

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:

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

LAPTULAJDONOS ÉS KIADÓ:
IHÁSZ GYÖRGY örököse

FELELŐS SZERKESZTŐ:
GYÖKÖSSY ENDRE dr.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, IX., Ferenc-körút 22. Telef.: József 22-81

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Mozgóképek.

Nem égett gyertya

az idén a temetőben. A halottak megelégedtek a szelid, sirjukra simuló virágokkal is. Nem fáj a perlelő szívüknek, hogy kormányrendelet tiltotta el fejfájuk alól a villogó, égő, kedves gyertyát, ők, a halottak, akik már mindent tudnak, akik már mindent megértenek: megértették a kormányróluk szóló rendeletét is; ők jól tudják, hogy takarékoskodni kell a világító portékával; kell az élőknek minden gyertya, petróleum, világító gáz és villany. Csak az élők nem akarnak megérteni semmilyen rendeletet se. Igazán mélységesen elszomorító, hogy milyen gyermek, fegyelmezetlen a magyar. Megdöbbenő, hogy leselkedtek sokan a sírok mellett: jön-e a rendőr? S ha nem sejtették mogorva közelségét: titokban gyújtottak egy-egy gyertyát a sírokon. Ez a mi háborús nyomorúságunk titka. Mindenki: kicsi és nagy, ur és szegény, hatalmas és gyenge, tőke és munkás ki akar itt játszani minden rendeletet. Még a halottak csendes tanyáján is azért voltak halottak napján sokan boldogok, mert — nem csipte meg őket a rendőr, pedig — hajaj — gyertyát is égettek.

Mulatnak a pincérek

Éjjel egy óra után a maguk egyleti helyiségeiben. Legalább ezt írta a napokban a rendesen jól értesült Az Est. Mikor éjjel egy órakor bezáródnak a vendéglők, kávéházak ajtóit: a szegény, szerencsétlen, egész nap talpalo, lótfutó pincérek felsietnek egyletjükbe s alsóznak, ramslíznak hajnalig, esetleg kivilágos kivirradtig. Egyik a leánya hozományát szórta el egyetlen éjszaka. A másik 2000 koronát dobált el a hitvány, bolond kártyán. Jól tudjuk, hogy a dolgozó, fáradó pincérek nagy tömege nem jár ezekre az éjjeli mulatozásokra, ezekre a kísértő kártyázásokra. Jól tudjuk, hogy a legtöbb pincér örül, ha minél hamarabb ágyába kerülhet megérdemelt pihenésre, örül, ha kenyérré és cipőre elég a keresete. Eszébe se juthat hát drága egyleti, éjjelutáni passziós. De a kevés gyengébb karakterű, kisebb ellenállóképességű pincérség érdekében is felhívjuk itt is az egylet figyelmét e hírlapban szellőztetett botránra a szaktársi szeretet komoly szavával. Tessék rendet csinálni abban az egyletben, urak. Talán megérdemlik ezt azoknak a szerencsétlen pincéreknek a feleségei, gyermekei, ugy-e? Nem lehet a hivatása az ennek a szakegyletnek, hogy romlásba kergesse, csábítsa egyetlen tagját is.

Nemes Kun.

A közegészség óvása az italmérő helyiségekben

Irta: Kiss István dr.

A közegészség s ezzel együtt az emberi élet megóvásáról többféle törvény és miniszteri rendelet intézkedik. Ez intézkedések közül a vendéglősöket, kávézókat, italmérőket főleg azok érdeklik, amelyek az ételek főzésére, az élelmi cikkek és italneműek tartására vonatkoznak.

A kihágásokról szóló 1879. évi 40. t. c. 107. §-a szól a közfogyasztásra szánt étel és italcikkekre vonatkozó szabályok megszegéséről. Eszerint nyolc napig terjedhető elzárással büntetendő, aki az ételeknek réz, cin- vagy más ércedényekben való főzésére nézve fennálló szabályokat megszegi, ugyancsak az is, aki az elárúsításra vagy szétosztásra szánt étel- és italneműek tartására s az azokkal való bánásmódra vonatkozó szabályokat megszegi.

Ez intézkedésnek a közegészségügy rendezéséről szóló 1876. évi 14. t. c. az alapja, amely szerint romlott, hamisított és ártalmas anyagokkal kevert tápszereknek és italoknak árulása, nemkülönben az ezek előállítására és eltartására szolgáló, egészségre ártalmas edényeknek készítése és használata tilos. Az egészségre ártalmasak a réz, cin és más ércedények, ha azok a szükséges mázzal bevonva nincsenek s ennek dacára ételek főzésére használatnak. Az elárúsításra szánt étel és italok tartására vonatkozó szabályok szintén pontosan betartandók.

A büntető törvénykönyv 314. §-a is tartalmaz idevonatkozólag rendelkezést, mert azt mondja, hogy vétség az egészségre ártalmas anyagokkal kevert étel- és italcikkeknek előállítása, elárúsítása céljából való tartása.

A 78543/899 számú belügyminiszteri rendelet pedig akként intézkedik, hogy romlott, vagy az egészségre közvetlen használat által veszélyessé válható, továbbá undort gerjesztő italneműeknek tartása és elárúsítása és az ember egészségére ártalmas anyagokból készült edényeknek italok

készítésére és tartására való használata tilos. Azt mondja még ez a miniszteri rendelet, hogy különös figyelem fordítandó az összes italmérési helyiségekben a tisztaság követelményeinek megtartására. E figyelem kiterjesztendő nemcsak az italmérési helyiség és mellékhelyiségeinek tisztántartására, hanem úgy a kimérésre, mint a vendégek használatára rendelt eszközöknek, valamint az italok kezelésére szolgáló helyiségeknek és végre magának az italkezelésnek tisztántartására is. Nélkülözhetetlennek mutatkozik e tekintetben, hogy minden italmérési helyiség a köz-tisztaság által feltételezett mellékhelyiségekkel legyen ellátva és hogy az időnkint fertőtlenítsék. Evégből a fertőtlenítő szerek az üzlet tulajdonosok által folytonosan kellő készletben tartandók. Járvány esetében pedig igen szükséges, hogy az italmérési helyiségek és azok udvarai fokozottabb mérvben tartassanak tisztán, valamint mindennemű szesz hulladékok és rothadó állományok halladéktalanul eltakaritassanak; valamint fontos, hogy a járványok alkalmával kiadott minden különleges intézkedések az italmérési helyiségekben, mint amelyek sok idegen elem érintkezése folytán a járvány terjesztésére különösen alkalmasak, a leg-szigorubbán végrehajtassanak.

Tudjuk, hogy a felsorolt rendszabályokat a vendéglősök, kávézókat és italmérők eléggé ismerik, de mert a közegészségnek állandóan való megóvása közérdek, azért nem mulasztathatjuk el, hogy úgy az üzlettulajdonosokat, mint alkalmazottaikat ismételtelen ne figyelmeztessük a fentebb ismertetett szabályok pontos betartására. A mai háborús viszonyok ugyan csak fokozottabb tisztaságot kívánnak az éttermeknél és italmérő helyiségekben, mert e helyiségekben találkoznak gyakran a harctérről érkezett sebesültek és a hadikórházak kijáró betegei.

Az új vendéglői étrend.

Irfa: Vendégfogadás.

Régóta ígérték ezt is. Nyilatkoztak városi urak, tanácsosok és irnokok; irtak róla a lapok, fővárosiak és vidékiek. No, végre megérkezett hát. Eleget találgatták a vendégfogadósok: mi lesz hát a régóta beharangozott étlaprendelet? Itt van. Kiadta a főváros. Öles plakátokon ragasztatta ki minden szabad falra a fővárosban, hogy hadd olvassa az utca. Hadd tudja meg mindenki, hogy most már vége minden bajnak, bunak: megvan a vendéglői étrend.

Milyen is az a rendelet?

Ez a lelke:

Levesből, husból, tésztából naponként legfőljebb csak két fajtát szabad felszolgálni. Harmadik étel nem lehet se konzervből, se Hhhalból, sem semmiféle hentesáruból. Kिरántott ételeket csak hustalan napokon szabad felszolgálni; tésztát, burgonyát nem szabad zsirral, vajjal, vagy olajjal rántani. A rendes adag hus 15 dekanál nem lehet kisebb, a kis adagnak legalább 10 dekanak kell lennie. A husételhez ingyen kell adni a köretet, kivéve a szárnyasokat és a halakat. A kétfajta tésztából az egyiknek főtt vagy felfújt tésztának kell lennie. A nagy adag főtt tészta sulya 15 deka, a ks adagé 12 deka. A nagy adag sült vagy főlfajtt tészta sulya 12 deka, a kicsé 9 deka. Ugy délbén, mint este főzelékeket kell adni föltétel. A főzelék sulya 30 deka, a husé 6 deka. Minden vendéglő és hasonló nyilvános étterem tartozik a déli és esti étlapon polgári terítéket adni, amelynek fogásai az étlapon fölsorolandók. A déli terítéknek a következő fogásokból kell állnia: leves, 10 deka hus, 15 deka főzelék, 15 deka főtt,

vagy 12 deka sült tészta. Este: előétel 10 deka hus, 15 deka főzelék, 15 deka főtt, vagy 15 deka sült tészta. Ez alól a rendelkezés alól az előjáróság fölmentést adhat olyan kis étkezőhelyiségeknek, amelyekben a rendszerint odajáró közönség igényeit meghaladják az előírt terítékek. Az ételek árát az étlapon föltre nem érthető módon ki kell tüntetni. Pótdíjat semmiféle címen sem lehet fölszámítani. Az étlapokat köteles a tulajdonos olképen kifüggeszteni, hogy az az utcáról is olvasható legyen. A fizetőpincérnek a számlára nemcsak az árakat, de a fogyasztott ételek nemét is föl kell írni, ha a vendég úgy kívánja. Aki a rendelkezéseket megszegi, két hónapi elzárással, vagy 600 koronaig terjedhető pénzbüntetéssel büntethető. A rendelkezések november 3-án lépnek életbe.

Tehát mindenben van a dolog. Most már csak arra van szükség, hogy legyen szives a székestőváros tanácsa és ügyeljen arra is, hogy hustalan napon kapjon a vendéglős főzelékféléket, tojást, vajat, turót, tejfelt, burgonyát elegendőt és olcsót s a nem hustalan napokon pedig kapjon hust, jót, elegendőt, ne veszett drágát.

Gondoljon a székesfőváros arra, hogy adófizető vendégfogadósai, az ő polgárai, kik a főváros háztartása költségeire sok ezer pengő adót fizetnek: maximális áron kapjanak zsirt a Zeidl Vincéktől.

Mert higgye el a nemes tanács: csak ebben az esetben tud a vendéglős vendégeiről gondoskodni a rendelet értelmében.

Ha azonban a főváros urai azt hiszik, hogy ők nem tudnak segíteni a vendéglősökön: már most megirhatjuk, hogy akkor törhetik előre a fejüket az urak az újabb rendeleten.

Apró hírek.

(*) **Házasság.** A budapesti sajt- és vajkereskedők egyesületének ügyésze, Bálint Artur dr. ügyvéd Gráber Erzsikével házasságot kötött.

(!) **Idegenforgalmi Iroda.** Zilahy Dezső, az Idegenforgalmi Iroda igazgatója eddig — hivatalos helyiség nélkül dolgozott. A Harisbazar épületében most rendezik be az új hivatal részére a helyiségeket. A vendéglős, fogadós és kávésipar nagy várakozással tekint Zilahy Dezső munkájára.

(*) **Kecskeméten rézgálicgyár készül.** Egészen természetes, hogy a homoki szőlők remek földjén, Kecskeméten, rézgálicgyár van készülöben. Zaborecky Ferenc és fia a városhoz azzal a kéréssel fordult, hogy ilyen gyárat alapíthasson. A város a kérést pártolja.

(—) **A kistrafikosok ügyésze.** Földes Árpád dr., fővárosi bizottsági tag volt eddig a kistrafikosoknak is, a nagytrafikosoknak is az ügyésze. Most, mikor a kistrafikosok egyáltalán nem juthatnak dohányhoz, úgy gondolták, hogy ennek ügyésziük is az oka, aki inkább a nagytrafikosok érdekeit szolgálja. Nem kell tehát tovább nekik Földes Árpád. Jellemző történet.

(?) **Csak fogoly, nem halott.** Frommer Dániel, a Frommer Testvérek budapesti pinceszőlészeti felszerelési cég tulajdonosa, Ödön fiáról hónapokon át nem hallott hírt. Már azt hitték, hogy elesett. Nemrégiben azonban orosz fogságból adott hírt magáról. A boldog apa 2000 koronát adott a Vörös Kereszt-Egylet tisztai kórháza javára örömeiben.

(o) **Hősi halál.** Fekete Géza kollégánkat, ki a fehérmegyei fogadósok ipartársulatának elnöke, nagy fájdalom sújtotta le. Fia, ifj. Fekete Géza, az olasz harctéren hősi halált halt.

(:) **Kallós Márkus gyászja.** A »Meteor-szálló« tulajdonosa, Kallós Márkus édes apját gyászolja. A nemeslelkű öreg ur 80 éves korában halt meg.

Jaké.

Irta: Ifj. Pajzán János.

A »Vendéglősök Lapja« eredeti tárcája.

Nagy idöket élünk s ami a nagysággal velejár: dicsőséget, de sok szomorúságot is.

A nemzet egy része harcol, a másik része már hazajött a harcból, egy része meg végzi a magjével együtt a harcolók itthon hagyott munkáját s emellett reménykedik s lelkesedik. Ha aztán kifáradt, otthon gubbaszt s ritkán gondol egy kis bufelejtésre.

Üresen kong a sok vendéglő. Van pedig ugyanannyi, mint volt a békességesebb idökben. Van nálunk is elég, minden igénynek megfelelő, ha ugyan ma még igényről is lehet beszélni. Egyszóval megvan a régi idökből minden vendéglő, ha nem is olyan állapotban, mint annakelötte. s várja a vendéget az egyik éjjel, a másik nappal, az egyik az előkelőbbeket, a másik az egyszerűbbekkel is megelégszik. Aszerint, amilyen fajta.

Jókedv is volt ebben a kis hideg városban azelőtt annyi, hogy még ebbe a sok gondüzésre szolgáló helyiségbe is alig fért be azelőtt. Most bizony a felébe is elférne. Csendes mindig valamennyi.

Kinek is volna ma kedve mulatni? Nem esik jól se a nőta, se a tréfa, se a bor, mikor a sok kiömlött ártatlan vér göze tölti meg párával a levegőt. Ezt szívják az itthon valók is. Ez megtölti az ember fejét bus gondolatokkal, melyek elvezetik oda, ahol karddal írják a történetet. Ezek a gondolatok nem engedik, hogy mulatozásban keresse az ember a gyönyörűséget.

A társaságokban is a világot mozgató nagy események képezik a témát, csak ritkán fordul-

nak a gondolatok a multak könnyebb, boldogabb világába, hogy itt a gondoktól meneküljünk.

Ha vendéglöbe vetödik az ember, itt is meglátszik a háborúnak az a hatása, mely az embereket mindennel takarékoskodni megtanította.

Mindent jobban megbéssül ma az ember: az étel, az italt s magát az embert is.

Sört keveset gyártanak, keveset isznak. Bor kevés terem, nem sokat fogyasztanak. A szőlőtöke is makacsodik, mintha így gondolkoznék, hogy »majd bolond leszek én gerezdet nevelni, magamat megeröltetni, mikor még a rézgálicot is sajnálják tőlem. A fagy megnyomorít, a jég elver s még én szolgálatosak buszlatót az embereknél, mikor magam is tele vagyok buvalbajjal. Egy szó, mint száz: nem isztk emberek!«

Azért hogy-hogy nem, valami kevés szívvidámító mindig akad. Aztán meg akárhogy is konganak a vendéglők az ürességtől; akad mindig mulató.

Azt mondják, nincs már idehaza épkéz-láb ember, akinek még ép keze-lába sincs, hogy volna kedve mulatásra. Hát ha mulatásra nincs is kedve, annál jobban van hajloma busulásra s az egyikhez épen úgy kell a bor, mint a másikhoz.

Aztán meg a harctérről is mindig jönnek haza, akiknek a szerencse kedvezett s jól esik kibeszélni a sok átélt szenvedést, kiönteni a sok keserűséget. Meg a dicső, vitéz tetteket se azért viszik végbe, hogy senki ne tudjon róluik. Egy pohár bor mellett ezeket is mind jobban esik elbeszélni. Van bizony sok beszélni s megbeszélni való s ha aztán elég volt a jelenből, átcsapunk a multba.

— Emlékszel-e, hogy volt ez, hogy volt az? Hogyne emlékeznénk, de azért mégis jól esik azt elbeszélni.

Egyszer egy ilyen kis beszélgetésre betoppantam a Jakéba. Kis vendéglőt neveztek el így a törzsvendégek. A házon lévő táblán hosszabb, hangulatosabb a cím, az van ráírva: Greisiger Jakob vendéglője.

Itt találtam Pista bácsit, a törzsvendégek törzsét. Itt szokott ő reménykedni, lelkesedni, olykor mulatni, alkalomadtán busulni. Mostanában az utóbbinak adta magát. Két esztendeje már, hogy a fia a harcoló vitézek között van. Ritkán jár haza, sok a dológ a vér mezején.

Koránál fogva megérdemelte már Pista bácsi a megfiszlöl, kedves »bácsi« címet, de hiába öregedett meg, a lelke fiatal maradt.

A Jakének egy kis szobája volt a kedves tanujája, mert szerinte ott tiszta a levegő, tiszta a bor s avatallan szemek oda nem látnak (s ha látnának, se sokat látnának). Ritkán vetődött ide idegen. Meghitt baráti kör találkozó helye volt ez. Itt lehetett legbizalmasabban megbeszélni mindent. A hivatalos életnek sok humora, a mindennapi élet apró esetei itt láttak napvilágot, természetesen tréfákkal fűszerezve.

Ebben a bizalmas baráti körben az egész szívet kilátta Pista bácsi, ha felmelegedett. Pedig baráti körben mindig felmelegedett. Ennek a jelenségnek az volt nála az ismertető jele, hogy elkezdte a fiatalokat buzdítani, hogy gyujtsanak rá egy jó nőtára. Nagyon szerelte a nőtát, de maga nem akarta kezdeni, mert a hangja kissé érdes volt, de csak eleinte volt érdes, később kisimult, mikor a fiatalok nótájába a maga hangját is belekeverte. A nóta simította-e ki a hangját, vagy a jókedv, vagy a bor, sohase ke-restem. Nem is jutott eszembe, úgy örültem, mikor az öregnek fiatalos kedvét láttam.

Mikor aztán nagyon jó kedve kerekedett,

MI AZ ÚJSÁG?

Hátralékos előfizetési díjak. Bizalommal kérjük azokat az előfizetőinket, akik bármilyen okból nem küldték még be előfizetési díjaikat, hogy a mai számunkhoz mellékelt postautalványon sziveskedjenek hátralékokat hozzánk juttatni. Nehéz időben friss kedvvel, fáradhatatlan munkával iparkodunk szolgálni a vendéglősök, kávéosok, szállodások és pincérek érdekeit s ezt csak úgy folytathatjuk és fokozhatjuk, ha napról-napra nő előfizetőink száma s ha régi gárdánk kitarat mellettünk úgy, mint eddig.

Rendelet a fiatakoruak érdekében. A budapesti államrendőrség főkapitánya a napokban rendeletet adott ki, amellyel eltiltja a fiatakoruakat a dözsölő mulatozástól és csak olyan nyilvános helyiségben szabad megjelenniük és csakis felnőttek kíséretében, amely helyiség nem éjjeli mulatóhely. E rendelet véget vet a gyerkőcök züllesztésének, ami az utóbbi időben gyakori eset volt s ennél fogva csak üdvösnék tartjuk. A rendelet betartásáért az italmérők, illetve az üzletvezetők felelősek büntetőjogilag. Mint értesülünk, Fiumében is adtak ki hasonló rendeletet, amely szerint 14 éven alóli gyermekek este 8 óra után csakis felnőttek kíséretében jelenhetnek meg az utcán.

Szappankészítés házilag. A »Kertészet«-ben olvassuk ezt az érdekes írást: Most, amikor az étkezésre alkalmas zsíros szappankészítésre nem használhatók fel, a legnagyobb nehézséget a szappanfőzésre alkalmas zsíradékok hiánya okozza. Hulladék-zsir, sőt zsíros hulladék is alig

eszébe jutott a kedvenc nótája, ezt is el kellett dalolni:

Hanem azért összeférünk valahogy.

En se hajtom fejem minden szó után,

Megpörölünk, hogy a kályha is ropog,

Hanem azért összeférünk valahogy.

Ennél a nótánál már ő vltte a vezérhangot s a fiatalok kísérték. De ezen nóta elhangzása után hazafelé indult, akármilyen kedélyes volt a társaság, akármilyen jó kedve volt s akárhogy marasztalták. Valami sajtáságos, kimagyarázhatatlan erő vonzotta akkor, aminek nem tudott elmentállani s ő rajta, aki oly bizalmas s őszinte volt mindig, ilyenkor látszott, hogy olyan titokkal a lelkében távozik, melyet meg nem sug senkiinek még bizalmasan se. Ezt azonban nem lehet főle rossz néven venni. Valami családi titok.

De a legközelebbi összejövetel alkalmával, mikor még nem teljes a társaság, a legmeghittebbeknek elbeszéli, hogy a családi béke miatt nem akart tovább maradni. »Tudjátok, a nénetek mindig megkérdézi, hogy mit tudunk olyan sokáig csinálni. Pedig nekem sohase tünt fel, hogy sokáig maradtam volna. De azért tréfásan azzal engesztetem ki, hogy ha egyszer úgy véletlenül benézne s látná, hogy milyen kedélyesen beszélgetünk, dalolgatunk, tréfálunk s látná, hogy a társaságban hogy megijjodik a lelkem, hogy fellángol a kedélyem, maga mondaná néha, mikor otthon bánatosan gubbasztok: Eredj, Pistukám, mulass egy kicsit!«

Nem tudom, hogy mondaná-e, nem tudom, hogy csakugyan így beszélgettek-e otthon; de azt tudom, hogy valóságos orvosság volt neki a Jaké társasága.

kerül most össze erre a célra, már pedig a szappan (a házi és mosdó-szappan) zsírsavak nátriumos vegyülete lévén, ha nincs zsíradékunk, vagy olajunk, nincs szappanfőzésre se alkalmunk. Nem is szólva arról, hogy ma már a közcsatornák szennyes vizéből is igyekeznek a zsirt kivonni, érdekes tudnunk, hogy a mosóintézetek nyakra-főre berendezkednek a szappannak a mosó vizből való visszazserzésére. Természetesen ez a háztartásban lehetetlen volna. Ezért itt más nem marad hátra, mint olcsó zsíradék felkeresése, olyané, amit az élelmezés eddig még fel nem használt és le nem foglalt. Ilyenekül kínálkoznak azok a gyümölcs-magvak, amelyeket többnyire eldobnak. Gyűjti ugyan már ezeket is a Hadsegélyző Hivatal, sőt kg.-ját 10 fillérért szívesen beváltja; ugyszintén az olajkészítő vállalkozások, de bizony a gyümölcsfogyasztók sokat sekhelyen elvesztegetnek belőle; kivált a szilvából és az almából. Pedig ezek szikkadt magbele közel 40%-nyi finom olajat tartalmaz. Helyes tehát összegyűjteni az elfogyasztott, vagy feldolgozott gyümölcsök magvait és a megzuzott magbelekből vízzel és szappanfőző lugkövel, úgy mint a zsirból szokás, szappant lehet főzni. Így sok helyen segítenénk a szappanhiányon.

A talpalás maximálása. Az Országos Iparegyesülethez fordult a miniszter s ott kérdezte meg: lehetne-e a cipőtalpalást maximálni? Az O. I. azt válaszolta: igen, — lehet. Ezt a maximálást a rengeteg cipőtalpat elhasználó vendéglősök, kávéosok és pincérek már várva várják.

Visszaélések a cukorral. A legnagyobb visszaélések története mostanában a cukorral. Míg a fogyasztási célokra gyártott cukrot a cukorgyárak vásárolják össze, addig az állati takarmányozási célokra szolgáló destillált cukrot néhány lelkiismeretlen cég a közfogyasztás részére hozza forgalomba és a maximális áron fölül árusítja. Ezekre az üzelmekre azonban a Cukorközpont hamarosan rájött. Destillált cukor forgalombahozatala miatt nemrégiben egy budapesti cégnek gyűlt meg a baja, amennyiben ellene a bíróság megindította a büntető eljárást.

Budweisi sör a fővárosban. A fővárosi sörgyáraknál nem csekély ijedelmet okoz, hogy az utóbbi időben egy budweisi sörgyár ügynökei házalnak a vendéglősöknél és korlátlan mennyiségben kínálnak olcsó budweisi sört eladásra. A vendéglősök egyrésze, különösen azok, akik nincsenek eladósodva a pesti sörgyáraknál, szívesen lépnek üzleti összeköttetésbe a cseh gyárral, mert a magyar gyárakból csak redukált mértékben elégíthetik ki szükségleteiket és az állandó sörhiány üzemiük zavartalan folytatását veszélyeztette. A kellemetlen verseny bizonyára hatásosnak fog bizonyulni, mert kénytelenek lesznek a fővárosi sörgyárak is ezentul több előzékenységet tanusítani állandó fogyasztóikkal szemben. A »Magyar Sörpar« persze nekíront a budweisi sörnek, de nem egészen elfogulatlan az írása, bár az természetes, hogy ő a magyar sörgyárosokat védi.

Tájékoztató a hustalan ételek dolgában. A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata és a vendéglősök országos szövetsége hasznos és gyakorlati tájékoztatót adott ki, hogy a vendéglősiparosok a hustalan napokon is izletes és változatos ételekkel szolgálhassanak vendégeiknek. Az ételsor, amely 15 levest, 10 hideg izeltöt, 10 meleg előételt, 15 tojásételt, 7 hideg halat, 15 meleg halat, 25 főzeléket, 15 huspótlót, 10 édes-tésztát, 8 sós-tésztát és többféle tortát, édességet, gyümölcsöt és sajtot foglal magában, egyformán veszi figyelembe a magasabb igényeket és a kevésbé módos zsebeket. Ugyel arra is, hogy könnyűszerrel beszerezhető anyagot ajánlhasson a hustalan napokat elrendelő intézkedés folytán zavarba került szakácsoknak. A kevésbé ismert fogásoknál rövid utmutatást is ad ételek elkészítésének módjára nézve is. Megemlítésre méltó, hogy az áttekinthetően összeállított nyomtatványok nyelve világos, ma-

gyaros. Az ételsort, amelyet az ipartársulat (IX., Lónyai-u. 22.) minden érdeklődőnek szívesen megküld, Kommer Ferenc társulati alelnök bocsátotta ki és Löhnert Mátyás, a Hungária-szálloda konghamestere állította össze elismerésemelő gondossággal és kiváló hozzáértéssel.

Az új bor ára. Veszprémből jelentik, hogy a sashegyi és csatádi szőlőhegyek idei bortermeéséből a napokban ezer hektolitert adtak el azonnali szállításra literenkint 3.60 koronáért.

A telefonszerelések felüggesztése. Budapestben egyelőre nem lehet telefonállomást szereltetni. Ez a lényege a kereskedelemügyi miniszter napokban kiadott rendeletének. Kétségtelen, hogy a háborus helyzet sok minden megszorítást és nélkülözést tesz megérthetővé, de kérdés, vajjon addig, míg ez a súlyos állapot tart, nem lehetett volna-e valamelyes ideiglenes kiegészítő módot találni azok számára, akik ipari vagy kereskedelmi üzemiükben egyáltalában nem nélkülözhetik a telefont? Ez a kérdés igen fontos reánk nézve.

Társas reggelik.

November 10-én nincs összejövetel.

November 17-én Kővári Jenő vendéglőjében vacsora.

November 24-én nincs összejövetel.

December 1-én Gundel Károly vendéglőjében vacsora.

December 8-án nincs összejövetel.

December 15-én Glück E. János vendéglőjében (Pannónia) reggeli.

December 27-én nincs összejövetel.

December 29-én Kommer Ferenc vendéglőjében reggeli.

Jó barátok összejövetelei.

November 8-án Karl István vendéglőjében, VIII., Sárkány-utca 12.

November 15-én Smmaras Mihály vendéglő-

November 22-én Kamander József vendéglőjében, VIII., Köztemető-utca, IX., Bokréta-utca 12.

November 29-én Bakó István vendéglőjében, X., Asztalos Sándor-utca 7.

December 6-án Subik János vendéglőjében, X., Korponai-utca 7.

December 13-án Lerer János vendéglőjében, IX., Mester-utca 21.

Löwensten M. utoda Horváth Nándor cs és kir. udvari szállító (IV., Vámház-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 77. Telefon 11—48.

A szerkesztő póstája.

Többeknek. Szénkénegben igen nagy a hiány. Az állam tulajdonában ma talán egy kiló szénkéneg sincs. Ugy értesültünk azonban, hogy tavaszra lesz. Ugy a fővárosi gázművektől, mint Kiszásiból hozzá jut időnként néhány vaggon kénhez a pénzügyi kormány, melyet e célra felhasználhat. De ez bizony kis része lesz annak a szénkéneg-mennyiségnek, amire szükség volna. — **H. T.** Kőszönjük üdvözlését. Ez bszdít bennünket a további munkára. — **K. P. kávéos.** Egy-egy ember siránkozása alig segít a bajon. Az ipartestületben fogjanak össze. — **B. A. pincér.** Egy-két ember megtévedése soha sem tehet tönkre egy egész testületet. Ebben hát nincs igazsá. Nemes felháborodása azonban tiszteltremelő. — **S. A.** Szálloda nem jó szó. Szálló: pompás magyar szó. Elég baj, hogy ezt alig tudjuk elhittetni a szállótulajdonosokkal.

A BORSZÉKI MADONNA

savanyúviz, kitünő borviz és asztaliviz.

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.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kénes hévvízű gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszoporogatók, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlég, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitünő eredménnyel használhatók, főleg csúszos 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.

Vendéglős urak figyelmébe.

Oda adnám 12 éves jó nevelésű, jó növésű fiamat tanoncnak, oly helyre, hol jó bánásmódban részesülne. Szíves értesítést kér **Vida Károlyné, Nagysurány, Nyitra-m.**

MODERN SZALLODA vidéki városban, legjobb helyen, 16 csinosan berendezett vendégszobával, 3 lakószobával, modernül berendezett és felszerelt étterem és kávéházzal, továbbá nagy söntés, amerikai jégverem, bor-pince, sör-hűtőpince, főző- és mosókonyha, vízvezeték, villangvilágítás, cseléd-szobák, beszálló-istálló és kocsiszínnel, épületekkel együtt családi okok miatt kedvező fizetési feltételekkel eladó. Nagy jövedelmezőség igazolható. Ügynökök kizárva. Bővebb felvilágosítást nyerni IX., Remete-utca 24., II. 1. alatt, déli 1-3 óráig. November 8-ától kezdve VIII. ker., Nap-utca 10. I. 4.

Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalzsebtárca (papiros pénz) 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.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.
Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.
(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlégességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 9 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég-százására, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt.

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

Parafadugót

használat, sörshordóból vagy pezsgős üvegből jó karban 8 fillérért darabját átveszek bármennyit postával.
Lichtnecker János, Bajmóc, Bács-m.

Hirdetmény.

A hevesmegyei **zagyvaszentjakabi** (u. p. Szurdok-püspöki) fogyasztási szövetkezetben eladó

20 hektóliter

1915. évi muscat-otthonel bor, hektóliterenkint 500.— koronáért. Továbbá 20 hektóliter finom asztali fehér bor 1915. évi hektóliterenkint 400.— koronáért.

SAJT.



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

Stauffer és Fiai
magyarországi sajtgyárak
Répcelak

26747.

tan. 916. sz.

Hirdetmény.

Szabadka sz. kir. város tanácsa a törvényhatósági bizottság 145. kgy.—23.206. tan./916. sz. alatt kelt határozata alapján közhírré teszi, hogy a város tulajdonát képező u. n. „Pest szálloda“ épületében lévő

szálloda- étterem- és kávéház helyiségeinek

az 1917. évi május hó 1-től számított 6, esetleg 10 évi időtartamra, valamint ugyanezen a telken a leégett színház helyén építendő épületrész szállodai célokra szolgáló helyiségeinek az átadásuktól az előbb említett bérlet lejártáig terjedő időre történő bérbeadása céljából f. 1916. évi november hó 21-én d. e. 10 órakor a városi székház tanács-termében nyilvános írásbeli versenytárgyalást tart.

Bérelni szándékozók borítékba zárt írásbeli ajánlataikat f. 1916. évi november 20-nak d. e. 12 órájáig a városi tanács iktató hivatalában nyújthatják be.

Vállalkozók a bérlet tárgyát képező szálloda-, étterem- és kávéház helyiségeit akár együttesen, akár külön-külön, akár pedig azokból kettőt-kettőt csoportosítva is bérbevehetik.

A helyiségek külön-külön történő bérbeadásának alapjául szolgáló elosztási tervek, a vállalati feltételek és az ajánlati minták a délelőtti hivatalos órák alatt a városi tanács gazdasági ügyosztályában tekinthetők meg, amely utóbbiakat az a város területén kívül lakó érdeklődőknek — megkeresésükre — díjmentesen meg is küld.

Az ajánlat benyújtásánál a megállapított ajánlati mintát kell használni.

Ajánlattevők kötelesek az ajánlat benyújtására megállapított határidőig a megajánlott bérösszegnek legalább a 25 (huszonöt) százalékát bántéppénz gyanánt készpénzben, avagy biztosítékképes értékpapirokban a város házipénztárában letétbe helyezni.

A törvényhatósági bizottság fenntartja magának azt a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül az ajánlott bérekre való tekintet nélkül szabadon választhasson. Ajánlattevők ajánlataikkal ezen bizottság jogérvényes döntéséig kötelezettségben maradnak.

Szabadkán, 1916. évi október hó 18-án tartott tanácsülésben.

A városi tanács.



Szent-István dupla malátásúró utolérhetetlen.

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

Eladó bor és pálinka

230 hektó zöldfehér, 100 rizling és a többi ezerjő fehér borok, saját termésű 3 hektó barack, 250 liter seprű, kis üstön főtt pálinkám van eladó.
NINDA PÁL, KECEL (PEST-MEGYE)

1332—916.

Árverési hirdetés.

Közhirre teszem, hogy Hévizszentandrás község tulajdonát képező, nagy forgalmu, a Héviz gyógyfürdőt a háborus évek alatt is nagy számban felkereső, fürdővendégek által látogatott

községi vendéglő

Hévizszentandrás a közigazgatási hivatalban 1916 nov. 28-án délelőtt 10 órakor tartandó nyilvános árverésen bérbe fog adni.

Kikiáltási ár: évi 400 K, bánatpénz 100 K. A bérleti idő tartama hat év, vagyis 1917 január 1-től 1922 dec. 31-ig, a háboru megszűnése esetén azonban az első három bérleti év elteltével a bérlet bérbeadó község által felmondható. Részletes feltételek a hévizszentandrás körjegyzői hivatalba betekintheők.

Hévizszentandrás, 1916 okt. 29.

Gödbaum s. k.
h. jegyző.



Törvényes védjegy
szabadalom.

**1 doboz
ára 2 kor.,**

mely elég körülbelül
60—70 patkány **biz-**
tos kiirtásához. Is-
mertető leírást, amely
közli, hogy különféle
nagyságu gazdaságban és lakásban hány doboz használandó a teljes kiirtáshoz, kérésre
ingyen küld **Reitter Oszkár** főkapitány **PATKÁNIN** gyáranak vezetősége
Nagybecskereken. :: Biztos és tökéletes irtásért jótállás

Jótállás!

az irtás tökéletes eredményeért.

Reitter Oszkár

nagybecskereki ny. főkapitány faj-
baromfitenyésztőnek találmánya a

PATKÁNIN

felülmul eddig ismert mindenféle
patkányirtószert (nem méreg), em-
berre, állatra cseppet sem veszélyes

ingyen küld **Reitter Oszkár** főkapitány **PATKÁNIN** gyáranak vezetősége
Nagybecskereken. :: Biztos és tökéletes irtásért jótállás

190—5558—1916 kgy.

Hirdetmény.

A Hajdunánás város tulajdonát tevő
emeletes **Bocskay vendéglő**

3 egymásután következő évre nyílt ár-
verésen a legtöbbet ígérőnek a folyó
1916-ik év november 17-én délelőtt 11
órákor a városháza nagytermében

bérbe kiadatik.

A bérlet kezdődik 1917 ja-
nuár 1-éntart 1920 január 1-ig

Az árverelni szándékozók erkölcsi és
eddiggi foglalkozásukat igazoló bizony-
latukat az árverés megkezdése előtt
bemutatni tartoznak.

A feltételek a közigazgatási iktató-
kiadó hivatalos szobájában megtekint-
hetők.

Hajdunánás, 1916 szeptember 24.

Polgármester.

Eladó egy új billiárd asztal,

fordítós felszereléssel. **Turkeve,**
K. Tóth Imre nagyvendéglős.

2408—1916.

Hirdetmény.

Páty község előjárósága közhirre teszi, hogy
a község tulajdonát képező

községi nagykorcsma,

mely az 1120 hr. számu 273 □-ölet tevő telken
épült, amely két nagy üzleti helyiségből, egy
lakószobából és a szükséges üzleti és lakáshoz
tartozó mellékhelyiségekből, két istálló és nagy
kocsiszinből áll — Pest-vármegye Törvényható-
ságának utólagos jóváhagyásától feltételezeten —
szabad kézből, (zárt írásbeli ajánlattétel útján) eladó.

Amennyiben az eladás nem sikerülne, ezen
ingatlan a hozzátartozó italmérési joggal együtt
1917. évi január hó 1-től kezdődő 6 évre nyilvános
árverés útján haszonbérbe adatik.

Árverési feltételek a községi jegyzői irodában
megtudhatók.

A vételre beérkezett ajánlatok felbontására,
ilyen nem létében a bérbeadás céljából megtar-
tandó árverésre határidőül 1916. évi november
hó 19. napjának délelőtt 9 óráját Páty község-
házához kitűzzük.

Vételi ajánlatok 1916. évi november hó 18-ik
napjának déli 12 órájáig fogadtatnak el.
Pátyon, 1916. évi október 24-én.

Kovács János
jegyző.

Polgár János
bíró.



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palack-töltés

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



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



AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

::

KOLOZSVÁROTT.

::

Sürgönczim: Bortermelők szövetkezete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kítűnő minőségű fehér- és veres-, asztali-, peccsenye-, csemege- és gyógyborait. Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

ELSŐ MAGYAR RÉSZVENY-SERFŐZŐDE

Budapest-Köbánya.

Fennáll:

1854 óta

A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzde évi gyártó képessége 1,000.000 hl.

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

Hirdetések

jutányos ár mellett felvételnek lapunk kiadóhivatalában

Budapest, IX.
Ferenc-körut 22.

Telefon: József 22-81.

COGNAC

Czuba-Durozier et Cie

francia cognac-gyár

Promontor.

Alapított 1884-ben.

Mielőtt

szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

STEINER
ÉS LÖWY

első besztercebányai
hidraulikus gyümölcs-
sajtoló és szörpgyártó
Besztercebányán

LITTKÉ L.

pezsgőboryár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frígyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Háló-kocsi” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC”, „CASINO EXTRA SEC”, „FORENGLAND” (savanykás), „BRITANIA EXTRA DRY” (cukor nélkül)