

# 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.  
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.  
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## IHÁSZ GYÖRGY

a „Vendéglősök Lapja“ megalapítója és felelős szerkesztője nincs többé. A Mindenható végtelen kegyelme megváltotta őt hosszas szenvedéseitől. Az Ur jót cselekedett, mikor e hó 15-én — a „Március Idusa“ hajnalán — Ihász György fáradt porhüvelyét életének 58. évében a földnek rendelte vissza és az utolsó pillanatig is fenkölt és nemes lelkét magához szólitotta. Az, aki Ihász Györgyöt megértette, aki vele együtt gondolkodni és érezni tudott, számos ismerősei, jóbarátai, munkatársai és alkalmazottai bizonyosan csak azt kívánják, hogy aludja hosszú álmát békében s legyen pihenő testének nagyon könnyű a magyar haza drága hantja.

Ihász György, lapunk megteremtője és annak három évtizeden át szellemi intézője, nem tartozott az ugynevezett tuczat-emberek sorába. A magyar vendéglős- és kávésipar büszke lehet az elhunytára, mert a demokratikus gondolkodású szerkesztő mindenkor szinte büszkeséggel emlegette, hogy ő a szakmának testéből való test és véréből való vér. Sokan vannak az országban még ma is, akik a megboldogult Gyuri bácsit a székesfehérvári Kehrer-kávéházban mint pikkolót ismerték.

Ihász György már a múlt század nyolczvanas éveiben — elvetve nemesi prédikátumát — szívesen állott be »kellner«-nek, pedig szülei teológiai pályára szánták. Kehrer, német ember letére, — ez volt Ihász szerencséje — hamarosan megszerette, szinte dédelgette a csinos, ildomos pinczérfiut. De különös kegyében állott a kávéház törzsvendégeinek, akik az akkori »kutséber« pinczerekkel szemben Ihászt jóakarólag felkarolták.

Tanonczidején még alig esett tul, mikor nekigyürkőzött az irodalomnak. Tanult, olvasott sokat s hozzáfogott egy kisebb élcslap szerkesztéséhez s kiadásához. Egyik legjobb barátja, munkatársa és lelkes pártolója volt ez időben — sajnos — a már szintén elpihent Barna Dóri, akit mi közöttünk csak »Dadus«-nak szólítottunk. Ihász és Barna csinálták együtt — ha jól emlékszem — a »Lámpás«-t.

Ihász György alkotása, a »Lámpás« azonban csakhamar kialudt. Ekkor, ugy 1882-ben, még Székesfehérvárott óhajtott nyélbeütni az első magyarorszövegü vendéglőipari szaklapot, de nem tudta megszerezni a szükséges 800 forintnyi részvénytökét, ami akkor — legalább neki — nagy pénznek tetszett.

Eszméjét Székesfehérvárott kivihetetlennek látva, Ihász 1883-ban Budaepsten találjuk. Eleintén szerényen s visszavonultan szakmáját folytatta. Takarékosan, mondhatnók szükösen élt s filléreit összerakva, készült képzelt diadalutjára, a lapkiadói és szerkesztői dicsőségre. Hiányos tudását olvasással egészítvén ki, végre beteljesült vágya. Megjelentette a »Vendéglősök Lapja« első számát. De aprópénze ekkor már annyira elfogyott, hogy csak akkor tudott megvacsorázni, mikor az első magyar vendéglős előre megadta neki az első évi előfizetési díjat. Ihász nagy energiájú munkát végzett az akkor még erős budapesti német világban. Lapjának önmaga volt kiadója, szerkesztője, munkatársa, előfizető-

és hirdetési-szedője. Ő volt az adminisztrátor és kifutó. Ezidőtájt a szállodások és vendéglősök javarésze tisztán német volt, tehát nem is nagyon örültek a magyar szaklapnak. Sokan nem bíztak a lap életképességében. Törpe egyesületük jegyzőkönyveit németül vezették, a tagok németül dikciózta s csak kevesem voltak hajlandók: »wegen dem Ihász ungarisch zu sprechen.« Végre keresztülment egy indítvány, mely a német-magyar jegyzőkönyv-szerkesztést tette kötelezővé.

Az első Budapesten megtartott Országos Kiállítás Ihász helyzetén sokat javított. A »Vendéglősök Lapja« a szakmának lelkes s hasznos közlönye lett. Magas színvonalu tartalma összehozta, tömörítette a magyarul érző és beszélő kartársakat és a kiállítás befejeztével lapja az ország minden jobb vendéglősének kedvelt barátjává vált. A kiadó egyszerre megszabadult anyagi gondjaitól, nevét a tóváros VII. kerületében ismerni s becsülni kezdték.

Később kétszer is felleptették 48-as programmal képviselőjelöltnek. Habár tudta, hogy megválasztva nem lesz, mégis mindenkor azt mondta: »a zászló becsületéért fellepek.«

Még sokat irhatnánk lapunk néhai alapítójáról, mert sajtóságos gondolkodásmódja, zamatos magyarsága és élete folyása a kopsorsóig olyan érdekes és feljegyzésre méltó epizódokkal tarkázott, hogy könyvbe szorítva, sok ember tanulhatna belőle.

Sajnos, jött egy idő, mikor Ihász váratlanul meghasonlott önmagával, meggylölte az emberi társadalom egy részét. Tettereje ettől kezdve hanyatlott, barátait, ismerőseit mindinkább kerülte. Beteges lett! Gégehurutja elvitte a pesti Akácza-utczából a Duna budai oldalára. Itt édegetlenül, zsörtölődve és nehezen várta az idei kikeletet, hogy délvidékre mehessen üdülni, gyógyulni, mert amint sokszor változa, jelezte: »egy alapvető vendéglőipari munkám megításához még egy kis egészségre van szükségem.«

Megjött a tavasz! De az öreg »Gyuri bácsit« már nem érte itt. Kikerülték egymást.

A tavasz még sokszor betér ezután is hozzánk, de Ihász György többé soha.

Kartársak! Mi, akik Őt igazán szerettük, tartsuk meg még sokáig emlékezetünkben; megérdemli, mert iparunk telvirágzása és boldogulásáért dolgozott, küzdött. Az első magyar »Vendéglős Lap« megalapítóját csak a tisztelet s megbecsülés illetheti meg.

Isten adjon örök nyugodalmat neki.

# Szimon István

BUDAPEST, V., AKADÉMIA-UTCZA 7. szám.

Csemege, fűszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállítója. **Detail üzletek: Budapest több pontján.**

**Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60**

## Kóser vagy hamis borok?

A fenti czim alatt »Az Est« f. hó 11-iki számában a következő tartalma közlemény jelent meg:

»Feljelentést tettek Maloschik Róbert Dobutcza 78. szám alatti vendéglős ellen borhamisítás miatt. Megjelentek a vendéglőben az állandó borvizsgáló szakértő-bizottság kiküldöttjei s miután több gyanus bort találtak, megindították az eljárást a vendéglős ellen. Maloschik az eljárás során azzal védekezett, hogy a gyanusnak talált borok közt van palesztinai aszu és palesztinai édeskés vörösbort, amelyet mint kóser bort vásárolt Palesztinából.

Az állandó borvizsgáló szakértő-bizottság megkérte az osztrák-magyar jaffai konzulátust, hogy szerezzen be tanusítványt a bor eredetéről. A konzulátus kérésére a jaffai rabbi héber nyelven kóser-igazolványt állított ki, amelynek eredetijét a konzulátus megküldötte a borvizsgáló szakértő-bizottságnak. A borvizsgálók természetesen nem tudták elolvasni a rabbi írását, megkérték tehát dr. Adler Illés budapesti rabbit, hogy fordítsa le. A fordítás így szól:

Az ide mellékelt 834. sz. kóserági igazolvány tartalma:

Az összeg: két hordó. Az egész bor küldetett Richon Le Cion pinczéiből, le vannak a hordók pecsételve az ide mellékelt pecséttel. És ezen pecsét igazolja, hogy kóser, még Pészáchra is. Nem tartalmaznak semminemű tilalmast, mert a borra én ügyeltem állandóan a készítés kezdetétől fogva, egészen a hordók lepecsételéséig, az elszállítás idején minden dologra, amely a kóseragra vonatkozik. De sokkal értékesebb ezen bor, mert elvégeztetett rajta a szent parancsok, amelyek a szent földre vonatkoznak. Adtunk belőle tizedet és adományt a törvény és előírás szerint. Azonkívül megbízható hittudós ügyelt a szőlők fölött, hogy vigyázzon a nyerstelenség és a különböző fajok összevegyítése fölött.

Igazolásul Richon Le Cionban, vasárnap, Sevát hó 12-ikén, 5674-ik évben.

József, atyjámnak és mesteremnek, a tudós Naftáli Herznek, a Levitának fia.

Bélyegző:

József, fia a tudós Naftáli Herznek, a Levitának, szent emléke áldott, aki ezelőtt Jaffában volt rabbi.

A borvizsgáló bizottság az aktákat a kóserági igazolvánnyal együtt elküldötte a főkapitánysághoz. Most az iratok Kaveggia Béla rendőrkapitány előtt fekszenek, aki a kóserági igazolvány alapján fogja meghozni az ítéletet.

Lapunk egyik munkatársa, kinek már ezelőtt 10—12 évvel volt alkalmá a Palesztinaborok és cognakok különböző fajtáit végigkóstolhatni, a fenti esethez eme megjegyzéseit küldte be hozzánk:

Richon Le Cion a »Juif Colonisation-Association« egyik legnagyobb bortermelő vidéke. Ide telepítette le a párisi Rothschild-ház által alapított egyesület a múlt század utolsó tizedében és e század elején az Oroszországból kivándorlott és elűzött zsidókat.

Ezek legelső sorban a bortermelésnek, utána pedig különösen a híres jaffai narancstenyésztesnek szentelték erejüket s idejüket. Szorgalmas munkájuk nem volt hiabavaló, földjeik bőven hozták a gyümölcsöt, sőt némely esztendőben többet is, mint kellett volna. Amikor azután az újonnan telepített szőlők teljes hozamokat értek el, sok küzdelembe került a boroknak fogyasztópiacot szerezni, amit a szűk körülmények között munkálkodó s élő zsidók megteremteni soha sem tudtak volna. Ismét a párisi Rothschild-ház sietett védenzei segítségére. A »Juif Colonisation Association« (röviden IKA) csakhamar megalapította a palesztinai borok raktárait Párisban és Hamburgban; felállította ügynökségeit Berlin, Basel, Genf, Zürich, Bécs s a kontinens egyéb városaiban.

E sorok írója jól emlékszik arra, mikor a Richon Le Cion borai mint hajórakományok ezer hektoliter számra érkeztek Marseille és Hamburg kikötőibe s olcsó árai, de mégis kitűnő minőségeiknél fogva hamarosan keresett áruvá lettek. Természetes, hogy ezen borok úgy a talaj, valamint az általunk irigyelt éghajlat hatása alatt a magyar boroktól elütő vegyi összetételt mutatnak. Egyebekben a palesztinai borok, különösen palaczkra fejtve, aromatikusság és magas szesztartalmuknál fogva megbecsülésre érdemes italok. Németországban és a Svájcban a 12—13 fokos olcsóbb fajták a borházasítás céljaira szívesen vásároltattak. Palaczkozott, gyengébb, 9—10 fokos palesztinai borok, de kiválólag édeskés vörösbort, ha azok rendes pinczekezelésben

részesülnek, az első minőségük közé sorolhatók.

Ha Maloschik Róbert kollégánk a szóbanforgó kóser borokat természetes minőségükben nevelte s iskolázta, úgy vajmi kevés oka lehet a rendőri büntetéstől rettegnie. Borainak megbírlásához beszerezhet akár Németországból, akár a Svájcban számos vegyelemzési bizonylatot, mert ott ezeket az egészségügyi közegek ismételt és sokszor megvizsgálták. Nem akarjuk elhinni, hogy Maloschik ur a palesztinai borokat manipulálta volna; ha igen, akkor még a kóser bora sem kóser.

## Külföldi birói ítéletek

a bécsi Mumm-pezső és a pezsőgödögök megtérítése ügyében.

Tudjuk, hogy a nagy haszonnal járó élelmi- és élvezeti cikkek utánzása és minden időben a tisztességtelen verseny, az utánzás és hamisítás eldorádóját képezte. Ez a jelenség minden elképzelhető kinövésével együtt, nevezetesen a pezsőboroknál észlelhető. Ha volna ember, ki idejét a pezsőborok eladásánál mutatkozó visszaélések megírására szentelné, bizonyosan egy igen érdekes és vaskos munkával gyarapíthatná a borszakma irodalmát. Lapunk erre nem vállalkozhatik, azért itt csak a következő két esetről számolunk be:

I. A bécsi büntetőbíróság f. évi február hó 16-án Weisz Berthold ottani kereskedő ügyében ítélték. Vádlott 1913-ban úgy Bécsben, valamint Rheimsban is bejegyeztette a nagyhangzású »Henry Mumm & Co. Maison fondé 1913« czéget. A cég tagjai voltak: Weisz Berthold, kiről a vád azt állítja, hogy kitanult posztókereskedő, de a pezső- és borüzemről fogalma sincsen és Mumm Henrik üvegeslegény, aki Mecklenburgból származik, de a vádemelés után megillant.

A büntetőeljárás a kísérleti-intézet láttelepe alapján indított meg, mely 1914. évi január havában megállapította, hogy a fenti hangzatos cég alatt forgalomba hozott pezső, habár palaczkonként csak 2 korona értéket képvisel, mégis 5—7 koronáért adott el. A szakvélemény leszögezi, hogy a vevők megtévesztése a palaczkok adjusztálásával történt, mert az utóbbiak futólagos rátekintés mellett azt hihették, hogy a fran-

## 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 jégverem: Telefon 115—85. Budai jégverem: Telefon 43—40. Vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. Telefon 52—58 és 52—60. Palacsörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 59—58. Budapestre a városi sóraktárakban is.

## SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

elsőrendű természetes, szénsavdús asztali gyógyvíz.

Bornak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

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



# BORHEGYI F.

borkereskedő

Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)  
Pinczék: Budafokon és V. ke-  
rület, Gizella-tér 4.. szám alatt.



# BORHEGYI BOR

Ajánlja a legjobb: francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőrö-  
ket gyári áron. Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a  
legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és  
pontosan teljesíttetnek.

## Polgár Sándor Telep

Fajszőlő Uradalom, Heves. 12. szám

Termelt fajboraink ismertetése:

a) **Siller borok:**

világos vagy sötét színben. **Nemes-  
kadarka** és **nagy burgundi** sző-  
lőkből szürve. Kedvelt asztali borok.

b) **Fehér asztali borok:**

Fehérre szűrt **kadarka**. Kissé sárgás  
színű ital. Szodafrocshoz nagyon alkalmas  
**Mézédes fehér** és **ezerjő**, gyönyörű  
zöld színben Edeses, kellemes ízű borok,  
Mindennapi étkezéshez legalkalmasabb.

**Kövidinka**. Szintén zöldfehér, aromás.  
jóízű bor. Sokan többre becsülik a riz-  
lingnél.

c) **Fehér pecsénye borok:**

**Rizling**, legkedveltebb és általánosan  
fogyasztott tüzes és testes bor. Aszta-  
li bornak isalkalmas.

**Veltelini** és **furmint**, nehéz, erős  
csemegeborok. Palacozásra igen alkal-  
masak. Lakodalmaknál és diszebedéknél  
nélkülözhetetlenek.

**Muskotály**, finom muscat zamatu és  
illatu királyi ital. Inyenceknek való.

d) **Vörös borok:**

Vegyes **vörös** bor: fekete fajszőlőkből  
vegyesen szürve. Aki állandóan vörös  
bort iszik, ezt rendeljen.

**Burgundi**, finom pecsénye bor, sötét  
színű, tartalmas, erős.

**Carbenet**, legfinomabb, nehéz gyógybor,  
felséges izzel és illattal.

**Vendéglősök egész évi szükség-  
letüket lekötethetik és havonta  
vehetik át a szükséges mennyi-  
séget. — Kérjen ajánlatot.**

### Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzebtárca (papi-  
rospénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára)  
van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön  
beillesztve, hanem a felső rész az aljával egy darab-  
ból készült — a legjutányosabb árak mellett szerez-  
hetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

## Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlégek tucatanként 2, 3, 4, 5 és  
6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumí-  
harisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb  
betegápolási cikkekben.

### Eredeti Emmenthali

továbbá különböző kemény  
és lágy **sajtokat** csakis  
legfinomabb minőségben  
legolcsóbban szállít

A nyugat-  
magyarországi  
sajtgyárak és  
kiviteli vállalat

Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

## LITTKÉ L.

pezsgőboryár-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.

### PEZSGÓFAJOK:

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

## Iparsó

fagylalt, jegeskávé, hidegké-  
szitmények előállításánál a jég  
sózására, valamint hűtőkészü-  
lékekhez. Minden felvilágosi-  
tást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kér-  
dezősködéssel díjmentesen nyújt

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

## Mielőtt

szükségletét  
valódi hegyi  
málna

## szörpben

fedezné, kérjen  
mintázott ajánlatot

## STEINER ÉS LÖWY

első beszterczebányai  
hidraulikus gyümölcs-  
sajtoló és szörpgyártól  
Beszterczebányán

## Seifert Henrik és Fia

cs. kir. és udvari tekeasztalgár. Császári és  
királyi szabadalmazott jégsekrengyár. :::  
Budapest, Dob-utca 90 szám.

Árjegyzéket vidékre  
ingyen és bérmentve.

Áldás a szenvedőknek a világhírű városligeti szénsavdus

„ILONA“ Artézia Bort, étvágyat,  
ásványvíz. kedvet javít.

Gyomorrontást, bűt, haragot elhárít. Hához szállítja:  
„Artézia“ R.-T. Budapest. Telefon 60—72.

# Cognac

## Czuba-Durozier et Cie.

francia cognac-gyár

## Promontor.

Alapított 1884-ben.

628—915.

## Hirdetmény.

Szőny község nagyfogadója  
a hozzáfűzött korcsmajoggal folyó évi  
április hó 7-én d. u. fél 4 órakor  
a község házában nyilvános árverésen

### haszonbérbe adatik.

Haszonbér kezdődik április 24-én és tart 6 éven át.  
Kikiáltási ár 800 korona, mely-  
nek 50 százaléka az árverés alkalmával kész-  
pénz vagy óvadékképes értékpapirban le-  
teendő.

Arverési feltételek Szőny község-  
házában a hivatalos órák alatt  
betekintethők.

## Előljáróság.



## DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.T. BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palaczk-töltés

Ajánlja kitűnő 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.



Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt



## kincstári borok



és a földmivvelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló  
„Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze” Főelárúsítója

**BELATINY ARTUR** Központi iroda és raktár: Buda  
pest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32

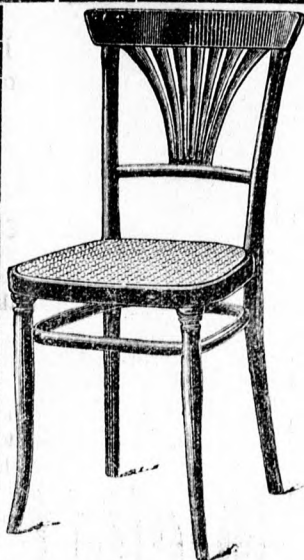
## AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

**KOLOZSVÁROTT.**

Sürgönczim: Bortermelők szövete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehé- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyogyborait.  
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.



## „MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLI-  
TOTT FABUTORGYÁRAK R-T

Központi iroda:

BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.

Telefon 89—51.

Eladási telep:

BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.

Telefon 107—64.

GYÁRAK: Besztercebánya, Boros-  
jenő, Ungvár, Varasd.

Mindenemü hajlitott fabutor  
és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő beren-  
dezésekre esinosan kiállított gyárt-  
mányait.

## Vendéglő

hadbavonulásért azonnal kiadó több évre Kolozsvár  
főterén évi 9500 K-ért lakással együtt. Régi nagyforgalmu.

**elsőrangú bor és sör csarnok.**

Értekezhetni: Budapest, I. Verpeléti-ut 5. földsz. 4.  
vagy Kolozsvár, Monostori-ut 51. szám alatt.

## Köbányai Polgári Serfőző R. T. BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MARGLÓDI-UT 17. a köztemető villamos mentén

Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.

Szállítási osztály: 136—38. Budai raktár: II., Margit-körut 89. Telefon 173-65

Városi raktár és iroda: Népszínház-u. 22. Telefon „József” 21—91.

Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár „Telefon 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordó-  
ban és palaczkokban minden világrészbe. Amely kiállításon részt vettünk,  
mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kiténtetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk  
páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlyival bír söreink megítélésénél azon  
kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykorú serfőzdek között egész  
Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselőteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és  
a külföld főbb piacain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly,  
London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.

czia G. H. Mumm rheimsi cég pezsgőjeit vették meg. Weisz és Mum ügynökei azt mesélték, hogy Mumm Henrik a rheimsi pezsgőgyár egyik kivált tagja s Bécsben letelepedvén, megalapította a versenyüzemet. Mumm Henrik hátrahagyott leveleiből kitűnt az is, hogy a Henry Mumm és társa bécsi cég Rheimsban csak színleg létezett, tehát ez is családi jellegre mutat; de kitűnik az is, hogy a cég különösen a pezsgőfogyasztók legnagyobb részének tudatlanságára és csekély szakértelmére és olyan vendéglősök nyereségvágyára spekulált, ahol sok pezsgőt szoktak elköttyavetjélni.

Weisz Berthold bűnösségét tagadta és rámutatott azon körülményre, hogy palaczkjait — a megtévesztés kikerülése céljából — a francia Mumm-cég üvegeitől feltűnően elütőleg adjusztálta. Aki szakértő, az rögtön tudhatta, hogy nem eredeti Mummról van szó. Felolvastatott a bizonyítási eljárás folyamán a vádlottnak képviselőihez intézett egy körirata, melyben ezek kitaníttatnak, hogy a vádlott és a G. H. Mumm-cég között semmi közösség nem áll fent és hogy képviselői a megtévesztéstől óvakodjanak.

A meghallgatott szakértők kijelentették, hogy a Henry Mumm és társa pezsgőbora nagyon ócska gyártmány s árban 2—3 koronánál többet nem is ér.

A bíróság Weisz Bertholdot, miután személyes családi szándéka bizonyítható nem volt, felmentette.

Reánk nézve csak annyiban bír ezen ügy fontossággal, mivel Bécs Budapesthez nagyon közel fekszik. Érdekes volna tehát megtűdni, hogy nálunk nem árulják-e ezeket a »posztós és üveges« által gyártott pezsgőket méregdrága áron?

II. F. évi február hó 10-én Mehr Ottó a tisztességtelen verseny vádja alatt állott a mainzi országos bíróság bűnügyi osztálya előtt. Ezen ügy már 1913. évi november havában is foglalkoztatta ezen bíróságot, melynek ítéletét azonban a Birodalmi bíróság feloldotta és az elsőbíróságot új tárgyalás megtartására utasította.

Vádlott, ki a háboruban elesett társával együtt, export- és importüzletekkel foglalkozott, a Leon Chandon rheimsi pezsgő-céget is képviselte. Hogy ezt, a champagnermárkát eredményesebben vezethesse be, Mehr többek között egy mulatóhely pinczéirenek 20—60 pfennig dugópénzeket ígért és fizetett, amiért ellene a »Védjegyzett áruk gyárosainak egyesülete« bünföljelentéssel élt. A tárgyalás folyamán vádlott tagadta bűnösségét, mert senkit sem megvesztegetni, de még csak befolyásolni sem akart. Szerinte csak borralalóról volt szó. A tanuként kihallgatott pinczerek egybehangzólag azt vallották, hogy ők a pezsgőt nem a borralaló kedvéért, hanem kitűnő minősége miatt ajánlották. Az országos bíróság 1913-ban a vádlottat felmentette, miután — amint az indoklás kiemeli — nem birt tudatával annak, hogy büntetendő cselekményt követ el.

Ezen elsőbírósági ítéletet a birodalmi bíróság jogi indokokból megsemmisítette. A fent jelzett tárgyalási napon az ügyészség

beigazoltak látta a tisztességtelen verseny felforgó összes tüneteit és a vádlottra 50 márka pénzbírság kirovását kéri. A bíróság vádlottat 30 márka megfizetésére ítélte, de eltekintett az ítéletnek publikálásától.

Vajjon nálunk is ilyen értelemben hoznák meg ez ítéletet? *lk.*

**A Vendéglősök Lapja**, mely a megboldogult *Ihász György* vezérése alatt egy emberöltőn át odaadásal és hűséggel szolgálta kartársaink érdekeit, továbbra is kötelességének tartja, hogy azt a szeretetet, melyet előfizetői és a vendéglős társadalom részéről eddig is évről-évre léptenyomon tapasztalt, ezentul is megérdemelje. Az örökösök gondoskodnak róla, hogy e szépultu és nagy szolgálatokat tett lap vezetése olyan kézbe kerüljön, mely a vendéglősipar érdekeit viselő zászlót fenn lobogtatja. A kiadóhivatal szintén lelkiismeretesen és pontosan fogja teljesíteni feladatát. Kérjük igen tisztelt előfizetőinket és hirdetőinket, hogy jóindulatukat lapunk irányában továbbra is fentartani sziveskedjenek.

## A budapesti vendéglők hadi étlapja.

Az »Esti Ujság« legutóbbi egyik számában tudósítójától eredő következő közleményt tette közzé:

A háború folytán drágább lett az élelmiszer. A húsárak jelentékenyen emelkedtek, lisztet, mint tudjuk, még ökölrel sem lehet kapni, s a folytonos mizériák következtében a vendéglősök ipartársulata elhatározta, hogy érdekei megóvására újabb rendet terem a vendéglőkben. Elsősorban kevesebb ételneműre rendezkednek be. A választék kisebb lesz, inkább olcsóbb ételek fognak készülni, az árakat pedig tíz-tizenöt százalékkal felemelik. Hogy azonban ez az áremelés az étlapon ne legyen feltűnő, abban állapodtak meg, hogy az árkülönbözetet a körítésben tüntetik fel. Ezentul a sültkekhez vagy más ételneműekhez nem jár körítés, illetve a körítést külön kell megfizetni. A körítésért husz-husz fillért fizetnek maguknak a vendéglősök s így az étel, ami például egy korona havan fillérbe került, a jövőben husz fillérrel drágább lesz.

A tészták körül is csonkítás történt. Ezentul csak egy, vagy legfeljebb két tészta készül s itt is ügyelni fognak, hogy a gyurttészta csak ritkán legyen az étlapon, ehelyett inkább az élesztős vagy édestésztának, habos süteménynek engednek helyet. Erre az intézkedésre azért volt szükség, mert a vendéglősök a tészta-készítéshez szükséges lisztet csak nehezen tudják beszerezni és minthogy az egész vonalon megszorították a lisztfajtákat, a vendéglősök ilyen módon akarják megakadályozni, hogy felesleges lisztpazarlás történjen.

Az adagok a régiéknél maradnak. Kisebb porciókat a vendéglősök már azért sem akarnak felszolgálni, mert a konyhában járma sok nehézséggel a kisebb adagolás. A konyhaszemélyzet ugyanis már úgy beleéltte magát a porciók elosztásába, hogy alig lehetne őket betanítani a kisebb adagolásra.

A vendéglőkben történt változás főként az ismertebb, jobb vendéglőkben vehető észre. A

nagyvendéglősök ugyanis valamennyien magukévá tették az ipartársulat határozatát s ezt Oláh-Gyárfás Mihály vendéglős e szavakkal ismertette:

— Kénytelenek voltunk mi is új rendet teremteni, mert különben a vendéglősipar tönkre megy. Haszon eddig semmi sincs, de ráfizetés annál több s így elhatároztuk, hogy kisebb étlapot adunk, a körítést külön számítjuk fel, a tésztákat pedig radikális módon szállítjuk le a minimumra. Csak így lehetséges, hogy az árak, bár nincsenek arányban a bevásárlási árakkal, mégis a mai viszonyokhoz képest normálisak legyenek. Gazdasági helyzetünkre voltunk tekintettel, amikor így határoztunk. Ma a vendéglősi árak tíz-tizenöt százalékkal magasabbak, mint voltak a háború előtt, viszont a beszerzési árak százötven százalékkal is emelkedtek. Ehhez járul még az is, hogy van olyan élelmicikk is, amit egyáltalán nem lehet beszerezni. Hogy tehát mi is megélhessünk, szükséges volt az étlap szigorítása, viszont a háboruban a közönség is leszállíthatja igényeit s ha ma kevesebb ételt talál a menülapon, ezt csak a változott viszonyoknak tulajdonítsa.

Neményi Béla, a Fővárosi Pavillon és a Britannia-szálló éttermeinek bérelője, a következőket mondta:

— Csak helyeselni tudom, — mondotta, — az ipartársulat akcióját. Most igazán érdeke a közönségnek a takarékoság, ami mellett mi is megtaláljuk a számításunkat. Amikor oly drága és kevés a hús, igazán vétek husz-harmincz fajtát elkészíteni. Mindenben és így az étkezésben is egyszerűsége kell törekedni. Ma már ott tartunk, hogy alig tudjuk fentartani a hosszú étlapot, mert például a szárnyas igen nehezen szerezhető be. Nem tudjuk, az-e ennek az oka, hogy a vidéken, ahol hiányzik, vagy pedig nagyon drága a marhahús, maganevelte szárnyással táplálkozik a nép, vagy pedig az-e, hogy a szárnyast is kezébe vette és visszatartja a spekuláció. Azt hiszem, összes kollégáim szívesen belemennek a kurta étlap rendszerébe s ha a közönség mindenütt csak ilyet talál, szintén zugolódás nélkül fogadja a reformot. Sem a gyomra, sem a tárczája nem bánja. Még leghelyesebb lenne a menürendszer úgy az előkelő, mint a közép-, sőt a kisvendéglőkben is.

A vendéglős ipartársulat akcióját nyomon fogja követni több rokonszakma állásfoglalása is. Értesülésünk szerint a kávéipartestület legközelebb szintén határozni fog a kávé és más kávéházi cikkek áremelése iránt, a cukrászok pedig máris tízenöt-husz százalékkal emelték a sütemények árát.

## Társas reggelik.

Márczius 26-án: Fejér Gyula éttermében, Continéntál szálló, V., Nádor-u. 24.

Április 2-án: Kamarás Mihály éttermében, VIII., Köztemető-ut 25.

Április 9-én: Neiger Jakab éttermében, VI., Teréz-körút 4.

## „Jó barátok“ összejövetelai:

Márczius 24-én: Berta Gyula vendéglőjében, II., Fő-ut, Királyfürdővel szemben.

Márczius 31-én: Hraboczki György vendéglőjében, VI., Hajós-utca 27.

Április 7-én: Páczér János vendéglőjében, VII., Népszínház-utca 24.

Április 14-én: Tompa Lukács vendéglőjében, IX., Márton-utca 18.

Április 21-én: Korl István vendéglőjében, VIII., Sárkány-utca 12.

Április 28-án: Pulay Gyula vendéglőjében, VIII., Baross-utca 6.

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

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Vilmos császár Restaurant.** A főváros egyik körútján díszesebb vendéglő, vagy falatozó nyílik meg, hogy közönséget vonzzon. Hogy ezt az új helyiséget ki üti nyélbe és hogy ki lesz a gazda, azt nem tudjuk, de azt minden kétségen kívül megállapíthatjuk, hogy a jelenleg uralkodó közhangulatnak nem igen jó ismerője, amikor ugy Budapest, mint Bécsben és Berlinben a francziáskodás határozottan viszsztatetsző. Magyar ember az ő vendéglőjét a mai viszonyok között nem nevezi restaurantnak, de egyáltalában nem tesz ilyesmit akkor, amikor falatozóját Vilmos császárral hozza összeköttetésbe, akiről mindenki tudja, hogy uralkodása alatt a francziáskodásnak mindig ellensége volt. Reméljük, hogy Vilmos császár neve mellől a restaurant hamarosan el fog tűnni és hogy vendéglőnek, étteremnek, vagy falatozónak ad helyet.

**A hordó-üzletről.** Az év első hónapjában erősen megcsappant hordó-üzlet a »Magy. Keresk. Lapja« jelentése szerint, február második felében ismét élénkülni kezdett. Az enyhébb időjárás folytán újból megindultak a bor- és szeszszállítványok, különösen katonai élelmezési célokra nagyobb borszállítások indultak meg és ismét keresettek a 2—3 hektoliteres borshordók. Kisebb, egynegyed, fél és egy hektoliteres hordókban is van kereslet, azonban munkaerők hiányában csak kevés készül. Különösen olcsó minőségű vörösstráfos és más fából készült, csak egyszerű szállításra alkalmas hordók képezik kereslet tárgyát. A malátagyártási tilalom erősen befolyásolja a sörhordó-üzletet. Sok vidéki serfőző kénytelen lesz üzemét beszüntetni. A zsír-hordók készítése és kereslete is erősen redukálódott.

**A szesz-kampány.** A pénzügyminisztérium kimutatása szerint 1914. szeptember 1-től 1915. január végéig a magyarországi szeszfőzésekben 486.590 hektoliter szesz termeltetett, szemben 682.301 hektoliterrel az előző kampány ugyanazon időszakában. A termelés az idén tehát 195.711 hektoliterrel kevesebb. A vámvonalon át kivittetett 3576 hektoliter, vagyis 15.314 hektoliterrel kevesebb, mint az előző évadban. Eczetgyártási célokra a raktárakból elszállított 10.139 hektoliter, szemben 12.615 hektoliterrel az előző kampányban.

**Budapesti jégárúsító Rt.** Alakult 1914. decz. 12-én. Alapítóké 250.000 K (250 drb 1000 K n. é. bemutatóra szóló szelvény). Igazgatóság: Gerlei Lajos, Rechnitzer János, Stern Samu és Reisz Sándor. IX., Tóth Kálmán-utca 8—10.

**Járdafoglalási díjak 1914. évre.** A járdafoglalási díjak ügyében a székesfőváros középítési ügyosztálya azt az előterjesztést tette, hogy a háborus viszonyokra való tekintettel ezeket a díjakat ez évben kivételesen az 1913. évi díjak mértékére szállítsák le. Az előterjesztéshez, amelyet Kemény Géza tanácsjegyző ismertetett, a bizottság egyhangulag hozzájárult. Hozzájárult ahhoz is, hogy ezeket a díjakat részletekben lehessen fizetni és ezzel eleget is tett annak a kérelemnek, amelyet ebben a tárgyban a budapesti kávéipartársulat és a budapesti szállodások és vendéglősök ipartársulata terjesztett a főváros elé.

**Az utolsó sóskifli.** A sörházakban kedvelt sóskiflik, valamint más sós társaik utolsó napjaikat élik s nemsokára megérkezik az az idő, amikor eggyidőre, ha nem is végleg, nyomtalanul eltűnnek, itt hagyva azokat a szomorú sörvivókat,

akik a sört sóssütemények nélkül nem, vagy csak mérsékelten tudják élvezni. Annak oka, hogy a budapesti vékony és agyonszáritott sóskiflik mihamar a múlt emlékei lesznek, a viszonyokban, a fehérlist hiányában és a pékek elhatározásában rejlik. A pékek ugyanis ki mondják, hogy miután megfelelő liszt nem áll rendelkezésükre, néhány nap múlva csakis kenyeret sütnek s talán abból sem annyit, amennyit a fővárosi gyomrok megkívánnak. A sötét jövőnek közeledő árnyai már most is jelentkeznek, amennyiben ez idő szerint is több olyan sörcsarnok akad, amelyben a vendégeknek a sörhöz csakis kukoriczakenyeret nyújtanak, akár izlik az nekik, akár nem. A sörvivők persze sa-vanyu képeket vágnak, sőt zugolódnak is, de miután mindez mit sem használ és az eltűnőben levő sóskiflik aranykorát nem adják vissza, lassan-lassan beletörődnek s a habzóitalt má-léra isszák, minden valószínűség szerint éppen olyan mértékben, mint ahogyan ezt eddig tették. Szólván minderről, nem hagyhatjuk megemlítés nélkül, hogy a sörnek mértéken túl történt megdrágulása a borfogasztást egy-általában nem viszi előbbre, ami pedig a szőlősgazdákra bajt jelent még, mert boraikat még mindig alig képesek eladni és ha vevőkhöz jutnak is, az árak rendületlenül nyomottak ma-radnának.

**A dán vajkivétel.** Kopenhágai lapok statisztikai adatokat közölnek, amelyek szerint 1914-ben a kivitt dán vaj összes mennyisége 100,5 millió kilogramm volt, míg az előző négy évben 101,4, 95,6, 97,3 és 94,6 millió kilogramm a kivétel. A dán tejgazdasági termékek legnagyobb fogasztója Anglia, amely 1914-ben 83,9 millió kilogramm dán vajat vitt be. Ugyanebben az évben Németországba 9,8 és 1913-ban 11,62 millió kilogramm dán vajat szállítottak. Ausztria és Magyarország pedig 1914-ben 3,97, 1913-ban viszont 4,29 millió kilogramm dán vajat hozott be.

**Mit készíthetünk a kukoriczalisztból?** Kukoriczalepény: hozzávaló: 16 deka cukor, 4 tojás, 14 deka kukoriczaliszt, kevés reszelt citromhéj és lé vagy rum és gyümölcsíz. A cukrot és a tojás sárgáját habzásig kavarjuk, azután hozzáadjuk a citromhéjat és levét, vagy rumot, végül a kukoriczalisztet és a tojás keményre vert habját. A keveréket egy zsírral megkent és liszttel meghintett tepsibe töltjük, szép pirosra sütjük, ha kisül, kettévágjuk. Az egyik felét gyümölcsizzel megkenjük, a másik felét ráillesztjük és tetszés szerint szeletekre felvagdáljuk, cukorral meghintjük.

**Palacsinta:** hozzávaló: negyedliter tej, nyolc-zaádliter víz, egy tojás, kevés só és cukor, három evőkanál kukoriczaliszt, hat evőkanál árpaliszt. A készítés módja ugyanaz, mint a rendes palacsintáé. Ha megsült, tetszés szerint gyümölcsizzel vagy turóval töltjük meg. Tálaláskor cukrot hintünk rá.

**Galuska tejben:** hozzávaló: negyedliter víz, negyedliter kukoriczaliszt, 4 deka vaj, fél citromnak reszelt héja, két kanál cukor, két tojás, negyedliter tej, kevés vanília. A vizet felforraljuk, kevés sóval és vajjal; óvatosan belekeverjük a kukoriczalisztet, hogy csomós ne legyen és folytonos keverés közben addig főzzük, amíg a kanáltól és fazéktól elválik. Azután hűteni tesszük. Ha kihűl, belekeverjük a két kanál cukrot, a reszelt citromhéjat, belekeverjük a két egész tojást. Egy lábasban ujnyi magasságban tejet töltünk, beleteszünk vaniliát és felfőzzük. A tésztából tejben megnedvesített kanállal galuskát szaggatunk, a forró tejben egymás mellé főzzük és az egészet meleg sütőbe állítjuk be. Husz percig sütjük. Tálalásnál ráöntünk még kevés forró tejet és tetszés szerint vagy csokoládéval vagy cukros fahéjjal hintjük meg.

(A fővárosi községi háztartási és főzőtanfolyamának utasításai szerint. Szerk.)

Családos ember, aki teljesen hadmentes, állást keres április elsejére való belépéssel  
**mint raktárnok**

A fejtéshez is ért vagy pedig mint sörkihordó is kész beállani. Igényei nem nagyok. Címe: **Büchler Simon IX., Gróf Haller-utca 48. szám. III-ik em. 34.**

A légutak, emésztő és kiválasztó szervek hurutos bántalmainál legkitünőbb hatású a **málnási Siculia gyógyviz!**  
Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést.

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél**  
Budapest, VIII., Baross-utca 43.

# FOGAK!

Fogtömések, foghuzások a legsikeresebben  
••• eszközöltetnek •••

## HEJCMANN REZSŐ

fogászati műtermében  
BUDAPEST, JÓZSEF-KÖRUT 72.  
Fogad: 9—5-ig.

## Friss tojás

64 darabot (5 kg. Postcolli) jól becsomagolva, 8 K-ért beküldve bérmentve szállít:  
**Gotthard Sámuel főtanító, Palánkán. (Bácska.)**

## Torma

debreczeni édes, postacsomagja három kor. 20 fill. Utánvétellel szállítja  
**Kovács Ferencz Zalaegerszeg-Ola.**

„**ALTVATER**  
**GESSLER**  
**BUDAPEST**“



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

Gyomorhaj és köszvény ellen

# POLENAI

dus lithiumtartalmu alkalikus gyógyviz, Ajánlva vesebajknál, epekő- és gyomorbetegedéseknél. Legüditőbb asztali viz.  
Kapható mindenütt. Megrendelhető:  
**FORRÁSBÉRLŐSÉG: SZOLYVA**