

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODASOK, 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 „

LAPTULAJDÓSNOS:  
IHÁSZ GYÖRGY örököse  
FELELŐS SZERKESZTŐ:  
HEJCMANN REZSŐ

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII., József-körut 72. □ Telefon 84-81.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## A vendéglősök bajai.

A háboru nemcsak a családok nyugalmát forgatta fel, de életünk minden fázisán pusztítólag száguldott végig. Ma ott vagyunk, hogy a büszkén Khánaánnak nevezett Magyarország fővárosában éheznek az emberek és az imádságba foglalt mindennapi kenyerüket sem kapják meg a budapesti polgárok.

Ily szomorú helyzetben már most vizsgáljuk a budapesti vendéglősök helyzetét, akiknek mégis Budapest jó nagy részének étellel való ellátását teljesíteniük kell, sőt sok kis család, amely eddig otthon étkezett, az élelmicikk beszerzésének nehézsége miatt, most a vendéglőkbe helyezte át háztartását.

Ha egy kisebbforgalmu vendéglős tulajdonosa ma kimegy a piacra, ámulva tapasztalja, hogy nemcsak a husfélék és lisztneűek árai emelkednek napról-napra, hanem az ujtermésű főzelékek árai is úgy, hogy a magával vitt előirányzati összeggel nem képes fedezni napi szükségletét.

Ha ez így fog menni tovább, a vendéglősök nagyrésze kénytelen lesz üzletét bezárni és más pálya után nézni.

A vendéglősök a folyton emelkedő piaci árakkal szemben, az étlapárainak emelésével és az adagok kisebitésével védekezhetnek. Ezzel szemben azonban a vendéglősök vendégeik állandó zugolódásával és vendéglőjük elhagyásával való fenyegetéssel találkoznak. A vendéglősök azon igyekezete, hogy a régi árakat fentarthatassák hajótörést szenvedett, mert a házbér leengedések nagyon ritkák és a személyzet redukálása sem mindenütt lehetséges a vendéglő forgalmának és jó hírének megóvása szempontjából. A világítási költségek leszállítása és az étlapok egyszerűsítése is kínálkozik mentségül, de ez sem vihető keresztül a jobb publikum által látogatott és előkelőbb éttermekben, csak a szegényes berendezésű és proletár nép által kultivált korcsmákban lehetséges e címen némi megtakarítást elérni.

Az uri vendéglők közönsége a háboru fenforgása esetén is követeli a válogatott és soknemű étellel beirt étlap izletes falatjait azon téves hiszemben, hogy ha megfizeti az árát, miért ne ehessen azt, ami neki jól esik.

A középosztály által látogatott vendéglőknél még talán keresztülvihető az étlap egyszerűsítése és azon ételneműek kiszolgálása, melyek a háboru okozta szomorú viszonyok között, jutányosabb áron szolgáltathatók ki, de ezen vendéglők személyzeti leszállítása által okozott, a tiszta asztalterítő és kendők kiszolgálására fordított költségek itt sem takaríthatók meg, mert ezen publikum is szereti a tiszta asztali felszereléseket és húzódik a vörös, vagy másszínű terítőktől.

A középosztályból kikerülő vendégeknél még az a nehézség is fenforog, hogy a mostohán megszabott, a háboru alatt még nem emelt, sőt a háboruszülte adakozási költséggel megterhelt kis fizetésre utalt hivatalnokok a legkisebb áremelésre felette érzékenyek és inkább hajlandók kisebb nivóju vendéglők látogatására, csak-hogy a háboru okozta áremelkedést eltüntethessék, sőt megszokott élelmi adagjaik, bor- vagy sörszükségleteik leszállítására is hajlandók.

A legalsóbb osztályu vendégek is úgy segítenek kiadásaik leszállításán, hogy az olcsóbb, bár rosszabb minőségű üvegsörre térnek át és étkezési rendjüket is, a hentesboltból vagy lómészárszékéből vásárolt élelmiszereknek otthon való elfogyasztására változtatják át.

Ujból mérlegelve a vendéglősök helyzetét, mindenütt a legszomorubb kilátás elé vannak állítva egyrészt az igények legnagyobb mérvű leszállítása, másrészt az élelmicikk árak mindig fokozódó emelkedése folytán és azáltal, hogy a háboruba vonult fiatalok jó kedve és fogyasztóképesége hiányában minden üzlet jövedelme csökkenését napról-napra jobban érzi és az itthonmaradott, kiuzsorázott polgárok szükös keresményeikből keveset áldozhatnak a jó kedv

és társaság nyújtotta vendéglői szórakozás költségeire.

Ezek felsorolása után arra a végkövetkezésre kell jutnom, hogy a fővárosi hatóság most kezdeményezett, a polgármester ur vezetése alatt megindult élelmezésügyi nagyszabású akciója, mely végre alaposan bele fog nyulni az élelmezési mizériák tüzfészkébe, erős kézzel fogja megakadályozni a közvetítő kereskedelem fékevesztett, önző tulkapásait és a háborunak a rövid idő alatt aratott nagy számú győzelmekre alapított mielőbbi sikeres befejezése meghozza Magyarországnak és abban Budapest szép fővárosának, azok lakosai között a vendéglősöknek is azt az óhajtott változást, hogy az üzletek fellendülésével beigazolja azt a régi közmondást, hogy „Extra Hungariam non est irta, si est vita, non est ita.

*Julius.*

## A magyar nyaralók és üdülők kvalitása.

Régi szokása már a magyar közönségnek, hogy állandóan a szállodás és vendéglőst szapulja. Ez a lekicsinylés különösen a nyaralás és üdülési időben kezd hangosan megnyilatkozni. Még a »Piripócsi Kisujtság« is áttér ilyen időtájt a nagyképu kritika »himes mezejére«. Rendesen megmosdatja a szomszéd község vendéglőst, mert a saját falujabelijétől mégis csak tart egy keveset.

A »Piripócsi Kisujtság« hangosan elpanaszolja, hogy a magyar üdülő- és fürdőhelyeken általában rossz és drága a lakás, az étkezés, sőt még a levegő sem alkalmas a mai kor válogatós és jólfizető közönségének. Mindezeket a bajokat a kapzsi vendéglősök rovására írja. A vége az egész prédikációnak rendesen a semmitmondás és semmitudás sudarában csattanik ki.

Magunk, vendéglősök sem tagadjuk, hogy a külföldi vendéglátásra a hazai fürdő- és üdülőhelyek még nincsenek tökéletesen berendezve. Bevalljuk őszintén, hogy az olasz és francia rivieráról »kiebrudalt« összes vendégek igényeinek a mai körülmények között nincs módunkban megfelelni. Hiányzik ehhez a tapasztalatunk, anyagi erőnk, az állami berendezések fejlődése, a városok és községek

jóakaratu támogatása, de főleg hiányzik az értelmes és belátó üdülőközönség maga.

Mondjuk ki kerekén, a mi magyar nyaralóink és üdülőinknek talán tíz százalékka sem igazi nyaraló vagy üdülő s csak a legkevesebbnek van valami köze a szállodás vagy vendéglős iparhoz. A mi nyaralóink legnagyobb része a nagy városokból kiözönlő sáskaraj, mely minden rendszer nélkül röpülve, valahol leszáll és elpusztítja a vidéket. A jobb megértés kedvéért bővebben foglalkozunk a mi úgynevezett nyaralóinkkal, akik — amint mi tudjuk — az idén valahol a Duna mentén fognak letelepedni.

A nagysága már összezsomagolta vagy nyolc darab bőröndjét és két szoba butorját, meg a szükséges konyhaberendezést. Junius elején mennek: a nagysága, négy neveletlen gyerek, meg a cseléd. A nagyságos ur csak hetenkint egyszer-kétszer fog kirándulni, mert az üzleti érdekek a városhoz kötik, de ilyenkor aztán két-három vendéget szokott magával vinni. Ugyanezen üdülőre készül még vagy tíz-tizenöt ismerős s rokonsalád hasonló felkészültséggel, mint az első, mert hát juniustól szeptemberig illik nyaralni.

Igy népesedik be nálunk a sok balaton- és dunamenti falu olyan nyaralókkal, akik hirtelen felvénik a lakbéréket és az élelmiszerek árát a vendéglős és szállodások legnagyobb bosszúsága és kárára. A sok városi cselédség már kora reggel összeszedi faluszerte a húst, a tojást, a főzelékféléket s mindent, ami kapható és megehető. Tíz órakor nekiállanak a nagyságával együtt sütni, főzni és estig el sem hagyják. Vasár- és ünnepnapokon ez a nyaralási munka persze megduplázódik, mert jön a nagyságos ur meg vagy hat vendég. Ezt nevezik nálunk juniustól szeptemberig tartó nyaralásnak és pihenésnek.

A szállodásnak és vendéglősnek bizony ehhez vajmi kevés köze van és hasznát is könnyen megszámlálhatja. Nála nem igen laknak a vendégek, mert a lakása az étkezéssel együtt rendszeresen drága és rossz — így mondják a falut megszálló nyaralók. Bevételeit legfeljebb a vizitáló urak fogyasztása s kártyapénzei gyarapítják, mindaddig, míg valakinek »az ábrázatja« miatt ki nem tör egy »palotaforradalom«, melynek »csattanós vége« az... hogy a vendégek teljesen elmaradnak vagy legalább is az egyik »hitfelkezetűek« ünnepélyesen kikiűszöbölhetnek. Így fest nálunk a nyaralás!

A német és osztrák nagysága már egészen másként szokott nyaralni vagy üdülni. Ir egy rövidke levelet a »Hotel Kreuz« tisztelt tulajdonosának — mondjuk Interlakenbe — a következő tartalommal: »Tudatom Önnel, hogy június 25-én én, férjem s két gyermekem ismét b. szállodájában fogunk nyaralni. Sziveskedjék a tavaly is birt két szo-

bát részünkre egész augusztusig rezerválni s egy kis leánykáról — a gyermekek mellé — gondoskodni. Reményem, hogy a volt áratkat betartja és ismert jó konyháját is rendelkezésünkre bocsátja« stb. stb.

Igy nyeral s pihen ez a német nagyságos asszony, akit otthon rendszeren csak »Frau Kühner«-nek szoktak titulálni. Nem visz magával két szoba butort, egy konyhát stb. dolgokat, de vele megy a férje is. Nem süt, nem főz, hanem a szó legszorosabb értelmében üdül, pihen.

Az ilyen kvalitású vendégek nálunk Magyarországon még hiányzanak, azért nem tud szállodás- és vendéglősiparunk sem a modern időknek megfelelőleg fejlődni. Az országban szerteözönlő nyaralók csak divatból járnak még ma is fürdőzni s ott is krajcároskodnak. Az ilyen folytatólagosan sütéssel, főzéssel és talán még nagymosással is összekapcsolt, három hónapos kirándulás mindennek a világon nevezhető, de pihenésnek nem.

Mindezt azért mondtuk el egy kissé bővebben, hogy végre megállapíttassék ama körülmény, hogy Magyarországon nem illik mindenkor s állandóan a szállodást és vendéglőst az idegenforgalom bajaiért felelőssé tenni. Az idegenforgalom felvirágoztatásához szükségünk van az azt megértő és pártoló közönségre is. Szálloda, vendéglő, penzió, fürdő- és üdülőhely volt, van és lesz nálunk is elég; mi vendéglősök és szállodások kezkeskedünk azért, hogy mindennemű és fajtájú igényeknek becsületesen megfeleljünk, ha a vendégek nálunk és nem a falunépeinél szállásolják el magukat s nem a maguk kosztján éldegélnek vagy koplálnak.

Az örökösen emlegetett és kívánt külföldi mintákhoz, mi vendéglősök szintén modern vendégeket kívánunk, akik komolyan akarnak nyaralni, pihenni s fizetni. Reméljük, hogy a legközelebbi, a háboru után következő saison már ebben a jegyben fog megindulni.

Kl.

## A borok derítése és a derítőanyagok használata.

(Folytatás és vége.)

(Sz. B.) A derítésre használt második anyag a tiszta enyv, az úgynevezett zselatin. Ennek vásárlásánál arra ügyeljünk, hogy enyvszaga, avagy hibás, rothadt ize ne legyen, mert azt a bor attól a derítés alkalmával átvenné. Zselatinnal legjobb oly borokat deríteni, melyek dus csersavtartalommal bírnak. Homoki borokat is nagyon jól derít a zselatin; csak hogy a legtöbb esetben, hogy a derítés sikerüljön, tannint (csersavat) kell előzőleg feloldani a borban.

A zselatin a bor színét halványítja, azaz a sötétszínű fehérborok világosak vagy egész fehérek lesznek tőle. Ép ez okból ezeknek derítésére a zselatin kitűnő; nemkülönben a nagyon sötét vörösboroknál, melyeknél a feketébe menő szint tetszetős vöröstre halványítja s a bort tükröző tisztává teszi. A zselatin kiválásában is nagy különbséget mutat a vízahólyagtól. A lecsapódása ugyanis nem pehelyszerű, hanem tömör daraszerű üledékből áll, melynek előnye, hogy kevesebb helyet foglal el és fejtésnél egykönnyen nem zavarodik. A zselatin derítési ereje kisebb a vízahólyagénál s így több kell belőle. Legmegfelelőbb derítési célra a »Lainé gelatine.«

Az új, erősen zavaros fehérbor zselatinnal ne derítsük; a közönséges fehérbornál is a zselatinderítés majd minden esetben sikertelen. Ez inkább a vörösborok és barnás fehérborok derítőszeré. Kerülni kell az olyan bor derítését, melynél a próbaderítésnek nem volt hatása.

A nem sikerült derítés csak fokozza a bor zavarosságát és megnehezíti annak későbbi, önmagától való tisztulását. Ha új borainkat mielőbb tisztára óhajtjuk tenni, úgy a sikertelen derítés mellőzésével megfelelő szűrésekkel érhetünk célt. Nagyon fontos, hogy kellő időben derítsünk, különösen az erősen zavaros vörösbornál, mert a tartósan zavaros állapot itt a szín tökéletes elhalványulását eredményezi. Derítés előtt a zselatint meg kell mosni és körülbelül 48 óráig áztatni kell hideg vízben, úgy hogy a víz fölötté többször kicseréltessek. A jól kiáztatott és felduzzadt zselatint forró vízben feloldjuk, úgy hogy sűrűen folyós állapotba jusson. A zselatinoldatot úgy készítjük el, hogy az oldat egy literjében 10 gramm száraz zselatin legyen. A derítés olyan, mint a vízahólyaggal. A zselatin tökéletesen csak úgy derít, ha a borban elegendő csersav van; ha ez nem volna meg, a savhiányt csersavval pótolni kell. Fehérbor derítéséhez 3—6 gramm zselatin elég szokott lenni. Ha a bor kevés csersavat tartalmaz, úgy az adandó zselatin minden grammjára feloldunk előzőleg a borban 1—2 gramm csersavat. Vörösbor derítéséhez zselatinból 6—12 grammot számíthatunk.

Elkészíthetjük a zselatinoldatot 4%-osra is a következő módon. A zselatinból 200 grammot veszünk és azt feloldjuk egy liter vízben. Ha a zselatin így feloldódott, akkor adunk hozzá 1 liter 96%-os bor-szeszt s borral annyira higitjuk, hogy az összes mennyiség épen 5 liter legyen. Így egy köbcenliter oldatban 0.04 gramm zselatin van. Csersavból 4%-os oldatot úgy készíthetünk, hogy egy kevés szeszben 40 gramm csersavat feloldunk s azt borral egy literre felszaporítjuk.

## 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. Angyal földi jégverem: Telefon 115—85. Budai jégverem: Telefon 43—40. Vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. Telefon 52—58 és 52—90. Palackosrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56—58. Budapestre a városi sórraktárakban is.

## SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

elsőrendű természetes, szénsavdus asztali gyógyvíz.

Bornak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: PÉCZELY ANTAL ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

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

Ha a nagybani derítés előtt előzetesen próbaderítést akarunk tenni, úgy azt a következőleg hajtjuk végre, mondjuk öt darab egy literes üvegekben. Az első üvegbe teszünk egy köbcenliter zselatint, a másodikba két köbcenliter zselatint, a harmadikba két köbcenliter zselatint és egy köbcenliter csersavat, a negyedikbe három köbcenliter zselatint és egy köbcenliter csersavat, végül az ötödikbe négy köbcenliter zselatint és két köbcenliter csersavat. A próbaderítésnél is, azon üvegekbe, melyekbe a csersav jön, azt a zselatin előtt kell a borhoz adni. A derítőszerrel a borral jól össze kell rázni és a legjobb derítőanyagot kell a nagybani derítés végrehajtani. A literre szükséges mennyiségekből a hektoliterre szükséges mennyiség könnyen kiszámítható. A derített bort a tisztulás után körülbelül 14 napra az üledékről le kell fejtetni.

A vörösborkor derítésénél azon legyünk, hogy a bor festanyagából a derítéssel ne sokat veszítsen. Nincs ugyan oly derítőszer, amely derítés, illetőleg üllepedés közben magával ne vinne egy-egy kevés festanyagot. Valamennyi derítőanyag között legkevésbé támadja meg a bor festanyagát a tojásfehérje. Ép ez okból ez a vörösborkor általánosan elterjedt derítőszer. A zselatinval való derítésnek ott van létjogosultsága, ahol a vörösborkor tulsötét, azaz igen sok festanyagot tartalmaz; csersavat a vörösborkor természetesen nem kell adni a borhoz, de a zselatinval derített bort is jó utólag tojásfehérjével megderíteni. Vízahólyag vörösborkor derítésére nem alkalmas, azon már ismertett okból, mert az az erősen csersavtartalmu borból nehezen válik ki. A tojásfehérjéből átlag egy hektoliter borra 1—3 tojásfehérje kell. Próbaderítést itt is jó végezni. A használandó tojásnak frissnek, egészségesnek kell lenni. A fehérjét a sárgájától el kell választani és vásznon átszűrni, hogy a benne levő hártjától megtisztítsuk, nehogy kocsonyás maradjon. A könnyebb kezelés végett a fehérjét vízzel hígítjuk olyformán, hogy 5 tojásfehérjéhez annyi vizet öntünk, hogy összesen egy liter legyen. A tojásfehérjét a vízzel jól összerázzuk. Az így készített oldatból a próbaderítésnél elhasznált köbcenliter mennyiségből számítható ki az egy hektoliterre szükséges mennyiség. Vörösborkor derítés előtt, ha a megtörésre hajlandó volna, ajánlatos gyengén megkénezní, mert az igen erősen megtört borból sok festanyagot von el a derítőszer. Ha a vörösborkor a gyenge kénezést nem teljesítjük, úgy a levegővel való érintkezésnél, még az esetben is, ha a rothadt szőlőszemek a szűréskor belőle gondosan kiválogattak, némi megbarnulás állhat elő, mely a vörösborkor elhalványulását eredményezheti.

A vörösborkor erősen kénezní nem szabad,

mert a kénezésnél keletkezett vegyületek szétroncsolják a bor festanyagát. Sötétszínű fehérborok színét tojásfehérjével való derítéssel igen jól javíthatjuk. Tojásfehérjével a derítést következőleg végezhetjük. A derítendő borból kivesszünk egy fertályossal és egy másik fertályosba beöntjük a lemért tojásfehérjét egy kevés borral keverve, nyírfaseprével jól összekeverjük, habbá verjük; ennek megtörténtével hozzáöntjük a másik fertályosban levő bort és áttöltögetésekkel habszerűvé korbácsoljuk, amikor is beleöntjük a hordóba és az egész bormennyiséggel összekeverjük. A tojásfehérje, éppúgy mint a zselatin, a bor csersavával finom csapadékot képez. Egy tojásfehérje 3—4 gr. zselatinnak felel meg. Egy, esetleg másfél hét után a megtisztult bort üledékről le kell fejtetni.

Ezen derítőszeren kívül használják még mint derítőszerrel a tejet, a vért friss állapotban, de minthogy ezen anyagok olyan részeket is tartalmaznak, amelyek a derítésnél az üledékként nem válnak le és gyakran a borkor károsan hatnak, így a nagy gyakorlatban nem is igen használatnak.

Végül még meg kell emlékeznem a spanyolföldről mint derítőanyagról, melyet az előbb említett derítőszerrel való kezelés előtt alkalmazunk oly esetekben, ha a bor nyálkát tartalmaz, ha szivóssá, puhává vált úgy, hogy a derítés folytán pl. a vízahólyaggal vagy zselatinval keletkező finom és igen könnyű derítőcsapadék magában nem volna képes a nyálkás zavarosságot magával ragadni.

A nyálkás bor finoman elosztott kocsonyát tartalmaz és a nehéz spanyolföld — amely kaolinból és oldható kénsvavas alkalisókból áll — ezt a nyálkát lerántja.

A préselt darabok formájában forgalomba kerülő spanyolföld a borkezelés céljaira a legalkalmasabb és 250—500 grammnyi mennyiségben használjuk hektoliterenként.

Ha a bor ezután még nem derült volna meg eléggé, nem volna még elég fényes, akkor még az előbb említett derítőszerrel közöl valamelyikkel végleg megderítjük.

## KÜLÖNFÉLÉK.

### Uj magyar találmány.

(Szabadalmazott papírkötszer)

A hosszantartó háboru magával hozta azon kiszámíthatatlan nagymennyiségű kötszerfogyasztást, mely a jelenlegi hadisebészetben előállott. A rohamosan fokozódó nagy szükséglet miatt a horribilisen megdrágult szövött kötszereket, melyek ma már kifogyóban is vannak, módunkban van oly anyaggal pótolni, amely gazdaságosabb volna mellett a »mull« és »calico« pólyák összes tulajdonságaival is bírjon.

E nagyhorderejű eszmét valósította meg dr. Csere Ferenc gyógyszerész, magyar találmá-

nyával, ugyanis oly cellulose kötszert (pólyát) hozott forgalomba, amely a legszélesebb orvosi körök által elismert tökéletességével és olcsóságával egyedül áll e téren.

A dr. Csere-féle szabadalmazott cellulose kötszer egy igen nyulékony, puha, a kötésnél simulékony és nem szakadó, külön e célra gyártott steril cellulose anyagból készül, mely fenti tulajdonságai mellett még azon megbecsülhetetlen előnnyel is bír, hogy nagymértékben vízfelszívó s emellett nedves állapotban pergamenszerűvé válik s így nem foszlik szét.

E kiváló tulajdonságainál fogva nemcsak száraz, de az úgynevezett »Dunst« kötésekre is legelőnyösebben alkalmazható!

Gazdasági előnye nemcsak rendkívül olcsó árban van, de azon tulajdonságában is, hogy a kötésnél a sebet néhányszori körülsavarással tökéletesen fedi s így sokkal kevesebbet kell belőle felhasználni, mint a szövött pólyákból, s a kötés vége eggyuttal gyorsan rögzíthető a díjtalanul mellékelt ragasztó szalagokkal.

A dr. Csere-féle kötszerekről úgy a bel-, mint külföldi neves sebész orvostanárak elismerőleg nyilatkoztak s azt mindenütt állandóan alkalmazzák. A nagyméltóságú m. kir. honvédelmi miniszter ur a papírpólyák használatát 1915. április 24-én kelt 58689. sz. leiratában az összes hadikórházakban engedélyezte, úgy hogy ma már az ország legtöbb hadikórházaiban és a vöröskereszt kórházakban általánosan bevezették.

E nagy horderejű találmány felett azon örömnöknök adunk kifejezést, hogy ezen a téren elért nagy sikereket egy magyar gyógyszerészünk találta fel és alkalmas voltánál fogva a jövőben a sebészet terén általánosítva is lesz.

### A hadikölcsönjegyzések végleges összeállítása.

A második hadikölcsönre eszközölt jegyzések összege előreláthatólag nagyobb lesz, mint a lezárást követő napokban látszott. A pénzügyminiszter rendelkezése folytán a hivatalos aláírási helyeken többé nem szabad újabb jegyzéseket elfogadni és csak a vidékről érkező régebbi jegyzések feldolgozása van folyamatban. A nagyobb intézetek már körülbelül elkészültek a jegyzések összeállításával és ezekből meg lehet állapítani, hogy a jegyzések összege a zárhat napja óta körülbelül 80—100 millió koronával emelkedett. A Kereskedelmi Banknál a jegyzések 225 millió koronáig, a Hitelbanknál több mint 200 millióig, a Leszámitolóbanknál 88 millióig, a Pesti Hazai Takarékpénztárnál pedig 75 millió koronáig emelkedtek. Ilyenformán maguknál a budapesti intézeteknél a jegyzések összege 1100 millió koronát ért el, úgy hogy a fővárosi intézeteken kívül eszközölt jegyzésekkel együtt immár bizonyos, hogy a második kölcsön 1200 millió koronánál is nagyobb összeget eredményezett.

Jégzsora. Bent vagyunk a drágaságban, úgy hogy a fülünk is alig látszik ki s amikor az újabb és újabb cikkek drágulásáról hallunk, szinte önkéntelen mondjuk rá, hogy: persze, hogy ez is drága, ha minden drága. Pedig hát minden cikknek nem épen muszáj volna megdrágulni. Vannak cikkek, amelyeknél sem az előállítás, sem más költség nem tesz ki szükségessé. Ilyen a jég is; ennél sincs megokolva a drágaság. És mégis megdrágult, még pedig hogyan. A háboru előtt és utána pár hónapig 1.40—1.60 K volt a jég métermázsája. Azután 2, majd 2.60, de már az év elején 3.00—3.20, míg június 2-án 3 kor. 60 filléres emeléssel lepték

## 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 kezelősege. Bpest, V. Nádor-u. 6. Telefon szám 36—52.

meg a vendéglősöket. Az áremelésben legelő jár a Radvánszky jégművek, de bizonyára a többi sem igen marad el tőle.

A jégárak maximális megállapítására a kormányrendeletet bocsátott ki, melynek értelmében a jég árát a gyárból elszállítva métermázsánként 2.50 K, házhoz szállítva 3.30 K, kicsiben a kereskedésekben kilogrammonként 4 fillérről magasabb áron eladni nem lehet.

**A nemzeti kölcsön és a kassai vendéglősök.** Az Orsz. V. Egyesület farselnöke és a kassai fogadós, vendéglős és kávépartársulat elnöke: Szentgyörgyi Ferenc és neje 50.000 koronát jegyeztek a nemzeti kölcsönre. A kitűnő elnöknek ezt a dicséretes tényletét többek között az ottani vendéglősök, kik közül nagyobb összegeket jegyeztek: Ragozsán Antal 40.000, Schneider Vince 10.000, Berkovics Lajos 5000, Reigl E. 30.000, Hajós Samu 1000, Blau Adolf 1000, Hartstein A. 1000 és Klausner Salamon 1000 koronát.

**Poór Dezső**, ismert szakember, Budapesten, a Rákóczi-úton lévő Excelsior-fogadó pince-étterméit átvette s a helyiségeket egész ujan rendezte és e hónap elejével nyitotta meg. Üzlete jömenetelét magyaros jó konyhával és jó itallal kívánja Poór kartársunk biztosítani.

**Fürdői vendéglő megnyitása.** Idecs-fürdő új bérője és vendéglőse, Groh Adolf kartársunk, az egész ujan rendezett és tatarozott fürdővendéglőjét ünnepélyesen e hónap 15-én nyitotta meg.

**Budán**, a Vörösvári-ut és Bécsi-ut összeérésénél levő vendéglőjét Ziegler György kartársunk egész ujan renoválta. Ugyanez alkalommal a vendéglő udvarkerti helyiségét is szépen rendbehozta és ünnepélyesen a pünkösti ünnepekben nyitotta meg. Jó italai és jó konyhája miatt sokan látogatják Ziegler gazda üzletét.

**Csurgón** (Somogy m.) a Daru-vendéglő bérletét Rozenberg Ignác nyerte el. A régi, jónévű üzletet új gazdája egész ujan és csinosan berendezte és ünnepélyesen június 15-én nyitotta meg.

**Huszon** a Pannónia-fogadót Flóra Mihály ismert kartársunk, utóbb volt nagyszőlősi Royal-fogadós, vette át. Flóra Mihály új fogadóját a mai fejlett igényeknek megfelelően rendezte be és rövidesen ugyancsak szép lendületbe hozta.

**Borszék-fürdőn** a Melik-féle vendéglőt az idén is Szalmácssy Mihály ismert vendéglős vette át. Az ujan rendezett üzletet Szalmácssy kartársunk e hónap 15-én nyitotta meg.

**Vendéglő-vétel.** Ifj. Appl Jánosné, a VII. ker., Izabella-tér 2. sz. alatti Schrettnér-féle vendéglőt megvette s azt egész ujan berendezte. A kitűnő konyhájáról ismert és népszerű vendéglősné szakszerű vezetése biztosítja jömenetelét új üzletének, amely egyébként a »Magyar Színház« látogatóinak is kedvelt vendéglőjét képezi.

**A burgonya kezelése nyáron.** Télen a burgonyát pincékben és vermekben tartják, honnét a melegebb idők beálltával szellős, hűvös helyekre kell áthelyezni. Ez mindig a burgonya sulycsökkenésével jár és minőségének rovására történik, de a kellő gondosság mellett a veszteséget minimálisra lehet redukálni. Így mindenekelőtt azzal, ha a burgonyát olyan helyiségben tartjuk, melynek hőmérséklete a 8—10 fok Celsiusot meg nem haladja és amelybe a napifény közvetlenül be nem hatol. A burgonyát legfőkébb 80—90 cm. magasra szabad felhánytani. Zsákban és hordóban nem tanácsos a burgonyát tartani, hanem ha nem akarjuk a padlóra kiönteni és így felhalmozni, akkor lécelt fenékű és falu ládákban lehet tartani, melyeket úgy állítunk fel, hogy a levegő jól keresztüljárhassa. Cementpadlóra bátran kiönthetjük a burgonyát, ha azonban a helyiség padlója homok vagy föld, erre előbb mintegy fél centiméter magasságban mészsport kell hinteni. Ha pedig a helyiség nem egészen száraz, akkor még a burgonya közé is tanácsos mészsport hinteni.

**Szegeden** a Hétválasztó-kávéházat agilis gazdája, Neuhold Dezső kartársunk teljesen átalakította, új, fényes berendezéssel szerelte föl és újból e hónap elejével nyitotta meg.

**A czinkotai nagytáncos** címzett vendéglőt, mely a főváros polgári osztályának képezi egyik kedveltebb kiránduló vendéglőjét, ismert gazdája, Ament János kartársunk, egész ujan renoválta s rendezte és ünnepélyesen a múlt hónap elejével nyitotta meg.

**A burgonya szállítása.** A m. kir. minisztérium a háború esetére szóló kivételes intézkedésekről alkotott törvényes rendelkezések alapján a következőket rendeli:

A m. kir. minisztérium által a buza, rozs, árpa, tengeri és burgonyakészleteknek, valamint az ezekből előállított lisztnek és a rizslisztnek vasuton, hajón vagy gépkocsin történő szállításához szükséges igazolványok tárgyában 952/915. M. E. szám alatt kiadott rendelet hatálya a burgonyára vonatkozólag felfüggesztetik és így a burgonya szállításához igazolványra nincs szükség.

Végre egy rendelet, amely nem jelenti a forgalom további korlátozását, hanem ellenkezőleg: legalább egy cikkre nézve megkönnyíti a szabad kereskedelmet. Március 17-én léptették életbe a szállítási igazolványokat és tulajdonképp nem is volt szükség arra, hogy a burgonyát is fölvegyék ama termények sorába, amiket csak hatósági concessióval lehet továbbítani. Több mint ötven millió métermázsza termésünk volt, hát jutott bőven mindenhová. Most, hogy már az ideai burgonya is jelentkezik, a régi iránt nincs érdeklődés, igen helyesen megszüntették a szállítási korlátozást. Ezentul tehát akárhová, Ausztriába is, minden további engedély nélkül lehet burgonyát szállítani.

**Bajban az olasz vendéglősök.** A szegény talian kartársak hitvány kormánya, önző politikája miatt, koldusbotra jutottak. A velencei és rivierai fogadósok már hetekkel ezelőtt siránkoztak, hogy a kormány politikájával nemcsak a fogadós és vendéglőspart, hanem az egész idegenforgalmat tönkreteszti. Oly siralmas állapotba került ez az iparág már a háború előtt, hogy a genuai kereskedelmi kamara az olasz kormánytól egy »inségakció« megindítását kérte. A kormány azonban ez elől elzárkózott, mert — mondotta — akkor a többi iparosok is hasonló kormánytámogatást kérnének. Hogy a bajok még jobban tetézve legyenek: hol egyik, hol másik nagyobb fogadót lövik vagy döntik romba. Így a Velence melletti Lidón levő Excelsior-fogadót az olasz hadsereg stratégiai érdekből szétlővette; Milanóban pedig a felheccelt tömeg a nagyszabású »Metropol« fogadót rombolta le, minden ok nélkül. Hasonló miveletet másutt is vihettek véghez a »makarónis« csöcselék, amivel különben csak azt igyekezett beigazolni, hogy tetteben, jellemben ő sem áll kisebb ponton, mint Olaszország híres politikűsvezérei.

## Társas reggelik.

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

Július és augusztus hónapokban nyári szünet.

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

## Jóbarátok összejöveteli:

Június hó 23-án: Horváth József vendéglőjében, I., Hadnagy-u. 9.

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

**Császárifürdő** Budapest. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Első-rangu kénes hévízü gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszapborogatások, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlég, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitűnő eredménnyel használtatnak, főleg csúszos bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kúra a légzőszervek hurutos esetében s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakoszoba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenedij nincs. Pröspektust ingyen és bérmentve küld az igazgatóság.

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkívüli kedveltségnek örvendő a

## paptamási Lythia gyógyviz!

Vizelethajtó és hűgysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: Brázay Kálmán czégnél

Budapest, VIII., Baross-utca 43.

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a

## BORÁSZATI LAPOK

mely újváltól kezdve 47-ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.

Ezen szaklap, mely nemcsak a magyar szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem legelőkelőbb figyelemmel kíséri a külföldi tapasztalatokat is, minden kétséget kizárólag a legsokoldalúbb és legteljeskörűbb szőlészeti újság, mely minden más külföldi vagy hazai szaklap olvasását egész fölöslegessé teszi.

A „BORÁSZATI LAPOK“-nak a közgazdaság és a gyakorlati szőlőművelésnek és borászatnak szentelt rovatai igen kimerítőek, de különös súlyt helyez a tudósításokra is.

Minden előfizető évenként több nagy színes műmelékletet kap, valamely szőlőfaj hű képét.

Laptulajdonos Dr. BAROSS ENDRE.

Szerkesztésért és kiadásért felel: Dr. DRUCKER JENŐ.

A lap előfizetési ára: egész évre 16 kor., fél évre 8 kor., negyed évre 4 kor.

Mutatószámot 3 héten át készséggel küld a Borászati Lapok kiadóhivatala Budapest, IX., Üllői-ut 25



„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« növénylikőrt. Ezenkívül többi gyártmányai, mint likőrök, gyümölcspárlatok és málnaszörp a legjobbak és közkedveltek.

Gyomor baj és köszvény ellen

## POLENAI

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

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

Berettyóujfalu község előljáróságától.

# Árverési hirdetés.

Berettyóujfalu község tulajdonát képező  
**vendéglő**

az előljárásnál 1915. június hó 27. napján d. e. 10 órakor tartandó

**nyilvános árverésen**

1916—1918. évekre haszonbérbe adatik. Kikiáltási ár:  
**3000 korona, bántpénz 2000 korona.**

Árverési feltételek az előljárásnál megtekinthetők.

Berettyóujfalu, 1915. június 1.

**Előljáróság.**

## Iparsó

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

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

Áldás a szenvedőknek a világhírű városligeti szénsavdus

„**ILONA**“ Artézia Bort, étvágyat, ásványviz. kedvet javít.

Gyomorrontást, bűt, haragot elhárít. Hához szállítja:

„Artézia“ R.-T. Budapest. Telefon 60—72.

## 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.

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

## PERZSASZÖNYEGEK

BEHOZATALA (Import)

eladás nagyban és kicsinyben, valamint olajfestmények legolcsóbb árban.

**KELLNER PÁL**

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

**Nagy kredenc**  
vendéglőben nagyon alkalmas  
**olcsón eladó.**

Cím a kiadóhivatalban.

**Pincér urak figyelmébe!**

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalzsebtárca (papirspénz) vagy pincértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darab-ból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

**Molnár Vilmos**

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatzonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekből.

**Eredeti Emmenthali**

továbbá különböző kemény és lágy sajtokat csakis legfinomabb minőségben legolcsóbban szállít

A nyugat-magyarországi sajtgárak és kiviteli vállalat

**Stauffer és Fiai Répcelak** (Vas m)

**Mielőtt**

szükségletét

valódi hegyi

málna

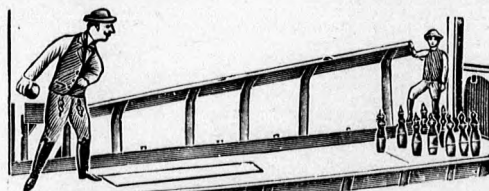
szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

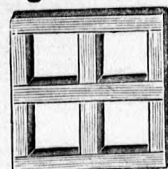
**STEINER ÉS LÖWY**

első beszterczebányai hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörpgyártól Beszterczebányán

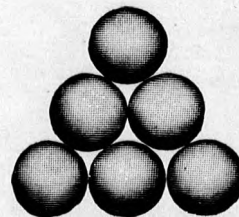
## Kuglibábuk és golyók



**Kuglibábuk** száraz gyertyánfából készítve, szokásos vastagságban 30—38 cm. nagyságban, ca 6 1/2 cm. vastag készlet **6.— K**



Kugli kereszt alapfa a kuglibábuk reá helyezéseére erős bükkfából, 62 cm. négyszög 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**

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.  
Pincér táská szárvasbőröböl derékra csatolható 3 osztállyal kor 10, vállra akasztható kor. 15.—

Jégszkrény egy ajtós, felül is felnyitható horgonylemez, jégartóval, sárgaréz vízleeresztő csappal. I. szám 90 cm. magas 58 cm. széles, 48 cm. mély Korona 55.—  
II. szám 104 cm. magas, 69 cm. széles, 57 cm. mély Korona 64.20  
Jégszkrény 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 65 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 nikkelből 100 „ „ 4.80	100-as sárgarézből 100 „ „ 10.—

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



## 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 kőőr, kőkorsókban.  
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.

## AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönyezim: Bortermelők szövetsége, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetségi 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.

**FOGAK** fogtömések, foghuzások a leg-sikeresebben eszközöltetnek ;:

**HEJCMANN REZSŐ** FOGÁSZATI MÜTERMÉBEN

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 72. szám

FOGAD: 9-5-ig.

TELEFON 84-81.

1000—1915.

Kajár község előjárósága közhírré teszi, hogy a község tulajdonát képező

## 78. és 108. számú községi korcsmák

1915. évi szeptember 29-től kezdődő 5 évi időtartamra f. évi július 18-án, d. u. 2 órakor a község ház tanácsstermében megtartandó nyilvános árverésen haszonbérbe fognak adni.

Az árverési feltételek s esetleges felvilágosítások a jegyzői irodában tudhatók meg.

Kajár, 1915. június 8.

Pálinkás Zoltán  
jegyző.

Edl Gyula  
h. bíró.

## Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-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 hordóban és palackokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylyal bír söreink megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykorú sörözők között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselleteink 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.