

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

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

Előfizetési ár:

Épész évre. . . . . 12 kor. Félévre . . . . . 6 kor.  
Háromnegyed évre 9 „ Negyedre . . . . . 3 „

LAPTULAJDONOS:

IHÁSZ GYÖRGY örököse

FELELŐS SZERKESZTŐ:

HEJCMANN REZSŐ

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII., József-körút 72. ☐ Telefon 84-81

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Milyen a jó magyar vendéglő?

Olyan legyen, amelyikben igazán magyar konyha, hamisítatlan az ital és szíves a kiszolgálás, — hogy abban sirva vigadhasson a magyar.

Erre a három fontos tényezőre nemcsak a magyar, de mindenféle vendéglőben elsősorban ügyelni kell, mert ezek mellőzésével elfogy a vendég, megmarad étel-ital és bekövetkezik az összeomlás.

Régi magyar közmondás: „a jó bornak nem kell cégér.“ Így van ez azzal a vendéglővel is, melyben tiszta, jó bort mérnek. Nem kell annak hangzatos cím vagy kipingált cégtábla, a jó bor vagy sör hire úgy terjed, mint a száraz faerdőben támadt tűz és a szomjas torok kellemes kielégítése többet ér száz fizetett ügynöknél, mert Hunniában még megbecsülik a tőkéről szedett hegy levét és iparkodnak abból a minél jobbat elfogyasztani, nehogy a muszka vagy más ellenség igya meg.

Sajnos az utóbbi évek tapasztalatai a sörfogyasztás emelkedését mutatják a bor rovására, de ez a jelenlegi munkáltatási viszonyok drágaságában találja magyarázatát és abban, hogy a borhamisítás megakadályozására hozott szigorú törvények, még most sincsenek teljesen végrehajtva. Különben manapság majdnem minden vendéglőben együtt mérik a sört a borral, hát a vendéglősre egyformán jó az emelkedő sörfogyasztás is.

Magyarországban rossz bor nincs. Akármilyen vidéken szüreteljék azt, ha tisztán, hamisítás nélkül, avagy egyszerű parasztmódon kezeljék is azt, beválk az a magyar toroknak, csak elkeresztelve ne legyen.

A budapesti 1896. évi orsz. kiállításán a „Karikás“-féle magyar csárda és vendéglőben, kecskeméti és nagykőrösi homoki, de tisztán kezelt bornak volt a legjobb kelete és annak az izletes magyar konyhának, melyet a „Kis Pipa“ vendéglősnek fia folytató, atyjától szerzett tapasztalatok

alapján, a jó magyar szakácsné főztének volt a legnagyobb forgalma.

Éjjel-nappal főzték a legjobb pörköltet, gulyást, malacpecsenyét, töltött káposztát, turós csuszát stb., igazán izletes hus- és tésztaneműeket, amelyekhez aztán csuszott az alföldi savanyu karcos és a vidéki atyafi meleg szívvvel tért haza szűkebbkörű hazájába, ahol váltig emlegette a „Karikás“ csárda jó italát és kitünő falatjait.

Itt áttérek a magyar konyha művelésének és fentartásának hazafias szempontból való, nagy fontosságára.

Őseink állítólag a nyereg alatt puhított hussal táplálkoztak és ennek köszönhetőek óriási erejüket és nagy bátorságukat. Nos, mit mutat az ezer év után felujult világháború? Azt, hogy a hussal és jó magyar ételekkel táplált magyar katona állja legjobban a háború szülte óriási küzdelmeket, nélkülözéseket és fátalalmakat.

Ugy a magyar tiszt, mint a legénység a sok konzerv, sajt, kétszersült és a többi szükségétáplálék után, mint a pásztor, kitalálta jó gulyás és pörkölt után vágyott, hogy ősi eledelében kapja vissza régi erejét és bátorságát. Sőt felséges szövetségeseink, Vilmos német császár is jóízűen evett a magyar főzte gulyásból. A magyar konyha tehát létfenntartó tényezőnek is bizonyult, ennél fogva törekedni kell arra, hogy a mindinkább erősbödő nemzetköziség elterjedésével szemben, a nemzeti eledel megbecsülése és fentartása óvjanak meg bennünket a nemzeti elfajulástól.

Itt merül fel a kérdése annak, hogy miként lehet a budapesti vendéglősöknek jó magyar konyhát létesíteni. Egyszerű a dolog, mert csak arról van szó, hogy ki tud magyarosan főzni. Ezt pedig tud minden derék magyar paraszt asszony, nem idegen mesteremberné, sőt legtöbb uriaszony is. Tehát nem nehéz a keresés, csak a kasztot kell megválasztani, hogy az illető vendéglősnek, melyik lesz a megfelelőbb. Nagyobb vendéglők választhatnak az uri osztályhoz, vagy ennek környezetéhez tartozó, elszegényedett és rászoruló hölgyekből; a közepes vendéglők vagy az előbbieket vagy a ke-

vesebb igényvel fellépő magyar iparos özvegy leszegényedett asszonyokból, a kisebb korcsmák pedig a nép aszszonyaiból, akik sokszor a felettük álló uriaszonyoktól, a sok keresztelő, lakodalom és disznótóri lakomák kifőzéseiből megtanulták a magasabb igényeknek megfelelő, legfinomabb magyar ételek előállítását is.

A Budapesten francia vagy más nemzetű szakácsoktól tanult inkább nemzetközi ételek megfőzésében jártas szakácsokat, csak a nagyszabású vendéglősöknek ajánljuk, de akkor is azzal a követeléssel, hogy nemzeti ételeink előállításában ők is szerezzenek jártasságot.

A szíves kiszolgálást pedig úgy érhetjük el, ha a vendéglős publikumához igazodik a kiszolgáló személyzet megválasztásában. A kis vendéglőben elvégezheti ezt maga a vendéglős vagy annak erre alkalmas családtagja, esetleg arra hivatott rokona. A közepes vendéglőkben pedig, az itthon szakszerűen kiképzett pincérnemzedék szolgáltatja a legjobb elemet és csak legszükségesebb esetben kell fordulni az alkalmi kiszolgálók csoportjához, mely mindig csak a maga és nem a publikum vagy vendéglős érdekeit tartja szem előtt.

A nagy szállodák disztigvált közönsége pedig már maga megmutatja, a kiszolgáló személyzet legelittebb soraiból való kiszolgálók felfogadásának elkerülhetlenségét.

Ezek volnának nagyjában azok az alapelvek, melyek alapján biztosíthatjuk bármily vendéglőben a magyar konyhát, a jó italt és a meleg szívből fakadó szíves kiszolgálást.

Julius.

**Bevonják az egykoronásokat.** Augusztus 15-étől kezdve a jegybank új ezüstkoronásokat hozott forgalomba. Az új egykoronások külső képe más, mint a régieké és hátlapjukon »1914-15« felírás van egy babérkoszorúval övezve. A most forgalomban levő egykoronásokat be fogják vonni. November 15-ike után már csak az ezüstértékükön váltja be a jegybank a régi egykoronásokat és így remélhető, hogy a rengeteg sok egykoronás ezüstpénz, amelyet a háború folyamán kivontak a forgalomból és elrejtettek, november 15-ig visszakerül a jegybankhoz.

## A boros hordók kezelése.

(Vége.)

Nem kis gondot és munkát igényel még az új hordók borképessé tételése, amennyiben, ha minden előkészítés nélkül új hordóba mustot vagy bort töltünk, illetve egyesítünk, a bor kellemetlen, ugyanevezett faizű lesz, továbbá a fa csersavtartalmának egyrésze is kivonja s ennélfogva csersavtartalma az ilyen boroknak felszaporodik s ha levegővel érintkezik, aszerint, hogy a bor többi összes savamennyiségben van jelen, megbarnul, sőt ha valahogy vas kerül bele, fekete törésbe megy át, illetve megfeketedik. Igaz ugyan, hogy derítéssel módunkban van a csersavat kicsapatni, de a faizűt teljesen megszabadítani a leggondosabb derítésekkel sem lehet. Tehát sokkal célszerűbb, mielőtt mustot vagy bort töltenek valamely új hordóba, azt megfelelő eljárással borképessé tenni.

Régebben vagy még ma is sok vidéken szokásban van az új hordót egyszerűen csak egyszer-kétszer dió- vagy meggyfalevél-főzettel kiforrázní, ezzel ugyan a faizűt elnyomják, de a csersav stb. oldható anyagokat nem vonják ki.

Ha az új hordókat megszereztük s szüretig még kellő idő áll rendelkezésünkre, úgy a legjobb eljárás, ha az új hordókat lehetőleg lágy eső- vagy folyóvízzel megtöltjük s minden harmad-negyednap frissel kicserélve, 15—20 napig áztatjuk, minélfogva a fában levő mézga meglágyul s könnyebben kivonódik. Az áztatás után, ha gőzölő áll rendelkezésünkre, úgy a hordókat kigőzöljük addig, míg azok teljesen fel nem melegednek s utána 100 liter vízben 2 kgr. szódát oldunk fel s ezen 2%-os forró szódásvizből töltünk a gőzölés után a hordóba, azután az akona száját bedugva forgatás és rázás által hosszabb ideig mozgatjuk, hogy a forró szódásvíz a hordó belsejét teljesen átjárja, abból az oldható anyagokat kivonja s ezután a hordót nyugodni hagyjuk s minden 10 percenként más és más állásba hozzuk, úgy, hogy a szódás forró víz a hordót belső oldalán mindenütt érintesse. Utána forró vízzel, majd többszöri hidegvizkiöblítéssel tisztává tesszük.

Annak a megtudására, hogy az áztatóvíz mennyiben tartalmaz még csersavat, egy pohárral az öblítővizből kiveszünk és egy kevés vasgálicot teszünk bele, ha azután a pohárban a víz megfeketedik, még mindig tartalmaz csersavat.

Nagy ajtós ászokhordóknál a kigőzölés után forró szódásvizvel és kefével lesuruljuk s ezt többször megismételjük, utána melegvízzel, majd hidegvizvel többször kikéféljük. Utána a hordót szikkadni hagyjuk

és ha esetleg azonnal mustot vagy bort nem helyezhetünk el benne, úgy minden hektoliter űrtartalomra 5 gramm ként számítva égetünk el benne. Ez esetben azonban, mielőtt mustot vagy bort töltenénk a hordóba, vízzel való mosással a kénsavat eltávolítjuk.

Ha gőzölő nem áll rendelkezésünkre, akkor a gőz helyett forróvizet használunk, de ilyenkor a lugozást többször kell megismételni az előbb leírt eljárás szerint.

Ha közvetlen szüret előtt szerezzük csak be új hordóinkat és áztatni nincs időnk, úgy kigőzöljük, vagy forró vízzel kimossuk addig, hogy a hordó felmelegedjen s utána a lugozást három-négyszer megismételjük, utána forró, majd hideg vízzel jól kimossuk s azután jó forró vízzel hígított egészséges seprővel vagy törkölyborral jól megforgatjuk s ennek kiöntése után tölthetünk bele mustot.

Amennyiben módunkban van, az új hordókban tanácsosabb mindig először mustot erjeszteni, ha mindjárt bort akarunk beletölteni, az áztatás okvetlen megkivántatik.

A hordók kezeléséhez tartozik még az akona és a csaplyukdugók kezelése is. Sok helyen, különösen kisebb pincékben még ma is lehet látni, hogy úgy a hordó szája, mint csaplyuka kézzel faragott csappal van bedugva, ez természetesen nem zárván jól, tehát körülcavarják valami ruhadarabbal, mely teleszivja magát borral s mindenféle borbetegségeket előidéző ecet stb. gombák tanjárává válik, honnan azután az egész bor megfertőztetik, ha pedig ruhával vagy gyékénnyel nem csavartatik be, erősen lesz beverve, úgy, hogy egy pár év múlva a hordóknak különösen csaplyuka, később bármily megfelelő dugóval látjuk is el, azután mégsem zár teljesen s így kénytelenek vagyunk az egész fenékdarabot kicserélni.

Tekintettel tehát arra, hogy az ilyen dugókkal hordóinkat hamar tönkretesszük, továbbá boraink megromlását vele csak elősegítjük, a hordók szájába használunk mindig jól esztergályozott kemény, tehát sűrűszövetű s olyan hosszú dugókat, hogy alsó végük mindig a borba érjen s így, mivel folyton nedves, az elzárás tökéletesebb.

Ezeket az akonákat időnként, különösen, ha látnánk, hogy egyik-másik nyálkásodni kezd, vagy kellemetlen, talán kissé ecetszagú, kiszedjük a hordókból s jó forró vízbe rakjuk s egyideig benne hagyva, utána tiszta vízzel, kefével megmossuk, szárazra törölve helyére visszarakjuk.

A csaplyuk bedugására soha ne használjunk mást, mint jó, nem likacsos parafát, mert bármily jól esztergályozott vakcsapot használunk, mindig erősen be kell vernünk s ennélfogva igen megrongálja a hordó csaplyukát, míg ellenben a parafa puha, ru-

ganyos tulajdonságánál fogva jól odasimul, tehát tökéletesen zár. Hordóinkat nem rontja s emellett vele a csapolás rendkívül egyszerű, úgy hogy bárki is könnyen csapolhat anélkül, hogy egy csöpp bor is elfreccsenne.

A hordók a pincében mindig ászokon helyezendők el úgy, hogy ne közvetlen az ászkon, hanem mindig kötőfába vízszintesen vagy még jobb, kissé a csaplyuk felé lejtve feküdjön és pedig a puhafából készült háremelű kötőfákat mindig úgy helyezzük a hordó négy nyakabroncsa alá, hogy a hordó és az ászok között egy kis tér legyen, jeleül annak, hogy a hordó nem az ászkon, hanem a kötőfákon fekszik, továbbá a beállításnál arra is figyelemmel legyünk, hogy a hordók egymást ne érhék, hanem egymástól legalább négy ujjnyira s a pince falától 30—40 cm.-nyire álljanak, hogy így a hordókhöz azok tisztításánál s fejtesek alkalmával különösen a nem ajtós hordók megemelésekor hozzáférhessünk.

Mivel a legtöbb pince sötét és nedves levegőjű, ami a penész terjedésének rendkívül kedvez és a vasrészek ily helyen hamar rozsdásodnak, már az új hordók abroncsait lakkal vonjuk be, hogy a rozsdától megvédhessük, míg a penész ellen legmegfelelőbb, ha száraz ruhával gyakran átöröljük és a pincét magát is kikénezzük, amely egyúttal a pincére szárítólag is hat.

A boroshordók és edények okszerű kezelése igen fontos dolog, mivel azok beszerzése tetemes összegeket kíván, azért minden szőlő-, illetve borosgazdának nem kis érdeke boroshordóit és edényeit minél hosszabb ideig használható állapotban tartani.

(Sz. B.)

## A szőlők állapota.

A szőlészeti és borászati kerületi felügyelőségek szeptember 5-én összegyűjtött jelentése a következő képet nyújtja:

Budapesti kerület. (Pestpilissoltkiskun megyének aszódi, biai, gödöllői, kispesti, monori, pomázi, ráczkevei és váci járásai és Fejér vármegye): Az utóbbi meleg napok a szőlő fejlődésére jó hatással voltak, azonban félős, hogy a jelenlegi esőzés tartós marad, esetleg a bogyók felrepedését és rothadását idézheti elő. Mennyiségre gyenge, sőt sok helyen rossz termésre van kilátás. Mustért 60—70 K-át kínálnak, azonban az eladók tartózkodnak, mivel még magasabb árt remélnék.

Szekszárdi kerület. (Tolna és Somogy vármegyék): A várható termés a kerület nagy részében rossznak mondható s egy igen kis rész az, hol gyengeközepes remélhető.

Pécsi kerület. (Baranya vármegye): Az elmúlt hetekben az időjárás kedvező volt, úgy hogy ahol termés van, a fürtök rohamosan érnek. A korábban érő fajok már kész piaci árut képeznek. Lisztharmat több helyen mutatkozik. Gyengeközepes, néhol rossz termésre van kilátás.

Tapolcai kerület. (Zala, Veszprém,

## 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 Jászberény-út 11. Telefon 52—58 és 52—00 Palacsörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberény-út 11. szám. Telefon 56—58. Budapestre a városi sörraktárban 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.

Győr és Komárom vármegyék): Az időjárás a fejlődésre igen kedvezőtlen. Peronospora, lisztharmat és szürke rothadás a szőlőkben igen nagy kárt okoztak. Terméskilátások kedvezőtlenek. Gyenge, közepes termés várható. Must-eladások hektoliterenként 60—70 K-val már előfordultak.

Soproni kerület. (Sopron és Vas vármegyék): A szőlők érése igen előrehaladt, de az állandó esős időjárás következtében a bogyók repedése és az ezzel járó rothadás már is jelentékeny kárt okozott. Amennyiben meleg napos idő következne, úgy minőségre jó, mennyiségre bő termés várható.

Pozsonyi kerület. (Pozsony és Moson vármegyék): Középmínőségű és mennyiségű termés várható.

Balassagyarmati kerület. (Nógrád, Hont, Esztergom, Bars és Nyitra vármegyék): A peronospora igen nagy kárt okozott, általánosnak mondható a rothadás is. Kedvező időjárás mellett még jóminőségű és közepes mennyiségű termés remélhető. Borkészlet alig van. Ara hektoliterenként 70—120 K közt váltakozik.

Egri kerület. (Heves és Jásznagykunszolnok vármegyék): A változó augusztusi időjárás, különösen pedig a szeptember hó elején beállott hűvös, esős idő a szőlők fejlődését hátráltatta. A peronospora terjedése már augusztus elején megakadt. A hegyi szőlőkben úgy a termés mennyiségére, mint minőségére nézve közepes termés várható. Sok vidéken a peronospora pusztítása folytán, mennyiségileg csak gyenge termés remélhető. Az új borra kötések még alig történtek.

Miskolczi kerület. (Borsod, Abauj-torna és Gömörkishont vármegyék): Hegyi szőlőkben a terméskilátások kedvezőek. Minőség tekintetében is jó borra van kilátás, noha ezidőszert az érés nem tökéletes. Az utóbbi napokban a nagy esőzések kisebb károkat okoztak, különösen a vékonyhéjú fajtáknál, ahol rothadás is észlelhető. Hegyi szőlőkben közepes termés várható.

Tarcsali kerület. (Zemplén vármegye): A gyakori és hosszantartó reggeli ködök, különösen pedig az augusztus utóján beköszöntött s ma is tartó hűvös, esős idő, a napjában többször megújuló bőséges csapadék, melybe itt-ott jég is vegyült, a szőlőre igen kedvezőtlenül hatnak. Ehhez járult még a folyó hó 4-iki szokatlan erősségű szélvihar. Ha rövidesen száraz idő nem lesz, úgy nagy kárt fog szenvedni a termés. Borforgalom, illetve kereslet nagyon élénk. Az árak rohamosan emelkednek, különösen mióta a volt oroszengyelországi óriási magas vám 100 kilogrammonként 30 K-ra csökkent.

Beregszászi kerület. (Bereg, Ung és Szabolcs vármegyék): Bereg és Ung vármegyékben az érés kielégítő, a rothadás egyes fajtákon kisebb mérvben jelentkezett. Jó közepes mennyiséggel, jóminőségű bor várható. Szabolcs vármegyében a multhavi esős időjárás folytán erősen fellépett peronospora és lisztharmat igen nagy pusztítást okozott. Minőség és mennyiség gyengének ígérkezik. Must iránt élénk a kereslet, történtek kötések is, hektoliterenként 60—80 koronával.

Szatmári kerület. (Szatmár, Szilágy és Ugocsa vármegyék): Szatmár vármegye nyír-ségi homoki szőlőiben gyenge, a kerület hegyvidékein azonban jó közép termésre van kilátás.

Bihardiószegi kerület. (Bihar és Hajdu vármegyék): Bár az augusztus 22-től—28-ig tartó száraz és meleg időjárás a fűtök rothadását

megakasztotta, az eddigi kár mégis 50%-nak mondható. Gyenge termésre van kilátás. Az új és ó-bor ára hektoliterenként 70—90 K.

Fehértemplomi kerület. (Bácsbodrog, Torontál, Temes és Krassószörény vármegyék): Az eddig remélt gyengeközepes termés — a sok eső és korán beállott hideg következtében —, úgy mennyiségileg, mint minőségileg gyengére szállott le.

Kecskeméti kerület. (Pestpiilisoltkiskun vármegye abonyi, alsódabasi, dunavescsei, kalocsai, kiskőrösi, kiskunfélegyházai, kunszentmiklósi és nagykátaai járásai, Csongrád, Békés és Csanád vármegyék): Nagy átlagban gyenge termés és gyenge minőség várható. A terület 1%-ára tehető jól gondozott szőlőkben jó termés és jó minőség remélhető.

Nagyenyedi kerület. (Alsóféhér, Hunyad és Szeben vármegyék): Az éjjeli nagy lehülések, a nappali gyenge melegek és a sok eső miatt a szőlő érése lassan halad előre. A könnyen rothadó fajtáknál, a rothadás nagy mértékben kezd mutatkozni, úgy, hogy ha az idő szárazra nem változik, a rothadás nagy károkat fog okozni. Általában jó közép termés remélhető.

Dicsőszentmártoni kerület. (Kisküküllő, Nagyküküllő és Udvarhely vármegyék): A sok eső és hűvös időjárás érzékeny károkat okoztak. A rothadás is terjed, mindemellett jó közepes termés várható.

Marosvásárhelyi kerület. (Marostorda, Torda-aranyos, Kolozs, Szolnokdoboka és Beszterczenaszód vármegyék): A négyheti esőzés után a félerett bogyók héja megrepedezett és rothad. A peronospora mindenütt terjed. Gyenge, közepes termésre van kilátás. A must ára előreláthatóan emelkedni fog.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Szálloda és vendéglő megnyitása.** Örömmel értesülünk, hogy a háborús idők dacára óriási anyagi kiadások mellett Debreczen városában Kovács és Németh kartársaink megnyitották az új »Arany Bika« szállót.

Debreczen városa büszke lehet ezen remek palotára, amely minden pompával és kényelemmel van berendezve.

A házavató alkalmából közismert és kitűnő tollu magyar írónk, Oláh Gábor, egy alkalmi verset írt, melyet egész terjedelmében itt közlünk:

Megrázkódott az ősi ház  
S bibort öltött magára,  
Ezer ablakkal néz le most  
Nagy Debreczen porára.

Mint egy tündérvár, úgy forog  
Színarany kacsalábon.  
Két szellem kergetőzik benne:  
Víg Elet s tarka Alom.

Feledést itat poharából  
A lenge, csalfa mámor;  
Mögötte a szilárd józanság  
Figyel és egyre számol.

Itt csattan össze sok szerelmes  
Szemnek tüzes villáma;  
Itt mossa szennyesét zsbongva  
Az érdekek hulláma.

Itt ragyog aranypáva képen  
A félvilági lány;  
Itt lövi roncsá koponyáját  
A meglepett zsvány.

Itt forog véres kereked:  
Csapodár, vak szerencse,  
Hogy az egyiket fölemelje,  
Másikat romba döntse.

Itt lappang a kopott szegénység,  
A megköpdösött Lázár,  
Ki remegőn egy morzsát vár még  
A dűsak asztalánál.

Itt vonja tarka sátorát föl  
A művészet, az áldott,  
Hogy egy örökebb élet képeivel  
Büvölje a fakó világot.

Itt sir a cigány szárazfája,  
Tört szivre drága balzsam;  
Itt táncol az arany ifjúság,  
Ha Karnevál kürtje felharsan.

Itt zsörtölődik az öregség,  
Tüntén a jobb világnak;  
A kávéházi verebecskék  
Bölcs arcot itten vágnak.

Itt teszi zsebre koronáimat  
Németh András, a drága,  
Kinek egy évi fizetésennél is  
Többet ér két nadrága.

Adjon Isten e háznak békét!  
Örök villanyfény süsse be.  
A vendégnek legyen tele a gyomra  
S Németh Andrásnak a zsebe.

**Waschata Győző** kartársunk, kinek kitűnő magyar fajborairól és elsőrendű konyhájáról közismert nagy vendéglője sok éven át a József-köruton volt, most fényesen berendezett új nagyvendéglőjét Baross-utca 7. szám alatt folyó hó 25-én nyitja meg.

**Mózes Sándor Kunmajsán** nyitotta meg újjalakított vendéglőjét, ahol jó ételekről és italokról gondoskodik.

**Nagy Pál Károly Kunmajsán** vasutivendéglőt nyitott, ahol nemcsak zamatos bort és izletes ételeket biztosít az átutazó közönségnek, hanem csinos és tiszta vendégszobákat is.

**A szeszifőzők izemének korlátozása.** A lakosság élelmezésének, valamint az állatállomány eltartására szükséges termények biztosítása céljából a pénzügyminiszter 99700/1915. sz. rendeletével a fogyasztási adó alá eső szeszifőzők termelését korlátozás alá vetette. A rendelet kimondja, hogy búzát, zabot, kétszerest egyáltalán nem szabad szeszifőzés céljaira földolgozni és megállapítja a többi szeszgyártási anyag — rozs, árpa, burgonya, tengeri, cukorrépa, melasse — fölhasználásának mértékét.

## Társas reggelik.

Szeptember 24-én: Hetlinger János urnál (Máday utóda) Rákóczi-ut.

Október 1-én: Müller és Holub vendéglős uraknál, IV., Semmelweis-utca 1.

Október 8-án: ifj. Schuller Ferenc vendéglős urnál, Ullői-ut 21.

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

# A BORSZÉKI MADONNA

savanyuviz, kitűnő 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 hévívízű gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszoporogtatások, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlég, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitűnő eredménnyel használatnak, főleg csuszos 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.

## Vendéglősök és korcsmárosok figyelmébe!

Cirka 25 hektóliternyi, fajsziólból, legnagyobbbrészt rizlingből álló idei termésből szüretelendő **elsőrendű finom balatonfüredi bormust** betegség miatt szeptember végén tartandó szüretkor **eladó.**

A balatonfüredi termények elsőrendű finom pecseborok, de **különösen alkalmasak még olcsóbb boroknak feljavítására, illetőleg rendkívül kellemes asztali borrá való keverésére.**

Szüretelésre a szőlőben levő pincében prés, edények és esetleg hordók is állnak rendelkezésére, s a lefejtésig a pincében is maradhat a bor.

Bővebb felvilágosítást ad Vargha Gyula, Budapest, VII., Alpár-utca 6. I. emelet 12.

# HIRDETMÉNY.

Az Első Kecskeméti Szőlő és Gyümölcsstermelő Szövetkezet ezennel közhírré teszi, hogy a Kecskemét-Fülöpszállási helyi érdekű vasut mentén Helvétia vasutállomás mellett fekvő szőlőtelepén termelt 1915. évi ugy a már leszüretelt korai, mint a később szüretelendő fajok termését, mely körülbelül 1200 hektó, zárajánlati tárgyaláson illetve **1915. évi szeptember hó 26. (vasárnap) napján délelőtt 11 órakor a Kecskeméti Kereskedelmi Iparhitelintézet és Népbank helyiségében megtartandó nyilvános árverésen eladja.**

A zárt ajánlatok a szóbeli árverés megejtése után fognak felbontatni és sem az árverés, sem a zárt ajánlat a Szövetkezetre az igazgatóság jóváhagyása nélkül nem kötelező, ellenben az ajánlattevőre az ajánlat beadásakor, illetve a szóbeli árverésen a megtett ajánlat után azonnal kötelezővé válik. Ajánlat tehető akár must, akár kiforrt állapotban átvetelre. Az ajánlatokhoz akár írásbeli akár szóbeli uton történik az, 5000 korona (ötezer) bántpénz melléklendő, illetve az ügyvezető igazgató kezeihez leteendő. A zárt ajánlatok Katona József ügyvezető igazgatóhoz f. évi szeptember hó 26. napjának d. e. 11 óráig adandók be.

A szüretet a Szövetkezet saját embereivel és eszközeivel végezteti. A vevő a megvett mustot a Szövetkezetnek a helyszínén levő pincéjében és hordóiban 1916. évi március 1-ig díjtalanul elhelyezheti.

A bántpénz, amint az ajánlat elfogadtatik, 10000 koronára, október 15-én pedig 20000 koronára kiegészítendő, a hátralékos vételár pedig 1915. évi december hó 15-ig kifizetendő.

A Szövetkezet 1916. március hó 1-ig a bort díjtalanul szállítja a Helvétia vasutállomásra, a szállítás közben esetleg bekövetkező károkért azonban a Szövetkezet semmiféle szavatosságot nem vállal.

A vevő jogositva van az átveendő mustot a saját hiteles hordóiba szüreteltetni, vagy amennyiben a szövetkezet hordóit venné igénybe az átvett bor mennyisége a Szövetkezet 1907. évben hitelesített hordói szerint november 15-én állapittatik meg.

Kecskeméten, 1915. évi szeptember havában.

Az igazgatóság.

## Hirdetmény.

Felsőpulya község nagyvendéglője, mely áll, 3 vendégszoba, 2 szállószoba, és a vendéglős lakásul szolgáló 2 szoba, 1 külön konyha, 1 mézárszék, pince, mosókonyha, kocsiszin, jégverem, 2 istálló és 1 utcai kertből

1915. évi október hó 3-án d. u. 3 órakor nyilvános árverésen

1916. január 1-től bezárólag 1918. december 31-ig feltétlenül és a korcsmáros beválása esetén a 3 év leteltével árverés mellőzésével a további 3 évre

### bérbe adadni fog

Felsőpulyán van szolgabíróság, kir. járásbíróság, adóhivatal, takarékpénztár, a sorozás, ellenőrzési szemlék, adótárgyalások, fenti helyiségben levő községi tanácsteremben tartanak. Négy országos vásár szintén a vendéglő közvetlen közelében tartatik.

Az árverési feltételek a körjegyzői hivatalban a hivatalos órák alatt betekintheők.

Kelt Felsőpulyán, 1915. évi szeptember hó 11-én.

Körmendy János  
körjegyző.

Kulman János  
bíró.

1385

915

## Hirdetmény.

Bántornya (előbb Turnischa) község tulajdonát képező

### alsó és felső korcsma

1915 szeptember hó 26-án délután 3 órakor a község házában nyilvános árverésen

### bérbe fog adadni

A bérlet tartama 3 év, 1916 január 1-től 1918 december 31-ig.

Felső korcsma udvarában minden csütörtökön igen forgalmas sertésvásár és évenként 7 forgalmas országos vásár tartatik.

Alsó korcsma 7000 lélekből álló fára temploma közelében van.

Mindkét épület teljesen új.

Bántornya, 1915. szeptember 2-án.

Csizmadia Iván  
bíró.

Mráz Kálmán  
körjegyző.

## Eladó

45 hektó tavalyi prima fehér Csupakvidéki bor, mely a palaznaki hegyen van elraktározva. Állomása: Csupak vagy Alsóórs. A bor elsőrendű, ára kedvező. Bővebbet: **Németh József** tulajdonos ad. **Székesfehérvár, Pálya-utca 12. sz.**

Áldás a szenvedőknek a világhírű vérosligeti szénsavdus „**ILONA**” Artézia Bort, étvágyat, ásványviz. kedvet javít. Gyomorrontást, bűt, haragot elhárít. Hához szállítja: „Artézia” R.-T. Budapest. Telefon 50—72.



„**ALTVATER**  
**GESSLER**  
**BUDAPEST**”

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

## Iparsó

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

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

Aradköviben egy pár száz hektóliter **bor eladó.**

Közvetlen értesülés  
**Szatmári Királyi János**  
szőlőnagybirtokosnál.

## Nagykanizsa mellett lévő „vendéglőmet”

óriási nagy kaszárnya építkezés miatt **10.000 korona** készpénz fizetés mellett azonnal eladom. Bővebbet a tulajdonosnál: **Szokolies Péter** vendéglős **Bagalasáncz**, u. p. Somogyosztmiklós

# Cognac

**Czuba-Durozier et Cie.**

francia cognac-gyár

## Promontor.

Alapított 1884-ben.

Gyomorhaj és köszvény ellen

# POLENAI

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

Kapható mindenütt. Megrendelhető:

**FORRÁSBÉRLŐSÉG: SZOLYVA**

## Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalszébttárca (papíroszép) vagy pincértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrészt az aljával egy daraból készült — a legutányosabb árak mellett szerezhetik be.

## Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

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

(Központi városház.)

Gumi- és halhólyag-különlegességek tuczonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

## SAJT.

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



**Stauffer és Fiai**  
magyarországi Répcelak sajtgyárak

## PERZSASZÖNYEGEK

**BEHOZATALA (Import)**

eladás nagyban és kicsinyben, valamint olajfestmények legolcsóbb árban.

**KELLNER PÁLNÉ**

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

Telefon: 73.

# NŐI KALAP

Felkérem azon urinőket, akik 20 éven belül bármikor is **Caroline** vagy **Landler-féle** kalapokat vásároltak, hogy ujonnan átalakított üzletemet, amely Magyarország egyik legszebb, legnagyobb, de főként legfogalmasabb női kalap divat-terme felkeresni sziveskedjenek, mert nem csak a legszebb üzletet tekinthetik meg, hanem a legszebb, legizlésebb kalapokat olcsó árak mellett szerezhetik be.

Nálam női kalapok 10 koronától kezdve egész 500 koronáig vannak állandóan raktáron, a miért is minden rangu és kora urinő, izlésének, megfelelőt okvetlen talál.

A mostani háborus körülmények tisztelt vidéki vevőim nagy részének megnehezítik a Budapestre való utazást. Hogy azonban ennek ellenére vevőimnek módot nyujsak kalapjaiknak közvetlen nálam való beszerzésére, tisztelettel közlöm alanti áraimat, melyek alapján utánvét mellett szállítok:

Bársonyból kaszirozott üres formák	minden színben	8 K
„	„	„
„	minden színben, a legfin. kivitelben	12 K
„	„	„
„	rőzsával vagy virággal díszítve	14 K
„	„	„
„	rőzsával vagy virággal díszítve a legfinomabb kivitelben	18 K
„	„	„
„	tűzékkel	16 K
„	„	„
„	tűzékkel, a legfinomabb kivitelben	20 K
„	„	„
Gyászkalap 2 méter fátyollal		12 K
Gyászkalap 2 méter granadin-fátyollal		16 K
Gyászkalap 2 1/2 méter 1. rendű granadin-fátyollal		20 K

Paradicsomtollakból és nemes kócsagokból állandóan nagy választékot tartok raktáron. Megrendelésnél kérem az illető hölgy életkorának körülbelüli megadását, hogy valóban megfelelő és izléses kalapot küldhessek. — Azon vidéki divatárusnőket és nőikalap dívatterm-tulajdonosokat, akik szezon előtt Bécsbe szoktak utazni modellkalapok bevásárlása végett, felkérem, hogy Budapesten szálljanak ki és nézzék meg a nálam mostan készült, valamint a most érkezett több ezer darab modellkalapot, velour, filz, kaszirozott üres forma, valamint gyászkalapjaimat, mivel rendkívül nagy forgalmam révén azon kellemes helyzetben vagyok, hogy vizonteladókát is nagyon olcsó áron szolgálhatok ki. Eladás nagyban és kicsinyben. Modellkalapok naponta újabbak érkeznek.

**Caroline és Nővére utóda**  
**LÖWYNÉ L. RÓZA**

Budapest, IV., Párisi-utcza 3.

Urileányok és vidéki divatárusnők teljes kiképzést nyerne

## Modern sörcsarnok és vendéglő!

Debreczen, Piac- és Kossuth-utca sarkán, tehát a város legszebb és legforgalmasabb pontján a Debreczeni első takarékpénztár tulajdonát képező elegáns bérpalotában

## egy legmodernebb berendezésű alagsori vendéglő és sörcsarnok

(jelenleg Pilseni sörcsarnok)

f. évi november 1-től kezdve bérbeadó!

Komoly érdeklődők sziveskedjenek a sörcsarnok helyiségeit megtekinteni s a továbbiak tekintetében a Debreczeni első takarékpénztárhoz fordulni.

# MÉZET, VIASZT

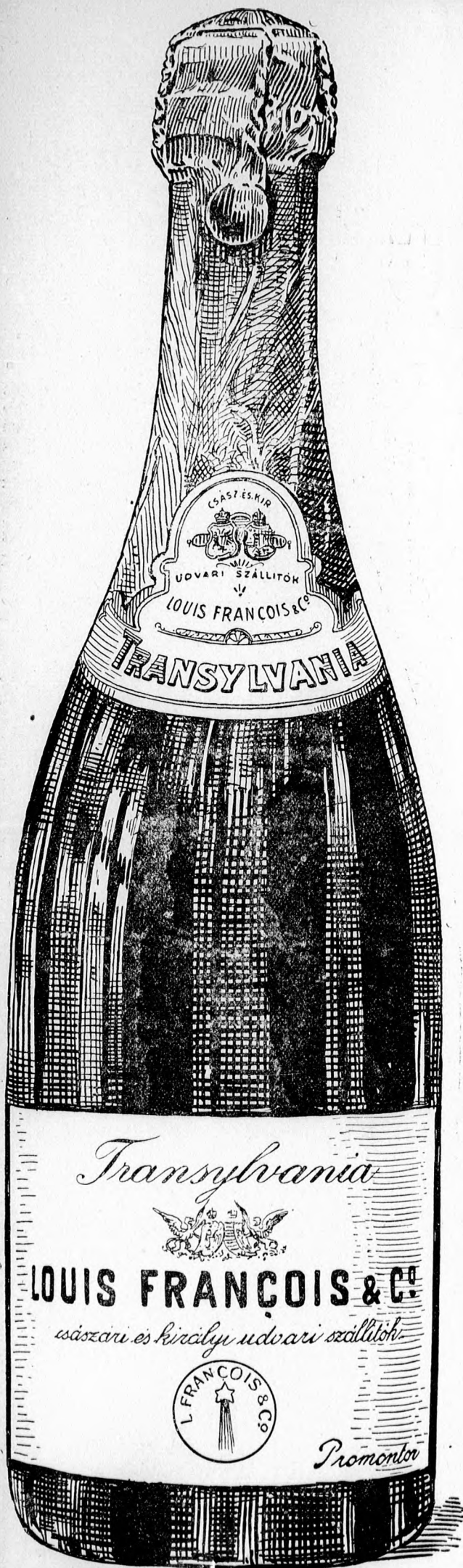
bármily mennyiségben veszünk

## „MÉH”

a Magyar Méhészek Értékesítő Szövetkezete . . . . . Budapest, VI. ker., Frangepán-utca 4. sz.

Mintát s ármegjelölést kérünk.

Közvetítők díjaztatnak.



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



## AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgőnyezim: Bortermelők szövetkezete, Kolozsvár.

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

## MUST és BOR

bevásárlására megbízásokat elfogad:

**Schön Samu**  
KISKUNHALASON.

MAGYAROTTHON  
(VII., Főherceg Sándor-u. 30.)

**PENSIO**  
vendéglője

mérsékelt feltételek mellett azonnal átvehető.

## Mielőtt

szükségletét  
valódi hegyi  
málna  
szörpben

fedezné, kérjen  
mintázott ajánlatot

**STEINER**  
**ÉS LÖWY**

első besztercebányai  
hidraulikus gyümölcs-  
sajtoló és szörpgyártó  
Besztercebányán

## LITTKÉ L.

pezsgőbörgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg ő császári és királyi fensége, Salva-tor Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Háló-kocsi” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.

PEZSGŐFAJOK:

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

## Köbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-ÚT 17. a köztemetői villamos mentén  
Központi iroda telefonszámai: 56-46, 56-03 és 129-95.

Szállítási osztály: 136-38. Budai raktár: II., Margit-körút 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 palackokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylyal bir söreink megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykorú sörfőzők között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviselőink 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.