

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODASOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLO 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 ÉS KIADÓ:  
IHÁSZ GYÖRGY örököse

FELELŐS SZERKESZTŐ:  
GYÖKÖSSY ENDRE dr.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, IX., Ferenc-körút 22. □ Telefon 84-81.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Előfizetési felhívás

a

## Vendéglősök Lapja

XXXII. évfolyamának  
második félévére.

Ismét elmúlt egy félesztendő. A nagy háboru izgalmas második esztendejét éltük benne. Ezekben a nehéz hónapokban is bátran, egyenesen, hűségesen szolgáltuk olvasóinkat, előfizetőinket, a mi szeretett közönségünket.

Harminckét év munkájában ezekre a háborus hónapokra eső munkánk is védte a mi tekintélyes és becsült iparunkat s terjesztette a szakismerteket. S így ma is minden vendéglősnek, kávésnak, vendéglői és kávéházi alkalmazottnak intelligens tanácsadója ez a lap s egyszersmind mindenkitől és mindenektől független fegyvere is, ha méltatlanságok és jogtalanságok ellen kell védekeznie.

S épen ezért *nélkülözhetetlen* a mi ujságunk, mert semmilyen egyesülésnek nem a hivatalos lapja. Így nem feszélyezi soha semmi. Felfelé és lefelé a kérlelhetetlen és megtörhetetlen igazság hangzóatője. Csak az az egyetlen célja és érdeke, hogy a *vendéglős- és kávésipar megszerezhesse fejlődése minden feltételét.*

Ezért harcol már harminckettedik esztendeje a *Vendéglősök Lapja*. S lankadatlan munkájának gyümölcse, hogy a társadalomban, a politikai körökben s hova-tovább a napi sajtóban is iparunk iránt méltányosabb érdeklődéssel érdeklődnek s komolyabb szóval beszélnek rólunk. Vértünk: a becsület. Pajzsunk: az őszinteség. Kardunk: a nemes író toll, amelylyel úgy hadakozunk, hogy nem kis és nagy *személyek* testét vagdossuk vele, hanem kis és nagy és mindig közérdekű *dolgokra* mérjük vele a hatvágást.

Hogy iparunk felvirágzásáért szak tudással és ujságírói készséggel folytatott harcunk minél eredményesebb legyen, ahoz szükséges, hogy a vendéglősök és kávéások nagy számmal sorakozzanak zászlónk alá. Így szereznek a vendéglősök és kávéások

egyetlen független lapjuknak még nagyobb erkölcsi súlyt és így biztosítják a lap szükséges existenciáját.

A háboru ugyanis reánk nagy terhet rakott.

Köztudomásu, hogy — a papir nagyon megdrágult, a nyomdai munka is sokkal költségesebb. Egészen természetes tehát, hogy májdnem minden szaklap felemelte az előfizetés díjait.

*De mi ezt nem tesszük még ebben az igazán nehéz napokban sem.*

Mi csak arra kérjük minden olvasónkat, előfizetőnket, hogy kávé és vendéglős barátjaik, ismerőseik jóindulatába ajánlják a régi *Vendéglősök Lapját*. De ezt komoly időkhöz méltó komoly szóval kérjük. Mert ha minden előfizetőnk csak egy-egy új előfizetőt szerez, akkor fejlődése olyan gyönyörű fokára emelhetjük szeretett, becézett lapunkat, hogy az a vendéglős és kávé iparnak is csak dicsősége lesz.

Lapunk hűséges olvasói bizonyosan örömmel látták, sokan ezt levélben is megírták nekünk, hogy az utolsó hónapok óta lapunkba országos nevű írók írnak, kiket nagy, de szívesen hozott anyagi áldozatokkal kötöttünk a *Vendéglősök Lapjához*. Így lapunk a legmagasabb színvonalra emelkedett.

Ujságíró ügyességgel, rátermett virtuózitással foglalkozunk az iparunkat érdeklő szakkérdésekkel és társadalmi problémákkal.

Már csak ezért is kérjük újra és hangsúlyozottan: *minden előfizetőnk szerezzen egy-egy új előfizetőt lapunknak.*

Akinek pedig hátraléka van, küldje be hozzánk hátralékát most már haladéktalanul. Nemcsak a mi existenciánk követeli ezt, de követeli a vendéglősök és kávéások fontos érdeke is.

*Mai számunkhoz címzett utalványokat mellékelünk.*

Lapunk előfizetési díja tovább is *12 korona egész évre.*

Hazafias üdvözlettel a  
**Vendéglősök Lapja**  
szerkesztősége.

## Egy-két szó a sajtóról.

Írta: Gyulay Károly.

A mai közéletmezés sokféle nehézség mellett a tápláló és változatos minőségű sajtélékben eléggé meg nem hálálható és ki nem használható tápszerünk van. A sajt egyrészt nem tartozik a tulmagas áru közéletmezési cikkek sorába, másrészt az emberi emésztőszervekre gyakorolt előnyös tulajdonságainál fogva kétszeres jelentőségű van, ha kivált előállítás, eltartása és fogyasztása körül szigoruan megtartjuk mindazokat a követelményeket, amelyek a sajt és a tejgazdaságok részéről a közegészségügy szempontjából mulhatatlanul szem előtt tartandók.

A sajtófogyasztás az emberiség körében egyidejűnek mondható azzal az időponttal, amidőn az ősember igyekvő első kulturális lépéseiben szelíddé tudta tenni mai házi állatállományuk őseit. Ezzel egyidősnek vehető a tej, vaj, a sajt, általában pedig az összes tejtermékek fogyasztásának meghonosodása és állandósítása. Tej- és sajttermelés szempontjából alig van növényevő emlős háziállatunk, amelynek teje egyben sajt-készítés céljaira is ne nyerne felhasználást.

A sajt-készítés az édes tejből és a savanyú tejből készülő sajtot különbözteti meg lényegében egymástól; aszerint osztályoz tehát, hogy tejcukortartalmától megfosztják-e a sajt-készítésre szánt tejet vagy sem. A lefőlözött tejtermékekből készülnek a sovány sajtok, a le nem főlözöttekből a zsíros, kövér termékek. Legzsírosabb terméket szolgáltat a juhtejből és a rénszarvasok tejszínéből és tejfőleiből készülő sajtféle. Minél soványabb egy-egy sajt-készítmény, annál kevésbé tartható el az hosszabb időn át. Ennek az a magyarázata, hogy összetételükben a soványabb sajtok nélkülözik azt a megfelelő zsiradékmennyiséget, ami az ellenállóképeséget és a légmentesítést előfeltételező sajtok kellő tömörségéhez s ez uton tartósságuk biztosításához mulhatatlanul szükséges.

A mai ismert sajtok nem csupán a különféle állatok különböző tejminősége szerint osztályozódnak, hanem készítményük és egyéb idegen ízesítő jellegzetes anyagok hozzáadása által kerülnek más és más néven, különböző alakban és ízben a fogyasztópiacra. Kötetekre menő szaktanulmány volna az, ha valamennyi földrésznünk különféle sajt-



termékét részletesebben akarnók ismertetni és osztályozni.

A sajt célszerű fogyasztása kivált a gyomorfalakra hat kedvezően, amellet pedig étvágygerjesztő hatásánál fogva az emésztést is előnyösen befolyásolhatja akkor, ha nem tulszíros minőségű és nem tulsok mennyiségű fogyasztunk abból.

A mai tápszerdrágaság mellett a sajt-fogyasztásnak kiváló jelentősége legfőként abban összegezhető, hogy igen magas, 20—30 %-nyi fehérje, 6—30 %-nyi zsír, bőseges tejcukor és többféle becses tápsótartalmanál fogva egy teljes, sőt tökéletesnek mondható tápértékű anyagot képvisel. Ebbeli értékében sok tekintetben a hus fölé is helyezhető. Legszélesebb körű alkalmazhatóságát a konyhaművészet igazolja, amely sajttal és sajtosan ezerféle tápszert tud asztalra hozni. A harcmezőn a katonaság egyenrangúnak, sőt néhol értékesebbnek tartja a szalonnánál, amely utóbbiról csak a megszőkötségek miatt nem tud a mi magyar harcosunk lemondani.

A sajt-fogyasztás a mainál nagyobb arányú elterjedésének némileg útját állja az a körülmény, hogy a temérdek sajtféle sorában nagy számmal akad erősen szagos, úgynevezett pikáns sajt. Ezeknek a sajtoknak csak olyan nagy, sőt esetenként magasabb a tápbece, mint a nem szagos készítményeké; a fogyasztók megnyugtatóául a vonakodókkal szemben az a körülmény szolgáljon itt felvilágosításul, hogy az összes úgynevezett pikáns sajtok jellemző szaga nem egy bomlási, tehát egészséget veszélyeztető folyamat következménye, hanem egyes jó sajtokban a bennök található zsírsavak, nevezetesen a valériánsav és a kapronsav

jelenléte adja meg az illető sajtok jellegzetes szagát.

Valamennyi ismert sajtfélenek romlatlanságát az előfeltételezett jó készítménymódon kívül csak az esetben biztosíthatjuk kellően, amit minden kávésnak és vendéglősnek tudnia kell, ha azt száraz, szellős, minden idegen szagtól mentes tiszta helyen tartjuk. Nyirkos, páratelt levegőben felraktározott sajtba hamar befészkelődnek a sajtlegy kukacai. Az ilyen élősdiek ellen komlót vagy nyirfalevelet használnak óvszerűl. A sajtatka behatolása ellen pedig a sajt külső héját olajjal szokták bekenni.

A sajt-készítésnél felhasználást nyerő tejnek kifogástalan minőségű, tisztán kezelt egészséges terméknek kell lennie; ellenesetben a sajt idő előtt gyors erjedésnek indul s így egyben olyanfajta romlásnak, amit általában »puffadt sajt« név alatt ismerünk. Ilyen sajtot ad az olyan tej, amidőn a tejelő állattal sok triss fiatal löherét, gyári hulladékot, penészes, dohos, rothadó takarmányfélét etetünk; sőt az állattal rossz minőségű, állott vizet is itatunk. Rossz sajtot adnak a tögybeteg állatokból kifejt tejek, az úgynevezett főcstejnek a sajt-készítésnél való felhasználása, a sok savó, ami a sajtban visszamarad s a tulmeleg hőfoku olyan sajt-pince, amelyben a sajtot érteltük.

A sajt-nál mutatkozó rendellenes erjedési folyamatok megakadályozhatók azáltal, hogy hűs helyen tartjuk és kezeljük a sajtot, sőt óvszerűl jeget is rakunk rája.

A puffadt sajtban több a sajtlyuk, mint maga a sajtanyag, ellentétben az úgynevezett »vaksajttal«, amelyben egyáltalán nem találunk likacsot. Ilyenekként szerepelnek a tulhideg helyen érlelt túlkövérsajtok. Ez

utóbbi sajtermékek ize és minősége korántsem hat zavarólag az egészségre, míg az előbb említett puffadt sajtok, ha azokban a rendellenes erjedéses érés történt, ebbeli erjedékes termékekkel gyomor- és bélbántalmakat idézhetnek elő.

A két imént vázolt sajtminőség között mintegy átmenetet képez a sok apró likál telített úgynevezett »ezerliki sajt«. Silány takarmányminőségek és rossz kezelés eredményezik ezt a terméket. Az ilyen sajt tulsok oltóanyagot kapott, amellet a feldolgozott tej sem volt elég magas hőfoku. Egyébként a sajtlikak nagyságát a sajtgyártás pontosan szabályozhatja. Ugyanis minél nagyobb darabokra aprítják a sajtalvadékokat, annál nagyobb lesz a sajtlyukak átmérője.

Óvakodjunk a morzsás jellegű sajt-fogyasztásától is, mert ez a minőségváltozás nehezen emészthető sajtermékeket szolgáltat. A túlkövérsajt és összeöntött tej, a nedves és tulmeleg pince okoznak a sajtoknál ilyen morzsosodást.

A sajt érlelésénél keletkező nagyobbfoku hőváltozások könnyen megrepsztik a sajtot. Az így támadt résseken temérdek olyan penészgomba és egyéb bomlasztó csira keprülhet a sajtok belsejébe, amelyekből nem csupán mielőbbi gyors romlásnak indulnak azok s így hasznavehetetlenségükkel a termelőt is sújtják, hanem ugyancsak veszélyeztetik az ilyen sajtermékek a fogyasztók egészségét is. A repedéses sajtok tisztességes üzletforgalom mellett rendszerint nem is kerülnek az áru piacra, még harmadrangu áruként sem.

Minthogy a pincék tulnyomó része nyirkos, a sajtot pedig már a pincék egyenletebb hőfoka miatt is legmegfelelőbb pince-

## A civis-város fogadói.

— Debreceni vendéglőkről, kávéházakról. —  
(Utánnyomás tilos.)

Írta: **Móricz Pál.**

A hires, új-felépítésében babilontömögű Arany bikán kívül nevezetes szállóháza s nagyvendéglője a civis-Debrecennek, szemben a városi színházzal a — Királynő... Még a háboru kitérése előtt Angol királynő néven ismerték, főként a színészgárdának és katonatiszteknek volt kedves tanyája. Miként a bikában, úgy a királynőben is a momosolygós, kerekkepű derék, jeles vendéglős, Németh András a gazda, sőt a Királynő épületének tulajdonosa is.

A debreceni széles Diac-utcán a Pannonia szállóban és Gambrinus éttermében Márkus Jenő, a kövér vendéglős szorgoskodik, aki a Debrecenben is bevált pincérfiu-iskolának is lelkes igazgatója. Még a Központi, a Debrecen és Rosenbergék Frohner-je is népszerű szállóházak és vendéglők a boldogult Hauer »Berci« után országosan ismert Royallal együtt, melyben most Borgida Farkas szorgoskodik dicsegetremélően. Ez a Royal és a Frohner, utóbbiban a Magyar király, nevezetes kávéházak is, a Magyar király-ban Erős Jakab barátunk időnként előszeretettel szállaltatja meg a tamburás hölgyeknek és lemergi menekült nőknek gömbölyded zene-karait...

Debrecenben régentébb az »öreg« Weichin-

ger papát nevezték pikkoló királynak. Weichinger: — »te piszkos!« szavajárásával, éjfélutáni boros-jókedvében gyakran megtisztelte bizodalmasabb törzsvendégeit. Weichinger Hungária kávéházának évtizeden át nevezetes központjai voltak a »szerkesztőségi asztalok«, tudniillik egész esztendőben hajnalokig soha nem csukott be az öreg Weichinger ur s így azok a bizonyos szerkesztőségek a kisajátított asztaloknál, az ingyen világitást, fűtést is kiélvezve, az éjszakai szerkesztőségek fenntartása nélkül, cigány-muzsika s duhaj borozó-kompániák nótázgatós lármája mellett csinálták Debrecen nyomtatott közvéleményét. Persze: nem is csodálható, hogy a debreceni közönség jórésze a muzsikus-cigányságot és újságíróskodást ott helyben — sok ideig — egyenlő rendű éjszakai foglalkozásoként becsülte...

Debrecenből, sajnos, kipszultak és nagyon hiányoznak az olyan barátságos, polgáris kis magyar vendégladók, amilyeneket például Szegeden, Aradon, Kolozsváron, sőt Váradon is találunk. A kedélyességnek, az együttérzésnek megannyi meleg fészkei ezek a szép magyar fogadók. Debrecenben a régi kisvendéglők derűs csoportjaiból a Bánki-, Papp Gyurka-, Lisztes János-, Kopeczky-, Törő-, Sztójka-, Szobonya-, Kupecz-, Péter Pál-, kopasz Kainráth és többi más olcsó, jó magyar fogadók (vidám társaságaikkal és eredeti házi-szokásaikkal) nagyrészt elmúltak, irmagként majdnem egyedül (a hajdani »Vilmos«-ban) a Löködy »sógor« és Kemény Jankó »koma« vendég-

lői maradtak meg... Kemény a debreceni »Kis pipának« a vendéglőse s mint a kollégiumi diákságnak is sok évtizedes »János bácsija«, még tartja magát a Bánkiak, a Királyok és Papp Gyurkák ősmagyar vendéglős szokásaihoz. A nagyhangú, mozgékony, mókás és szívélyes Kemény Jankóról nemrégiben a néprajzi tudományoknak főmestere s a nemzeti muzeumnak népszerű igazgatója, doktor Semayer Vilibáld, a vidám tudós nyilatkozott ily elismerőleg:

— Még olyan remek hurka-kolbászt, juhturós rengedező, hatmagyöngye csuszát nem ettem soha, sehol Debrecenben... — Ezen ritka becsü elismerést egy alkalmi disznótoros-estén mondotta a jó konyhára, jó pincére sokattartó és az egész országban mindenfelé járatos, vidám néprajzi tudós, Vilibáld-mester, midőn az özszeverődött bohém-társaság az izletes debreceni hurka-kolbász széles hörpintgetéssel fogyasztották a murcos, sárga »uj-bort«... A foszlós, fehér, debreceni buzacipót is gyönyörűséggel élvezték a néprajzi tudományoknak a Kis pipában összeverődött kiváló művelői, a négyféle fajta hurkáért s külön metszésű »magyar vaniliás (fokhagymás kolbászért), pörkölt káposztáért 80 »karajcár« ebben a rettenetes hadi-időben valójára nem volt sok. Persze, Kemény koma sem a vásárról szerzi be az őlni való disznót, hanem ősbereceni szokás szerint jómaga is »disznó-hizlaló«... Hiszem is, hogy idővel még a Kemény koma derűs kis magyar vendéglőjén keresztül a budapesti írók és művészek közül is többen felfedezik, megszeretik a nemes civis-város: Debrecen!



helyiségekben kezelik, a nyirkosság által előidézett penészedés meggátlásául a sajtokat megfelelően kénézni szokták. Egy köbméter térre 15 gramm kén számíthatunk. Minthogy a kén nem kerül közvetlenül a sajtba, illetőleg annak belsejébe, ártalmat sem okozhat.

Tulnedves pincében tartott nem kifogásoltan tejből készülő sajtok csakhamar rothadásnak indulnak. Az ilyen bomlási termékek, mint az egészségre egyenesen veszedelmes fogyasztási cikkek egyáltalán nem hozhatók piacra. Hasonlóképpen óvakodni kell a nem rendes színű, nevezetesen kékes, zöldes, rozsdás-barnás, feketés stb. színárnyalatu és színteljes sajtok élvezetétől.

Aránylag elég sokféle baj az, ami a sajtot a közfogyasztás szempontjából kifogásolható terméké teszi. Csakhogy az elmondottakból megállapítható az is, hogy a rossz nyersanyag, a hibás kezelés s a meg nem felelő helyeken való tartás a kizárólagos előidézői a sajtok különböző betegségeinek.

Minthogy pedig mindezen előidéző okok egy kis utánjárással mind elháríthatók, csupán egy kis lelkiismeretesség és szakavatottság kell ahhoz, hogy az izes és tápdús sajttermékeknek napi táplálkozásunkban éppen a mai nehéz viszonyok közt az ediginél jelentősebb szerepet juttassunk.

## Gyümölcs-szörpök.

Ma, mikor üzlete, megélhetése szempontjából igen fontos, hogy minden rendű vendéglős és kávé jó italokat szolgálhasson fel üzletében, időszerűnek tartjuk a »Kertészet« című szaklapból közölni több kellemes szörp készítményét.

Nem egyebek a szörpök, mint kisajtolt gyümölcslevek különböző mennyiségű cukorral megfőzve és tisztára megsűrve. Használhatók nyáron savanyúvizekkel, vagy akár közönséges ivóvízzel keverve, mint kellemes ízű üdítő italok, vagy pedig a konyhán különböző ételek elkészítéséhez. A gyümölcsök leve a kisajtolás után feldolgozható azonnal, vagy pedig csak a kiejesztés után. A lé kiejesztése ajánlatosabb, mert így sokkal szebb, kristálytisztán átlátszó szörpöt kapunk és a megkocsonyásodástól sem kell tartanunk. A kiejesztésnél azonban vigyázni kell, hogy az ecetes erjedés be ne következék, mely esetben úgy az anyagunk, mint a vele való munkánk kárba menne.

A következő gyümölcsökből legajánlatosabb szörpöt készíteni:

**Málna-szörp.** Szép élénkpiros színű málnát összezuunk és a zuzott gyümölcsöt, vagy annak levét néhány napig, — naponta többször végzendő átkeverés mellett, letakart fa-, vagy porcellán-edényben — melegebb helyen erjedni hagyjuk. Az erjedési folyamat megszünte után (amit a duzzadás megszüntéről és a lé tisztulásáról ismerhetünk fel) a levét leöntjük, vagy ha az erjedés hordóban történt volna: lehuzzuk és tiszta flanel-darabon, vagy fehér szűrőpapírosból vízzel készült és szitára tett pépen átszűrjük, majd minden liter lére 500 gr. cukrot véve, csendes forralással körülbelül 10—15 percig főzzük, miközben a netán keletkező habot állandóan leszedjük róla. A főzés befejeztekor a forró szörpöt flanelen újból átszűrve sekélyebb edénybe (lábasokba), vékony rétegben töltjük, ahol a kihülésig marad. Kihülés után üvegekbe töltjük, lekötjük, vagy bedugaszoljuk és használatig hűvös, száraz és sötét helyen tartjuk el.

Az ajánlott cukorná sokkal nagyobb mennyiség használata azért nem kívánatos, mivel

ez kikristályosodhatik a szörpben, aminek következtében a szörp használhatósága csökken.

**Ribizke-szörp.** Készítése teljesen megegyezik a málna-szörp készítésével, csak a hozzáadandó cukor mennyisége nagyobb (1 liter léhez 00—800 gr. cukor).

**Samóca-szörp.** A samóca kisajtolás nélkül erjesztendő néhány napig, majd egy liter lére 500 gr. cukrot véve, élénk tűz mellett rövid ideig főzendő.

Némelyek szokták úgy is készíteni, hogy minden kg. samócára 1—1 és fél kg. porcukrot véve, mázas-edényben, vagy porcellán-tálban 5—6 napig sötét, hűvös helyen hagyják. Az ezalatt képződő levét leöntik, átszűrrik és palackozva elteszik. Mondani sem kell azonban, hogy az így készített szörp nem lesz olyan tiszta, mint az előbbi eljárás szerint készült, de tésztaéhoz való felöntéshez így is igen alkalmas.

**Meggy- és cseresznye-szörp.** Ugy készítendő, mint a málna-szörp. Cukorpótlék 1 liter léhez 500 gr.

**Alma-szörp.** Félig érett almát úgy főzzük meg, amint az a kocsonyákészítésnél le van írva; azután sötét, hűvös helyen egy-két napig állni hagyjuk. Ezután az egészet átszűrjük és a kapott lének minden literjére 400—500 gr. cukrot számítva, rövid ideig (10—15 percig) forralva főzzük. Hogy ízét javítsuk, egy kis szegfűszeget, fahéjat, esetleg mazsolát is adhatunk főzéskor bele. Főzéskor célszerű kevés habbát vert tojásfehérjét (két liter lére egy tojásból) hozzáadni és forralás közben a habját állandóan leszedni. Ez azonban el is maradhat, ha a lehabozást anélkül is lelkiismeretesen megteszük.

**Körte-szörp.** Ugy készítendő, mint az almából, csakhogy a körtét nyersen sajtoljuk.

## A háborus adók.

Irta: Kisfodós.

Mindenki tudta, hogy a háboru pénzbe kerül. A hosszú háboru természetesen még több pénzt fal fel.

Ha hőseink a nehéz harcokban vitézül szenvednek, verekszenek és ha kell, meghalnak, nekünk meg itthon kell mindent megtennünk a háboruért, ezzel a diadalért, a diadalal — életünkért. Mert életünkről van szó.

Ha életünket is fel kell áldoznunk szivesen és lelkesen hazánkért, földünkért, városunkért, falunkért, házunkért, szülőnkért, gyermekeinkért, akkor bugyellárunkat kinyitni nem lehet nagy önfeláldozás; akkor vagyunk, jövedelmünk bizonyos részét még szivesebben oda kell adni hazánk életéért.

Mert erről van most szó, mikor új háborus adókkal kell a kormánynak, nem is a kormánynak, hanem az államnak a maga polgáraihoz fordulni.

Csak az a fontos, hogy ott keressen és onnan vegyen az állam, ahol tényleg van — fölösleg.

Mindenki belátja és elismeri, hogy szükség van az államnak fokozott mértékű kiadásai miatt az eddig viselt adóterhek jelentékeny felemelésére. És mindenki várta is már ezt a háboru harmadik esztendejének ez első napjaiban. Csak az lehet az adókat körülvizsgáló kritika tárgya: tényleg ott keresi-e az állam az új adóban a több bevételt fokozott kiadásainak a fedezésére, ahol az könnyen megtalálható?

Hála istennek: adóforrást lehet találni

Magyarországon. Sok adóalany bujkált eddig úgy is. Sok adóalannyal bántak mindmáig finanszminisztereink keztyűs kézzel.

Csak csipjék most meg ezeket a bőséges adózásra képes adóalanyokat bátran.

Minél nagyobb a vagyon, minél nagyobb a jövedelem, annál többet áldozhat. Hisz első sorban ugys az ő jövedelmüket és vagyonukat védte meg ez a hősi háboru. Csak hadd adja az állam kasszájába minden fölöslegét, aki ma is duskál a jóban; aki vagyona, jövedelme nagyobb százaléku megadóztatása mellett is vagyonos és nagyjöveldelmű marad.

A fontos csak az, hogy lelkiismeretesen megállapítsák azt az — alsó határt, ahol már aztán nincs mit keresni. Ahol már ma is alig elviselhető az adón kívül az élet is.

Ma bankok, kereskedők, gyárosok, iparosok, kis és nagyvárosok, mind-mind az új háborus adókat bujják, tanulmányozzák. S örök szeggyene, gyalázata maradna ennek az országnak, ha e mozgalmakból az sülné ki, hogy mindenki ki szeretne bujni a nagyobb adózás alól és a maga köteles terhet másra szeretné tolni.

Most nincs kereskedői, ipari, földesuri, bankdirektori érdek. Most magyar érdek van. És a magyar érdek az, hogy az állam megkapja azt a pénzt, amire szüksége van, ha kevesebb is lesz a nagytőkék, nagy vagyonok jövedelme, ha megcsappantja is talán a nagyjöveldelmet a háborus adó.

Figyeljük, olvassuk a sok mozgolódást.

Figyelésünk közben a székesfőváros fölterjesztését is elolvastuk és meg kell állapítanunk, hogy a székesfőváros fölállított három kívánalmából az első gondolkozás, spekulálás nélkül aláírhatjuk mi is. Ez az:

Az adóterhek elosztása legyen egyenlő és igazságos.

Az új adók ne befolyásolják hátrányosan a társadalom gazdasági fejlődését; ezt is kívánja a főváros; és azt is, hogy az adóterhek megállapítása tekintetében megfeleljenek a jogbiztosságnak.

Ez így szép. Szép, de már lehet politika is. Lehet a gazdák, a kereskedők, az iparosok, a tőkések politikája, aszerint, hogy ki magyarázza a jogbiztosságot, ki mint látja előnyösnek vagy hátrányosnak a társadalom gazdasági fejlődését?

Vigyázzunk! A vendéglősök és kávéosk nagy tömege kis existencia!

S mi mégis azt mondjuk, hogy nem akarunk kibujni az új adók alól, de azt soha meg nem engedhetjük, hogy a nagy vagyon és nagy tőke most is kiváltságos legyen.

Ki fogja közülünk a mi érdekünkben is a képviselőházban azt a egyedül jogos, magyar álláspontot képviselni, hogy az új háborus adók legyenek — egyenlők és igazságosak?

Van-e nekünk ott képviselőnk?

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



## MI AZ UJSÁG?

**Glück Frigyes.** Nagy ember, nagy jellem, meleg szív. A vendéglősök külön büszkesége. A puritánság szobra lehetne. A becsületesség, a tisztaság acélkardja ő. A főváros pénzügyi bizottságának tagságáról lemondott, mert nem helyeselte, hogy a főváros eladja a Gerbeaud-cégnek egyik telkét nem megfelelő árért. Mi nem keressük: tényleg mit ér az a telek? Mi csak meghajlunk *Glück Frigyes* előtt. Benne föltétlen bizunk. Amit ő tesz, azért ő helyt is áll a tisztesség, becsületesség, puritánság dicsőségére. Mi csak örülünk, hogy ő a mi fejünk ékes koronája.

**Romániában van sör is, szesz is.** A román 14 sörgyár márciusban is, áprilisban is dolgozott. Jelentős mennyiségű árpa került a sörgyárakba, így 4—4 millió liter sört gyárthattak a két hónapban. Ugy, hogy májusban a román sörgyárak sörkészlete 7 millió literre emelkedett. Jut-e ebből a sörből nekünk? Bizunk kell intézőink ügyességében, rátermetségében és jóindulatában. A huszonhét szeszgyárban pedig egy hónap alatt közel 5 millió liter volt a szertermelés s raktáron van a régebbi termeléssel együtt 8 és fél millió liter szesz. A kereskedelem utján egy hónap alatt csak 820.000 liter jutott forgalomba.

**Hollandiából lehet kihozni újra burgonyát.** Ma eltílják az egyes semleges államok bizonyos cikkek, különösen élelmi cikkek kivételét s holnap újra megengedik. Így van ez Hollandiában is. A kormány ígéretet tett, hogy júliustól kezdve újra megengedi a burgonya kivételét. A piacra kerülő burgonyának azonban csak ötven százaléka vihető, illetve hozható ki. Hála a jó időjárásnak, nekünk pompás termésünk ígérkezik a burgonyában. Nem lesz szükségünk a hollandi rosszabb kolompérra. A híres szabolsi burgonyából Németországnak is tudunk juttatni. Vigyázz ránk az Isten és itthon maradt dolgok kezű munkásaink sokasága: az öregek, az asszonyok, a gyerekek.

**Gazdát cserélő vasuti vendéglők.** Valkány állomás vasuti vendéglője gazdát cserél. A máv. igazgatósága új bérlőt keres. Az ajánlat beadásának határideje június 5-én járt le. Új gazdát vár a magyar államvasutak vöröstoronyi határ állomásán levő vendéglője is. Az ajánlati határidő itt június 20-ika volt. Kívánjuk, hogy arra igazán érdemes, derék vendéglősöknek jusson ez a két jó vendéglő.

**A debreceni Arany Bika.** Válságba jutott az Arany Bika szálló. A részvénytársaság tudvalevőleg legutóbb nem tudta rendezni 2,200.000 koronás váltókölcsönét, amelynek kamata 200 ezer korona volt. A belügyminiszter az ügy átvizsgálása előtt felvilágosításokat és biztosít-

tékok adását kérte a részvénytársaság részéről és csak azután helyezte kilátásba döntését a kölcsön meghosszabbításáról, vagy pedig a végleges rendezésről. A városi tanács erre bizottságot küldött ki.

A bizottság megtartotta a vizsgálatot, amelynek során az építészeti szakértők a becsléseket, a számvevőség pedig az értékeléseket és a vagyoni helyzetet vizsgálták meg. Megállapították, hogy a 3,543,856 korona 61 fillér vagyonnal szemben a teher 4,422,427 korona, tehát a deficit megközelíti az egy millió koronát.

A társaság és a város között megindult tárgyalások során megállapodás jött létre, amely szerint a Kereskedelmi Banktól három millió korona kölcsönt vesznek fel és kifizetik a tartozásokat. Ezután a részvényeket 50 százalékra lebellyegzik és a részvénytőkéket 1,000,000 koronáról 500,000 koronára szállítják le. Ezzel szemben 600,000 korona értékű új részvényt bocsátanak ki. A város az ingatlanokra tulajdonjogát bekebelezeti és a társaság berendezése is a város tulajdonába megy át. A tegnapi közgyűlés ezekhez a megállapodásokhoz hozzájárult.

**Hiába,** a legrosszabb időben, a háboruban nagyon kiürült és az idegen és üzleti forgalomtól igen megfosztott időben nyílt meg Debrecenben az új Arany Bika!

**Szerbia bora.** Gondunk van arra is sok dolgunkban, bajunkban, hogy Szerbia szőlőjét, borát biztosítsuk magunknak, a központi hatalmaknak. A kormányzósághoz érkezett kerületi parancsnokságok jelentése szerint az idén 7—8 ezer hektárnyi jókarban levő területen lehet szőlőtermésre biztosítani. Gondunk volt és van arra, hogy a kedvezőnek ígérkező termést megmentsük s így a hadügyminisztérium kilogrammonként 10 koronájával öt waggon rézgálicot bocsátott a szőlőmivelők rendelkezésére és 15 waggon peroxydot is szétosztottak. Vigyázzunk is a szőlőre, mert a múlt hetek jégesője nálunk már sok helyen megelőzött bennünket és idő előtt szüretelt.

**Korcsimai tarkaságok.** (A muszká.) Egyik külvárosi korcsmában két kocsis sörözget. Isznak. Egymást nézik. Gondolkoznak. Legalább is nem beszélnek egy ideig. Végre megszólal a fiatalabb kocsis. Ő is tul van már az ötvenen. Szürkés a feje.

— Mikor lesz vége?  
— Majd egyszer.  
— De mégis?  
— Az is eljön.  
— Soká lesz még az!  
— Várj a sorára!  
— Várok.  
— Tudod mit! — komolyodik el az öregebb.  
— Mit, na?  
— Az orosz már megvertük, most majd — a muszkára kerül a sor; ha azt is megverjük: vége lesz.  
A fiatalabb bámul:  
— Lehet.  
A korcsmáros pedig a söntés mellett mosolyog.

**A szőlők állása.** A szőlőszeti és borászati kerületi felügyelők jelentése szerint június végén a szőlők állása a következő volt:

**Budapesti kerület:** A peronoszpóra a hegyi szőlőkben kisebb mértékben, a lapos fekvésű szőlőkben nagy mértékben jelentkezett. Az 1915. évi bor ára 130—150 korona hektoliterenkint. — **Szekszárdi kerület:** A peronoszpóra a levélzetet és fürtöket szokatlan nagy mértékben lepte el, ugyisintén a szőlőmoly is. A bor ára 120—160 korona. — **Pécsi kerület:** A sok eső következtében a peronoszpóra nemcsak a levélzetet, hanem a fürtöket is föllépett, pusztít a szőlőmoly is. Közepes, helyenként gyöngye termésre van kilátás. A bor ára 130—180 korona hektoliterenkint. — **Tapolcai kerület:** A második permetezést részben elvégezték, részben folyamatban van. A szőlőmoly kártétele következtében a fürtök ritkásak. Terméskilátás kielégítő. A bor ára 130—150 korona. — **Soproni kerület:** Peronoszpóra főleg a sík fekvésű és mélyebb szőlőkben, szőlőmoly majdnem mindenütt. A bor ára 130—180 korona. — **Pozsonyi kerület:** Peronoszpóra terjedésének az esős időjárás nagyon kedvezett. — **Balassagyarmati kerület:** Jégkár sórványosan, peronoszpóra lappangásban. Középtermés várható. A bor ára 115—160 korona hektoliterenkint. — **Egri kerület:** Peronoszpóra terjedőben van, mutatkozik a szőlőmoly hernyója is. Szép termésre van remény. Bor ára hektoliterenkint 130—140 korona. — **Miskolci kerület:** Peronoszpóra terjedése megakadt. Középtermés várható. A bor ára 135—145 korona hektoliterenkint. — **Tarcali kerület:** A levél- és a fürt-peronoszpóra aggasztóan terjed. A szőlők állapota általában jónak mondható. — **Bereg-szászi kerület:** A fürt-peronoszpóra már ezideig is érzékeny kárt okozott. Tavalji bor ára hektoliterenkint 125—135 korona. — **Szatmári kerület:** A peronoszpóra, mely a jelenlegi szárazság mellett nem terjed, a lombzat felső részét erősen megtámadta. — **Fehérlétföldi kerület:** A peronoszpóra nagy mértékben lépett föl, de a beállott szárazságra pusztítása megszűnt. Igen nagy kárt okoz a szőlőmoly. A bor ára hektoliterenkint 120—140 korona. — **Kecskeméti kerület:** A fürt-peronoszpóra erősen terjed. Gyöngye termés várható. — **Nagyenyedi kerület:** A válogatás és második permetezés munkáshiány miatt alig halad. Peronoszpóra eddig nem mutatkozott s így a szőlő fejlődése elég szép. Ujbor ára hektoliterenkint 120—160 korona. — **Dicsőszentmártoni kerület:** Peronoszpóra elvétel fordul elő, épp úgy a szőlőmoly is. Közepes termés mutatkozik. A bor ára hektoliterenkint 140—200 korona.

**A ceglédi vasuti vendéglő.** Bizonyosan erős versengés indul meg a ceglédi vasuti vendéglő új bérletéért. E hó 10-éig lehet beadni az ajánlatokat. Ez a nagyforgalmu vasuti vendéglő intelligens, szakképzett gazdát keres és bizonyára kap is. Fellívjuk rá olvasóink figyelmét.

## LUHI-ERZSÉBET (Bereg megye) Gyógyforrás.

Kitünő ízű, igen üdítő ásványvíz, Orvosi szaktekintélyektől legmelegebben ajánlva gyomorbán-bor, cognac vagy citrusos ásványvízzel együtt.

Megrendelhető: SCHÖNBORN BUCHHEIM gróf Uradalmi ásványvizek bérletőségénél, Szolyva.

# A BORSZÉKI MADONNA savanyúviz, kitünő borvíz és asztalvíz.

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

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



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

## Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

: KOLOZSVAROTT.

Sürgönyezim: Bortermelők szövete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmetet nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

## ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Budapest-Köbánya.



Fennáll:

1854 óta

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

Hordósörrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4-29. Angyalföldi jégverem: Telefon 115-85. Budai jégverem: Telefon 43-40. Vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. Telefon 52-58 és 52-80. Palackosörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56-58. Budapestre a városi sörraktarakban is.

## Vendéglővel

biró remek házam 500 □-öl telekkel VII. ker, Telep-utcában gyárak között, jutányosan eladó. Pauncz Ernő Erzsébetfalva, Izabella-utca 7. sz.

## Bor eladás.

Vendéglősöknek, korcsmárosoknak és kávéosoknak előnyös áron szállít borokat, **Molnár Mihály** bortermelő, **Abaujszántó**. — Megkeresésre azonnal válaszol.

## Mielőtt

szükségletét  
valódi hegyi  
málna  
szörpben

fedezné, kérjen  
mintázott ajánlatot

## STEINER ÉS LÖWY

első besztercebányai  
hidraulikus gyümölcs-  
sajtoló és szörpgyártól  
Besztercebányán

## LITTKÉ L.

pezsgőboryár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.

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



PEZSGŐFAJOK:

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



**A szerkesztő postája.**

**Özv. L. S. Izsák.** Levelet irtunk már igen régen, melyben azt kérdeztük: sziveskedjék megírni, hogy milyen az a bor? Hegyi bor-e, homoki-e? Ekkor tudunk volna komoly, lelkiismeretes választ adni kérdésére. De leveleinke mindmáig nem kaptunk választ. Ugy látszik: sikerült valahogy megjavítani, megmenteni a bort. — **Dr. H. I.** Gratulálunk. Kérjük, hogy most már minél hamarabb küldje be az ígért cikket. — **B. M. Turkeve.** Irj valamit, amit használhatok. Nem bánom, ha versben írod is meg, csak a Vendéglősök Lapjába való legyen. — **H. S. Bizony,** meg kell várnunk ennek az irtózatos nagy háborúnak a végét; csak akkor fogják az összes kérdéseket gyökeresen rendezni. Most a vendéglős és kávésipar tesületeinek, egyleteinek volna az a feladata, hogy minden dolgot előkészítsen, hogy a rokkant pincérek és vendéglősök, kávéások érdekét annak idején igazán megvédelmezhesse. — **K. V. Debrecen.** Figyelmébe ajánljuk a mai számunkban megjelent tárcát. A Kis pipa vendéglőse, Kemény János bizonyosan megőrül, hogy Móricz Pál olyan kedvesen emlékezett meg róla. — **A. S.** Eggyelre alig segíthetünk a dolgon. Olyan nagy szükségünk van mindenki munkájára, hogy a női munkaerőket is meg kell nagyon becsülnünk. — **Barna.** Jó lesz. Ha feljön a szerkesztőségbe: mindenben a rendelkezésére állunk. Szivesen megadjuk szóval is a kért felvilágosítást. — **P. S.** A valkányi vasuti vendéglőre a pályázat június 5-én járt le. Így már elkésett. — **T. Béla Kolozsvár.** Most csak arra törekedjék, hogy színvonalon maradjon. A béke napjai lesznek alkalmasak a nagyobb arányú fejlesztésre.

**Társas reggelik.**

- 1916. július 7-én szünet.
- 1916. július hó 14-én oszonna Klecker Alajos margitszigeti vendéglőjében, hölgyekkel.
- 1916. július hó 21-én szünet.
- 1916. július hó 28-án reggeli a városligeti fővárosi pavillonban Neményi Bélánál.
- 1916. augusztus hó 4-én szünet.
- 1916. augusztus hó 11-én reggeli Gregorics Ferenc városligeti vendéglőjében.
- 1916. augusztus hó 18-án szünet.

**Jó barátok összejövetelei.**

- Július 5-én Leirer János vendéglőjében IX. Mester-utca 17.
- Július 12-én Bischof Pál vendéglőjében IX. Közvágóhid-utca 8.
- Július 19-én Karl György vendéglőjében IX. Ranolder-utca.
- Július 26-án Gráf János vendéglőjében VI. András-ut 80.
- Augusztus 2-án Bakó István vendéglőjében X. Asztalos Sándor-utca 7.
- Augusztus 9-én Mohos Ferenc vendéglőjében X. Hungária-ut 289.
- Augusztus 16-án Tompa Lukács vendéglőjében IX. Márton-utca.

**Császárfürdő Budapesten.** Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kénese hévvízű gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszophorogatók, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlég, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitűnő eredménnyel használatnak, főleg csúszos bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kúra a légzőszervek hurutos eseteiben s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakószoba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenedij nincs. Prospektust ingyen és bérmentve küld **az igazgatóság.**

**Pincér urak figyelmébe!**

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalszabtárca (papíros pénz) vagy **pincéztáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darab-ból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

**Molnár Vilmos**

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

Gummi- és hálhólyag-különlegességek tucatzonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy rakatár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, serykötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

Nagykátán  
**a nagyvendéglő és korcsma**  
hadbavonulás miatt kiadó.  
Bérbevévésért értekezni lehet  
**Östrecher Jónás** tulajdonosnál.

**„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, gyümölcsparlatok és málnaszörp a legjobbak és közkedveltek.

**SAJT.**



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

**Stauffer és Fiai**  
magyarországi Rápcelak  
sajtgyárak

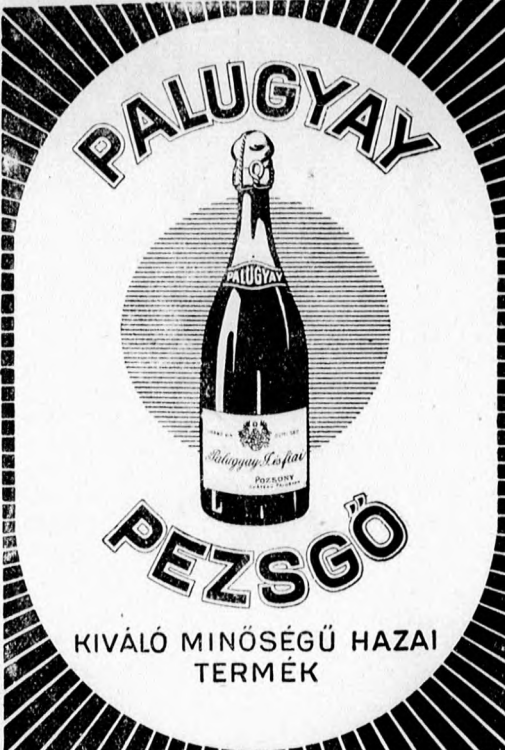
**Iparsó** fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szószására valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérédezősködésre díjmentesen nyújt

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



Törvényes védjegy szabadalom.

**1 doboz ára 2 kor.,** mely elég körülbelül 60—70 patkány **biztos** kiirtásához. Ismertető leírást, amely közli, hogy különféle nagyságu gazdaságban és lakásban hány doboz használandó a teljes kiirtáshoz, kérésre ingyen küld **Reitter Oszkár** főkapitány **PATKÁNIN** gyáranak vezetősége **Nagybecskereken.** :: Biztos és tökéletes irtásért jótállás



**PALUGYAY  
PEZSGŐ**

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ HAZAI TERMÉK

*világszerte utánózzák*



**Szent-István** dupla malátásör utólrerhetetlen

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

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

**Jótállás!**  
az irtás tökéletes eredményeért.

**Reitter Oszkár**  
nagybecskereki ny. főkapitány fajbaromfitenyésztőnek találmánya a

**PATKÁNIN**

felülmul eddig ismert mindenféle patkányirtószert (nem mérge), emberre, állatra cseppet sem veszélyes