

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:

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. □ Telefon 84—81

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Karácsony.

A vörös betűk a naptárban, ez idén, a vértengerek évében is jelzik és sokat igé-
rőleg mutatják a béke, a szeretet, a meg-
nyugvás és a remény szent ünnepét. A ka-
rácsonyi angyal a házak fölött s a harc-
mezőkön küzdő véreinkhez egyaránt leszáll.
»Békesség a földön az embereknek!« zengi
a szent zsolozsma. Hősies fiaink azok ma,
akik a harcmezőkön gondoskodnak arról,
hogy az oly rég óhajtott békességhez mi-
előbb hozzájuthassunk. Béke van azért ide-
haza, de ez is csak olyan háborus béke, a
parlamentben a pártok, a közigazdaság me-
zőin az agrár és a merkantil érdekek ellen-
tételi törnek utakat s igyekeznek ki-ki a
maga jó szándéka szerint a haza gazda-
sági jövődjének kialakulásához az utakat
felkutatni és új alapot, irányt adni.

A magyar szállodások és vendéglősök
hazafias és érdemes kara előtt korántsem
közömbös az ma, hogy gazdaságunk jövő
irányelvei miként fognak kialakulni s mi
mindent juttathatunk e téren érvényre a
bel- és külkereskedelmünk forgalmi és fo-
gyasztó piaci tekintetében igen közvetlenül
sőt életbevágóan érinti a mai elviselhetlen
drágasággal agyoncsújtásig elgyötört ven-
déglős iparunkat.

E téren óriási nehézségek várnak leküz-
désre. Nem maga a mi sok és jogos kri-
tikával megtámadott közéleti és keres-
kedelmi forgalmi háborus politikánk, hanem
kétségtelenül s talán első sorban is a mi
kiéheztetésünkre és megfojtásunkra törő el-
lenség külföld volt kétségtelenül az, amely-
nek révén vendéglős és szállodás iparunk
sem volt képes annyi és olyan élelmi árucikk
készletekhez hozzájutni, amelyekhez ha idő-
ben és kellő mennyiségben hozzájuthatott
volna, maga is lényegesen hozzájárulhatott
volna ahoz, hogy legalább azok az élelmi-
cikk és napi eledel, amelyek a ven-
déglői asztalok útján jutnak a vendéglőkre
ráutalt nagyszámú fogyasztókhoz, elviselhe-
tőbb árakon álljanak ma rendelkezésünkre.

Az élelmiszer-piacok illetékes tényezői Né-
metországban, Ausztriában, Magyarországon
eggyaránt és ismételtlen foglalkoztak s ipar-
kodnak napirenden tartani az iparágunkat is
oly közvetlenül érdeklő közéleti kérdések
megoldásának módjait.

A bécsi »Urania« tudományos társulatban
nemrégiben tárgyalták e kérdéseket legille-

tékesebb szakférfiak s kimutatták ott azt,
hogy alapszabán véve a drágaság az élelmi-
piacon nem is mai kelte, mert a fogyasztó-
közönség igénye és izlésének finomodása már
évtizedek óta rohamléptekkel növekszik, a
minek természetes következménye aztán az,
hogy a legtöbb élelmickek kereslete, for-
galma és ára is emelkedő tendenciákat mutat
még békés időkben is! A fogyasztó a ter-
melés fokozásától várja a megváltó ígét; vi-
szont a termelő, ha már többtermelést pro-
dukál, magasabb árakra apelál, úgy, hogy
véglegesen nivellálható utakat e téren talán
sohasem leszünk képesek magunknak bizto-
sítani. A hadseregek létszámának nagyarányu
mai vevés apadása dacára is, rövid pár év-
tized múltán az emberiség vissza tér a nor-
mális szaporulat határai közé, a szükségletek
tehát megint csak óriásilag növekedni fog-
nak minden téren.

A mai drágaság és élelmiszerhiány keser-
ves állapotai elharapódzásának részben a mi
optimizmusunk is oka volt. A midőn ugyanis
a világháború kitért, a hadseregek vezető-
sége csak úgy, mint a laikus nagyközönség,
a fogyasztópiac tekintetében számbaveh több
rendkívüli intézkedéseket eleinte alig tett, vagy
legalább is kellő szigorral azokat idejűnkben
végre nem hajtotta, egyszerűen azon okból
nem, mert a hadi technika mai magas fejlet-
sége mellett a háború tartamát legrosszabb
esetben alig pár hónapra prelimináltak. Ilyen
körülmények közt aztán, eleinte mindazzal
amivel birtunk élelmiszerekben, igazi pazar-
lással bántunk; minden előrelátás és beosztás
nélkül. Ugyanígy cselekedtünk kivételre al-
kalmatlan élelmickekkel is. Elég keserves ta-
nulságként zudult aztán reánk a 6 hónapig
tartó feledhetlen kukoricakenyér-fogyasztás
áldatlan korszaka. Egyes főbb élelmiszereink-
kel, nevezetesen pedig a zsirfélével kony-
háink ma is túl pazarul bántunk. A jelleg-
zetes magyar konyha tulzsirossága, már csak
a sok karlsbadi kura és gyomorhurutok miatt
is korlátozható volna. A mai zsirdrágaság
mellett úgy a karácsonyi, mint az ó- és
ujjévi ünnepi ciklusban úgy a magánosok ott-
honi, mint a vendéglősök éttermeinek kony-
hája, rengeteg zsirmennyiségeket takaríthatna
meg a helyesebb beosztásra váró méregdrága
zsirkészletekből is!

Oszták s zomszédaink, akik a közéleti meg-
terén mindenben ránk támaszkodtak, az »Ura-
niá«-ban elhangzottakban maguk is bevall-
ják most fájdalmasan, hogy behozatalról kell

gondoskodni máshonnan is, mert Magyar-
ország sem dúlakodik ma mindenből tul-
bőven s a mije van, arra neki is szük-
sége lesz. Végre egy belátó szó onnan át-
ról is!

A főkérdés a mi vendéglős iparágunkat
is legközvetlenebbül érdekli e téren, nem
is annyira most már a drágaság, hanem
inkább akörül forog, hogy lesz-e a több-
fogyasztást előidéző szentünnep, de ál-
talanban az egész idei folyamat mindenből
elegendő és hozzáférhető élelmiszerkészle-
tünk? Múltóbb karácsonyi ajándékról mind-
nyájunk számára nem is gondoskodhatik a
kormány s a többi végrehajtó illetékes közeg
és hatalom, mint ha ezt a problémát mint
megoldottat agghatja a vendéglősök ez-
idei szomorú karácsonyfájára.

Az a kormány, amely utolsó mentésként
most már mindent maximálni és rekvirálni
lesz kénytelen, hasson oda most arra is, hogy
már a téltől kezdve meginduló gazdasági
termelési munkálatok bealaposításánál, a több-
termelés megvalósításának módjai és eszközei
érvényesüljenek, úgy, hogy pl. ahol eddig
kat. holdanként 6 métermázsza búzát termesz-
tettünk, ott egy intenzivebb gazdálkodás be-
vezetésével, a német példák és gazdálkodási
módszerekhez hasonlatosan, 10—14 méter-
mázsát tudjunk termelni. Ez lesz aztán a
gazdák és a fogyasztók, utóbbiak sorában
pedig a vendéglősök jövő évi karácsonyának
is egy másik ajándéka!

A legutóbbi drezdai gazdasági értekezle-
teken meghozott értékes határozatokkal kap-
csolatban nálunk a napokban a Magyar
Gyáriparosok Országos Szövetsége foglalko-
zott behatóbban az élelmiszer-cikk-piac nyers
anyagainak beszerzése módjaitól s az eb-
beli szervezésnek a háború utáni időkre
is kiható fontos problémáinak kérdéseivel.
Németország pl. már most hozzáfog témérdek
olyan nyers áru megrendeléséhez, amely
nyomban a háború befejeztével lesz szállít-
tandó.

Az idők méhében sok lényegtelen dolgot
fujtak fel nálunk nagygyá akkor, amidőn a
tudás és a szorgalom istápolásával mara-
dandókat is alkolhattak volna! Mindnyájunk-
nak meg kell tanulnunk azt, hogy késő nem-
zedékeink, irtózatos felelősséggel fognak ter-
helni egykor minket, ha nem dolgozunk száz-
szor többet, mint eddig tettük és nem tart-
juk jobban össze magyarságunk minden egyes
életető szálát! Ebben a hitben és reményben

köszöntjük a békehirdető szent karácsony magasztos ünnepét s kívánunk erőt, kitarást és bizalmat nem csupán ipartestületünk összes tagjainak, hanem egy boldogabb karácsony reményében valamennyi t. olvasónknak is!

Az ujborkok kezelése.

(Folytatás és vége.)

Levegő jut a borba a hordó dongáin keresztül is, bár csekély mennyiségben, de hogy ez is mily befolyással van a bor fejlődésére, bizonyítja azon különbség, mit a cement és fahordókban eltartott borok fejlődése között tapasztalunk. A cementhordókban ugyanis éppen a levegő hozzá nem férhetése miatt a bor nem érlik.

Levegőt juttatunk a borba továbbá fejtés alkalmával. Óboroknál a levegő túlságos érintkezése nem szükséges, sőt káros, miért ezeket lehetőleg a levegővel való érintkezés nélkül fejtjük. Uj boroknál azonban különösen az első fejtés mindig akként történik, hogy az érintkezés nagy legyen, tehát vagy öntöző rózsával, vagy fordítsuk a csapot úgy, hogy a bor ne egyenesen sugárban, hanem fölcérszerűleg foljak a fejtőedénybe, vagy pedig fejtjük az új bort — különösen ha szivattyúval fejtjük — először kádba s azután abból hordóba. Így lehetőleg nagy lesz a bor érintkezése a levegővel.

Ha a bort közvetlen a fejtés után vizsgáljuk, a benne levő gázalaku testek között találunk oxigént is. Rövid idő múlva azonban a szabad oxigén helyett szénsavat találunk, mely minden oxidációnak terméke. A fejtés után a borok zavarosodását az oxigénnek a borban levő némely anyagokhoz kötődése okozza, mely anyagokkal oldhatlan vegyületet képez, amely vegyület a borból kiválik s azután lassan leülepszik s a bor újra megtisztul.

Hogy mik azon anyagok a borban, melyekkel az oxigén e vegyületeket alkotja, még egész pontosan nem tudjuk, leginkább fehérjefélék, de más anyagok is például nyálkás anyagok különösen oly boroknál, melyeket rothadt, penészes szőlőből szűrték, vagy amelyek tovább álltak a törkölyön.

Ezek az anyagok az úgynevezett törést okozó anyagok, melyek kiküszöbölése a borból a bor palackérettségének elérkeztéig, az okszerű borkezelésnek egyik főfeladata s a kiküszöbölés egyik módja mint látjuk, a fejtés.

A fejtés keresztülvitelénél tartuk szem előtt a következőket:

1. A lefejtendő ujbork lehetőleg tiszta le-

gyen. Nem tükörtisztta, mert ez az első fejtésnél, ha az idejében történik, nem is lehet, de legalább homályos vagy zavaros ne legyen. S minthogy a borok tisztaságára az időjárásnak — hőmérsék, légnyomás — nagy befolyása van, mert különböző hőmérsék, különböző légnyomás mellett különböző lévén a bor gáznyelő képessége, nagyobb hőmérséknel és kisebb légnyomás mellett a borban elnyelt gáznemű testek szénsav, nifrogén stb. egy része kiszabadul, elpárolog, miközben zavarodást okoz, végezzük a fejtést tiszta, fényes, csendes időben.

2. Vigyázva üssük csapra a hordót, hogy a bor fel ne zavarodjék s hogy ezt könnyen elérhessük, ne verjük be az akonát, sőt vegyük azt ki, így nem kerül alul a csaplyuknál levegő a hordóba, mely a borban végigbugyborékolva, azt felzavarja.

3. Csak a tiszta bort fejtjük át. Ha a hordó alja felé a bor zavarodni kezd, fejtjük a homályosat lehetőleg külön hordóba, kezeljük külön, az nem vész kárba, sőt ha később megtisztul, ép úgy értékesíthető, mint az eleje a bornak, de legalább addig sem teszi ezt zavarossá. A seprőt természetesen szintén külön gyűjtjük össze.

4. Az átfajtásra tiszta és egészséges hordót használunk s ne kénezzük meg azt a fejtés előtt. A kénes savra ez alkalommal éppen semmi szükség nincs a borban, sőt ha esetleg a hordó kénezzve volt, öblítsük ki azt tiszta hideg vízzel alaposan, hogy semmi kénzaga ne legyen s úgy fejtjük bele az új bort.

5. Hogy az első fejtések a levegővel való lehető teljes érintkezés mellett történjenek meg, azt már fent említettük.

6. A hordót, melybe az új bort átfajtattuk, ne töltsük meg egészen, mert a levegővel való érintkezés után oxidációfolyamatok mennek a borban végbe, szénsav keletkezik, mely belőle elillanni törekszik, pezsgést és térfogatnövekedést okoz.

Néhány nap múlva a nyugalom helyreáll, mikor aztán feltölthetjük a hordót egészen s ledugaszolhatjuk.

Ép úgy legyünk óvatosak akkor, ha az átfajtott bor még nem erjedt volna ki egészen. Lehet, hogy fejtés után az erjedés újra megindul, várjuk tehát azt be s csak annak megtörténte után töltsük fel és zárjuk el a hordót egészen.

7. Azt a hordót, melybe a sűrű seprőt gyűjtjük össze, megkénezzhetjük, sőt ha a hordó nem telik meg egészen, még egy kis kényt égethetünk el fönt a hordóban, hogy értékesítésig konzerváljuk, borvirágtól s egyéb bomlásoktól megóvjuk.

8. A fejtést követő időben természetesen a töltögetést a szükséghez képest hetenkint egyszer el ne mulasszunk.

A jó borgazda figyelemmel kíséri borainak fejlődését s ha fejtés után olyan körülmények vagy változások lépnek fel a borban, melyek éppen nem kívánatosak, azokat eltávolítani s az esetleg elkövetett hibát helyreigazítani törekszik. Előfordulhat például, bár helyes pincekezelés mellett nem szabad megtörténnie, hogy a hordó, melybe a bort átfajtattuk, nem volt egészséges, a bor hamar átveszi a hordóíz, penészszagot, dohosságot stb. s ez esetben azonnali átfajtás és szellőztetés segíthet. Hogy azután az új hordó kifogástalan legyen, azt hangsúlyoznom talán nem szükséges, arra ugyanis rendszerint van már a borosgazdának gondja, mivel e baj megtörtént.

Eltávolítandó mindenkor töltögetés alkalmával a borvirág, ha netán mutatkoznék, bár rendes töltögetés mellett ez se szokott előfordulni.

10. A legkisebb részletekig menő figyelem a tisztaságra a legtöbb bajnak elejét veszi a pincegazdaságban. Ugy általában, mint a fejtés alkalmával használt edényeknél, a kóstoló pohártól kezdve az erjesztő kádig, valamint a gépeknél, szivattyuknál, egyszóval minden eszközknél, a használat előtt és használat után való pedáns megtisztítás soha se maradjon el.

Ezekben elmondottuk röviden az új borok ez időszakban való kezelése körül felmerülő legszükségesebb dolgokat és tudnivalókat. Nem új dolgok, sokan vannak, kik előtt mindezek ismeretesek, talán még többen vannak, kik tudni, sőt jobban tudni vélik, de akik a kezdet nehézségeit s a tanulás szükségét érzik, akik belátják, nagy fontosságát nálunk a pincegazdasági és borkezelési ismeretek minél szélesebb körben kívánatos terjesztésének, azok nem tartják feleslegesnek és talán lényegtelennek látszó dolgokból is meríthetnek valamit, a mi egy parányát teheti a törekvésnek, mely borászatunk fellendítésére irányul.

A főzőgépekről.

(Thermophorok.)

A főzőgépek, a különböző »thermophor«-ok feltalálása és használata nem éppen mai keletű. Kezdetleges, ám elég gyakorlati érzékről és tudásról tanuskodó ilyes készülékek, maradványai a pompéji ásatások alkalmával kerültek elsőbbsen felszínre; a modern technika többnyire csak tökéletesíteni igyekezett és igyekszik ma is, az ilyen legtöbbnyire zománcozott vasból vagy vaspáléből készült eszközöket.

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Budapest-Kőbánya.

Fennáll:

1854 óta

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

Hordósörrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4-29. Anyalföldi jégverem: Telefon 115-85. Budai jégverem: Telefon 43-40. Vidékre X. Külső Jászberényi-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, 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.

Már a legrégebb szerkezetű főzőkészülékeknek is a célja és a rendeltetése az volt, hogy a hővesztés, transzmisszionális uton megakadályoztassék. E végből csupán valaminő rossz hővezetést kellett az eszköz hőszolgáltató és hőleadó részei közé beállítani. Viszont a legújabb szerkezetű thermophorok lényege abban áll, hogy hőelszigetelésük után, a meleget állandósítják, amely így aztán, a még el nem készített avagy legfeljebb félig elkészült ételneműeket puhává párolja s egyben melegen tartja.

A főzőgépeket, helyesebben főzőeszközöket, szerkezetük és rendeltetésük szerint 3 főcsoport szerint osztályozhatjuk. Nevezetesen olyanokra, amelyek közvetlenül maguk fűthetők és hevítetők; amelyek a hőkészleteket magukba gyűjtik, raktározzák, tehát akkumulátorok is; és végül olyanokra, amelyek a lehülés folyamatát megakadályozni hivatottak.

Az első csoportba tartozó főzőeszközök teljesen függetlenül működnek, bármely más konyhatűzhelyféle hőerőinek igénybevétele nélkül. Az ilyen eszközök rendszerint kettős fémburkolatúak. A hőtáplálás anyaga vagy egyszerű faszén vagy pedig valaminő vegyi reakciós anyag, nevezetesen: finom magneziumpor, vagy pedig fémekkel vegyített alumínium. Ujabbban, olcsóságánál és egyszerűségénél fogva, az olthatlan mész anyaga is szerepel. Hőfejlesztésül a magnéziumot vagy az alumíniumot valaminő reakciós folyadékkal, az olthatlan meszet pedig egyszerűen vízzel szokták leönteni. A gyújtásnál jó szolgálatokat tesz az ujabbban a harc-téri élelmészterén is használatos Böck-féle gyújtópatron.

Az akkumulátoros főzőeszközök rendeltetése az, hogy a befogadott és a bennük rejlő hőkészletet megfelelő egyéb szerkezetek részére leadják. Ilyen akkumulátoros eszközök közé sorolandók a szélfében-hosszában használatos sör- és egyéb tülhideg italok melegítői. Az ilyen, többnyire kettősfalú eszközök hőtartó közeit valaminő megfelelő anyagu forró folyadékkal szokták kitölteni. Az eszközök kettős fala rendszerint fémanyag. Az akkumulátoros melegítők e csoportjába sorolandók a már sok helyen elterjedt u. n. sóthermophorok. Ezekben a szokásos forróvíz vagy egyéb forró folyadék helyett, bizonyos kristályos-anyagok vegyülete szerepel hőgyűjtőként. E sók halmazállapotának elváltozásai hivatottak a szükséges hőt lekötni avagy kiadni. E kristályosok egyike az ecetsavas nátrium, a natriumacetat, amely hevítés közben kristályos folyadékká olvad, miközben a meleget lekötve tartja, hogy aztán a fokozatos hűtés folyamata alatt anyaga megint visszakristályosodjék s így a hő visszafogható. E sók előnye az egyes főzőkészülékeknel abban áll, hogy hevítés közben a kristályosok rendkívül gyors olvadásnak indulnak, míg a visszakristályosodás folyamata, a lehülés során rendkívül lassan megy végbe, minél fogva a hőmegtartás huzamosabb biztosítására rendkívül alkalmas anyagot szolgáltatnak.

Az eddig használt főző- és melegítő készülékeknel kristályos sók általános használatának némileg utját állja az a körülmény, hogy a visszajegecesedés során, egyenlőtlen tömegű na-

gyobb kristályosomók alakulnak, amelyek a külső fémfalú készülék beeső kaucsuk lemezeit megtámadják. Mivel az ilyen készülékek egyik fala rendszerint vékonyabb fémlemez, a gyakorlatban a só thermophorok csak akkor kezdtek ujabbban tért foglalni, amidőn ezek anyagához az ecetsavas nátron mellé némi glycerint, lenolajat avagy napraforgó olajat adtak. Az eljárás tökéletesbedése a Kafka-féle idevágó találmány-nal ma már nagyot haladt előre. Kafka ugyanis különböző kristályosokat alkalmazott hővegyülettől. Ezek a különböző kristályosok, különböző hőfokozatokat voltak képesek létesíteni; úgy hogy e módszer beállítása mellett az edényben a lehülés folyamata 3-4 órai időtartamra, sőt továbbra is szabható.

A Kafka-féle kristálykomponensek közt már említett natriumacetaton kívül, ecetsavas ólomleveg (ólomacetat) és nátronszulfát (glaubersó) szerepel. Míg az ólomacetat kristályainak megolvadásához 75 fok Celsius szükséges, a glaubersó jegecei már 33 fok Celsiusnál megolvadnak. A fokozatos lehülés folyamata alatt aztán előbb az egyik s utána a másik kristályos fog lassanként visszajegecedni, hogy közben fokozatos lehülést mutasson. A hőfok állandósításául s bizonyos középfok biztosításául a Kafka-féle eljárásnál a két utóbb említett kristályos mellé natriumacetatot tesznek, amelynek olvadási hőfoka 58 fok Celsius, tehát a másik két sóé között áll. Hogy még ezenkívül is a melegítő- és főzőkészülék melege állandóbb maradjon, a benne levő kristályosok mellé nátriumacetatot tesznek, amelynek olvadási hőfoka 58 fok Celsius, tehát a másik két sóé között áll. Hogy még ezenkívül is a melegítő- és főzőkészülék melege állandóbb maradjon, a benne levő kristályosok mellé homokot vagy zselatint is tesznek. Így aztán körülbelül 25 százalék ólomacetat, 50 százalék nátronszulfát és 25 százalék natronacetat, némi homok hozzáadásával teljesen elegendő ahhoz, hogy a thermophor készülék 15 órán át egyenlően, megfelelő hőfokot adjon az étel- és italneműek számára.

Nemcsak az ételfőzés, párolás és melegítés terén érvényesül a thermophorok haszna és célszerűsége. Nagyobb méretű thermophorok ma ott is, ahol a megfelelő melegfürdő berendezése költséges, fáradságos, sőt időrabló munka volna, nagy szolgálatokat tehetnek. Az ilyen »fürdő« thermophorok, hogy tulsok hőtápanyagot ne emészdenek, kettős alappal vannak ellátva. Az alapok kellő elszigeteltsége mellett, a fürdő thermophort bármely tüzhelyre rátehetjük. A thermophor kettős alapfalába öntött ásványi vagy növényi olajanyag hivatott megfelelő hőmennyiséget szolgáltatni, s azt egyben lekötötten tartani. Az étel-, ital-melegítés, emberi test melegítése és a fürdővíz melegítés céljain kívül, a thermophorok jelentősége a műipar terén is folyton nagyobb tért hódít. Így a zsiradék-olvasztó ipar, a fényképezés, az enyvipar, robbanószergyártás, a mesterséges költőgépek a kipróbált thermophor készülékek állandóan egyenletes hőszolgáltatását ma már alig nélkülözhetik. A thermophorokban tehát egy olyan iparcikk kezd folyton nagyobb tért hódítani, amely a gyakorlati életben évről-évre élénkebb keresletnek nyit utat.

A thermophorok csoportjába soroljuk a tulajdonképeni főzőgépet is, annival inkább, mivel ennél is a szerkezet alapja az elszigetelő képességgel felruházott kettősfalrendszerhez alkalmazkodik. Kiinduló pontul szolgálhattak itt is a régi jó idők egymásra rakott »kosztos« cse- széinek külső fémfalai, amelyeknek egyszerű, zománcozott vasanyag szerkezetében egy-két órán át megakadályozható volt az, hogy a »házból« és a »Házhoz« vagy a külmunkáknál foglaltoskodókhoz hordott ételek kihüljenek.

A »kosztos«-hordó és a mai modern »önfőző«-készülékek közt mintegy átmenetet képviselt az ugynevezett »norvég melegítő« és az amerikai »firelesscook-stoves« szerkezet. Ezekben a főtt étel huzamosabb időn át marad állandóan meleg állapotban, mignem aztán a hasonló alapokon folyton tökéletesbedő gépszerkezetek az előkészített nyers ételt is részben teljesen megfőzik, részben pedig a félig elkészítettet főzik teljessé s tartják melegen a szükséghez képest rövidebb-hosszabb időn át. Hadseregeink ellátásánál e készülékek tökéletesített kiadásai jelentős szolgálatokat tesznek. Az ebbeli bevált szerkezetek legrégebbjé a Peichar-féle ön-főző készülék. A kiinduló alap ennél is a szokásos kettős falazat. A külső fémhengerfalhoz szabad közlekedési utat nyer a hőtápláló gáz, míg a belső falazat a gázközlekedés elől el van zárva. Elmésen alkalmazott lég- és szűrőkészülék közvetíti a hő egyenletes elterjedését. A hő elillanását, megfelelő fedőszerkezet hivatott szabályozni és megakadályozni. Maga a készülék csakis rossz hővezető anyagra helyezhető alapul. Az edeleket tartó edények körfalát vaslemezek alkotják.

A Peichar-féle szerkezet leggyakrabban oly módon nyer felhasználást, hogy azt rendszerint takaréktüzhelyen fölmelegítik, s az ott félig elkészült edeleket aztán a szerkezet egyes rekeszeibe helyezik. Szőnyegfélén, avagy bármely más rossz hővezetőn, a szerkezetben levő ételek lassan és fokozatosan főnek aztán izesekké. Egy, a kettős fémfedélre illesztett nemezalap hivatott a hőelillanás utját szabályozni.

Ugy a Peichar-féle, mint a többi szabadalmazott ilyen melegítő- és főzőkészülékek, tetemes tüzelő- illetve hevítő anyag megtakarítással járnak. Fémfalak helyett falemez szerkezettel is próbálkoztak; ám a főzés terén, a vasfémeket semmi egyéb anyaggal pótolni nem lehet. Elszigetelő anyagként szénát is használnak nem egy helyen. A tiroli ember már régi időktől fogva ilyen »szénafőző« edényben hordja ki edelét emberei számára.

A főzőedények előnyét a hőmegtakarításon kívül abban látjuk, hogy ezek használatára tetemes munkaerő megtakarítással jár. Nagyobb éttermek, uradalmak konyháiban, néha 28-30 cse-léd hivatott a főzésre felügyelni, hogy annak során az ételek oda ne égjenek, tej s más egyéb felforrallandó anyag ki ne fusson. A célszerű szerkezetű ujabb főzőedény készülékek használatbavételével ez az ellenőrzés teljesen fölöslegessé válik. E mellett főzés-párolás közben, egyes edeleknek, italoknak legbecesebb aromatikusan alkatrészei sem mennek veszendőbe; míg a helyesen záró főzőszerkezetekkel ellátott főzőgépeknel

A BORSZÉKI MADONNA savanyuvíz, kitünő borvíz és asztalvíz.

Teljesen vasmentes, a bort és pezsgőt nem feketíti. Dus szén-savtartalmánál fogva az emésztést kedvezően befolyásolja.

Megrendelhető: Borszéki Fürdővállalat Részvénytársaságnál, Budapest, V. Nádor-u. 6. Telefon 157-81 és 162-84.

az ételek párolása közben azoknak az izlésre is oly becses alkatrészei nem fognak elillanni. Emberi lakóhelyektől távolabb eső gyár- és vállalatok, hid-, alagut-, vasutépítések, erdőmunkálatok, bányászat, turisztika s legfőként a hadseregek egyaránt nagy előnyt vehetnek az ilyen szerkezetek alkalmazásba vételének.

KÜLÖNFÉLÉK.

Halálozás. A kassai vendéglősök, kávéosok, szállodások és karcsmárosok ipartársulatának és az Italmérők részvénytársaságának elnöke, Szentgyörgyi Ferenc f. évi december hó 6-án rövid szenvedés után meghalt. Temetése december 8-án délután ment végbe, melyen a nagyszámu résztvevő közönségen kívül mindkét társulat testületileg vett részt.

A tábori postaküldemények csomagolásánál szem előtt tartandó irányelvek. Általános tapasztalat, hogy a hadbavonultak hozzátartozói a táborigényes csomagokba ismételt figyelemzések ellenére is könnyen romlani induló tárgyakat, pl. friss kenyeret, kalácsot, mézet, friss gyümölcsöt, különösen szőlőt, friss sajtot, tejfölt, vaját, paradicsomot, sült húst, szárnyas állatokot, mindenféle zsiradékot, lisztet, nyers tojást, sőt még nyers burgonyát és savanyu káposztát is, továbbá mindennemű szeszes italokat, gyufát és más efféléket csomagolnak. Ezek a tárgyak rendszerint romlott, tehát élvezhetetlen állapotban érkeznek a címzett kezeihez és emellett még a hozzájuk csomagolt szármeákat, felszerelési tárgyakat, valamint a tél hidege ellen védő szereket, stb. is megrongálják, úgy hogy az egész küldemény teljesen értéktelenné válik. Ezáltal nagy mennyiségben semmivé válik a közfogyasztási célokra egyébként felhasználható sokféle élelmi és élvezeti cikk, valamint sok értékes ruházati és felszerelési cikk. Emellett a táborigényes csomagokat rendszerint gondatlanul csomagolják. Sok esetben viaszos vászon helyett csak papirosba göngyölik. Zsinelgésük is rossz, vagy egyáltalán hiányzik. A csomagoláshoz használt ládicskák rendszerint gyöngye deszkából valók s ezek is rosszul vannak leszegezve és a zsinelgés hiányzik. Az ilyen rosszul csomagolt küldemények tartalma utközben természetesen széthullik, minél fogva az a címzett részére elvesz. A címek is sok esetben hiányosak és ezek is csak irónnal, vagy színes irónnal vannak megírva. A címcédula sok esetben nincs a csomagra ráragasztva, hanem csak pecsétviasszal van rá erősítve, minél fogva utközben gyakran lehull s épp úgy lehullanak a hiányosan megerősített címzások is. A küldemény feladója a címen többnyire nincs megjelölve, miért is a csomagokat sem kézbesíteni sem pedig visszaküldeni nem lehet. A kézbesítés érdekében tehát minden táborigényes csomagba a cím másolatát egy cédulára írva, a küldemény fölé kell elhelyezni oly célból, hogyha a csomagban lévő cím netán elmosódna vagy olvashatatlanná válnék, vagy leesné, a címzett a küldemény felnyitásakor mégis megállapítható legyen. Gyufát nem szabad a küldeménybe csomagolni, legfőként csak öngyújtókat. A közelmúltban megtörtént ugyanis, hogy egy megrakott táborigényes postakocsi az összes küldeményekkel együtt elégett, ami kizárólag csak a küldeményekbe csomagolt gyufaféle megyuladása folytán keletkezhetett. E gondatlanság miatt sok katonára a neki szánt küldeménytől fosztott meg. Látnivaló tehát, hogy nem a táborigényes posta hiányos berendezése, hanem a földad gondatlanságán múlik, hogy a csomagok sok esetben nem jutnak el a címzett kezeihez.

Szeszkiviteli tilalom. A boszniai hivatalos lap jelentése szerint Boszniában megtiltották a pálinkafőzésre alkalmas cefrének, továbbá a pálinkának és a szesznek külföldre való kivitelét.

Nem lesz drágább a szivar és cigaretta. Több lapban, köztük fővárosi lapokban is megjelentek olyan közlemények, melyek szerint a jövő év január hó elsejétől kezdve a szivar és a cigaretta-árakat 40 százalékkal emelni fogják. Mint most illetékes helyen kijelentik, az erre vonatkozó híresztelések csak kóhalmányok és szóba se került a cigaretták és szivarok drágítása.

A bajor sör ára. Münchenből jelentik: A bajor söripar tudvalevően hektoliterenkint 6 márkával akarta megdrágítani a sör árát, de a katonai hatóság a sörgyárakkal folytatott tárgyalás eredményeképpen határozatlanul kimondta, hogy Münchenben a barna sör árát (hordókban és üvegekben) hektoliterenkint csak 2 márkával, a luxus és egyéb sör árát pedig egész Bajorországban csak 4 márkával szabad megdrágítani. Ez az árdrágítás is csak addig érvényes, amíg a rendkívüli viszonyok tartanak.

Olcsó csirke, ma minden ember álma és mint a mesében történik, egyszeriben csak híre ment, hogy a Greguss-utcában Bence István vendéglőjében, csirkepörkölt és paprikás, rántott és sült csirke kapható — egy koronáért. A legpraktikusabb emberek a szobafestősegédek és ők fedezték föl ezt az olcsó csirkét. Egy pár nap alatt oda szoktak vagy harmincán. Még az üdülő katonák is oda jártak csirkét enni. Elsején aztán mindenki abonálta magát. 30 korona egy óra és mindennap csirkepecseny. 3—4 napig vigan folyt a csirkeevés, de ötödnap elvitték a detektívek a vendéglőt. Még aznap volt ugyan csirke, de másnap már elfogták az asszonyt is és az éhes mázoló-legények hiába verték ököllel a bezárt ajtókat. A csirkeeset ügyesett, hogy Bence vitéz a déli vasutnál volt alkalmazva és ott lopta az olcsó csirkét, amíg rájöttek és lezárták.

Csalás vendéglő-eladással. Jureczki János vendéglős még 1912-ben eladta vendéglőjét Moser Antalnak 1600 koronáért. Az eladásnál Jureczki azt mondta, hogy a vendéglőn nincs semmi teher. Később azonban kiderült, hogy 1900 korona adósság volt rajta. Moser feljelentést tett Jureczki ellen csalás bűntette miatt. A budapesti büntető törvényszék a napokban tárgyalta ezt az ügyet és Jureczkit csalásért hat hónapi börtönrre ítélte. Az ügyész súlyosbításért felebbezett.

Tojaskiviteli tilalom Horvátországban. Zágrábból jelentik, hogy a Narodne Novine egyik száma báni rendelkezést közöl, amely zár alá helyezi Horvát-Szlavonország egész területén a fogyasztásra használható tojást és a szárnyasok mindenféle fajtáját.

Rablómerénylet egy kávé ellen. Hajdunánásról írják: Szombaton éjszaka vakmerő rablómerényletet követett el egy ismeretlen ember Frommer Hermann hajdunánási kávéház tulajdonos ellen. Éppen zárni akart a kávé, mikor egy vendég toppant be hozzá és sört, meg cigarettát rendelt. A kávéházban kivüle már csak a kávé volt ott. Mikor a sört elfogyasztotta, hirtelen felugrott a székéről és a redőnyhúzóruddal fejbévágta Frommert. Megtántorodott a szerencsétlen ember, de a következő pillanatban már birokra kelt merénylőjével. Az szorongatott helyzetében revolvert rántott és háromszor rálőtt a kávéra. A golyók súlyosan megsebesítették Frommert. A rablómerénylő ekkor a pénztárból elrabolt ezerhatszáz korona készpénzt és elmenekült. A kávést kórházba szállították, a rablót pedig nyomozza a rendőrség.

A cukoripar helyzete. Berlinből jelentik: A német cukorgyárosok ama szándéka ellen, hogy a nyerscukor árát 12 márkáról 15 márkára emeljék, a fogyasztók érdekeltsége azt a nézetet hangoztatja, hogy ha a cukor árát megdrágítanák, ez a fogyasztás lényegesen csökkenését eredményezné. Magdeburgból jelentik: A nyerscukorgyárakból meglehetősen késedelmesen szállítják mostanában a finomított részére a kontingentált nyerscukrot, minél fogva a finomított üzemének zavartalan bizto-

sítása nem a legkönnyebb földadat. Annál kevésbé, mert a vasuti kocsik elégtelensége folytán köszvényhiány is mutatkozik. A nyerscukorgyárak egyébként, ha kevesebbet is mint más esztendőben, aránylag elég répat dolgoztak föl az utóbbi hetekben. De azért mindinkább többen győződnek meg arról, hogy mily helytelen dolog volt a répatermés csökkenése!

Társas reggelik.

December 24-én: Kommer Ferenc vendéglős urnál, IV., Türr István-u. 5.

December 31-én: Szilveszter napján nincs összejövetel.

Jóbarátok összejövételei:

December 22-én: Bajer János vendéglőjében, VIII., Mikszáth Kálmán-tér.

December 29-én: Mirth András vendéglőjében, VII., Dohány-utca 11.

Löwenstein M. utoda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Várház-körut 4. Telefon József 39—88 és 39—89. Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója. Fióküzlet: IV., Türr István-utca 7. Telefon 11—48.

Császárfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kénes hévízü gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszoporogatók, uszodák külön hőlgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlgy, szénasavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitünő eredménnyel használatnak, főleg csúszós bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kúra a légzőszervek hurutos eseteiben s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakószoba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenedíj nincs. Prospektust ingyen és bérmentve küld

az igazgatóság.

Pincér urak figyelmebe!

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

Molnár Vilmos

kesztyű- és sörvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gumi- és hálhólyag-különlegességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görseér, gumiharisnyák, sörvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.



„ALTVATER
GESSLER
BUDAPEST”

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

LUHI-ERZSÉBET

(Bereg megye)

Gyógyforrás.

Kitűnő ízű, igen üdítő ásványvíz, bor, cognac vagy citromsavval vegyítve.

Orvosi szaktekintélyektől legmelegebben ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, vérszegénység tüdőbaj és vérköpések eseteiben

Megrendelhető: SCHÖNBORN BUCHHEIM gróf Uradalmi ásványvizek bérletességénél, Szolyva.

PALUGYAY
PEZSGÓ
KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ HAZAI TERMÉK

Egy nagy vasgyár

vendéglői

és

kantinosi állására

mely jövő évi február hó 1-én töltenő be — pályázat hirdettetik. Az állást betöltő a kimérendő italok után jutalékot kap, az édesített italokat pedig saját számlájára árusítja. Lakás, fűtés és világítás ingyen bocsájtatik rendelkezésére. Óvadék a két üzlet után összesen 7000 korona. A pályázati kérvények: „Biztos megélhetés” jelige alatt e lap kiadóhivatalába küldendők.

SAJT.

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

Stauffer és Fiai
magyarországi sajtgyárak Répcelak

PERZSASZÖNYEGEK

BEHOZATALA (Import)

eladás nagyban és kicsinyben, valamint olajfestmények legolcsóbb árban.

KELLNER PÁLNÉ

Budapest, VIII., Üllői-ut 14, I. em. 3

Telefon: 73.

Világszerte utánozzák

Szent István dupla malátás utólerhetetlen

Gyártja a

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

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a

Borászati Lapok

mely újévtől 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 legsokoldalubb és legtartalmasabb 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 béke idején évenként több színes műmellékletet kap, valamely szőlőfaj hű képét. Ugyisint kéthetenként ingyenes mellékletként veszik az előfizetők a „Gazdasági Tanácsadó” című lapot, mely nemcsak a mezőgazdaság, de főleg az állattenyésztés, baromfi-, méhtenyésztés, kertészet, gyümölcsészet, háztartás stb. köréből veszi közleményeit.

Laptulajdonos: Szerkesztésért és kiadásért felel: **Dr. Baross Endre.** Dr. Brucker Jenő.

A lap előfizetési ára:

1 évre 16 kor. 1/2 évre 8 kor. 1/4 évre 4 kor.

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

Bérbe-adó

Szatmáron a színházzal szemben élénk forgalmu helyen a

VIKTÓRIA SZÁLLODA

60 vendégoszobával, alatta kávéházzal és éttermmel.

A szálloda néhány éve épült csak, modern kétemeletes épület, s ugy a szállodai szobái, mint a kávéháza és az étterme csinosan be van rendezve, vilnyvilágítással és légfűtéssel van ellátva, és azonnal átvehető.

Bővebb felvilágosítást nyújt

a Szatmári Gazdasági és Iparbank.

Kisebb

vasúti vendéglőt

örök árban vagy bérbe vennék február hó 1-ére.

Mayer Mór
Lendvay falu.

u. p. Kerkaszentmiklós.

□ Budapesthez közeli nagyobb városban bevonulás miatt jóforgalmu elegáns kávéház azonnalra bérbeadó vagy eladó. □

□ Bővebbet „kávéház” jelige alatt kiadoba. □

Figyelem!

Tojás!!

pótlék, mindennemű tészta és sütemény készítésére, tökéletesen pótolja a tojást

100 darab ára K. 2.50

Kettő

3, 4, 5, s több koronát takarít meg, ha rumot, likört, cognacot, szilvóriumot az általunk készített essentiából állítja elő. Kérjen árjegyzéket.

Sebők és Portörő Drogéria
Budapest, V., Visegrádi-utca 15.

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szóására, valamint hűtőköszülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sóstóvédék Vezérigazgatója
BUDAPEST, V., Váci-körút 32. sz.



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palack - töltés

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

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

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

::

KOLOZSVAROTT.

::

Sürgőnyezim: Bortermelők szövete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségű fehér- és vörös-, 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.

Mielőtt

szükségletét
valódi hegyi
málna

szörpben

fedezné, kérjen
mintázott ajánlatot

STEINER

ÉS LÖWY

első besztercebányai
hidraulikus gyümölcs-
sajtoló és szörpgyártól
Besztercebányán

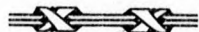
LITTKE L.

pezsgőbörgyár-telepe PÉCS.

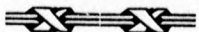
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg
ő császári és kirá-
lyi fensége, Salva-
tor Lipót ő cs. és
kir. fensége és
„Nemzetközi Háló-
kocsi” és „Európai
Express Vonat-tár-
saság” szállítója.



PEZSGŐFAJOK:
„SPORT GRAND
VIN SEC”, „CA-
SINO EXTRA SEC”
„FORENLAND”
(savanykás) „BRI-
TANIA EXTRA
DRY” (cukor nélkül)



Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

francia cognac-gyár

Promontor.

Alapított 1884-ben.

Hirdetések
felvételnek
a kiadóban.

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-körut 72. □ Telefon 84-81

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Előfizetési felhívás a

„Vendéglősök Lapja“

1916. XXXII-ik évfolyamára.

Bizalmasan szólunk a magunk ügyéből azokhoz, akikhez régi és erős kötelékek fűznek: olvasóinkhoz, a mi szeretett közönségünkhöz.

Immár harmincegy éve, hogy öröklői vagyunk iparunknak, védve szakársaink érdekeit s terjesztve közöttük a szakismereteket. Mindenkinek tanácsadója ez a lap, s egyszersmind fegyvere is, ha méltatlanságok és jogtalanságok ellen kell védekeznie.

Éppen ezért nélkülözhetetlen minden vendéglősre ez a lap, amely az igazságnak bátor hangoztatója föl és lefelé, amelynek csak egy érüke, egy törekvése van, s ez az, hogy a **vendéglős ipar fejlődésének minden feltétele megszereztesse.**

Harmincegy éve küzdünk ezért a célért s munkánk, hála Istennek, nem volt gyümölcstelen. Hogy a társadalomban és a politikai körökben iparunk iránt méltányosabb felfogás kezd lábra kapni, ez nagyobbára a „**Vendéglősök Lapja**“ érdeme, amely minden alkalmat megragad, hogy szakmánk iránt rokonérzést keltsen s kívánalmaink közhasznosságáról és jogosságáról meggyőzze a kormányzókat és törvényhozókat.

Hogy iparunk felvirágzására lapunk oly fontos feladatot mentől hathatóssabban teljesíthesse, szükséges, hogy a vendéglősök nagy számmal sorakozzanak zászlónk alá, mert ez ad lapunknak erkölcsi súlyt és anyagi erőt. Kérjük tehát tisztelt olvasóinkat a további támogatásra, **előfizetésük és hátralékuk mielőbbi beküldésére**, melyre jelen számunkhoz címzett utalványokat mellékelünk.

Hazafias üdvözléttel a
„**Vendéglősök Lapja**“
kiadóhivatala.

Ujév reggelén.

Elhagytuk az ó esztendő

S beléptünk az ujba;

A reménység oltárait

Építhetjük ujra.

Kialudt sok csilagunknak

Vessünk siri ágyat,

Szemfödőül boruljon rá

Egy nemzeti bánat.

Fájó szívvel nem bucsuzunk,

Hisz csak könnyet termelt!

Egy-egy virág az örömből,

Ugy mint régen hegyen-völgyön

Jaj, kinek is tellett!

És ha nyílt is egy-egy szála,

Az is könnyből támadt . . .

Koszorunak fonogattuk

Szép hazánkért elvérező

Hősnek, katonának.

Szorosabbá fonódjon hát

Szívünk, karunk egybe!

Világító őrtüzei lesz

Majd hősök lelke.

Bevilágít az uj évnek

Szántatlan utjába . . .

Legyen termőbb, virágosabb,

Az Istentől megáldottabb

Az uj barázdája . . .

Boldog ujévet!

A boldogság és az ujév rég megszűntek egymástól elválaszthatlan fogalmakként szerepelni 1914. 1915. 1916. a világháború immár három esztendejének rettentő borzalmaiktól örökítik meg. Azt kívánjuk aggódó és reménykedő szívünk minden bizakodásával, hogy az 1916. év csakugyan boldoggá tesse megint az egész világot, azzal, hogy meghozza a vágyva várt békét.

Az a sok nehézség amivel mi is küzködni kénytelenek voltunk és vagyunk a magunk élethivatása körében, bizony könnyebben legyűrhető, elszenvedhető, eliminálható lett volna a vendéglősök és szállodások körében is. Csakhogy, sok mindennek nem lett volna

szabad megtörténni; sőt ha egy és más meg sem történt volna, ha mindazokat az oszlopos szervezeteket békés időkben kiépítettük volna, amely szervezetek a közgazdasági életnek és a közéletnek fundamentális életelemei a békében és a háboruban egyaránt, úgy boldognak jelezhetnők a most ránk hajnaladó ígért esztendő is!

Iparágunkat is oly igen sújtó mennyi lelketlen visszaélés lett volna lehetetlenné téve, ha minden érdekeltség, a maga jogos érdekei szerint szervezve végezhetne volna hivatását. Ez esetben a mi szempontunkból is, az aki elad és az is aki vásárol, a maga szervezetének megvédett és felülről is istájpolt szervezettsége révén rég megtalálta volna egymás kezét, mintahogy áldozatkészségünkben meg is találta mindott, ahol a haza védelméről volt szó!

Gazdasági és áruforgalmi rendszerünk minden mibájára most legalább arcpirítóan rávilágított a világháború! Az 1916. év, a béke csiráját magában hordó nehéz korszakunk oly sokat ígérő éve, már most meg kell hogy szervezze az ujjaépítés, az átszervezés, de a tisztogatásnak is üdvös munkáját.

Ebben a hitben, tudatban és reményteljes meggyőződésben kívánunk t. tagársainknak, olvasóinknak, barátainknak és nagyszámu tisztelőinknek igaz szívből eredő Boldog Ujévet! Tegyük meg mink és mások is a hazában valamennyien törhetetlen kötelességüket, mint ahogy megteszik azt a világ minden tájékán küzdő és diadalmaskodó magyar véreink, úgy aztán bizvást boldogabb is lesz ez az esztendő, amely békét hivatott hozni, mint volt bármely év a világ teremtésének eltelté óta!

Mi lesz a háború után?

Erre a kérdésre annyiféle választ lehet adni, ahány gondolkozó embere van Hunniának. Azt mindenki sejtí, hogy másképp lesz, mint volt ezelőtt.

A háború sikeres befejezése részünkről annyi dagadó reményt támaszt, hogy azt készpénzzé váltani legnagyobb magyarjainknak is nehéz feladat lesz. A fejtét vesztett család visszavárja apját, a mennyasszony vőlegényét, az adós hitelezőjét, a becsukott