

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

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

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

Előfizetési ár:

Égész évre 16 kor. | Negyedre 4 kor.
Félévre 8 kor. | Egyes szám ára . 1 .

LAPTULAJDONOS ÉS KIADÓ:

IHÁSZ GYÖRGY
ÖRÖKÖSE

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, IX., Ferenc-körút 22. Telef.: József 22-81
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.
Kiadóhivatali órák: délután 3—5 óráig.

Mozgóképek.

▽ ▽

Zeidl Vencel végre

dutyiba került, sőt mindjárt „többszörös“ dutyit fűt gavallér lesz belőle, nemcsak „többszörös“ milliomos, mert mire az egyik három hónapot leszolgálja, kezdheti a másik egy hónapot. Ha elgondoljuk, hogy hány kartársunk volt kénytelen a Zeidl fővárost nemes bizottsági tag ur üzleteiben a makszimális áron felül vásárolni a zsirt, szalonnát s más, nekünk szükséges husportkét és még köszönetet is várt tőlünk — előzékenységeért ez a cseh-nevű, de magyar pénzen felhízott ur: lehetetlen, hogy örömet ne terezünk e jóakarónk méltó helyére jutása napján. Ha így kezdte volna mindgyárt a rendőrség és a belügyminisztérium az ilyen háborus fenevadak kezelését, úgy hisszük: még ma is ürthető volna a vendéglősök és a vendéglőbe járó fogyasztók — sőt minden fogyasztó élete Kánaán-Magyarországon.

A bor —

ugy látszik — lassankint tiszta szeszé változik. Csak ugy nyelik az új szeszfőzők a jó magyar borokat. Gondolatnak is elképesztő, pedig valóság, hogy több, mint egy millió hektoliter bor lepárlására vállalkoztak az ipari és mezőgazdasági szeszgyárak. És e komoly valóságban az a legnagyobb baj, hogy a bor ára megint felfelé sétál és ez az újabb manipuláció a bor árának makszimálisát megint lefujta alaposan. Hiába itt — ugy látszik — minden erőlködés. Soha se lehet keresztül hajszolni, hogy a vendéglős és fogyasztója a tisztességes bort tisztességes makszimális áron kaphassa. Itt, ha valamiért bőven elég volna — mondjuk — a 4 korona: okvetlenül 8 koronát kell azért adni. Ez itt már rendszer. Milyen rendszer? Akármilyen, csak a becsület, a tisztesség rendszerének ne mondja, ne higgye senki.

NEMES KUN.

Nagy Ferenc.

Írta: Gyökössy Endre dr.

Régóta sürgették szerte ez országban mind többen és többen — egyszer-kétszer lapunk is, — hogy az ország élelmezésének zavartalanágát csak ugy lehet ma már biztosítani, ha kormánybiztosokra bizzák az élelmezés ügyét. Nem azért, mintha Magyarországon — hála Istennek! — elégséges élelmiszer nem volna, ha azt, okosan és következetes pártatlansággal osztanák szét, hanem azért, mert az élelmiszerekkel való uzsorát-üző spekuláció a végletekig elfajult. Ha nem volna élelmiszerünk, azon a kormánybiztos se segítene!

Meddő siránkozásra nincs se kedvünk, se időnk. Ha hiba történt (hogyne történt volna!), hát azon most már ne keseregjünk. Örüljünk egyelőre annak, hogy a kormánybiztosi kinevezésekkel megvan legalább újra az a reménységünk, hogy rend lesz végre-valahára az élelmiszerek pártatlan és bölcs elosztásában.

Ugy látszik, véglegesen elhatározott dolog, hogy Budapest élelmezési kormánybiztosa Nagy Ferenc lesz.

Ennek mi csak örülünk. Nem tartozunk azok közé az irkafirkálók közé, akik kórusban sivitoznak azért, hogy minden helyre — a tehetségeket állítsák s mikor Nagy Ferenc, volt miskolci polgármester személyében csakugyan a kiváló tehetség került a közlelmezési minisztérium államtitkári székébe, mert valamely intézkedése talán nem egészen jól sikerült, vagy talán csak a lapok gazdái-

nak is a tyukszemére hágott, mindjárt az eltakarodás riasztóját is üvöltösk feléje.

Ami igaz volt Miskolcon, igaz Budapesten is. Nagy Ferenc nem hagyhatta fényes talentumát a miskolci állomáson, mikor felült a budapesti gyorsvonatra, hogy közénk jöjjön rendet teremteni.

Ő elhozta ide is azt a tehetséget, amelylyel magára vont a miskolci városházán is az egész ország figyelmét és ezt a pompás talentumot elhozza a kormánybiztosi állásba is.

Persze, itt nehezebb a dolga, mert itt több a rántörő betyár és valamennyi agyafurtabb kiméletlenebb is, mint Miskolcon. De most már tehetségéhez hatalmat is kapott Nagy Ferenc s mi bizvást hisszük, hogy a hatalommal párosult talentum ártalmatlanná teszi a sok modern utonállót.

A vendéglősök, kávések és szállodások külön is üdözik Nagy Ferencet új hivatalában, mert nem egyszer tárgyaltak már vele és arról meggyőződhetek, hogy belátó, puritán, okos uralt kellett tárgyalniok.

Aki pedig okos, belátó és puritán, az a vendéglősöknek, a kávéseknek és a szállodásoknak is jobb jövőt ígérő embere ezekben a nehéz napokban.

Üdvözljük hát bizalommal őt!

Jöjjön tehetségével!

Jöjjön munkabírásával!

Jöjjön kitartásával!

Jöjjön puritánságával!

És jöjjön hatalmával!

És mi hisszük, hogy rendet teremt!

Uradalmi fajborokat szállít és közvetít Schwarcz Béla
(Tolna-megye) **borbizományos** **Nagydorogh**

Papirszalvéta

SALZER J. papirszalvéta gyárában Budapest, IV. ker., Ferenc József-rakpart 15. sz

kávések és vendéglősök részére (nagy étkező szalvétták) legolcsóbb minőségtől legfinomabbig

A vendéglői étkezés szabályozása.

Irta: Botos Balázs.

Több ízben rámutattunk már arra a lehetetlen állapotra, hogy a közönség jelentékeny részének ételmezését ellátó vendéglős-ipar a fogyasztásicikkek beszerzésénél semmiféle hatósági támogatásban nem részesül, ezzel szemben azonban az a törekvése, hogy üzletéből tisztességes megélhetését és a maga polgári hasznát biztosítsa, a leghevesebb támadások céltáblájává teszi. Hogy micsoda fáradtságba, utánjárásba és pénzbe kerül ma csak egy közepes forgalmu vendéglő üzemeltetéséhez szükséges cikkek beszerzése, azt csak az tudja, aki ebben benne él. Általános a panasz, hogy a háztartások szükségletei is csak nehezen szerezhetők be, hogyan lehetne tehát akadálytalanul beszerezni azt a sokszorta nagyobb mennyiségű szükségleti cikket, amire a vendéglősök szükségese van? A régi jó időkben megvoltak a biztos források, ahol mindent megkaphattunk, ma azonban azok a források vagy egészen kiapadtak, vagy csak részben képesek fedezni a szükségletet. Az új források pedig vagy teljesen időszakiak, vagy pedig olyan kevés készletük van, hogy felfedezésük pillanatában már ki is ürülnek.

Ennek az állapotnak a megszüntetésére már több ízben felvetettük azt az eszmét, hogy a közéleti terén figyelmen kívül nem hagyható vendéglős-ipar a szükségleti cikkek beszerzése tekintetében hatósági támogatásban részesíttessék. Állandó cégtáblái vagyunk a nyílt és burkolt támadásoknak, pedig mi volnánk az elsők, akik örömmel üdvözölnék azt az időt, amikor mindenki meg volna elégedve működésünkkel. Ugy halljuk, hogy végre ebben az irányban is történik valami.

Sohasem tagadtuk, hogy az élelmiszer-cikkek az ára, az az ár is, amelyet a vendéglős felszámít, soha sem álmódott magasságot ért el. Ráműtöttünk azonban arra is, hogy ezért mindenki hibáztatható, a vendéglős azonban nem, mert ő nem eszköze, hanem áldozata ezeknek a magas áraknak. Felemeltük szavunkat, hogy a fogyasztásicikkek makszimális áron való beszerzését hatósági uton tegyük lehetővé, mert közülünk senki sincs, akinek a mai helyzet kellemes volna. Számítlan felajdulásunknak talán most végre mégis lesz valami eredménye. Arról van szó, hogy a fogyasztásicikkek egy részét a hatóság makszimális áron a vendéglősök rendelkezésére bocsátja, ezzel szemben azonban a vendéglősök tartoznak a hatóság által étkezéscikkkel ellátott egyéneket a hatóság által megszabott olcsó árak ellenében kiszolgáltatni. Ilyenféle volt a mi javaslatunk, amit annak idejében felvetettünk azzal a különbséggel, hogy mi teljes és gyökeres megoldást akartunk, ez a tervezet azonban csak félmunka.

A hatóság ugyanis még eddig sohasem kísérelte meg, hogy utánajárjon annak, milyen uton-módon, milyen árakon kénytelen a vendéglős a fogyasztásicikkeket beszerezni. Ilyenképpen nem is bírálhatja el, hogy a vendéglős az árak kiszabásánál csak tisztességes keresményét akarja-e biztosítani, vagy pedig uzsoraárakat számít fel? Ármegállapító bizottságokat szerveztek, hogy az ugynevezett tulkapásokat megrendszabályozzák. Panaszkodnak, hogy ennek nem volt meg a kívánt eredménye. Természetes, hogy nem, mert nem is lehetett. Nem a tetőn kezdik a házépítést, hanem az alapon, ez az ármegállapító bizottság pedig csak az intézkedések teteje és nem alapja lehet. Ha annakidején ami felvetett javaslatunk nem talál süket fülekre, ma bizonyára nincs ok arra, hogy vendéglői

uzsoráról beszéljenek. Vendégeink nagyobb százaléka nem ugynevezett »hivatásos« vendéglőbe jár, hanem főbbnyire átutazó idegen, akít ügyes-bajos dolga hoz ide. Ez a most tervezett intézkedés tehát előnyös a kisebbségre, hátrányos azonban a vendéglőkben étkező többségre nézve. Miről van ugyanis szó? Arról, hogy a »hivatásos« vendéglőbe járó a hatóság el fogja látni étkezőjegyekkel, a szükségből vendéglőben étkezőket ellenben nem, nehogy ezek ilyenképpen kétszeres ellátásban részesüljenek.

Mi is hát tulajdonképpen az a kétszeres ellátás? Olyanféleképpen képzelem a dolgot, hogy vannak emberek, akik bizonyos időközönként két gyomorral szerelik tel magukat. Mikor aztán vendéglőben kénytelenek étkezni, akkor megtöltik mind a kettőt, rendes körülmények közt azonban az egyiket tartalékba teszik. Nem tudok ugyan elképzelni ilyen embert, de minthogy a hatóság ismer kétszeres ellátást is, következésképpen ilyen csodateremtésnek léteznie kell. Vagy talán ez a »kétszeres ellátás« csak olyan jelző, amit valami pihent eszű ember talált ki, amely azonban amellett, hogy elég szépen hangzik, teljesen tartalmatlan valami. Mert ugy-e bár, vagy a vendéglőben étkezik valaki, vagy otthon. Egyszerre két helyen nem. Ha a vendéglőben étkezik, nem fogyasztja otthoni készletét, ha otthon étkezik, nem fogyasztja a vendéglős készletét. A két készlet közül tehát vagy az egyik, vagy a másik nem fogy. Ha nem fogy, nem kell újabb készletet beszerezni, tehát az így megmaradt készlet a közfogyasztás rendelkezésére áll. Mi tehát a tényállás? Az, hogy kétszeresen ellátott ember nincs és nem lehet, mert kétszeres ellátásra nincs is szükség. Nem tudok elképzelni olyan bolond embert, aki véletlenül kénytelen lévén vendéglőben étkezni, az nap kétszer annyit egyék,

A burgonya.

— A »Vendéglősök Lapja« tárcája. —

Nincs áldottabb emivalónk a burgonyánál. (Csak többet kapnánk belőle, vendéglősök!) Ime, mi mindent lehet belőle készíteni. Olvassuk csak:

1. Kirántott burgonya.

Néhány burgonyát megfőz, meghámoz, kihűlmi hágy, a csucsokat levágja róluk, hogy megálljanak a tálban. Aztán óvatosan kiszedi a középet minden burgonyának, megmártogatja fölvert tojásban, behengeríti zsemlyemorzásába, kiszüti forró zsírban. Aztán sült húsból vagdalt töltelékkel (zsírban pirított hagymában, egy kanál liszttel, kevés evvel sűrűre fő a huspép) és azon melegében feltálalja.

2. Karthausi főzelék.

Ez nem szegény embernek való, de nagyon jó. Spárga, karfiol, fehér répa, sárga répa, kalarábé, kel, zöld bab, zöld borsó és burgonya egyenlő mennyiségben. Mindegyiket annak rendje és módja szerint külön el lesz készítve. Aztán szitára kerül, amíg a leve teljesen lecsorog. Most egy pléhformát jól kiken írósvajjal és bele rakja a főzelékeket, de szépen a különböző színekkel egymás mellé. Közepére tehet vagdalt sültet is, de nem okvetlenül szükséges. Kissé leszorítja az egészet, hogy keveset összeálljon, kevés tejfőlt tesz a tetejébe, a formát egy fazék vízbe állítja, lefődi, sütőbe teszi és egy félóráig forni engedi. Aztán óvatosan kifordítja és betálalja.

3. Tekercs.

Tíz megfőtt és megreszelt burgonyát egy kanál írósvaj, három tojás közé tesz, hozzá sót, petrezselymet, az egészet jól elkavarja, tekereset készít belőle, ezeket fölvert tojásba zsemlyemorzásába mártja és forró zsírban kiszüti.

4. Párolt marhahus burgonyába tálkarva.

Igen izletes, finom étel. A levesben főtt marhahust használja hozzá. Egy lábásban apróra vágott szalonnaszzeleteket, hagymát, sárgarépat, gyökeret megpirít, a levesbe a főtt húst beleleszi és párolni engedi, amíg megbarnul. Akkor a húst kiszedi, a levet egy kanál liszttel beporozva, barnulni engedi, majd felönti levestel, tesz bele ecetet, ha fölforrt, átszűri a szitán.

Ezalatt megreszelt néhány burgonyát, tett közé kevés vajat, petrezselymet, két egész tojást, jól eltakarta, bőven megkente vele a hus egész felületét és a sütőben a hajat barnára sütötte.

Most az átszűrt barna mártással föl lesz adva.

5. Édes burgonya.

A meghámozott, kockákra vágott burgonyát sósvízben megfőzni, fehér rántást készít apróra vagdalt petrezselyöldjével, fölereszti a burgonyával, megszózza újra és jól fölforralja.

6. Kocsonyába rakott burgonya.

A megfőtt és meghámozott burgonyát vágja apró kockákra, öntsön rá kevés ecetet és tegye

felre. Egy kis formába kocsonyát (ászpikot) önt és jégen megkeményíti. Ha megkeményedett, tisztított százzdekát, keményre főtt és elvagdalt tojást, kárpit, kolbászt, megint kocsonyát, hadd újra megaldulni. Most tetejébe burgonyát, amíg a forma háromnegyed részt tele lesz, újra kocsonyát és hadd megaldulni. Tálaláskor a formát pár pillanatra forró vízbe mártod, akkor szépen leválik a kocsonya.

7. Paradicsomos burgonya.

Megfőzi a burgonyát, meghámozva szeletekre vágja. A paradicsomot (ha nyers) szétörve tűzhöz teszi, megfőzi, ha megfőtt, szitán áttörli, rántást készít, fölereszti a paradicsommal, tesz bele cukrot, sót, bele rakja a burgonyát és fölforralja. (Ha a paradicsom télire eltelt, nem kell újra főzni, hanem azon módon fölereszti vele a rántást.)

8. Angolos burgonya.

Néhány szép, egészséges és szagtalan (a pincszagu burgonyát mindig kerüljük!) burgonyát megfőz, meghámoz, vékony szeletekre vág. Formába rak belőle egy sort, tejfellel nyakon önti, morzsával lehinti, megszózza. Most így tovább ugyanebben a sorrendben, míg a forma (lábos) tele van. Akkor a sütőbe kerül, míg a burgonya felit szép pirosra sül. Most kifordítja a tálra és feltálalja. Tehet hozzá füstölt nyelvet vagy más füstölt hús-szeleteket.

A „Vendéglősök Beszerző Csoportja R. T.” választmánya.

A »V. B. Cs. R. T.« választmánya f. évi február hó 11-én tartotta meg alakuló ülését Palkovics Ede igazgatósági elnök vezetésével a Vadászkiirt szálloda különtermében. Az ülésen a választmány tagjai közül Bokros Károly, Csengey Sándor, Gregorits Simon, Hajós Károly, Holub Rezső, Kortsák Alajos, Kóvári Jenő, Kedvessy Nándor, Kittner Mihály, Mitrovácz Adolf, Malosik Ferenc, Pethő György, Pátnoky István, Waschata Győző, Weingruber Ignác jelentek meg, Kunce Ödön kimentette elmaradását, a jegyzőkönyvet F. Kiss Lajos titkár írta. Palkovics Ede elnök az ülés megnyitása és a hitelesítők kijelölése után a részvénytársaság igazgatósága nevében rendkívül meleghangú beszéddel üdvözölte a választmányt és sikert kívánva működéséhez, felkérte válasszon elnököket és alelnököket. A választmány erre — Bokros Károly indítványára — egyhangú lelkesedéssel elnökké Kóvári Jenőt, alelnökké Hajós Károlyt választotta meg. Ezután Dr. Nagy Sándor ügyész terjesztette elő az igazgatóságnak a választmány ügykörére vonatkozó javaslatát, amely meg egyezés nélkül elfogadtatott. A választmány ezek után tudomásul vette az igazgatóság eddigi működéséről szóló jelentést, valamint az eddigi csoportbeosztást, amelyet nyomban alapos vizsgálat alá vett, sok tekintetben ki is egészített, illetve helyesbített.

A V. B. Cs. R. T. igazgatósága legutóbbi ülésén a részvénytársasági választmány ügykörét a következőkben állapította meg: 1. A vendéglősöknek az árukiosztásban részesülés szempontjából csoportokba osztását. 2. Az aránylagos, igazságos árukiosztás ellenőrzését. 3. Az árukiosztás körül felmerülő panaszok összegyűjtése, elbírálását és orvoslásuk iránt az igazgatósághoz javaslat tételét. 4. A vendéglősök mindenkori áruszükségletének kinyomozását és megbeszélését; e megpillantott szükséglet beszerzése iránt az igazgatósághoz javaslat tételét. 5. Olcsó és jó bevásárlási források kinyomozását. 6. Tagjai vagy bizottságai utján helyszíni kiküldetés teljesítését. 7. Tagjai vagy bizottságai utján a társaság üzletviteléhez eső és az igazgatóság által esetenként megállapítandó alkalmi vagy rendszeres tevékenység teljesítését. A társaság terjeszkedését, fejlődését, sikeres működését szolgáló kérdések megbeszélését és e kérdésekben az igazgatósághoz javaslat tételét.

Apró hírek.

(§) **Harcdíjáték a kávéházban.** A Tisza Kálmán-téri Dalszínház-kávéházban a detektívek nagyobb kártyáztársaságot lepleztek le, akik meg nem engedték szerencsejátékokat játszotnak. A detektívek harmincöt embert igazoltattak, közülök ahtot bekesérték a kerületi kapitányságra. Kohn Jakabné kávé ellen szintén megindították az eljárást. Még megtörténik az ilyen dolog is mindig.

(-) **A bortermelő lelkiismerete.** Kocsis Sándor baianyamegyei vörösmarti bortermelő nagyobb mennyiségű bort adott el egy szabadkai kereskedőnek. A borról később kiderült, hogy vízzel van keverve. Kocsis később íngnyáta tettét és olyan lelkiismeretfurdalások gyötörték, hogy öngyilkos lett. Felvágta a hasát és hosszas kínlódás után meghalt.

(x) **Kisvárdai bortermelők borpincéje Rt.** cég alatt 400.000 korona alaptőkével új vállalat van alakulóban Kisvárdán.

(l) **Demkő Mihály**, volt nagykarolyi vasuti vendéglős, a szatmári vasuti vendéglő bérletét elnyerte, azt f. évi február hó 1-én átvette. Demkő kollégánk nagy szaktudása biztosítja a Szatmáron átutazó közönséget a jó kiszolgálásról. Ugyanis Demkő vendéglős évtizedeken át vezette Uközmegelegetésre a Szatmári Uri Kaszinó vendéglőjét.

(?) **Fürdővendégek elmelezése.** Mint értesülünk, legközelebb anket lesz a fürdők élelmiszerekkel való ellátásáról. Az a cél, hogy a nyáron a fürdőhelyek elegendő élelmiszertel rendelkezzenek, hogy vendégeik zavartalanul legyenek ellátva. Ez jó volna a közönségnek is, a fürdővendéglőknek is. Meg lesz-e hát?

(:) **Szeszforgalmi Rt.** cég alatt 100.000 korona alaptőkével (1000 drb. 100 korona n. é. részvény) új szeszbizományi részvénytársaság alakult Budapesten (VI., Nagymező-u. 28.). Az igazgatóság tagjai: Brachfeld Emil és Varjas Jenő.

(o) **Az alsómargitszigeti életermeket és kávéházat.** Kiszely József és Márkus Imre, e két nagy szaktudású üzletember kapta meg a fővárostól. Ugy a főváros, mint a nagyközönség csak örülhet, hogy Kiszely és Márkus kollégáink nyerték el ez üzlet bérletét.

(-) **A Baróti szeszfinomító, cogna és likörgyár Rt.**, amelynek részvénytőbbiségét nemrégiben szerezte meg a Magyar országos bank, 1917. évi zárószámadásában az akkor még 1 millió korona, időközben azonban 6 millió koronára fölemelt alaptőke mellett 217.384 korona tiszta nyereséget mutat ki, az előző évi 27.592 K-val szemben, amelyet 320.000 korona részvénytőkével értek el.

A jóbarátok összejövetel.

1918. március 6-án Verbőczy Lajos vendéglőjében, IV., Városház-utca 4. sz.

1918. március 13-án Stein Lajos vendéglős urnál, IV., Ferenc József-rakpart 26.

1918. március 20-án Farkas Pál vendéglős urnál, IX., Üllői-ut 97. sz.

1918. március 27-én Csengei Sándor vendéglős urnál, IV., Ferenc József-rakpart 9, szám.

1918. április 3-án Korl György vendéglős urnál, IX., Ranolder- és Szvetenai-utca sarok.

MI AZ ÚJSÁG?

Glück Frigyes kitüntetése. Öfelsége a király Glück Frigyes szállodást, a »Budapesti szállodások, vendéglősök és kormárosok ipartársulata« és a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« elnökét a polgári hadi érdemkereszt III. osztályával tüntette ki.

A Cebreceni kávé, vendéglős ipartársulat február 26-án népes közgyűlést tartott, amelyen tudomásul vették Szalmáry Zoltán titkár mindenről beszámoló 1917. évi jelentését és Lókody Sándor pénztáros jelentését a zárószámadról, amely 1300 korona tiszta jövedelmet tüntet föl. Miután a tisztikar és választmány 3 éves mandátuma lejárt s miután Kovács Aladár hálás elismerését nyújtánia az ipartársulat összes tagjai nevében a társulat vezetéséért az elnöknek, tisztikarnak, felügyelőknak és választmányi tagoknak, nagy éljenzések közt s egyhangulag Németh Andrást választja meg nagy ragaszkodással és szeretettel a közgyűlés elnöknek. Ugyancsak egyhangulag lett megválasztva a tisztikar, választmány és felügyelő-bizottság. Ezután kimondta a jelenlétesség, hogy az egyes kávéházi, kávémerő üzletek tejjelállításának biztosítása céljából tárgyalásokat fognak folytatni a városi tejjelítési irodavezetőségével s ez után küldöttséget menesztenek a polgármesterhez, kérvén ez irányban a városi hatóság jóindulatát. A közgyűlésen a rendőrhatalóság Vetéssy Béla rendőrfogalmazó képviselte, mint aki a szakipari ügyek alapos ismerője.

A nyári időszámítás április elsején kezdődik. A német, magyar és osztrák érdekelt tényezők abban állapodtak meg, hogy az idén is életbe léptetik a nyári időszámítást és pedig már április elsején, vagyis két héttel hamarabb, mint tavaly. A nyári időszámítás szeptember 29-ig fog tartani.

Budapestben nem lesz kukoricakenyér. A tizes élelmező-bizottság értekezletet tartott, amelyen Bárczy István polgármester bejelentette, hogy Budapestben nem lesz kukoricakenyér. Megemlékezett a polgármester arról a hírről is, hogy Nagy Ferenc államtitkár lesz Budapest élelmézésügyi kormánybiztos a kijelentette, hogy ha a kinevezés meg is történik, ez semmi változást sem jelent, mert Nagy Ferencel eddig is állandó érnitkezésben voltak.

Makszimális árak — 700 év előtt. Am semmi sem új a nap alatt. Makszimális árak voltak már 700 év előtt is s hatásuk akkor se volt más, mint manapság; ha az ár kedvező volt az áru birtokosára, akkor volt áru, ha pedig a makszimális ár nem izlett az árubirtokosnak, akkor, — akárcsak manapság — egy-két napon belül nyomtalanul eltűnt a szinterről. Ez az eset fordult elő 1199-ben János király uralkodása alatt Angliában is. Abban az időben ugyanis világszerte rossz volt a bortermés s az áru megdrágult. A bormérők ezt a helyzetet persze szeretnék volna uzsora céljára kihasználni s napról napra ok nélkül drágult a bor. A király azonban elébük vágott, makszimáltatta az árakat s a rendelet értelmében a vörösbort meszelyét 4, a fehérbor meszelyét pedig 6 filléren felül nem volt szabad árusítani.



HERCEG WINDISCH-GRAETZ LAJOS

pincészetel Tokaj — Sárospatak — Budafok

Tokaji Bortermelők Társasága R.-T. Tokaj

Legkiválóbb fajborok hordókban és eredeti töltésű palackokban. - Központi irodák: Budapest, IV. kerület, Váci-utca 27-33. (A Piaristák palotájában)



A bor.

1. **Borkereskedelem.** A borüzletben nagyobb élénkség uralkodik, mert a bort most párlat készítés céljából vásárolják. Nagymennyiségű cognacot fognak úgy a szövetséges, mint a semleges országokba szállítani. Egyik szerencsés engedélyes az IElelmiszerszállító Rt. E társaságnak állítólag máris van engedélye nagyobb mennyiségű cognac kiszállítására. A termelők és a kereskedők közt azért nyugtalanság uralkodik, híre jár, hogy a kormány végre mégis makszimálni akarja a katonaságnak szükséges bormennyiséget, még pedig a fehérért 3,60, a vöröset 4,50 koronás áron. Természetesen a termelők és a kereskedők erősen mozgolódnak e terv ellen. A fogyasztókkal, a vendéglősökkel is törődni kell már egyszer. A termelők és a kereskedők annyit kerestek, hogy kisebb haszonnal is megelégedhessenek.

2. **A borárak alakulása** ügyében Drucker Jenő dr., a Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesületének igazgatója közli, hogy a magyar borok után az érdeklődés Németország részéről igen nagy és vörösborsban jelentékeny kötés történt 720—800 koronás áron. De a fehérbor kivitele lassan akar megindulni, mert a németek a követelt árat sokallották és a német importcégek arra számítottak, hogy a magyar bor ára a tavasz felé lényegesen csökken. Ez a számítás tévedésnek bizonyult, mert a borspiac az utolsó két hét alatt rendkívül megszilárdult, ami a pénzügyminisztérium által kiadott szeszfőző engedelmekre vezethető vissza. Eddig több mint száz engedelmet állítottak ki az ipari és mezőgazdasági szeszgyárak részére, amelyek több mint egy millió hektoliter bor lepárlására vállalkoztak. Ennek a nyomában nagy kereslet indult meg a lepárlásra alkalmas magyar bor után. (S oda jutunk, hogy vendéglők maradnak bor nélkül.)

A sör.

1. **Lefoglalták a söripar árpáját.** A hazai sörfőzők és malátagyárak árpakontingensét a kormány annak idején 400.000 métermázsával irányozta elő és följozította a vállalatokat, hogy az engedelmzett árpát megvásárolhassák. A Budapesti Hírlap értesülése szerint azonban a Közélelmező Hivatal a sörgyárak árpakontingensét a minap redukálta. Ilyenformán a gyárak részére kiutalt 400.000 métermázsa árpából 150.000 métermázsa feldolgozását megtiltotta.

A szesz.

1. **Tilos a burgonyát szesztermelésre felhasználni.** Egy legújabb miniszteri rendelet az 1917. évi termései burgonyának mezőgazdasági szeszfőzőkben szeszre leendő feldolgozását eltiltja és az Országos Közélelmező Hivatalt vezető minisztert felhatalmazza, hogy ezeket a burgonyakészleteket a közellátás céljaira igénybe vegye.

A piac.

1. **Rendület a gabona- és terményárak megállapításáról.** Az 1918. évi termésből származó mezőgazdasági terményekért követhető legmagasabb árak a következők lesznek:

Buza 60 korona, rozs, kétszeres, árpa, zab, köles, közönséges (lófogu stb.) és kevert tengeri 52, fajtengeri (cinquantin, florentin, putji és fehér gömbölyű) 60, pohánka (tatárka) 150,

bab 100, borsó 120, lencse 150, lóbab 90 ta, karmányborsó 90, takarmánybüköny 140, káposztarepce 120, réparepce 110, vadrepce 55, kender-, len-, tók -és napraforgómag 150, gom-borkamag 100, mák 350, cukorrépa 14, takarmányrépa 8, tarlórépa 23, burgonya 18 korona. A tengeri ára 1919. évi május haváig körülbelül 4—5 koronával havonkénti arányban emelkedik, ha a szállítás nem 1918 októberben, ahem később történik. Emelkedik a burgonya ára is, még pedig fél koronától 6 koronáig, ha a szállítás 1919 június 30-án túl történik. A rendelet megszegését hat hónapi fogházzal, pénzbírsággal és a termények elkobzásával büntetik.

2. **Sajt és vaj.** A sajt és vaj forgalmi bizottság megalakult, a kinevezett Tolnay főfelügyelő elnökön és Reich Samu a szék. f. ö. községi élelmiszerüzem igazgatóján kívül Fekete Miklós dr. kereskedelmi kamarai titkár elnök, és Lottermann Leot igazgatók választották meg. Az iroda vezetőségének összeállítására garancia arra, hogy most már az élelmiszerkereskedelem hozzájuthasson áruhoz s úgy a nagy, mint a kis kereskedők kielégíthessék vevőiket. A kiosztások máris megkezdődtek.

3. **Csemege.** Az üzletek az utóbb kaptak különféle konzervárukat és a gyümölcs- és különféle konzervek kiutalása is most folyik. Egyes boltok e cikkeket megint el vannak látva és a hollandi sajt sem már a protekciosok privilégiuma. Tehát van áru s választék a boltokban.

4. **Fűszer és gyarmatár.** E cikkben valamivel élénkebb lett az üzlet. A készletek birtokosai most már reálisabb árat szabnak, illetve az időknek megfelelő és ajánlataikkal felkeresik a vevőt, aki még tartózkodik és éppen csak szükségleteit fedezi és nem vásárol raktárra. A napokban közményben volt erősebb kínálat. E cikk eseté, 38—42 koronával ajánlották kilogrammját. Szegifűbors szintén olcsóbbodott, 48—50 korona. Tea most már olcsóbbodik, mi egyrészt nemcsak abban keresendő, hogy az orosz béke jelentékenyebb mennyiséghez fog bennünket juttatni, hanem az is, hogy a szezonnak vége és a nagyobb készletek birtokosai szerelnék a régi árakhoz hasonlóan értékesíteni árujukat.

5. **Kertészek a zöldségközéppont ellen.** Az Országos Magyar Kertészeti Egyesület Eszterházy Miklós herceg elnöklésével tartott választmányi ülésén Borhy Sándor szóvá tette, hogy általános panasz a Zöldségközéppont ellen, amely tavaly a virághagyma behozatalra vállalkozott. Igen sokan a virághagyma árát még össze befizették a középpontnak, de hagymát még most sem kaptak. Indítványozta, hogy az egyesület intézkedjék, hogy a behozatalt a Zöldségközéppont kezéből vegyék ki.

6. **A szalámiforgalombahozatala.** A budapesti kereskedelmi- és iparkamara közéletmezési szakcsoportja tegnap ülést tartott, amelyen elhatározta, hogy fölkeri a közéletmezési hivatalt, hogy a konzerváruk makszimális árát rövidéálja és hogy a szalámit, amelyet eddig csak a beszerzési csoportoknak utaltak ki, a nagyközönség részére is hozzák a kereskedelem útján forgalomba.

7. **A petroleum újabb drágítása.** Az ásványolajtermelők bankérdekeltsége akciót kezdett a nyersolajárak fölemezése érdekében. Az osztrák közmunkügyi miniszter ebben az ügyben a jövő héten ankétot tart. Ugy tudjuk, hogy a petroleumkutak tulajdonosai métermázsánként két koáronával akarják az árat megrágitani, aminek

megfelelően a petroleumtermékek hivatalos áráit is megváltoztatnák. Az újabb árdragítás első sorban a magyar falu népét érintené.

8. **A jég makszimális ára.** A főváros tanácsa a belügyminisztériót nyert fölhatalmazás alapján a főváros egész területére nézve megállapította a jég legmagasabb árát. Eszerint 25 kg.-on felüli nagybani vásárlásnál az árak ezek: a jéggyárban, a jégveremben, vagy a nagybani raktárban átvéve mm.-ként 3,50 K, házhoz, üzlethez szállítva 6,20 K. Kicsinyben 25 kg.-on aluli mennyiségekben a jéggyárban, jégveremben stb. átadva kg.-ként 3,5 fillér, házhoz szállítva, vagy az utolsó kicsinyben véve kg.-ként 7 fillér. Az új árak február 25-ikén már életbe léptek. Jéggyárunk a mézárások is hasonló árban kaphatják a jeget.

9. **Eredményes zsirrekvirálás.** Délmagyarországon, különösen Bácskában a zsirrekvirálással jelentékeny eredményeket értek el s az eddig lefoglalt készletek több száz vaggonra rúgnak.

10. **A paprika ára és forgalmának szabályozása.** A hivatalos lap közli, hogy az őrlésre szolgáló csöves, továbbá a feldolgozás alatt álló paprikakészletnek házi és gazdasági szükségletet meghaladó mennyiséget zár alá helyezik. A készletet csak a H. T.-nek vagy bizományosának lehet eladni és február 15-éig megvételre fel kell ajánlani. A száraz elsőrendű csöves paprika maximális ára a termelőnél átvéve kilogrammonként 18 korona. A nem teljesen száraz, nem elsőrendű vagy hibás paprikáért megfelelően alacsonyabb ár fizetendő. Rekvirálás esetén 20 százalékot levonnak az árból. Aki paprikát örökléni kíván, köteles az illetékes községi előjárásnál bejelenteni. E rendelet életbelépése után feldolgozott paprikát csupán a megállapított háromféle minőségben lehet forgalomba hozni. A feldolgozott paprika maximális ára kilogrammonként a következő: elsőrendű áru nagyban 30. (Kicsinyben 35), másodrendű 25 (29), harmadrendű 20 (24) korona. A feldolgozott paprikakészlet tulajdonosa, ha készlete 10 kilogrammot meghalad, köteles áruját 8 nap alatt a H. T.-nek bejelenteni. Az ország területéről való kivitel csak a H. T. útján történhetik. A rendelet már életbe lépett.

11. **Szappan forgalombahozatala.** A tanács közhírré teszi, hogy február 1-től kezdve az egyesített élelmezőjegy szappanjegyszelvényei ellenében a hadi mosószappant ismét árusítani fogják. Az árusítás csakis ama két szappanjegyszelvény ellenében történhetik, amelyek egyike január 21-től február 10-ig, másika február 11-től február 20-ig érvényes. Az egyesített élelmezőjegy e két szelvényére azonban összesen csak egy darab hadi mosószappan szolgáltatható ki. Aki esetleg előzően a február 10-ig érvényes szappanjegyet már beváltotta, a február 11-től február 28-ig érvényes jegy szelvényére már nem vásárolhat. Ez utóbbi szelvény egymagában nem érvényes.

12. **A gyümölcskonzervek szétosztása.** A kereskedelem részére kiutalt gyümölcs- és főzelékkonzervek szétosztását a budapesti kereskedelmi és iparkamara kebelében létesítendő bizottság javaslatára a Közélelmező hivatal fogja végezni. Csakis azokat a kereskedőket fogják a forgalombahozatalal megbízni, akik már a háború előtt is foglalkoztak gyümölcs- és zöldségkonzerv eladásával.

A vendégnek semmi sem drága AMI JÓ

A 200 év óta tennálló

„MAGYAR KIRÁLY” gyógyosztár

készít. ményel:

1/2 kávéskanál szükséges egy csésze teához. || 1/2 kávéskanál szük egy csésze vízhez

„Kormin” citromzamat. Ára 30 K kg.-ként || „Teafix” teazamat. Ára 35 korona kg.-ként

Rum vagy citromzettel

„KORMIN”-VÁLLALAT, Budapest, VII. ker., Károly király-ut 17. szám.

Telefon 166-01.

Tessék egy próbarendelést feladni

Telefon 166-01

Tüzelés, világítás.

1. **Áprilisban életbelép a világítás adó.** A jogügyi bizottság Déri Ferenc alpolgármester elnöklésével ülést tartott, amelyen Borvendég Ferenc tanácsjegyző előadása után lefolytatta a világítási adó szabályrendelete ügyében érkezett belügyminiszeri leiratot. A bizottság azt javasolja, hogy az adó április 1-én lépjen életbe.

2. **A fűtőanyagok szállításának korlátozása.** A hivatalos lap közli a szénügyek kormánybiztosának rendeletét, amelynek értelmében szén, bricket, vagy kokszot vasuton, vagy hajón való fuvarozásra csak az Országos Szénbázottság írásbeli engedélyje alapján szabad feladni. Szén, bricket vagy kokszot közforgalmu vasuti és hajózási vállalatoknak fuvarozás vagy tárolás végett csak úgy szabad elfogadniok és átvenniök, ha a földadó a fuvarlevéllel együtt beszolgáltatja a szállítási igazolványt is. A rendelet február elsején lépett életbe.

Bor, cognac, likőr.

Az utóbbi hetekben több nagy szeszipari tranzakcióról kaptunk hírt. Ezek a nagy pénzügyi műveletek tudomásunk szerint mind az 1917. évi bortermés mértékben utközik nehézségbe magának a bornak a kivitele annyira nő az érdeklődés a bor ipari feldolgozása és a bornak minél nagyobb értékű ipari termékek alakjában való exportja iránt. Az idehaza való feldolgozás azzal az előnnyel jár, hogy nemcsak a feldolgozás haszna és üzleti nyeresége marad idehaza, hanem nagyértékű segédanyagok kivitele is lehetővé válik és a vasuti fuvar is kevésbé érinti a nagyobb értékű termékek kivitelét.

Hogy milyen értéknövekedés érhető el a boripari feldolgozásával, azt a konyak- és likőrkészítés illusztrálja legjobban. Egy hektoliter tiz fokos bor ára ma négyszáz vagy négyszázötven korona. A belőle előállított konyak (tiz liter abszolutszesz) megér körülbelül hétszáz koronát. Az ugyanezen konyak (tiz liter abszolutszesz) felhasználásával előállított mintegy ötven liter likőr megér háromezer koronát. Innen érhető az a lázas igyekezet, amivel meglévő és új likőrgyárakat igyekeznek borpárlat feldolgozására és exportcélokra berendezni.

Tekintettel arra, hogy a bor-, konyak- és likőr-exporthoz rendkívül fontos valuta-érdekek fűződnek, hogy jóformán ennek a kivitelnek a fejlesztése az egyetlen mód, amivel az oroszországi nyersanyagokat megvásárolhatjuk, — a legnagyobb mérvű könnyítéseket kellene tenni abban az irányban, hogy mindenki engedélyt kapjon, akinek képessége és tudása van hozzá, hogy mult évi óriási bortermelésünket konyakká vagy likőrré dolgozza fel. Megtehesse ezt mindenki, anélkül, hogy ez a nagyfontosságú ipar egynéhány cégnek a monopóliumává válna. Semmi sem olyan veszedelmes az export szempontjából, mint aprólékos nehézségeknak a támasztása, amelyek legfeljebb annak az egynéhány cégnek az érdekét szolgálják, amelyek azokon könnyedén teszik túl magukat. Ma országos érdek, hogy kisüstökön, szeszgyárakban egyaránt lehessen a legrövidebb idő alatt bortermésünk javarészét konyakká feldolgozni. És fontos érdekünk, hogy az exportcélokra való

likőr előállítása semmiféle hatósági akadályba ne ütközzen. Csakis a legteljesebb liberalizmus alkalmazásával érhetjük el, hogy megötszörözzük azt az idegen pénzösszeget, a mit a bornak feldolgozott alakban való kivitele útján az országba behozatunk.

Utoljára éppen nem közömbös, hogy egy millió hektoliter bor kivitele után fél milliárd koronát, vagy ugyanezen mennyiség után feldolgozott állapotban 2 vagy 2 és fél milliárd koronát kapunk.

Jó ezt tudni.

Hogyan moshatunk szappan nélkül. A mai szappanszük világban igen érdekes és célszerű Storch német tanárnak kísérlete, mely szerint fehérneműt szappan nélkül is moshatunk.

Kísérletképen olajos laboratoriumi törölköt mosott és mikor ez sikerült, saját háztartásában folytatta a kísérleteket és azóta különféle fehér-folytatta a kísérleteket és azóta különféle fehérneműnek rendszeres mosását e szerint a módszer szerint végzik. A régi rendes mosásnál a ruhát először langyos szappanvizben való áztatás után mosószóddával és szappannal mossák. Másodjában forró szappanos szóddásvázben újra átmossák és végre hideg szappanos szóddavázben főzik, ebből kimosva öblögetik.

Ehelyett a régi rendszer helyett Storch egy keveréket, ugynevezett aljat használ, melyet kaolinból (porcellánföldből) és szóddából készít. 10 liter mosófolyadékhoz 5 deka kaolin, 2 és fél deka jegeces szóda vagy egy deka száraz, poralaku ammoniakszóda szükséges, melyet egy deci vízben oldunk fel.

A szódat vízben feloldjuk. Ha előbb megtörjük, gyorsabban oldódik. Ezalatt az agyagot mozsárban megtörve, fazékba tesszük. A szódaoldatot reá öntjük és várunk, míg az agyag magába szívta (körülbelül 2—3 percig), ekkor egy fakánállal jól elkeverjük, hogy darabok ne maradjanak. Két perc múlva újra keverjük, miáltal egy tejfelhez hasonló folyadék képződik.

Az anyagok keverése után az alj elkészült. Ezt 10 liter vízzel keverjük és ez a folyadék pótolja a szappanos szóddalugót. Ha elkészülte után nem használjuk fel azonnal, újra erősen fel kell keverni, hogy az agyagrészeszkék a folyadékokban egyenletesen oszoljanak szét.

A folyadék minőségétől eltekintve, a mosást éppen úgy kell végezni, mintha szappanos lugót használtunk volna. Szappan egyáltalán nem szükséges.

Szokás szerint az igen piszkos vagy foltos részeket még külön is beszappanozzák s az aljból egy kávéskanálnyi a foltra öntve, az teljesen megtisztítja.

De a háziasszonyoknak egy körülménnyel meg kell barátkozniok, szappan nélkül nincs hab, a ruha nem ahdos.

Ha a szódaoldatot nagyobb mennyiségben egyszerre óhajtjuk elkészíteni, úgy egy kiló jegeces szódat, vagy 40 deka porszódat 4 liter vízben oldunk fel és levegekben elraktározzuk. Ebből az oldatból 100 gramm anyaghoz szűken mérve egynegyed litert veszünk és ebből 20 liter mosófolyadékot készítünk.

Megjegyzendő azonban, hogy alkészítéshez nem minden kaolin alkalmas. Jóságáról meggyőződhetünk, ha a fent leirt arányban (5 dekaival) próbát teszünk. Ha a keverék tejfelszerű, akkor az agyag megfelelő. A szóda használatától a ruhát nem kell féltetni, mert a régi módszer szerint sokkal több szóddával dolgoznak, másrészt pedig a gyapot és vászon tiszteres szódaoldattal való főzés által sem szenved.

A mosásnál készítése oly egyszerű és gazdaságos, hogy a vele való mosás először kísérletképen minden háziasszonyoknak melegen ajánlható. Kaolint drogériákban lehet kapni.

Társasvacsorák.

1918. március hó 8-án: Schuller Ferenc vendéglőjében (V., Vilmos császár-ut 68. sz.)

1918. március hó 15-én: Verböczy Lajos vendéglőjében (IV., Városház-u. 3/5.)

Ajánlunk azonnali szállításra:

Cocnac. „Vieux Fagon“ 7/10 palack ...	K 24.—
„Vieux Fagon“ 20/100 „ ...	„ 12.—
„Világosi „Marty“ 7/10 „ ...	„ 28.—
Valódi „Megylikőr“, Likőrök, Rumatoł sítb. stb.	
Tea, valódi Suchong, Császárkeverék és „Park Club“ csomagokban.	
Cacao (Ila) minőség, csak szabadon...	„ 80.—
Bors, őrlött-vegyített, igen zamatos és erős ...	„ 78.—
Kömény, levantel ...	„ 48.—
Kénlap I. áru 20/24 szelet csomagja ...	„ 12.—
Rizskeményitfőpótló kilója ...	„ 12.—
„ „ karton 100 levél ...	„ 82.—
Fehérgyantapótló kilója ...	„ 3.—

SCHWARZ és TAUBER
gyarmatáru nagykereskedők NAGYKANIZSA.

Eladó

a dunaföldvári

Nagyvendéglő és Szálloda

a piactéren

a legforgalmasabb helyen.

Egy emeletes, 7 vendégszobával, emeleti nagyteremmel (ezidőszerint mozi van benne) nagy istállók, kerttel, nagy udvarral. Összterülete 909 □ öl. Kiváló üzlet nagy forgalommal. Közelebbi értesítést ad opcióval megbízott:

SOPRONYI FERENC

Dunaföldvári Takarékpénztár ügy. főkönyvelő.

ELADOM!

Beregvármegye Nagymuzsaly községében termelt

HEGYI BORAIMAT

és pedig az alábbirt egész mennyiséget egy átlagárért, vagy 200—250 hektoliternyi legkisebb részletekben külön árákért. Van: 1100 liter 1915 évi furmint és muskatály, melyeknek szesztartalma Malligand szerint 12.2—13.5, 263000 liter 1916 évi termés, mely 1/4 részben furmint rizling és muskotály, melyeknek szesztartalma Malligand szerint 10.25—12.46000 liter 1917 évi termés, lehozva, mely Malligand szerint megmérése nincsen, de szesztartalma legalább eléri az 1915 évit. Mintegy 400 hektoliter hordót is átadhatok.

A vételár és egyéb eladási feltételekről felvilágosítással szolgál:

WACHTENHEIM JÓZSEF
borügynöksége BEREGSZÁSZ

Dr. SZÉKELY KÁLMÁN várm. főorvos.

KÖLCSÖN

bármilyen összegben, esetleg kezes nélkül is.

Részlet-fizetések megegyezés szerint. Vagy hadikötvényeket és azokra kölcsönöket ad előleges díjazás nélkül, valamint jelzálog-kölcsönöket is ad. Ajánlatok a válasz postabélyeggel együtt a következő címre küldendők: :- :-

PERKÓ FRITZ, Wien, XIX., Obkirchergasse.

SCHUNDA V. JÓZSEF

cs. és kir. udvari szállító, a m. kir. operaház, a m. kir. orsz. zeneakadémia, a nemzeti zenede, az összes budapesti színházak stb. szállítója,

a pedálcimbalom és a rekonstruált tárogató egyedüli feltalálója.

Budapest, IV., Magyar-utca 16.



Magyarország legnagyobb és villamos erőre berendezett hangszergyára. ❖

KOMLÓS-FÉLE

Paprika és Őrlött Fűszeráru nagykereskedés

Budapest, VIII.,
József-u. 35-37.
Telefon: Jozsef 61-12.

ÓRIÁSI MEGTAKARITÁS

Az árak ab raktár Budapest értendők, postacsomagok 200 kronán felül és vasuti küldemények számla ellenében előre fizetendők.

„TEEMITRUM“

Tea rummal

kitűnően bevált teapótlószer

A „TEEMITRUM“ elsőrendű fontosságu tömegélelmezésnél. A „TEEMITRUM“ jószág, zamat tekintetében teljesen pótolja a legjobb teát és rumot. A „TEEMITRUM“ egy csésze forró vízben egy kávéskanálnyit töltve a legízletesebb teát szolgáltatja.

1 kgr. üvegben per üveg K 70.—

1/2 „ „ „ „ „ 35.—

1 üveg circa 1000 csésze teát ad.

Teemitrum össze nem téveszthető más értéktelen gyártmányokkal.



Tisztelt szaktársaim becses figyelmébe ajánlom az általam feltalált

gyors-szűrőmet s egyszersmind fejtő-tölcséremet

mindenféle italok szűrésére. A készülék ára 17 korona. — A postai kezelés egyszerűsítése végett kérem a rendeléseknél az összegnek címre való előzetes beküldését. — Kartársi tisztelettel!

Vermes Dávid

venédlős — Káránsebes

Fővárosi Sörfőző R.-T.

Kőbányán
már az első évben
248.000 hl. sört

gyártott, ez bizonyítja legfényesebben söreink kitűnő minőségét.



Szent István duna malátasör utolérhetetlen

Gyártja a

Kőbányai Polgári Sörfőző R.-T.

Budapest—Kőbánya.

LITTKÉ L.

pezsgőboryár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg és császári és királyi fensége, Salvator Lipót és cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.

PEZSGÓFAJOK:

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

Nyári helyiségek
világítására a legalkalmasabb a

GERMANIA

acetylen asztali lámpa,
mert teljesen szélmentes és lángja a legnagyobb viharban
sem imbolyog. De mint szoba-lámpa is tökéletes, mert
teljesen szagtalan. Különös előnye: egyenletes, nagyfényű
világosság, teljesen tiszta. Kivitel gyönyörű és
bármely asztal díszül szolgál. Tartálya rendkívül
finoman polirozott és nikkelezett fémből készült.

A lámpaernyő levehető. Magassága 470 mm.
Súlya 1250 gramm. Carbidtartalom 800
gramm. Egési tartam legalább 6 óra.

Ára 95 kor.
Tartalék égő, bár-
mely 1 mpához, da-
raonként 1 korona.



Ára 9^{kor} kor.
1 kilogramm carbid
légmentes dobozban
állandóan raktáron.

Megbízható másolatokat (étlapokat stb.) csak a
N A K I T Ó N
sokorosító készülékkel nyerünk. A másolatok
nem ugranak össze. -: Kezelése egyszerű.
Ára 24x36 cm. magasságban teljes felszereléssel K 50.—

K a p h a t ó k

Közgazgatási kiadó és terjesztő vállalat r.-társ.
Budapest, IV., Veres Pálné-utca 3.

1359. szám.
1918.

Hirdetmény.

Nagymaros nagyközség

„Korona“ vendég- lője és kávéháza

folyó évi március 17-én d. u. 3 óra-
kor a városházán lesz bérbeadva.
Feltételek az előjárásnál
megtekinthetők.

Nagymaros, 1918 február 27.

Előjáróság.

1 klg. jó minőségű urigomba

Kor. 34.—

Kapható:

ENGEL MIKSA cégnél LOSONCZ.

Alapított 1820.

Fanda Ágoston és Zimmer Péter utóda

Zimmer Ferenc

halnagykereskedő, csász. és kir. udvari szállító

Budapest

Telefon: József 48-94. Sürgőnyelv: Zimmer halászmester Budapest

Hirdetéseket felvesz a kiadóhivatal.

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.

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. Angyalföldi jég-
verem: Telefon 115-85. Budai jégverem: Telefon 43-40. Vidékre X. Külső Jászberényi-út 11.
Telefon: József 56-36 és József 56-38. Palacksörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső
Jászberényi-út 11. szám. Telefon: József 56-37. Budapestre a városi sörraktarakban is.

Beled községben (Sopronmegye), a fentcában levő modernül épült saját házat szán-
dekozom halálessét és orogség miatt örök árban eladni, legvégső esetben berbe adni.

Házamban 25 év óta

**szálloda, kávéház, vendéglő
és mézárós üzletet vezetek.**

Feltételek megtudhatók a tulajdonosnál.

Esetleg privátnak is eladó berendezés nélkül.

OBLATT MIKSA központi szálloda tulajdonosa **BELED.**

