azok számíthatnak, akiknek a régi illetéke felemeltetett, míg azok, akik a régi illeték összege ellen felebbeztek, alig remélhetik felszólamlásuk méltatását.

Ellenben a kivetett illeték mindazon esetekben, ha nem adatott be ellene felebbezés, immár jogerőre emelkedett és három éven belül nincs ellene jogorvoslat.

A fel nem emelt régi illeték mérve ellen beadott felebbezéseknek azért nem várható kedvező elintézése, illetőleg a már régebben megállapított illeték összegének leszállítása, mert a törvény 18-ik §-a meghatározza, hogy a korlátlan kimérési engedélyekre a 16-ik §. 1-ső pontja értelmében megállapítandó illetéknek Budapesten minden 500 lélek után 300 koronát kell kitennie, s ezt az összeget csak az eddigi gyakorlat szerint eszközölt kivetéssel lehet elérni.

Ipartársulat elnöksége évekként ezelőtt a pénzügyminiszterhez intézett panaszos felterjesztéssel kieszközölte az illeték általános leszállítását és akkor a kivetéssel nem sikerült az átlagot elérni s ennek a vendéglő-

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—20. Angyalföldi jégverem: Telefon 115—85. Budai jégverem: Telefon 43—40. Vidékre X. Külsőjászberényi-út 11. Telefon 52—58 és 52—60 Palacksörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56—58. Budapestre a városi sörraktárakban is.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

elsőrendű természetes, szénsavdús asztali gyógyvíz.

Bornak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGY-KERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

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

sökre nézve az a szomorú következménye lett, hogy a pénzügyigazgatóság 37%-os pótkivetéssel sújtotta a korlátlan italméretet.

Az illeték meghatározásánál Budapesten a korlátlan kimérési üzletek terjedelmükhöz képest a törvény 10-ik §-a szerint öt osztályba soroztatnak és pedig 1400 K, 1000 K, 600 K, 100 K, vagy 60 K illeték alá.

A törvény végrehajtása tárgyában a pénzügyminiszter által 1899. évi augusztus hó 6-án kiadott 64758. számú végrehajtási rendeletnek az illeték kivetésére, illetőleg előkészítésére vonatkozó részét következőkben foglalhatjuk össze:

»A sörre és az égetett szeszes italok forgalmára vonatkozó adatok minden egyes engedélyesre nézve részben a forgalmi és helyi viszonyok folytonos éber megfigyelése után, részben az új fogyasztási adótörvények nyújtotta adatok felhasználásával gyűjtetnek össze. Az adatgyűjtés a pénzügyi biztos kötelessége.

Az osztályba sorozásnál az egyes üzletek valóságos és viszonylagos üzleti forgalmát kell irányadónak venni.

Ez bizony a kivetési eljárásnak nagyon sovány, hiányos meghatározása, s szinte azt lehet mondani, hogy a törvény e tekintetben az 1888. évi XXXV. t.-c. és az 1890. évi XXXVI. t.-cikkkel szemben visszaesést mutat, mert a kivetési eljárás e korábbi törvényekben sokkal szabatosabban volt körülírva.

Végül még nem érdektelen megjegyezni, hogy az italmérési illeték az 1908. évi XLVIII. t.-c. alapjára a székesfővárost illeti.

A lisztjegyrendszer életbeléptetése a fővárosban.

Május 16-ától kezdve Budapest székesfőváros egész területén főzölisztet csakis a székesfőváros tanácsa által kibocsátandó lisztjegyek ellenében fejenként megállapított korlátozott mennyiségben lehet vásárolni. Hogy azon naptól kezdve mindenki hozzájuthasson az öt megillető lisztmennyiséghez, a népességnek pontos összeírására van szükség, mely a lisztjegyek kiosztásának alapjául fog szolgálni. Ez az összeírás május 8-án és 9-én történt meg és foganatosítására a háztulajdonosok köteleztettek. A lisztjegyeket a háztulajdonosok a lakó aláírása ellenében minden lakásban kiosztani tartoznak. Minden lakásban annyi lisztjegy osztandó ki, ahány egyén abban lakik, legyen az felnőtt, vagy gyermek (akár csecsemő is), albérlő, ágyrajáró, cseléd vagy bármi más ily címen a lakásban állandóan lakó egyén. A háztulajdonos kötelessége a lisztjegyeket lakói között legkésőbb május 15-ig szétosztani, úgy hogy aznap mindenki lisztjegyének birtokában legyen. Lisztjegyet bárkitől bármi címen

visszatartani szigorúan tilos. Május 16-tól kezdve a lisztkiosztásra vonatkozó minden ügyben közvetlenül azon lisztbizottsághoz kell fordulni, melyhez a ház tartozik; ezen bizottság hivatalos helyisége a házak kapuja alatt kifüggesztett jelzőtábláról tudható meg. A lisztjegyek négy hétre szólnak s ennek megfelelőleg négy darab, más-más színű szelvényből állanak. Minden szelvény csakis a rajta jelzett hétre érvényes és 20 deka gramm főzöliszt vásárlására jogosít, egy öttagu háztartás tehát hetenkint egy kilogramm főzöliszt vásárlására jogosult. Fejenkénti 20 deka főzölisztnél többet hetenkint senki sem kaphat s az el nem használt szelvények a következő heteken már nem érvényesek. Aki lisztjegyét más személyre átruházza, vagy pénzért eladja, kihágást követ el és szigorúan büntetettik. A közönség csakis lisztjegyek felmutatása mellett vásárolhat lisztet, még pedig tetszése szerint főzölisztet vagy tiszta tengeri (kukorica) lisztet, az előbbit bármely liszt-, fűszer- és vegyeskereskedésben, az utóbbit ellenben csakis a fővárosi tanács által külön hirdetményben közzéteendő kereskedésekben. Mindkét esetben kötelessége a kereskedőnek a szelvényen (vagy szelvényeken) kiténtetett lisztmennyiséget a hatóságilag megállapított áron kiszolgáltatni és a megfelelő szelvényt (vagy szelvényeket) a lisztjegyről levágni és visszatartani. A lisztjegyről előzetesen levágott szelvények érvénytelenek és ilyenek ellenében, valamint lisztjelvény nélkül senkinek sem szabad lisztet árusítani. Kenyérliszt vásárlására a lisztjegy nem jogosít s a közönség használatára ezentúl kenyérlisztet nem szabad forgalomba hozni. A pékeknek az elarusítandó kenyér sütéséhez szükséges kenyérlisztet a főváros tanácsa utalványozza.

A kenyérfogyasztás ezidőszereint nem esik korlátozás alá, kenyeret mindenki tetszés szerinti mennyiségben vásárolhat, de csak akkor, ha lisztjegyének felmutatásával igazolja, hogy budapesti lakos. Aki a lisztjegyek kibocsátásával kapcsolatban életbeléptetett rendelkezésekkel ellenkezik, azoknak teljesítését megtagadja, vagy a lisztjegyek kiosztása és használata körül visszaéléseket követ el, a fennálló szabályok értelmében elzárással és pénzbírsággal szigorúan büntetettik.

KÜLÖNFÉLÉK.

Palugyay József

A legmélyebb részvétellel értesülünk arról, hogy kispalugyai és bodófalvi Palugyay József m. kir. udv. tanácsos, borsnagyszerű F. É. május 3-án hosszú, kínos szenvedés után, életének 70. és boldog házasságának 42. évében Pozsonyban elhunyt. Az elhunyt fia volt Palugyay Jakabnak,

a régi híres Zöldfa-szálloda volt bérlelőjének. Iskoláit Pozsonyban végezte, de fiatalon elkerült szülővárosából. Életének 18. évében, Miksa császár uralkodásának idején, már megjárta Mexikót is. A külföldön szerzett tapasztalataival és tudásával fölverte a tért vissza szülőinek házába és a bortermelésre és borkereskedelemre fordította minden gondját. Egyik pincét a másik után bérelte, s amikor már helyet sehol sem kapott, 1873-ban a régi pályaudvar tőszomszédságában fölépítette a saját borpincéjét, a mai Chateau Palugyay alapját. Palugyay nevére egynike azoknak, mely a magyar kereskedelem realitását és életrevalóságát a külföldön is hirdette. Sőt talán azt lehet mondani, hogy Palugyayt odakünn külföldön jobban ismerték, mint nálunk, ami annak tulajdonítható, hogy borkereskedelme az osztrák határszélen inkább Ausztriát, Németországot, Svájcot és a tengerentúli államokat látta el, míg a belföldi szükséglet kielégítését rábízta másokra. De így is főleg ezért szerzett Palugyay a magyar borkereskedelem és a magyar bor hírnevének elterjesztése körül hervadhatlan érdemeket. Ő egynike azoknak a keveseknek volt, aki főleg a finomabb, nehezebb bortípusokat karolta fel, így elsősorban a tokaji bornak, azután a jelesebb vörösből boroknak (pl. villányi és karlócai stb.) elterjesztése körül fáradozott. És ezen igyekezetét teljes siker koronázta, amennyiben nemcsak a nemzetközi hálokocsitársaság tartotta állandóan a Palugyay-féle borokat, hanem a külföld minden jelesebb szállodájában, borsarnokában ennek a pincegazdaságnak jeles termékei képviselték hazánk szőlőgazdaságát. A Palugyay-féle pince és kastély egyuttal egyik legnagyobb nevezetessége volt Pozsonynak, melyet senki megtekinteni el nem mulasztott, aki több napot töltött Pozsonyban. A nagy szakértelemmel vezetett pincészet további sorsa azáltal van biztosítva, hogy az elhunyt fia ifj. Palugyay Ferenc és Antal, akik már egy évtizednél hosszabb idő óta tényleges vezetői voltak a nagyarányú üzletnek, ezt tovább is ugyanabban a szellemben vezetni fogják. A megboldogult emléket pedig nemcsak családja, nagyszámu személyzete és Pozsony városa hanem a magyar borsnagyszerű minden kedvelője hálával fogja megőrizni.

Esküvő. Szép József fővárosi vendéglős április hó 17-én vezette oltárhoz Valentin Antalné Rudasfürdői vendéglősné leányát.

Vendéglősök, korcsmárosok, kávéosok és pincérek halála a harctéren. Lapunk szerkesztőségéhez többen azzal az óhajattal fordultak, hogy közölnék azoknak a vendéglősöknek, korcsmárosoknak, kávéosoknak és pincéreknek s egyéb a mi szakmánkban munkálkodó egyéneknek neveit, akik a háboruban elesetek. Ily módon vélik a késő utókornak hálás emlékében megőrizni azoknak a neveit, akik e szakmának terén való békés működés után életükkel áldoztak a legmagasabb hazafias célnak. Ezt az indítványt örömmel fogadjuk és ha módot nyújtanak rá, készségesen teljesítjük is. Felkérjük tehát t. olvasóinkat és lapunk barátait, sziveskedjenek velünk mindazoknak a vendéglősöknek, kávéosoknak, korcsmárosoknak és pincéreknek neveit közölni, akik a harctéren eddig elesetek és akikről ezután szereznek tudomást. Kérjük a néven és állandó lakhelyükön kívül alkalmazásuk minőségét, korukat, családi állapotukat, csapattestét, melynél szolgáltak és harctér velünk közölni. Fényképek beküldés után saját költségünkön lapunkban képét is megőrkítjük. Ez a jegyzék esetleg módot fog nyújtani ahhoz, hogy a visszamaradt özvegyek és árvák sorsát is valami módon enyhíteni igyekezzünk.

Szent Margitszigeti forrás ásványvíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz. Telefon utján adott rendelések egész nap felvételnek. Minden jobb fűszerüzletben és vendéglőben kapható.

Mint asztali víz nagyon kellemes, jóhatású, egészség ápoló ital. Budapest Szent-Margitszigeti üdítő és gyógyvíz kezelősége. Bpest, V. Nádor-u. 6. Telefon szám 36-52.

A tejiány egyre tart, sőt mindjobban fokozódik, de a budapesti kávésokat tán mégis elkerüli az a veszedelem, hogy az uzsonnakávé kiszolgáltatását beszüntessék. A főváros gazdasági osztálya egelőre úgy határozott, hogy a tejszín készítését eltiltotta. Közelebb tehát hiába fogják szorgalmazni a kávéházi »önagyságok« a tejszínes és »sokhabos« kávé. Ez alkalomból egy budapesti nyugalmazott kávé és fogadós (most kettős háziur) azt ajánlja, hogy a sok kutyás és macskás hölgyeknek is meg kellene tiltani, hogy ezeket az állatokat kávéval táplálják. Legtöbb ilyen dáma a gyerekeitől és cselédjétől, még az elégséges kenyeret is elvonja, de a kutyájának muszáj kávénak lenni. Ezt illetékes egyén mondja, (mert a háztulajdonosoknak van alkalmuk illyesmirel tapasztalatot nyerni), tehát, a főváros illetékes vezetői szívelejek meg az illetékes javaslatot és alkalmazzák a tejiány kérdése megoldásánál.

A tengerliszttel való keverési szabályzat módosítása. A kormány rendeletet adott ki, amely szerint a vármegyei és városi törvényhatóság első tisztviselője a kereskedelemügyi miniszternek, belügyminiszterrel egyetértőleg kiadott felhatalmazásával, Horvát-Szlavonországokban a bánnak felhatalmazásával elrendelheti, hogy malomvállalatok köztestületeknek és közintézményeknek kenyér előállításával foglalkozó vállalatai részére, olyan helyeken pedig, ahol a liszt-, illetve kenyéruptalvány-rendszer be van vezetve, a malomvállalatok és a lisztelárusító bárki részére kenyérlisztet tengeri liszttel való keverés nélkül hozzával forgalomba és az idezett rendeletben megszabott keveréshez szükséges tengerlisztmennyiséget a keverés céljára eggyidejűleg külön szolgáltatassák ki.

Ez a rendelet kihirdetésének napján lép életbe.

A szesz maximális ármegeállapítása. A képviselőház pénteki ülésén Teleszky János pénzügyminiszter új szakaszt javasolt az indemnitási törvényjavaslathoz és bejelentette, hogy a szeszárak tulságos és igazságtalan felemelése miatt rendeletileg fogja szabályozni a szeszárak maximumát és ki fogja mondani, hogy bizonyos összegben túl a szeszért befolyó eladási összeg a kincstárt illeti meg. A képviselőház ugyszólván egyhangulag hozzájárult e kijelentéshez és már a hivatalos lap közli a miniszter 49.300 számú rendeletét, amelyben a miniszter a maximális szeszárakat a következőképpen állapítja meg:

a) ha az elszállítás szeszfordéből, szeszfordéval helyi összeköttetésben lévő és szabadraktárra nyilvánított szeszfinomítóból vagy szabadraktárra nyilvánított egyéb szeszfinomítóból történik: kontingens nyers szesznel 1.90, kontingens finomított szesznel 2.—, exkontingens nyers szesznel 1.70, exkontingens finomított szesznel 1.80 K, b) amennyiben az elszállítás egyéb szabadraktárból történik: kontingens nyers szesznel 1.93, kontingens finomított szesznel 2.03, exkontingens nyers szesznel 1.73, exkontingens finomított szesznel 1.83 K.

Ha a szesz az a) pontban megjelölt vállalatoktól szállíttatik el, a küldő az ugyanott megállapított eladási árnak exkontingens nyers szesznel hektoliterenkint 1.30 K, exkontingens finomított szesznel 1.40 K, kontingens szesznel pedig az előbbi tételeknek 20 fillért meghaladó részét az államkincstárnak beszovaltatni tartozik.

Szesz-nagykereskedők italmérőknek kismértékben elárusítóknak és égetett szeszitalokat készítőknak a szeszt csak oly áron adhatják el, mely az 1. §. a) pontjában megállapított árnál és a járó szeszadónál és szeszadópléknál hektoliterenként legfőllebb 10 fillérral nagyobb. Ehhez

képest a nyers-szeszt hektoliterfokonként legfőllebb 3 K 60 fillér, a finomított szeszt pedig legfőllebb 3 korona 70 fillér áron adhatják el. Ez a rendelkezés azokra az italmérőkre is vonatkozik, kik korlátlan italmérés engedély alapján szesznek nagyban való eladásával foglalkoznak.

A rendelet további szakaszai a végrehajtás módjait s a büntetési záradékokat tartalmazzák.

Főpincéri óvadék nem használható másnak — csak óvadéknak. Ez tűnik ki abból a törvényszék ítéletből, mely Weisz Adolf kávést, a nefelejtscutai «Budapest»-kávéház volt tulajdonosát és ennek üzletvezetőjét Weisz Lajost 7—7 hónapi börtönrre marasztalta el. Ezek az urak ugyanis Laufer Adolfot főpincérnek alkalmazták, ki helyett az 1000 korona óvadékot Heilig Rózi tette le. Közben Weiszék a vagyonukat másra iratták, aztán tönkrementek és a főpincéri óvadékot nem adták vissza. Az április 30-iki tárgyaláson azt a «szokásos védekezést» használták Weiszék, hogy a főpincér beleegyezésével használták fél az óvadékot. De a bíróság nem fogadta el a védekezést, hanem a fenti hónapokra ítélte el őket.

Az Erzsébet-téri kioszk bérlete. Az Erzsébet-téri kioszk bérlete múlt hó végével lejárt. Mint-hogy az eddigi bérlő nem akarta a bérletet tovább vállalni, a főváros nyilvános árlejtést irt ki a kioszk bérletére. Április 25-án tartották meg az árlejtést. Két ajánlat érkezett be. Az egyik Wirth Jenőé, aki a bérleti időtartam első három évére évi 12.000 a másik három évre évi 16.000 korona bért ajánlott fel. A másik ajánlatot a Budapesti központi tejszarnok adta be, amely hat évre összesen 82.000 korona bért ajánlott és azonkívül kötelezte magát 15.000 koronának az üzletbe való befektetésére. A fővárosi ingatlanok felügyeletére kiküldött bizottság egyhangulag a központi tejszarnok szövetkezet ajánlatát fogadta el és javasolta a közgyűlésnek elfogadásra.

A hadbavonul: t. előfizetőknek kívánatra készséggel megküldjük lapunkat minden héten a harc-térre, ha tábori postai számukat velünk tudatják, anélkül, hogy ezért lapunkat a rendeltetési helyéről elvonnánk. Lapunkat tehát hadbavonult előfizetőinknek úgy a táborba, mint rendes polgári lakóhelyekre is elküldjük.

Társas reggelik.

Május 21-én: özv. Jahn Edéné vendéglőjében, Valeró-u. 16.

1915. évi május hó 28-án: Erdélyi Frigyes vendéglőjében, VI., Andrassy-ut 25. szám.

1915. évi június hó 4-én: Gundel Károly vendéglőjében, (Városliget).

1915. évi június hó 11-én: Waltz György vendéglőjében, (VI., Aréna-ut 106. szám).

1915. évi június hó 18-án: Kovács E. M. vendéglőjében, (Margit-sziget). Délutáni uzsonna.

1915. évi június hó 25-én: Klecker Alajos vendéglőjében, (Margit-sziget). Délutáni uzsonna.

Julius és augusztus hónapokban nyári szünet.

1915. évi szeptember hó 3-án: Dökker Ferenc vendéglőjében, (London-szálloda).

Jóbarátok összejevetelei:

1915. évi május hó 26-án: Kamarás Mihály vendéglőjében, VIII., Köztemető-ut.

Löwenstein M. utoda 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. Fiókküzet: IV., Türr István-utca 7. Telefon József 39—88 vagy 39—89.

Császérfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Első-rangu kenes hévívízű gőzfürdő, kényelmes iszap-fürdők, iszapborogatások, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hölég, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitűnő eredménnyel használtnak, főleg csuszos bántalmaknál és idegbajok elgn. Ivó-kura a légzőszervek hurutos eseteiben s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakószoba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenedij nincs. Prospektust ingyen és bérmentve küld az igazgatóság.

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 8-ik számához mellékelt postautalványt felhasználni.

Közérdekű közlemények.

A burgonya korai csirázásának meggátlása.

A burgonya korai csirázását megakadályozhatjuk, ha a burgonyát előzőleg a veremből vagy pincéből kihozva, vékonyan kitergetjük és megszáritjuk. Azután ócska zsákokba rakjuk, de a zsákot csak egy harmadrésznyire töltjük meg. A zsákot nem a szájánál kötjük be. A zsákot azután a pincében teglákra fektetett deszkákon helyezzük el. Az így zsákokba rakott burgonyát hetenként kétszer megforgatjuk és pedig akként, hogy hol a zsák egyik végét, hol a másik végét felemelve, a burgonyát ide-oda gurgatjuk. A forgatás alkalmával a zsákot felváltva egyszer a fenekével, más-szor a bekötött végével helyezzük el a deszkaállványon. Ilymódon a burgonyát késő tavaszig kitűnő állapotban el lehet tartani.

A BIKSZÁDI

Főraktárak Budapest: ÉDESKÜTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körut 50-52

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

Áldás a szenvedőknek a világhírű városligeti szénsavdus

„ILONA“ Artézia Bort, étvágyat, ásványviz. kedvet javít.
Gyomorrontást, bűt, haragot elhárít. Házhoz szállítja:
„Artézia“ R.-T. Budapest. Telefon 60—72.

Iparsó

fagylalt, jegeskávé, hidegkésztmények előállításánál a jég szózására, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.

Nyári vendéglő - szálló

szobákkal 2000 koronáért

azonnal kiadó
Balatonfüreden

Bővebbet: I., Pálya-u. 2 a, földsz. 5



**„ALTVATER
GESSLER
BUDAPEST“**

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

PERZSASZÖNYEGEK

BEHOZATALA (Import)

eladás nagyban és kicsinyben, valamint olajfestmények legolcsóbb árban.

KELLNER PÁL

Budapest, VIII., Üllői-ut 14, I. em. 3,
Telefon: 73.

Gyomorbaj és köszvény ellen

POLENAI

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

Kapható mindenütt. Megrendelhető:
FORRÁSBÉRLŐSÉG: SZOLYVA

Eredeti Emmenthali

továbbá különböző kemény és lágy sajtokat csakis legfinomabb minőségben legolcsóbban szállít



A nyugat-magyarországi sajtygyárak és kiviteli vállalat

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas m)

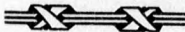
LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

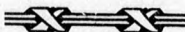


Frigyes főherceg ő császári és királyi fensége, Salva-tor Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállítója.



PEZSGŐFAJOK:

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



A légutak, emésztő és kiválasztó szervek hurutos bántalmainál legkitünőbb hatásu a **málnási Siculia gyógyviz!**

Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést.

Főraktár: Brázay Kálmán czégnél

Budapest, VIII., Baross-utca 43.



Mielőtt

szükségletét

valódi hegyi

málna

szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

STEINER

ÉS LÖWY

első beszterczebányai hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörpgyártó Beszterczebányán



Néhány párti Balatonhegyvidéki bor

**100
200
300**

hektoliterestételekben még kapható.

Bővebb felvilágosítással szolgál

SULY LÁSZLÓ

szőlőbirtokos

VESZPRÉMBEN.

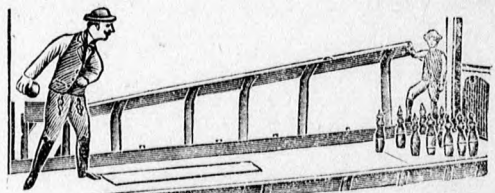
Nagy kredenc

vendéglőben nagyon alkalmas

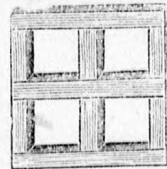
olcsón eladó.

Cim a kiadóhivatalban.

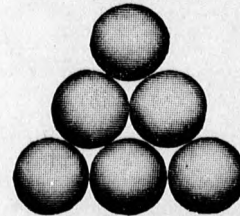
Kuglibábuk és golyók



Kuglibábuk száraz gyertyánfából készítve, szokásos vastagságban 36—38 cm. nagyságban, ca 6 1/2 cm. vastag készlet **6.— K**



Kugli kereszt alapfa a kuglibábuk reá helyezésére erős bükkfából, 62 cm. négy-szög 6 kor.



Kuglizőpersely, fehér bádógból, fogóval, sárgaréz lakattal 14 cm. m. 2.50 kor. 16 cm. m. 2.80 kor.

Lignum Sanctum kugliző golyók

Átm. m.	9	9 1/2	10	10 1/2	11	11 1/2	12	12 1/2	13	13 1/2	14	14 1/2	15
korona	2.—	2.30	2.60	3.—	3.60	4.20	4.60	5.—	5.40	6.—	6.40	6.80	7.50

Kugligolyók gyertyánfából	11 1/2	12 1/2	13 1/2 cm.
	1.25	1.50	1.75

Kerti gyertyatartó vörösré fénymázolva emelő szerkezettel Korona 2.50

Kerti gyertyatartó kétágu Korona 4.50
Dugasz kiemelő készülék falra vagy ajtóra felerősíthető Korona 5.—

Papír tányér 100 drb. kor 1.80—2.50-ig.

Papír salvéta 100 drb kor. I.— 1.60-ig.

Pinxer táská szarvasbőrből derékra csatolható 3 osztállyal kor 10, vállra akasztható kor. 15.—

Jégszekrény egy ajtós, felül is felnyitható horgonylemez, jégtartóval, sárgaréz vízleeresztő csappal. I. szám 90 cm. magas 58 cm. széles, 48 cm. mély Korona 55.—
II. szám 104. cm. magas, 89 cm. széles, 57 cm. mély Korona 68.20

Jégszekrény két ajtós, felül is felnyitható I. szám 96 cm. magas, 82 cm. széles 52 cm. mély Korona 82.50

II. szám 104 cm. magas 89 cm. széles 55 cm. mély Korona 94.—

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből 100 drb K. 2.—	20-as sárgarézből 100 drb K. 5.—
5-ös vörösrézből 100 „ „ 3.20	50-es vörösrézből 100 „ „ 8.—
10-es nikkeltől 100 „ „ 4.80	100-as sárgarézből 100 „ „ 10.—

KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

