

ORSZÁGOS

# VENDÉGLŐS: UJSÁG



MAGYARORSZÁGI VENDÉGLŐSÖK  
ÉS KORCSMÁROSOK ÉRDEKEIT  
FELŐLELŐ FÜGGETLEN SZAKLAP

SZEKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL BUDA-  
PÉST, VI. KERÜLET, EÖTVÖS-UTCA 28. SZÁM

// MEGJELNIK // / ELŐFIZETÉSI ÁR /  
HAVONKÉNT 1-SZER EGÉSZ ÉVRE 6 KOR.



EXCELSIOR SÖR

AZ TÁP SÖR

EXCELSIOR Tapsör

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT.  
BUDAPEST-KÖBÁNYA

LEGJOBB A VILÁGON!

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

163.

Az 1900. évi párisi világkiállításon  
collective a legnagyobb éremmel  
küntetést nyert. Fennáll 1854 óta



Állami nagy aranyérem 1906-ban  
Dísz-okmány 1885. Jurytag 1896  
Ipargyűlési aranyérem 1911-ben

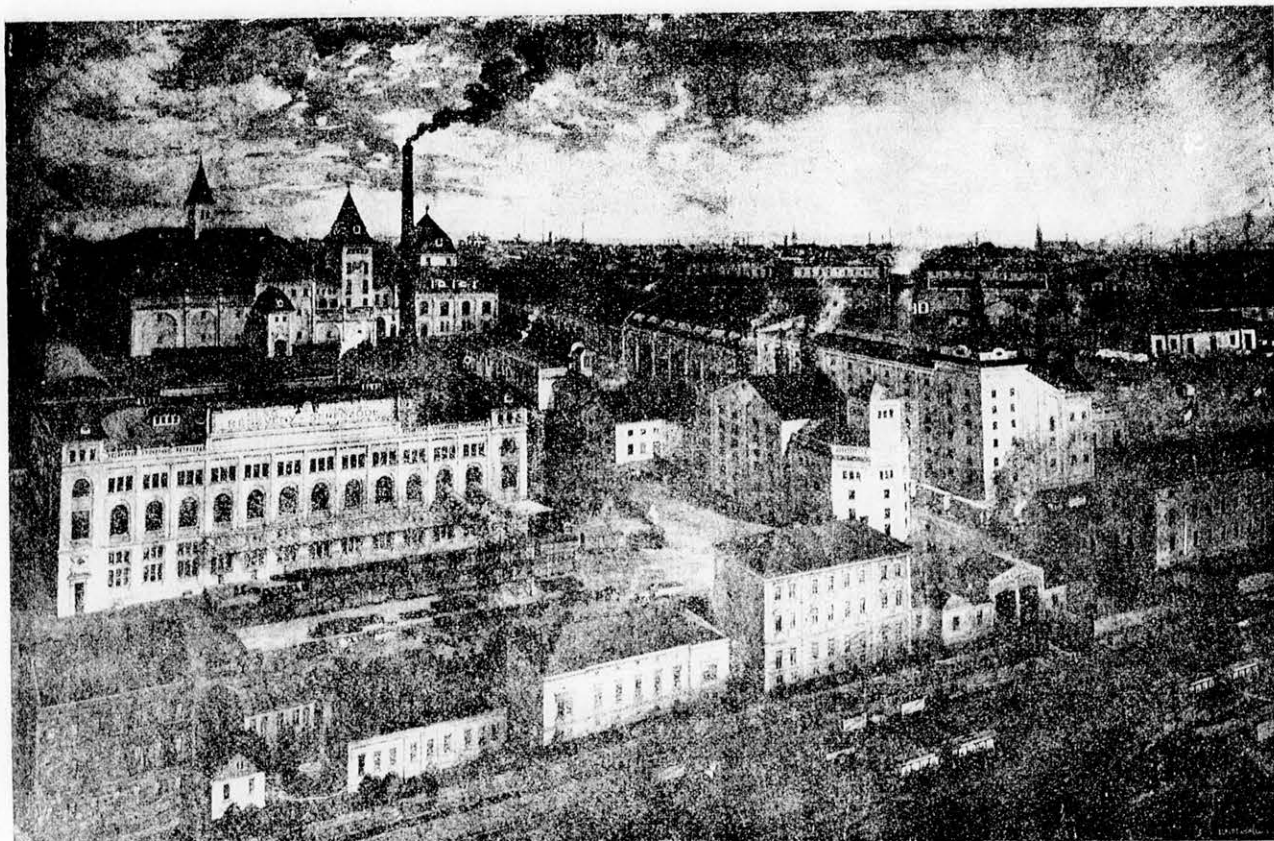


# Első Magyar Részvénytserfőződe

**Központi iroda:**  
X., Külső Jászberényi-  
ut 11. Telefon 52-58.

**Budapest—Kőbánya**

**Városi iroda:**  
VIII., Esterházy-utca 6.



A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőződe évi gyártási képessége **1,000.000** hektoliter

Ajánlja: **Ászok** (világos és sötét), **Király** (világos), **Márciusi** (világos), **Márciusi** (sötét, bajor mód), **Udvari** (világos, pilseni mód), **Kétszeres márciusi** (világos, sötét), **Bak** és a **Tavaszi részvény-sört**

### Sörmegrendelés Budapestre:

VIII., Esterházy-utca 6. szám alatti hűtőházból **Telefon József 4-29**  
Angyalföldi jégveremből: Mohács-utca 1571-17 szám **Telefon 115-85**  
Budai jégveremből: I., Krisztina-körút 107-109 szám **Telefon 43-40**

### Sörmegrendelés vidékre:

Központi iroda: **Külső Jászberényi-ut 11 Telefon 52-58, 52-60, 135-99**  
**Erzsébetfalvai sörraktár:** Határ-utca 6. szám **Telefon József 30-36**  
**Kispesti sörraktár:** Wekerle u. 3 **Telefon József 30-38**  
**Újpesti sörraktár:** Váci-ut 8 **Telefon 54-70**

Saját töltésű palacksörök. Palacksősosztály telefonszáma: 56-58

Az ország minden nagyobb vidéki városában sörraktárosok által vagyunk képviselve.

Törvényileg engedélyezett borkezelési anyagok:

# St.-Julien borderítőpor

melynek használata a földmiv. min. végrehajtása tárgyában kiadott 112000. számú rendelet 6. és 32. §-a értelmében mint derítőszer megengedett, miután a következő alkatrészekből áll: 65% eredeti francia Laine-Gelatine, 20% szárított természetes tyuktojásfehérje, 9% eredeti vegytiszta spanyolföld, 6% pelyhes csersav.

**A bor 24 óra alatt tükör tiszta lesz.**

Minden dobozon rajta van a használati utasítás. Kapható kilós és negyedkilós dobozokban. Ingyenes árjegyzékkel szolgálhatunk.

**Borsavtalanító-, borszintelenítő-, borszag- és IZTELENÍTŐSZEREK, továbbá az összes pincegazdászati cikkek, GUMMITÓMLÓK, BORSZIVATTYUK, PARAFADUGÓK, CIMKÉK, ŐNKUPAKOK, különféle ÜRMÉRTÉKEK, TÖLCSÉREK, BOR- és SÖRCSAPOK**



Kaphatók:

**FROMMER TESTVÉREK cégnél**  
Budapest, VI, ker. Teréz-körút 23. szám



## „PALACE”- SZÁLLODA

a főváros legmodernebb szállodája,  
Budapest, VIII, Rákóczi-ut 43.

A jelenkor minden kívánalmának megfelelő kényelemmel van felszerelve.

Hideg és meleg vízvezeték minden szobában.

Fényes hall és társalgók. Lakosztályok fürdőszobákkal stb.

Három rendbeli étteremmel bír; a nagy étteremben esténként magas színvonalú hangverseny.

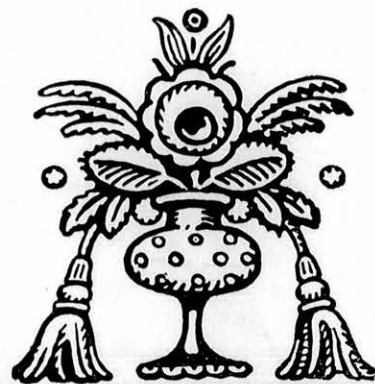
Teljes elsőrendű penzió.

Szobák 5 koronától.

150 szoba.

Vendéglős kartársaknak kedvezmény.

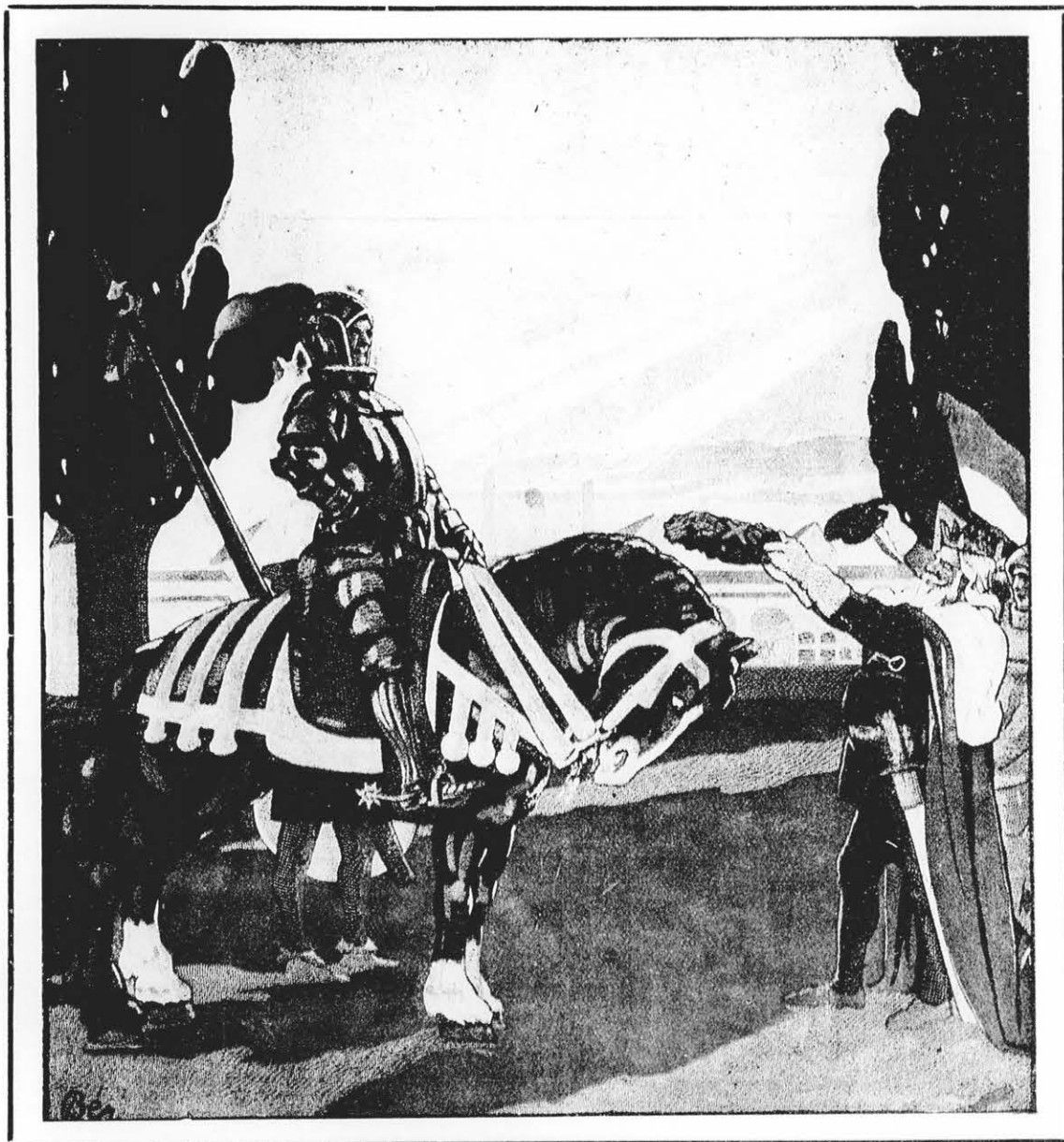
**A Magyar Köztisztviselők és Állami Alkalmazottak Takarékpénztára R. T. tulajdona**



# Talisman Casino Réserve Gout-Américain

# Visszatérés

## a hóditó körutról



# Világrekord!

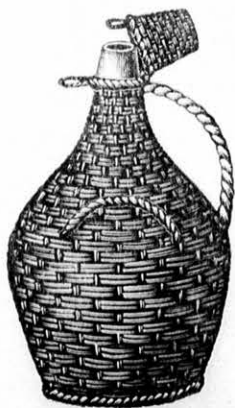
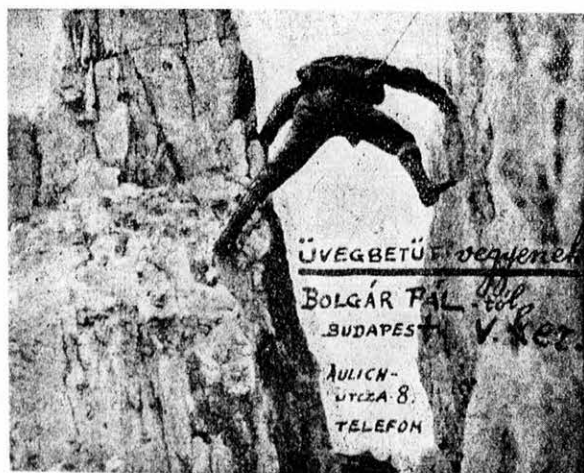
Gyártás már az első évben  
240.000 hektoliter

FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ R. T.  
KŐBÁNYÁN





**Fentartva  
A Temesvári Polgári Sörfőzde  
Részvénytársaság részére.**



Üvegbetű  
Kosárüveg  
Mézesüveg  
Paradicsomos üveg  
Ugorkás üveg  
Drezdai sörös korsó  
Metszett tükör  
Festett és edzett üveg

**BOLGÁR PÁL** Budapest V, Aulich-  
u. 8 / Telefon 8-88

# Cifka József



Pincegazdászati cikkek  
szaküzlete  
\* Összes vendéglősipari  
szakcikkek-raktára

**Telefon 28-92**



**Budapest, V, Vilmos  
császár-ut 48**

# VENDÉGLŐS: UJSÁG



**MAGYARORSZÁGI VENDÉGLŐSÖK  
ÉS KORCSMÁROSOK ÉRDEKEIT  
FELŐLELŐ FÜGGETLEN SZAKLAP**

**SZEKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL BUDA-  
PEST, VI. KERÜLET, EÖTVÖS-UTCA 28. SZÁM**

**// MEGJELENIK // ELŐFIZETÉSI ÁR //  
HÁVONKÉNT 1-SZER EGÉSZ ÉVRE 6 KOR.**



## Országos Vendéglős Ujság

**L**apunk mostani szá-  
mával első számát  
kapják tisztelt ol-  
vasóink — a jobb  
sorsra hivatott ma-  
gyar vendéglősök —  
az *Országos Vendég-*

*lős Ujságnak*, amely nagy ambícióval  
és törhetetlen lelkesedéssel indul célja  
felé. Ez a cél pedig: a magyar ven-  
déglősök nagy érdekeinek előbbrevitele.  
Jól tudjuk azt, hogy ezen a téren régi,  
tiszteltreméltó konkurenciával találko-  
zunk. Az egyik lap a vendéglősök ér-  
dekei mellett a kávéosok érdekeit szol-  
gálja, a másik a tiszteltreméltó éttermi  
segédek érdekeivel összekapcsolja a  
vendéglősök érdekét és mindakettő  
ipartestületeket, ipartársulatokat szolgál.

A mi meggyőződésünk szerint ezek  
az összekapcsolt érdekek sohasem ve-  
zethetnek jóra; valaminthogy az évtize-  
dek során szerzett tapasztalat ezt ala-  
posan kimutatta. A vendéglősök nagy  
táborának különböző ipartestületekbe  
való csoportosítása csak ártott az ügy-  
nek, amelyet szolgálni akartak és akar-  
nak és jól ismerjük azokat a surlódá-  
sokat, amelyek az ipartársulatok és  
ipartestületek között előfordultak.

Az Országos Vendéglős Ujság — előre  
kijelentjük — nem szolgálja egyik ipar-  
társulat, vagy testület ügyét és céljait  
sem. Azért alakult, hogy mindenféle  
hivatalos testülettől menten — egyér-  
telműleg szolgálja az egész vendéglős  
és korcsmáros testület ügyét, amelynek  
céljai — mint ezt már fentebb is em-  
litettük, sokkal tiszteltreméltóbbak,  
minthogy azokat kis arányokba lehetsé-  
ges volna csoportosítani.

Személyi érdekek, személyi motívu-  
mok nem játszhatnak itt szerepet, ami-  
kor egy ilyen hatalmas testületnek nagy

és vitális érdekeiről van szó. Hogy kö-  
zönséges nyelven beszéljünk: két du-  
dás sohasem fért meg egy csárdában  
és rendesen az lett a vége ennek a  
konkurenciának, hogy vagy az egyiket,  
vagy a másikat kidobták, vagy ha ez  
nem történt meg, mindakettő ráfizetett  
az üzletére.

Ugy gondoljuk, hogy így van ez a  
magyar vendéglős iparral is. A két nagy  
tábor, — amelyek különböző érdek-  
csoportok mellé tömörültek — sohasem  
tudott megférti egymással és közös  
céljaik megvalósításáért mindig egy-  
mással éppen ellenkező utakon töre-  
kedtek. Ezek az ellenkező utak pedig  
odavezettek, hogy sem maguk a ven-  
déglősök és korcsmárosok, sem pedig  
a hatóságok nem tudták ezt megérteni,  
de viszont nem léptek fel védelmük  
érdekében olyan módon, mint azt meg-  
érdemelték volna, mert a két fél külön-  
böző információi alapján sohasem tud-  
tak tájékozódni az iránt, hogy tulajdon-  
képpen melyik félnek is van igaza.

Mi még azt is eleve kijelentjük, hogy  
nem akarunk összekötő kapcsolatot képezni  
s különböző vendéglős ipartestületek  
és ipartársulatok között. Ha majd jobb  
idők jönnek, maguknak a vendéglősök-  
nek és korcsmárosoknak kell belátni  
azt, hogy a közös cél elérhetése érde-  
kében a legcélravezetőbb ut az egye-  
sülés. Mert az tagadhatatlan dolog,  
hogy az egyesülésben rejlik az erő és  
kétszerte oly hatalmas testület kétszerte  
olyan könnyen keresztülvihet mindent,  
mint — különböző utakon haladó tes-  
tületek.

Az pedig ma már egyáltalán abszurd  
dolog, hogy a kávéosokkal egy kalap  
alá vegyék a vendéglősöket és korcsmá-  
rosokat. Tagadhatatlan, hogy valamikor  
rokon iparágak voltunk, amikor még a  
kávéosok nem igyekeztek azon, hogy  
nekünk minden tekintetben konkuren-  
ciát csinálva — kenyérünkre törjenek.

Nem a kenyérjegyes kenyérről van ez-  
alatt szó, hanem egész egzisztenciánkról.

Tudvalevő dolog ugyanis, hogy az  
éjjeli életnek Budapesten való túlságos  
fellendülése után a kávéháztulajdonosok  
már nemcsak kávé, teát, bort, sört,  
pálinkát mértek helyiségeikben, hanem  
átalakították ezeket a helyiségeket va-  
lóságos éttermekké. Pulyka- libapecsé-  
nyét, vesepecsenyét, nyulgerincet és  
mindent — mi szem s száznak ingere —  
lehetett és még ma is lehet vacsorázni  
ezekben az előkelő és kevésbé előkelő  
káfé-restauránsokban, ami egyenesen  
a vendéglők és kisebb korcsmák rová-  
sára történt. A fővárosi közönség ter-  
mészetesen mindig a nagy villamfénnyel  
kivilágított helyiségekbe tért be  
és nem a szolidabb vendéglőkbe. Így  
lett kétségessé Budapesten nagyon sok  
vendéglőnek — még az előkelőbbek  
közül is — az egzisztenciája.

Mindezek a törhetetlen állapotok in-  
ditottak bennünket arra, hogy megalap-  
ítsuk az Országos Vendéglős Ujságot,  
amely csak egy célt kíván szolgálni:  
visszaállítani a régi állapotokat, hogy  
a kávéházak ne garázdálkodhassanak  
a vendéglőkkel szemben és megterem-  
teni a vendéglősök között a teljes és  
tisztá egyetértést; hogy ezt a célt köny-  
nyen elérhessük.

Az Országos Vendéglős Ujság szoros  
kapcsolat, kötelék óhajt lenni a nagy  
vendéglős és korcsmáros tábor között,  
amely — különböző utakon bár —  
de egy célért küzd és emellett kéréll-  
hetetlen harcossá annak az igaz ügynek,  
hogy minden erőnkkel vissza kell állí-  
tani a kávéházakat kávéházaknak és a  
vendéglőket a régi, kedélyes vendég-  
lőknek.

Az idők és az emberek kissé elfo-  
gultak. Ma, a nagy háboruban az a  
szokás járja, hogy törjünk egymás ke-  
nyerére, ha a másik bele is pusztul.  
Ennek a nézetnek megakadályozására

indul meg az Országos Vendéglős Ujság s abban a reményben indulunk neki ennek a nagy utnak, hogy becsületes, jóakaratu utunkban magunk mellett találjuk a vendéglősök egész tiszteletreméltó táborát.

## Vendéglős-ipar

### Háboru alatt és háboru után

**H**ogy a hosszan tartó háboru alatt mi lett a magyar vendéglősökkel és korcsmárosokkal, azt már tudjuk, bár még mindig nem egészen, mert hiszen a nagy háboru még tart és ki tudja, hogy mit hoz a jövő; de hogy mi lesz a magyar vendéglősökkel és korcsmárosokkal a háboru után, arra már is felelhetünk.

Ha valaki tudja, hogy mit szenvedtek a vendéglősök és korcsmárosok a háboru alatt, ugy mi vagyunk azok, akik tudjuk. Tekintélyes nagy részük bevonult hadiszolgálatra. Ez ellen még csak szólni sem lehet, mert hiszen a haza minden polgára egyaránt tartozik ennek a sokat szenvedett hazának azzal, hogy ha kell, a vérét és életét ontsa érte. A haza olyan szent fogalom, amely fölött még csak vitatkozni sem lehet és amelyet minden polgár egyenlő mértékben tartozik oltalmazni.

Még az ellen sem szólhatunk egy szót sem, hogy a vendéglősök és korcsmárosok javarészt elvitték a háboruba és ott pusztultak el — vérüket ontva a hazáért, vagy bénán, vagy vakon tértek haza a mindnyájunknak szent föld oltalmából; de igenis szólhatunk az ellen, hogy a vendéglősöket és korcsmárosokat ez alatt a rettenetes pusztító idők alatt nem támogatta senki.

Nyíltan és bátran kimondhatjuk azt, hogy a magyar vendéglős és korcsmáros ipar a nehéz időkben is teljesen a saját erejére volt utalva és ha nem lett volna meg benne az az ős erő, amely mindig jellemezte, teljesen tönkrement volna.

Hiszzen nézzünk csak szét egy kissé a mai szomorú világban; hogy állunk a vendéglős iparral? Az élelmiszerek ára a háboru alatt olyan rohamosan emelkedett, hogy ma már szinte lehetetlenség az, hogy a vendéglős, vagy korcsmáros az ételen valamit keresessen. Igaz, hogy a vendéglők is emelték az árakat, de olyan mértékben nem emelhették, amely mérték megfelelt volna a piaci árak emelkedésének. Hogy jól jellemezzük a dolgot; azelőtt maga a vendéglős is jóllakhatott, miközben vendégeit becsületesen ellátta; míg ezzel szemben ma úgy áll a dolog, hogy ma magának a vendéglősnek is meg kell koplalnia minden jó falatot,

amit a régi vendégeinek juttat. Jó szerencse még, hogy a magyar vendéglősöknek van szívük, mert különben az emberek nagy része nem juthatna ma egyáltalán élelemhez. És ez nem torzítása és nem nagyítása a mai állapotoknak, hanem az igazi valóság, amely önkéntelenül is feltolakszik akkor, amikor egy tisztas iparagnak az egzisztenciájáról van szó.

Az ételkérdés mellett ott van azután az italkérdés; mert hiszen ettől a kettőtől függött és függ ma is a vendéglős és korcsmáros egész létele. Ha az igazat be akarjuk vallani, az italkérdéssel még rosszabbul állunk, mint a konyhánk ellátásával. A bor méreg drága s bort — már a szállítási nehézségek miatt is — alig lehet ma kapni, sört pedig — a legminimálisabb korlátok közé szorítva — kapunk csak s azt sem tudjuk még ez idő s erint, hogy ezt a kis mennyiséget is meddig kapjuk.

Miből éljen meg tehát a vendéglős és a korcsmáros, ha ugyszólván nincs semmije-sem, amit eladjon a nagy közönségnek; vagy legalább is nincs semmije, amivel e nehéz idők alatt — valamenyire méltányos áron is — kiszolgálhassa a közönséget?

Már most — eltekintve ezektől a nehéz viszonyoktól, amelyek egyenesen egzisztenciákra törnek — a kormány és a társadalom temérdek olyan jótékony intézményt létesített, amelyek törődnek a társadalom minden osztályával, csak éppen olyan intézményről nem tudunk, amely a vendéglősök és korcsmárosok nehéz helyzetén óhajtott volna valaha is valamit enyhíteni. Bár fiaink és férfiaiunk ott küzdenek a lövészárokban, hiven teljesítve hazafias kötelességüket, senki sem akadt még eddig, aki arra gondolt volna, hogy az itthonmaradt asszonyoknak, vagy gyermekeknek vendéglői bérét kifizette volna, amikor bajba jutottak. Így történt azután meg, hogy sok jónevű kartársunk cége lekerült az üzlet bejárata fölül és családja — ha csak a régi jó időkben nem szerzett pár koronácskát, szinte földönfutóvá lett.

Nem panaszkodunk mi, csupán a tényeket konstatáljuk. Nem rekriminálunk, mert hiszen ebben a rettenetes háboruban mindenki szenved, mindenki pusztul; de mégis ki kell tartanunk, mert hiszen ezt és a vérrel szerzett haza megköveteli és joggal megkövetelheti tőlünk.

És e nehéz körülmények között mégis arra hívjuk fel a magyar vendéglős és korcsmáros ipar tagjait, hogy tartson ki a legvégsőkig. Mert a háboru után, — amelynek befejezése — úgy hisszük — nem késhetik már sokáig — szép perspektíva fog megújulni ez előtt a tisztas ipar előtt. Ha elkövetkeznek majd a rendes idők, a béke áldásos napjai; ha minden visszatér a maga normális medrébe, új, szebb jövődő fog megnyílni előttünk, amelyről ez idő szerint még csak nem is álmodunk.

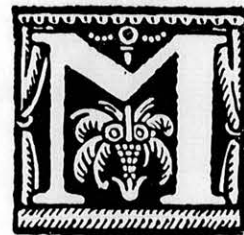
Abból a sok kiömlött vérből, amelynek jó része a magyar vendéglősökre is jut — új, szebb élet hajnala fakad, amely boldogokká, elégedetteké fog tenni bennünket is, akik már szinte a kétségbeesés szélén állunk.

Nem lesz szükség többé arra, hogy itthon — szűk területeken csináljunk egymásnak konkurenciát. Vannak és lesznek hódított területeink, ahova eljuthatnak — talán kellő támogatással is — a jóhírű magyar vendéglősök és bizva bizunk abban, hogy ez az ipar — amely mindig megtette a kötelességét a haza iránt — nem marad árván, nem marad támogatatlanul.

Ma még a harcok idejét éljük; küzdünk tehát mi is megkettőzött erővel és bizva-bizzunk a jobb, a szebb jövődőbe.



### A sörgyárak és a vendéglők.



Most, hogy a sörgyárak a rájuk nehezedő körülmények folytán kénytelenek voltak korlátozni a söradást, a vendéglősök körében — mint az ilyenkor tendensen történni szokott — ismét felrámadt az ellenszenv a sörgyárak iránt és különféle gyanúsításokkal illették a sörgyárakat. Sokan akadtak, akik azt mondták, hogy a gyárak spekulálnak a sörrel és azért nem adnak elég sört a vendéglősöknek, hogy később ugyanazt a sört drágább áron adhassák el.

Ismerjük mi már régóta azokat a köröket, akik ezeket a gyanúsításokat terjesztik és a tendenciákat is ismerjük, amelyekből a gyanúsítási szándék fakad. Sohasem maguk a vendéglősök terjesztik ezeket a híreket, hanem a vendéglős körökhöz közelálló emberek, akik azután mindig meghátrálnak, amikor a dolog kenyértörésre kerül.

A mi meggyőződésünk az, hogy a sörgyáraknak és a vendéglősöknek közös céljaik, közös érdekeik vannak és éppen ezért közösen kell működniük, közösen kell minden tekintetben eljárniuk. A magyar vendéglősöknek nem lehet az a céljuk, hogy a sörárakkal szemben állást foglaljanak és a közönség köreiből elhítsék annak a gyanúnak a magvát, hogy a sörgyárak a közönség kizsákmányolását tartják szem előtt, mert hiszen nagyon jól tudják azt a vendéglősök, hogy a sörgyárak csak akkor gondolnak esetleg az árak emelésére, amikor ez igazán elkerülhetetlen.

De ettől eltekintve a magyar vendéglős ipar annyira össze van növe a sörgyártással és sörkereskedelemmel, hogy



egymás nélkül igazán meg sem élhetnek. A vendéglősök rá vannak utalva a sörgyárakra, amelyek készítik a sört és a sörgyárak a vendéglősökre, akik az ő gyártmányaikat értékesítik. Ha e két faktor nem érti meg egymást és visszavonást szít egymás között, olyan állapotok jöhetnek elő, amelyekben semmi körülmények között sem az erősebb fél veszít, hanem a gyengébb fél, amely rá van szorulva az erősebbre.

Hiszen éppen a mostani szomorú idők mutatták meg leginkább, hogy a vendéglős iparnak nem szabad és nem lehet ellentétbe helyezkednie a sörgyárakkal, mert minden vendéglősnek mérni kell a sört, ha állandó fogyasztó közönségét biztosítani akarja magának. Most bizonyosodott be, — amikor a külföldről sem lehet sört kapni — hogy a vendéglősök nem tudják kiszolgálni még állandó közönségüket sem, ha a sörgyárak nem adnak nekik sört. De arról nem lehet szó sem, hogy a sörgyárak ne adjanak ha rendelkeznek kellő mennyiséggel; mert hiszen a sörgyárak rendszeren azért alakulnak, hogy eladják sörproduktumaikat és legkivételesebb esetben a vendéglősök bosszantására. Azután pedig a sörgyárak vezetőségeiben ülnek bent vendéglősök is, akik bizonyára nem törnek kollégáik boldogulása ellen. Ezt igazán nem lehet róluk még csak feltételezni sem.

Békét kell teremteni tehát a sörgyárak és a vendéglősök között, mert csak közös megértéssel, közös meggyezéssel lehet eloszlatni az eddig fennálló aggodalmakat és megteremteni a kölcsönös bizalmat, amely eddig hiányzott, de amelyre mindig olyan nagy szükség lett volna. Ha a kölcsönös bizalom meg lesz, akkor el fognak simulni az összes ellentétek és úgy a sörgyárak, mint a vendéglősök, megtalálják a becsületes számadásukat.

Ezt a számadást különösen most, ezekben a nehéz időkben meg kell találni. Meg kell találni már csak azért is, hogy egymást kölcsönös támogatása mellett eljöhessen az a jobb jövő, amelyre ezek után a magyar vendéglős iparnak számítani kell s amelyre a nehéz küzdelmek után joggal számíthat. Ezzel a tisztas iparnak is vannak jogos érdekei és jogos kívánalmak, amelyek kell — hogy a háboru után teljesebbé menjenek. De mindezek a kívánalmak csak a kölcsönösség alapján lesznek teljesíthetők.

A kölcsönös jó viszony elleni állandó izgatónak pedig ne ülünk fel, mert ők mindig önző célokat szolgáltak és szolgálnak ma is.



**A bornak suly szerinti mérése.** A budapesti kereskedelmi és iparkamara teljes ülésében tárgyalásra került a kereskedelmi miniszternek egy leirata, melyben véleményt kér a magyar bortermelők országos egyesületének arról az indítványáról, hogy a bor a jövőben suly szerint hozassék forgalomba. A meghallgatott cégek tulnyomó része a mai rendszer fentartása mellett nyilatkozott. Egyesek azonban az újítás mellett foglaltak állást. A kamara kimondta, hogy nem tartaná helyesnek a suly szerinti eladás kényszerítő behozatalát, azonban nem ellenzi annak a nagykereskedelemben való fakultatív életbe léptetését.

**Bor és takarékpénztár.** Az egr Agrár Takarékpénztár most tette közzé évi jelentését, amely harminc korona osztalék fizetésével kedveskedik a részvényeseknek. A jelentésből kitűnik, hogy az intézet jövedelme legnagyobb részét annak a tízezer hektoliter bornak az értékesítésével érte el, amellyel három millió koronát forgalmazott.



## A magyar pezsgő

A magyar virtus tagadhatatlanul nagy hirre tett szert ez alatt a majdnem két esztendő óta tartó világháboru alatt. A magyar virtus hire ma már szinte az egekig szárnyaló, de a magyar virtussal szinte egyidejűleg hódította meg a legteljesebb mértékben szövetségeseinket a magyar pezsgő is. Eddig, ha pezsgőről volt szó Magyarországon, Bulgáriában, vagy Törökországban — ahol a pezsgő szintén nem esik vallási tilalom alá — csak francia pezsgőről beszéltek. Nem is volt pezsgő előttünk, melynek bora nem a Champagne egykor oly dallal telt, de most német kézen lévő mezőin termett és — valamint nálunk — ugy náluk sem volt ur az, aki nem francia pezsgőt ivott.

A mi igazán kitérő borunkból és nagy szakértelemmel gyártott pezsgőink, a Törley, a Louis Francois, Littke, a Palugyai, a Dietzl és az Andrányi-féle pezsgők már a háboru előtt is nagy sikereket értek el mindenfelé, ahol a zamatos, jó pezsgőt szeretik az emberek; de nagy hódításuk mégis a mostani nagy világháboru korszakára esik. Ez a nagy háboru éppen úgy tért engedett a ma-

gyar pezsgőnek, mint a magyar katona régi jó hírnevének.

A háboru — ez a nagy háboru — olyan, mint a népvándorlás. A magyar katona eljutott Flandriáig és Szeuzig, a német, a bolgár, a török katona pedig, gyakran sétál ma Budapest utcáin és szabad idejében meglátogatja azokat a vendéglőket és mulatóhelyeket, ahol a pezsgő a divat. És minden hizelgés nélkül mondhatják, hogy tetszik és izlik is nekik ez a divat.

A háboru előtt a nagy közönség azokat az embereket majmolta, akik — külföldön járva — Mumm-ot, Heidschik-ot, egyszóval francia pezsgőket ittak az ilyen helyiségekben. De jött a háboru és ezeket a pezsgőket nem lehetett behozni. Rákényszerültünk a mi jó magyar pezsgőinkre, a Törleyre, a Francois-ra, Littké-re, a Dietzl-re, a Palugyai-ra és ekkor láttuk, hogy a mi jó magyar pezsgőnk nemcsak hogy versenyképes a francia pezsgővel, hanem még — bizonyos tulajdonságainál fogva — jobbis annál.

De nemcsak mi láttuk ezt be, hanem az itt időző német, bolgár és török katonatisztek is, akik ma mindenfelé hirdetik a világban, hogy nem kell ezután a francia pezsgő, hiszen mi Magyarországon megtaláltuk a második Champagne-t, ahol éppen olyan jó pezsgőt csinálnak, mint Franciaországban.

Meg vagyunk arról győződve, hogy a magyar pezsgőnek hírnevét és jövődó boldogulását megalapítja ez a nagy háboru.



## Hogy hűthetünk könnyen italokat?

M. George Le Roy, a roueni vegyikisérleti állomás igazgatója ismertet egy eljárást, mely szerint italokat könnyen, házilag, mindennemű jég használata nélkül is lehet hűteni: Néhány órával a fogyasztás előtt becsavarandó az üveg egy előzőleg vízbemártott vászon-szövetdarabbal avagy hasonlóval, azután bemártandó függélyes helyzetben egy vízzel töltött tálba úgy, hogy az üveg és takarójának alja csupán néhány milliméternyire merüljenek el. Ha a víz a hajcsövesség törvényénél fogva az egész takarón végig felszivódott, oly helyre állítandó az egész, hol erős lég-huzam van. Így a víz gyorsan elpárolog, ami maga után vonja az üvegben levő folyadék lehűtését. Végeredményben ezen eljárás nem egyéb, mint a spanyol alcarazas-nak egy praktikus módosítása, de annak tisztatlansága nélkül.

**MATTONI-FÉLE**  
**GISSHÜBLER**  
természetes  
égyvényes  
SAVANYÚVIZ.

Mint gyógyforrás évszázadok óta bevált légző- és emésztő szervek bajainál, köszvényénél, gyomor- és hólyaghurutnál. Kitérő gyermekeknek, üdülőknek és a terheség alatt.

**Mattoni Henrik, VI., Teréz-körut 38. sz.**

## Sörfőzdeink hadikórházai.



Sörgyáraink már a háboru kezdete óta igazán nagy áldozatkészséget mutattak a hadbavonult katonaság iránt. Minden tekintetben rendelkezésre állottak a harctéren levő katonaságnak, de ezenkívül idehaza is annyit áldoztak a katonaság érdekében, hogy ezekkel az áldozatokkal egyetlen nagyipar sem dicsekedhetik. Két sörgyárunk is állított föl annak idején hadikórházakat a katonaság részére. Ezt a két kiségitő hadikórházat mutatjuk itt most be olvasóinknak. Mindkettő megérdemli a megtekintést, mert régóta működnek és olyan gyönyörű berendezéssel bírnak, mint ritka kiségitő hadikórház.

### A Részvény serfőzöde kórháza.

Az Első Magyar Részvény Serfőzöde, amelynek nemes és hazafias szelleműl áthatott igazgatósága már nagyobb pénzüsszeggel járult a társadalomra nehezedő terhek viseléséhez, Kőbányán a régi Sörház gyönyörű kertjében levő épületét jelentékeny áldozatkészséggel teljesen modern és a követelményeknek minden tekintetben teljesen megfelelő kiségitő hadikórházzá alakíttatta át és azt már a háboru elején át is adta nemes rendeltetésének.

A Részvény Serfőzöde kiségitő hadikórháza negyven sebesült katonára részére van berendezve s a nagy kórterem kívül, amely teljesen modern kórházterem, társalgó, dohányzó, mosdó és fürdő, továbbá irodahelyiségek állanak itt a beteg katonák rendelkezésére. Az orvosi teendőket dr. Gábori Ignác, a



Az Első Magyar Részvény Serfőzöde hadikórháza.

serfőzöde kiváló orvosa látja el és hogy milyen nemes ambícióval, arról a kórházban lévő katonák őszinte elismerése és halás tisztelete tanuskodik, akik szinte elragadtatással nyilatkoznak dr. Gábori Ignác humánus és emberséges bánásmódjáról.

Az ápolónői teendőket a kórházban a serfőzöde tisztviselőinek feleségei és ezek hozzátartozói látják el, akik felváltva buzgólkodnak a kórház gondnokának vezetésével abban az irányban, hogy a sebesült katonák minél jobban érezzék magukat a nagy fáradalmak után, amelyeket a harctéren kiállottak. Amikor a kórházat megtekintettük, éppen Richter Károlyné és

Kitllberger Béláné urnők teljesítettek szolgálatot a beteg katonák körül.

A kórház konyháját, amely igazán páratlan a maga nemében, a vendéglősök körében nagy elismerésnek örvendő Leimetter Jánosné látja el, akinek pompás főztjét nem győzik eléggé dicsérni a beteg katonák.

De van a Részvény Serfőzöde kiségitő hadikórházában gondoskodás a beteg katonák szórakoztatásáról is. Minden nyelvű lapok, folyóiratok és könyvek állanak a katonák rendelkezésére s ezenkívül módjukban áll társasjátékok üzése és végezetül ott van a gyönyörű kerthelyiség, amelyet a könnyebb betegek nagy mértékben igénybe is vesznek. A sebesült katonák itt természetesen pompás színben vannak s nem győznek eléggé hálálkodni a szeretetteljes és kitünő gondozásért.

Külön meg kell még emlékeznünk ez alkalommal a Részvény Serfőzöde derék és hazafias igazgatóságáról, amelynek áldozatkészsége lehetővé tette a kórház megalapítását, továbbá Moiret Lajos igazgatóról és Kunz József műszaki tanácsosról, akik az eszmét megpendítették és állandóan gondoskodnak arról, hogy a sebesült katonák semmiben se szenvedjenek hiányt.

Olvasóinknak nemcsak írásban, hanem két képben is bemutatjuk itt az Első Magyar Részvény Serfőzöde kiségitő hadikórházat, amely minden tekintetben humánus intézmény, amely dicséri az alkotóknak hazafias szellemét.

Az Első Magyar Részvény Serfőzöde karácsonykor nagyszabású ünnepélyt rendezett a kiségitő hadikórházában elhelyezett üdülő harcosoknak. A kórház vezetőségén kívül nagyszámban jelentek meg az ünnepélyen a kerület előkelőségei, akiket a kórház elnöke, Moiret Lajos igazgató fogadott. A dusan meg-



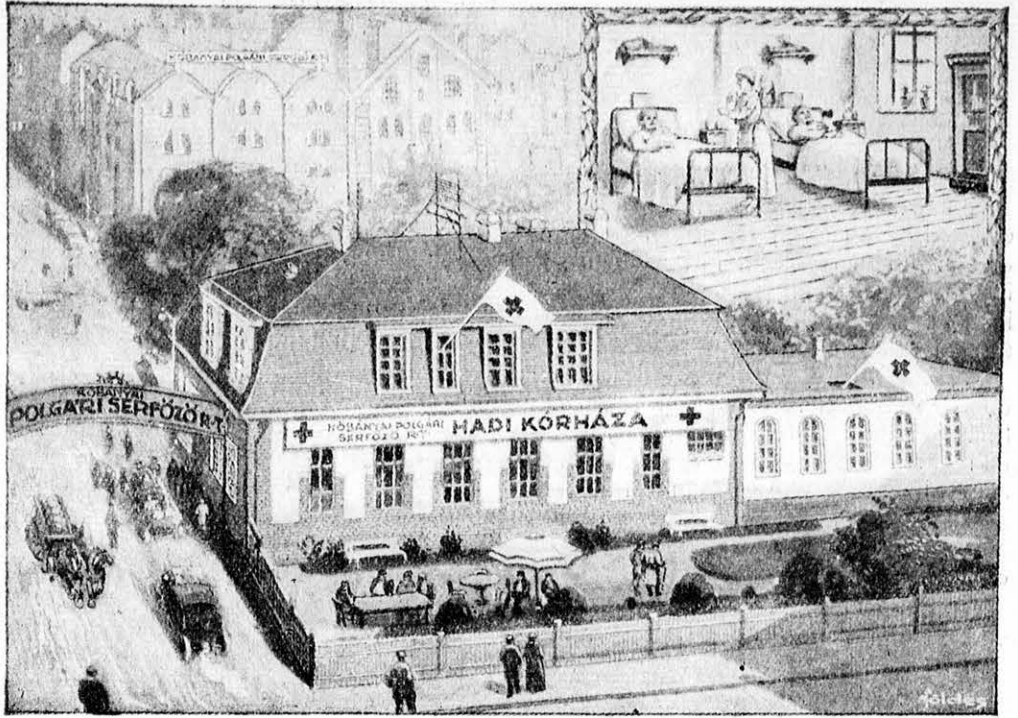
Részlet az Első Magyar Részvény Serfőzöde hadikórházából.

rakott s villamos fényárban uszó karácsonyfa körül félkörben állottak a katonák s miután Bodendorfer Géza orgonakiséréte mellett elhangzott Caldoroni Lucy áhitatos karácsonyi éneke, Moiret Lajos kórházi elnök épp oly megható, mint további küzdelmekre lelkesítő ünnepi beszédet mondott, ennek végeztével pedig kiosztotta az ajándékokat, melyeket a nemzeti sorrendben felállított katonák a saját nemzeti himnuszuk orgonahangjai mellett méla meghatottság közepette egyenként vettek át. Minden egyes katona ajándéka egy teljes rend meleg alsóruhából, 100 drb szivarka és szivarból és egy izléses bőrtárcában elhelyezett 30 koronából állott. A meleg alsó ruhákat Moiret Lajosné adományozta, aki ugy ezen, mint számos egyéb alkalomkor is különös áldozatkészségnek adta tanujelét. Kovácsy Pálné a katonákat még külön egy-egy tálca csemegével ajándékozta meg. Magyar János cs. és kir. 101. gyalogezredbeli őrmester mondott ezután bajtársai nevében is köszönetet, mire az egész ünneplő közönség elénekelt a himnusz s ezzel az igazán lélekemelő ünnepség véget ért. A nagyszerű estét Bodendorfer Géza serfőzdei főkönyvelő rendezte, a ki mellett a rendezés munkájából Würsching Dezső, a kórház lelkes gondnoka is bőven kivette részét.

#### A Polgári sörfőzde kórháza.

A Kőbányai Polgári Sörfőző részvénytársaság hadikórháza ma már tekintélyes kórházzá lett, amelyben állandóan mintegy negyven sebesült katona talál pompás ellátást és kitűnő kezelést.

A Kőbányai Polgári Sörfőző részvénytársaság az ujonnan épített irodahelyiségét rendezte be kiegészítő hadikórháznak. Az új, modern épületben több szoba van berendezve modern és tiszta ágyakkal a sebesült katonák számára, akik itt kitűnő orvosi kezelésben és



A Kőbányai Polgári Sörfőzde hadikórháza.

gyöngéd ápolásban részesülnek. Ugyiszólván nincs az a kívánságuk, ami ne teljesülne s a kórtermeken kívül társalgó, dohányzó, fürdő és mosdó helyiségek állanak a katonák rendelkezésére.

Csak természetes dolog, hogy a Kőbányai Polgári Sörfőző Részvénytársaság, amely nagy áldozatok árán létesítette kiegészítő hadikórházát, beteg katonáiról minden tekintetben elsőrangban gondoskodik. Pompás ellátást, kitűnő kosztot kapnak itt is a sebesült katonák, akik ha felgyógyultan eltávoznak a kórházból, nem győznek eléggé hálálkodni azért az igazán szívélyes bánásmódot, amelyben itt részük van.

A sörgyár igazgatósága és a kórház gondnoksága mindent elkövet, hogy a

katonák szórakozást is találjanak; mert gyógyulásukra nézve is fontos, hogy ne mindig a saját bajuk fölött tépelődjenek, hanem feledtessük azokat velük. Itt is folyóiratok, könyvek és egyéb szórakozások állanak a beteg katonák rendelkezésére.

Szinte öröm látni, hogy milyen jól érzik itt magukat katonáink, milyen hamar magukhoz térnek s a kiállott szenvedések után mennyire jól esik az a szeretetteljes bánásmód és jó koszt, amelyben részük van.

A hadikórház létesítése és vezetése körül kezdettől fogva buzgólkodnak dr. Nagy Tivadarné és Weissberger Anikó urhölgyek, kik a kórház vezetését és a betegek ápolását ellátják. A kiegészítő hadi kórház helyiségeit itt bemutatjuk olvasóinknak.



Részlet a Kőbányai Polgári Sörfőzde hadikórházából.

Az itt elmondottakból és a bemutatott képekből nyilvánvalóan látható, hogy a mi sörgyáraink nemcsak a legnagyobb mértékben megfeleltek hazafias kötelességeiknek, hanem még — bizonyos tekintetekben — túl is mentek ennek a határán, ha a hazafias kötelességek teljesítését egyáltalán mérlegelni lehet.

Mindenesetre nagy megelégedéssel konstatáljuk ezt a tényt, mert hiszen a magyar vendéglős ipar is büszke lehet arra, hogy a magyar sörgyárak, amelyekkel ők szerves egészet képeznek, ilyen fényesen megállták a helyüket ebben a nagy háboruban. Az a tény, hogy a sörgyárak a hadi jótékonyaság terén is elől jártak, nemcsak örökvet fényt, hanem arra a tiszteletreméltó testületre is, amely a sörgyárakkal együtt működik.

A magyar vendéglős karnak is mindenesetre büszkesége lehet az, hogy e nehéz időkben akadnak sörgyárak, amelyek hazafias kötelességüknek ismerték, hogy a nagy háboruban megsebesült katonák sorsán egyhítsenek.

# Ásványvizekről

## A Mattoni-giesshübli.

Aki ezeket a sorokat írom, ma már deresedő ember vagyok, de még gyermekkoromból ismerem a Mattoni-giesshüblit, ahogy mi neveztük. Ha én ismertem; ismerte az apám is, az anyám is s a Mattoni-giesshüblis üvegekre mindig valami szent tisztelettel tekintettünk, mert orvosságnak tartottuk. Azóta bebizonyosodott, hogy valóban orvosság, mert ma is olyan nagy elterjedtségnek örvend nálunk Magyarországon, mint évtizedekkel ezelőtt, amikor még alig volt neki konkurenciája.

A Mattoni-giesshübli szinte fogalomvá vált nálunk a hosszú évtizedek alatt s a magyar vendéglősiparban igazán nagy sikereket ért el. Nemcsak az öreg vendéglősök és éthordók, hanem a pikolók is tudják azt, hogy a legkeresettebb vizek egyike a Mattoni-giesshübli, amely évtizedek nehéz munkája árán szerezte meg magának ezt a hirnevet.

Mindenki úgy tekinti ma már a Mattoni-giesshüblit, mint magyar vizet. És ha támadások érik is a konkurrencia bizonyos oldaláról, a Mattoni-giesshüblinek akkor sincs mitől tartania, mert ez a víz csakugyan magyarra lett. Magyarra lett a fogyasztás nagysága tekintetében és magyarra a kérdését illetőleg.

A Mattoni-féle Giesshübli természetes savanyúviz vállalat Budapesten évtizedek óta irodát és raktárt tart fenn, az iroda teljesen magyar berendezése magyar gyártmány.

A vállalat vezetője, tisztviselői, alkalmazottai mind magyar emberek és úgy a vállalatot méltatlanul éri minden támadás, amely boldogulására tör.

A Mattoni-giesshübli nálunk — hogy úgy mondjuk — polgárjogot nyert, annyival inkább is, mert a Mattoni-cég tartotta fenn hosszú ideig a mi híres Sósfürdönket is. Polgárjogot azon a címen, mert a legkiválóbb összetételű vizek egyike és másodsor, mert vezetősége teljesen megértette már évtizedek óta a kor szellemét és teljesen megmagyarosodott. Ezért karolták föl ezt a vizet a magyar vendéglősök és ezért ért el olyan nagy sikereket, hogy bátran felveheti a versenyt a legtöbb itteni születésű ásványvízzel.

Mert a mi ásványvizeinkkel nagy visszaélés történt. Vannak nekünk is

kitűnő ásványvizeink, mint például a Szántói, a Bikszádi, a Mohai, a Parádi és egyéb vizek, de ezeket az egészséges és nagy gyógyhatású vizeket csaknem teljesen kiszorítják az ugynevezett „szénsavval telített” vizek, amelyekről a mi naiv közönségünk elhiszi, hogy ezek csakugyan ásványvizek. A vendéglők nyakára természetesen ráülnek ezek a szénsavval telített vizek és sem a vendéglősök nem tudnak megszabadulni tőlük, sem a nagyközönség, mert állandóan ezekkel traktálják őket.

Pedig hát az ilyen „szénsavval telített” vizekre nálunk — az ásványvizek hazájában — igazán nem lenne semmi szükség. Tudnánk mi produkálni elég hazai termésű ásványvizet, ha meg volna nálunk a vállalkozási kedv és a becsületes üzleti berendezkedés. Addig pedig, amíg mindezek a bajok segíteni lehet, ne bántsuk mi a régi jó barátunkat, az immár magyarra lett Mattoni-giesshüblit.

# Husnemüekről

## A sertés- és hentes-árak maximális árai.

Budapest tanácsa a belügyminiszter utasítására maximalta a sertés- és hentesárak árát. A tanács által maximalt árak ezek: 1916 március 15-ig.

I. A termelővel szemben való forgalomban (vizontelárusítók vagy húsfeldolgozó iparosok részére):

	fillér
Félsertés, fejjel, lábbal, szalonnával és hájjal . . . . .	510 - 530
Félsertés, fejjel, lábbal, de szalonna és hár nélkül . . . . .	414 - 430
Félsertés, fej, láb, szalonna és hár nélkül (szalámihus) . . . . .	450 - 460
Vegyes kocsonyahus (fej, láb és bőrke együtt) vagy zsiger (tüdő, máj, vagy vese) . . . . .	200
Nyers csülök vagy nyelv . . . . .	220
Füstölt nyers karaj . . . . .	640
Füstölt nyers comb, lapocka, tarja, oldalas . . . . .	560
Füstölt nyers csülök, fej, nyelv . . . . .	380
Disznósajt I. . . . .	470
Disznósajt II. . . . .	270
Hurka . . . . .	240
Sütni való nyers kolbász, tisztán sertés-husból . . . . .	500
Füstölt kolbász (debreceni) . . . . .	600
Szalámi, magyar, uj . . . . .	1000

II. A közvetlen fogyasztás céljait szolgáló forgalomban:	for-fillér
Nyers karaj . . . . .	580
Nyers comb, lapocka, tarja, oldalas . . . . .	500
Nyers csülök vagy nyelv . . . . .	320
Nyers vegyes kocsonyahus . . . . .	260
Füstölt nyers karaj . . . . .	680
Füstölt nyers comb, lapocka, tarja vagy oldalas . . . . .	560

Füstölt nyers csülök, fej, nyelv . . . . .	420
Füstölt, főtt belföldi magyar sonka egészben . . . . .	820
Füstölt, főtt belföldi magyar sonka folszeletelve . . . . .	920
Füstölt, főtt tarja vagy oldalas . . . . .	720
Füstölt, főtt csülök, fejhus vagy nyelv . . . . .	500
Disznósajt I. . . . .	570
Disznósajt II. . . . .	370
Hurka (véres, májas, tüdő) . . . . .	300
Sütni való nyers kolbász . . . . .	560
Füstölt kolbász (debreceni) . . . . .	680
Ugyanaz főzve . . . . .	780
Szalámi, magyar, uj, rudakban . . . . .	1100

# Élelmiszerekről

## Tojás, gyümölcs és egyebek.

Tojás ára a hideg időjárás következtében valamivel emelkedett. Ma a budapesti tojástőzsdén 168—170 K volt a ládaárú ára, azonban kínálat nem volt, mert a vidékről a felhozatal csökkent. Zárlatkor jegyez: Budapest 170, kosárúru 16 drb á 2 K Bécs 180, hordóúru 15 drb á 2 K, Berlin 10—13 márka sokkonkint.

Gyümölcsben az üzlet élénk. Ia. asztali alma 80—160, IIa. alma 50—80, Ia. körte 160—170, IIa. körte 100—120 K 100 kg-ként. Gesztenye 50—70, dió 100—110 K mm-ként.

Hagyma. Makói faj vereshagyma 52—56 K, erdélyi hagyma 40 K. 100 Kgrm-ként.

Köles majdnem az egyetlen élelmiszer, amelynek forgalma szabad és amelynek az ára nincs maximalva. Ehhez képest nagy forgalom bonyolódik le benne. A kereslet igen élénk. Hántolt kolesért ma Budapesten nagyban 126—128 K-t fizetnek.

Szilva. A forgalom az utóbbi időben szűkebb mederben mozgott miután a készletek igen csekélyek és az élénk keresletnek nem feleltek meg, úgy, hogy igen sok megrendelés áruhiány következtében teljesítést nem nyerhetett. Boszniában már szintén áruhiány mutatkozik és csak szórványosan lehet igen magas árak mellett egy-egy vaggont venni. 110/120-as szilva 190, 100/110-es szilva 185, 100 darabos szilva 200 K budapesti barításban.

Gyümölcszben az üzlet csöndes, mert az igazi kereslet csak tavaszra várható. Nagyban 170 K.

Sajtban az irányzat megszilárdult, miután a svájci szövetség tanácsa a kivitel ismét megtiltotta és nagyon élénk kereslet az itt lévő csekély készletekre van utalva. Ementáli sajtért Budapesten ma 550—580 K-t fizetnek. Gróji sajt ehhez hozzásimul, árai szintén emelkednek; ma 500—520, sőt 530 K-t is igényelnek érte. Hollandi sajtok ugyszólván nem kaphatók, mert a már hat hete uton lévő, a határ megnyitása-kor elindított első küldemények még mindig nem érkeztek meg.

Mák irányzata igen szilárd. A belföldi készletek már csaknem egészen kifogytak, a Hollandiából való behozatal pedig a hollandi forint magas árfolyama miatt lehetetlen. Ma Budapesten a nagyban forgalomban 345 K ingadozik az ára.

Kömény ára emelkedőben van a devizák drágasága miatt. Mai nagyban 200—210 K.

Vad. Fejlett nagy nyulak darabja 5.60—6 K; szarvas 100 kilója 240 K.

# SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

elsőrendű természetes, szénsavdus asztali gyógyviz.

Főraktár: **Péczely Antal** ásványvíz-nagykereskedő  
Budapest, II. ker., Margit-körút 50-52. szám.  
Telefon: 40-97. ☐ Telefon: 40-97.

**Baromfi**ban az üzlet élénk, a hizott ludak kilója 4.30 - 5.40, leölt szép kacsák kilója 5—5.20, leölt pulykák kilója 3.40—4 K, leölt poulardok darabja 4 - 6 K, sütni való csibék darabja 220—280 fillér.

**Az élelmiszerek ára.** A székesfőváros tanácsának utasítására a vásárcsarnokok igazgatósága egynehány élelmiszer detailárát az alanti módon állapította meg legutóbb:

Áru	Mértékegység	Ára minőség szerint fillér
Friss lámpázott, nagy tojás	1 drb.	18
Friss főztojás	"	16
Meszes tojás (kötelezőleg kiirandó)	"	13
Körte, másodrendű	1 kg.	50—60
Körte, elsőrendű	"	80—100
Körte, kiváló minőségű különlegesség	"	130—150
Alma, rétesbe való	"	50—70
Alma, közönséges	"	36—40
Alma, fajalma, asztali	"	80—100
Alma, kiváló minőségű különlegesség	"	130—150
Dió, vegyes, apró	"	120
Dió, válogatott, nagy	"	160
Dió, papirhéjú, nagy, válogatott	"	180
Dió, tisztított, héjazott	"	550
Bab, kifejtett, száraz, érett	"	56
Borsó	"	66
Lencse	"	66
Árpagyöngy 10-es számú nagyszemű	"	70
Árpagyöngy 3-as számú	"	120
Háj, olvasztani való, lebbörzött szalonna	"	670
Olvasztott disznósír	"	690
Friss, nyers szal. bőrrel	"	650
Füstölt, perzselt, vagy paprikás szalonna	"	750
Bármely néven nevezett csemégeszalonna; nevezetesen: kolozsvári husos, debreceni perzselt és paprikás, csécsi abált	"	870
Petroleum, közönséges	1 liter	58
Petroleum, közönséges	1 kg.	48
Só	"	30

Főzélékekből olyan kevés jön a piacra, hogy már alig van bennük üzlet. Magyar fejes- és kelkáposzta már ugyszólván nincs is forgalomban és a fogyasztás kizárólag hollandi árura van utalva. Kelkáposztáért ma Budapesten 25—30 K-t, fejes káposztáért 40 K-t fizetnek. Ezenkívül még csak spenót van a budapesti piacon; ennek az ára a hozatalok nagysága szerint napról-napra ingadozik. Ha sok jön föl, 50—60 fillérért kapható; ha kevesebb van 2 K-t is fizetnek érte kg.-onként.

**Paprikában** az áruhiány állandósult, de az árak már olyan nagyon magasak, hogy jelentékeny emelkedésük már alig is képzelhető. Nagyban árára 640—660 K között ingadozik.

**A sajt maximális ára Németországban.** A német birodalmi kormány a sajtfélék legmagasabb árát megállapította és pedig úgy az előállítói, mint a kicsinyben való eladási árakat. A rendelet a kemény sajtok árát a zsirtartalom szerint szabályozza; és pedig a nagyban való eladásnál métermázsánként 120—220 márkáig. A ki-

cinyben való eladásnál a legkisebb zsirtartalmu keménysajt ára kg.-ként 1.60 márka, míg a svájci sajtfélék 3 márkába, az ementhali-félék pedig 3.20 márkába kerülnek. A puhasajtok ára a nagyban való eladásnál mm.-ként 80 és 240 márka között váltakozik a zsirtartalom szerint; a camembert-félék ára kicsinyben való eladásnál kg.-onként 2.60—3.—márka, a himburgi sajt 2.20 márka, a 40% zsirtartalomnál szárazabb sajtok kilója pedig 1.20—1.60 márka között váltakozik. A rendelet megtiltja olyan sajtok készítését, amelyekre nézve maximális árakat nem állapít meg.

**Olcsóbb lesz a hering.** Tekintve, hogy a heringhalászat az idén csak a tengerek egyes pontjain üzhetők, különösen a svéd partokról óriási heringbőséget jelentenek nekünk. Göteborgban február hatodikán egy millió svéd korona értékű halat fogtak. Az árak már csökkentek is 35 svéd koronáról 20 koronára. Legközelebb nálunk is várható a hering árának csökkenése.

## Kezelésekről

### A sör kezelése

A sörre nézve különösen áll az a tény, hogy ne hagyjuk az utolsó pillanatra rendelésünket. Felette fontos ugyanis az, hogy a sör csapolás előtt legalább egy-két napig pihenjen. Ajánlatos tehát a sört idejekorán megrendelni. De mindamellett — ha a viszonyok megengedik és kellő időben kaphatunk sört — óvakodnunk kell egy nagyobb kvantum elraktározásától.

### Az elraktározás.

Miután szükséges, hogy a sör száraz, szagmentes, levegős helyen raktározassék; a legajánlatosabb egy sörpince készítése, mert ez már lényegénél fogva kizárja azt, hogy nyáron meleg, télen pedig hideg legyen a temperaturája.

A pince falát és boltozatát tisztán kell tartani és ajánlatos azok gyakori meszelése, mert ezáltal elejét vesszük a penész képződésének, mely viszont a dohos és nyirkos levegő fejlődését segíti elő.

A padlózat erős, kemény anyagból készüljön, ami az alapos tisztítást könnyen lehetővé teszi.

A padlózat készítésére a cement a legmegfelelőbb, de a kövekből készült padló is megfelel a célnak akkor, ha a kövek közötti hézagot cementtel kiöntjük.

Nagyon ajánlatos, hogy a sörpincében más ital és különösen szerves ételneműt ne tartsuk; mert a sör minőségénél fogva nagyon hamar magába szívja a szagot, amely pedig ezeknél az anyagoknál könnyen elterjed, miáltal minőségében veszít a sör.

### A pince hőmérséklete.

A pince hőmérséklete lehetőleg egyenlő hűvös legyen. 6—8° R. vagy 8—10° Celsiusnál érhetjük el. Ügyelnünk kell tehát arra, hogy a pince hőmérséklete úgy télen, mint nyáron ilyen maradjon és ha az időszakoknál fogva változás állana be le- vagy felfelé, úgy saját érdekünkben cselekszünk, ha akár mesterséges módon igyekezünk a fenti egyenletes hőfok elérésére, mert a sör sem ennél hidegebb, sem pedig melegebb állapotban nem élvezhető kellőleg.

### A beraktározás.

Csak természetes, hogy a nagyobb mennyiségben érkezett hordókat azonnal a pincébe helyezzük el, mert úgy a nap melege, mint télen a hideg is káros befolyással van a sörre.

Olyan pincékben, amelyekből a sört csövek útján, akár légnomással vezetjük a kimérő helyiségbe, igen ajánlatos, hogy a hordók mindjárt csapolhatási helyzetben kerüljenek, mert így legalább a kellő nyugalmat érzük el, ami pedig a kimérésnél nagy szerepet játszik, mert a szénsav a hordó gurutása által elszabadul és így a pihenés folytán ideje van, hogy a sörrel ismét egyesüljön. Ennek a következménye az, hogy szép egyenletes, tartós hab fejlődik és az ilyen sör egészen másként izlik, mint az melyen a hab, a szénsav gyors távozása folytán hamar összeül.

Miután azonban nem mindenhol, sőt a legtöbb helyen a csapolás a jég szekrényben történik, ajánlatos, hogy a jég szekrény alsó részén egy-két hordó tartalékban tartsunk, mert így legalább is hidegebben marad a sör és v n ideje, hogy leülepedjen.

Olyan dolgok ezek, melyeket habár mindenki tud, de amelyeket okvetlen betartani elmulaszt és így csak a saját érdekében cselekszik az, aki ezeket a szabályokat szem előtt tartja, mert úgy bizonyára csak a sörgyárnál lesz kevesebb reklamációja, pedig az a legtöbb esetben nem is hibás.

### A hűtés.

Sört semmiesetre sem szabad a fagypontra aluli hőmérsékletnek kitenni; különben megzavarodik, a habzó képessége csökken s az ize is megfagyarodik.

Ha mégsem lehetett megóvni a sört a tulságos lehűléstől, akkor állítsuk a hordót fűtött helyiségbe, hagyjuk ott egy ideig, hogy a sör felmelegedjék egy kissé. A körülmények szerint 10—16 óra elegendő erre. A meleg által többnyire újból eloszlanak azok a hideg következtében kiválasztódó anyagok, amelyek a sör zavarosságát okozták. Ha azonban nagyon erősen lehűlt a sör, ha fagy érte, akkor meg lehet, hogy a hideg okozta zavarosság nem enyhül el teljesen még a felmelegítés után sem. A sör, amelyet oly erős fagy ért, hogy zavarossá lett, többé nem nyeri vissza eredeti jó ízét.

**A csapolás.**

A napi szükséglet arányában válaszszuk meg, hogy milyen nagyságu hordót verjünk csapra. A lehetőség szerint úgy osszuk be a dolgot, hogy minden nap frissen csapolhassunk.

Ha egy hordó sokáig áll csapon, ezt a sör sinyli meg. Izetlen, élvezhetetlen lesz. Mindenesetre kerüljük olyan nagy hordó csapraverését, amely előreláthatólag napokig maradna csapon. Inkább válasszunk kisebb hordót és csapoljunk naponta többször. A sör üdítőbb és izesebb lesz így.

**Előfizetési felhívás.**

Teljesen független, minden vendéglős egyesülettől és ipartársulattól támogatásától ment lapot akarunk adni a magyar vendéglős testület kezébe; olyan lapot, amely mindig bátran és kitaróan fog küzdeni a magyar vendéglősök és korcsmárosok érdekeiért. Ugy érezzük, hogy erre a mai nehéz körülmények között szükség van, mert olyan jelenségek mutatkoznak, amelyek képesek arra, hogy vendéglős ekzisztenciát tönkretessenek.

Az Országos Vendéglős Ujság nem függ senkitől; bátran és nagy kitarással fog szaladni affelé a cél felé, amelyet maga elé tűzött. Ez a cél: békeesség a magyar vendéglős iparban és a magyar vendéglős ipar temérdek bajainak orvoslása.

Jól tudjuk azt, hogy a mostani háborus időkben nehéz ezeknek az ideáloknak a megvalósítása, mert hiszen a magyar vendéglősök és korcsmárosok nagy része harcban áll rengeteg ellenségeinkkel, de — a mi hitünk szerint — most kell előkészíteni a talajt, hogy az a jövődre biztos alapokon állhasson.

Abban a hitben, hogy ezt a magyar vendéglősök meg fogják érteni; kérjük szíves támogatásukat. Az Országos Vendéglős Ujság előfizetési ára egész évre 6 korona.

Kiváló tisztelettel

az Országos Vendéglős Ujság  
kiadóhivatala.

Nem szabad katonáktól élő állatokat venni. A temesmegyei kormánybiztos 2482/1915. sz. rendelete folytán a délvidéken érdekes hirdetményeket tettek közzé. Arról van bennük szó, hogy több esetben fordult elő hogy a Szerbiától visszatérő német csapatok egyes katonái a lakosságnak teheneket, ökröket, sertéseket stb. adtak el. Mint-hogy sem a német, sem a magyar-osztrák csapatok egyes tagjainak sem eladó szarvasmarhájuk, sem sertésük nem

lehet s az eladás ezek részéről visszaélés, ennél fogva figyelmeztetik a lakosságot, hogy károsodása elkerülése okából csak azon esetben vegyen egyes katonáktól élőállatokat, ha az illető csapat parancsnoka a vételről a csapat pecsétjével ellátott elismervényt ad. Ily elismervény ellenében lehet marhalevel szerezni, ennélkül a megvett állatot elkobozzák.

**A SÖRÁRAK EMELÉSE. A Magyar Sörgyárosok Egyesülete — mint lapzártakor értesülünk — elhatározta, hogy mivel a kormány az árpát rekvirálta, a sörárakat felemeli. Az egyesület úgy határozott, hogy a hordósör árát hektoliterenként 8 koronával, a félliteres palackokért 8 fillérrel és a nagyobb palackokét 20 fillérrel emeli fel. Az áremelés február 25-én lép érvénybe.**

A vendéglők fémtárgyai. Annak idején mikor a kormány rendeletet adott ki, hogy a vendéglők január 31-ig önként felajánlhatják a birtokukban levő fémtárgyakat, egyttal összezárási ivatek kaptak annak megállapítása végett, mennyi az a fémtárgy, amit üzemiükben használnak. Értesülésünk szerint egyelőre nem fogják rekvirálni a nyilvános helyiségek összes fémtárgyait, csak egy részét, a többi meg hagyják addig, amíg a vendéglősök a fémtárgyak pótlásáról gondoskodhatnak. A magánháztartások fémtárgyainak lefoglalását pedig addig elhalasztják, amíg a nyilvános helyiségek fémtárgyainak lefoglalása megtörténik, ami azonban nem jelenti azt, hogy a háztartási fémek rekvirálása végképen elmarad. Mindenesetre jól teszi mindenki, hogy most igyekszik nélkülözhető réztárgyait felajánlani, amikor még magasabb áron veszik át.

**Italmérési-ügyek**

**A vendéglős iparüzlet folytatása.** A vendéglős iparüzlet folytatásához — mondotta ki a budapesti kir. ítélőtábla 1261/1915. P. N. számú ítéletében — a korlátlan italmérési engedély a dog természetű szerint hozzátartozik, sőt annak egyik feltétele és ennek következtében a vendéglő céljaira bérbeadott és bérbevett helyiségre nézve a bérlő — tekintettel arra, hogy a pénzügyi hatóság az italmérési engedélyt az iskola közelsége és nem oly tény miatt tagadta meg, amelyért a bérlőt felelőség terhelt — a bérelti szerződés azon a címen, hogy a helyiségek a kikötött célra nem használhatók, felbontani a kikötött idő előtt is jogosult.

**Közgazdaság**

**A vidéki sörgyarak fuziója.** A nagykanizsai Király-serfözde rt. és a Nagymihályi sör- és malátagyár rt. között tárgyalások folytak a két vállalat érdekközösségének megteremtésére vonatkozólag. A tárgyalások eredménye az, hogy a Király-serfözde magába olvasztja a Nagymihályi sörgyárat és a két társaság legközelebbi közgyűlése meghozza az erre vonatkozó határozatokat. A nagykanizsai Király-serfözde egyike a legnagyobb vidéki sörgyaraknak. Az utolsó években termelése 50 000 hektoliter körül volt. Részvénytőkéje 2 millió K. A részvények nagy része a Pesti magyar kereskedelmi bank birtokában van. A Nagymihályi sörgyár 440.000 K alaptőkéjét, mint közöltük, az 1914—15. üzletévben ért 219.569 K veszteség eltüntetésére 222.500 K-ra szállította le, majd a részvények összevonásával és 2637<sup>1</sup>/<sub>2</sub> drb 200 K új részvény kibocsátása által 750.000 K-ra emelte fel. Évi termelése körülbelül 14.000 hektoliter.

**A szerkesztő postája**

Körlevelünkben jeleztük, hogy lapunk első száma februárban jelenik meg. A kérdezősködésekre mindazonáltal már az első számban is szívesen válaszolunk.

**K. Gy. Nagyvárad.** A szeszitaloknak kis mértékben való eladására szóló engedély alapján egy edényben egyszerre legföljebb 100 liter szeszt szabad kiszolgáltatni, szeszitalokból és sörből azonban már 25 liter és borból 50 liter az egyszerre eladható legnagyobb mennyiség. Amennyiben engedélye zárt edényekben való elárusításra szól, a maximális mennyiséget tartalmazó palackot, korsót vagy más edényt is le kell dugaszolni és kupakkal vagy pecséttel lezárni.

**Boros. Técső.** Korlátolt italmérési engedélye valószínűleg »szesz és közönséges pálinka kizárásával« szól. Ebben az esetben az üzleti helyiségében vagy raktárában nem szabad szeszt tartania és ott pálinkaféleket készítenie. Ha a fölveti jegyzőkönyv alapján a pénzügyigazgatóság határozatát megkapja, azt felebbezze meg azzal, hogy a kérdéses italokat nem saját üzletében való eladásra készítette.

Felelős szerkesztő és kiadó:

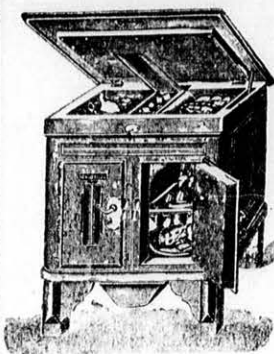
**Böhm Ármin.**

Az  
Országos Vendéglős Ujság  
kiadóhivatala közli, hogy  
**mutatványszámot**  
csak egyszer küld

**Előfizetési ár egész évre 6 kor.** postautalványon küldendő  
**Budapest, VI., Eötvös-u. 28.**



# Szent István



Árjegyzék ingyen.

A Borászati és pincegazdasági kiállításon aranyéremmel lett kitéve!

A m. kir. szabalm.

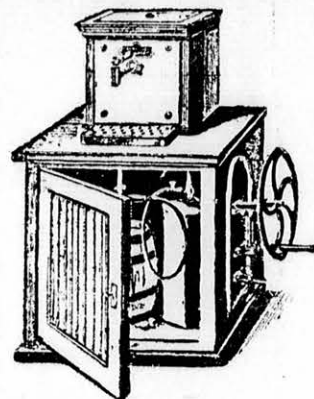
## Hennefeld-féle jégszekrények és sörkimérőkészülékek

szénsavval vagy légnomással. Jelentékeny jégmegtakarítás!

Budapest, Gróf Zichy Jenő-utca 5. szám (Václai-körút mellett.) Alapítatott 1885.

Telefon 114-29.

Sör- és borkimérőpultok, kémérőcsapok, vezetékek s az összes szerelvények. Az eddig létező jégszekrények csaposak, cinbádoggal vannak burkolva, rozsdásodnak, oxidálódnak, piszkolódnak, mindig javításnak vannak kitéve, míg a Hennefeld-féle jégszekrényeknél ez ki van zárva, mert azok műköléssel vannak burkolva. A jégtartó alatt horganylemezvízgyűjtő van az olvadt jégviznek, a jég szárazon marad, ezáltal 60% jégmegtakarítás



## José Gallart Girbal

parafadudó és koronadugó gyára

Budapest, I., Budafoki ut 23.

Különlegessége:

valódi kataloniai- (Spanyolország) fából eredő pezsgő, bor, ásványvíz és likőr parafadugókban.

\*

Koronadugók csakis ragasztott parafabetéttel.

\*

Árajánlással és mintás árlappal, elsőrendű referenciák megnevezésével készséggel szolgál.

## Iparsó sörgyárak hűtőtelepeihöz!

A csővezetékben keringő, hűtést közvetítő víz fagymentesítésére a legcélszerűbb, a leggazdaságosabb és egyben legolcsóbb szer. Alkalmazható továbbá természetes jéggel való hűtésnél, a hűtőhatás erőyes fokozására. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli, vagy írásbeli kérdőzködésekre díjmentesen nyújt a

**MAGY. KIR. SÓJÖVEDÉK VEZÉRÜGYNÖKSÉGE**

BUDAPEST, V, VILMOS CSÁSZÁR-UT 32.

TELEFON-SZÁM; 73-40. IPARSÓ-OSZTÁLY.

## TŰZHELY



nagyobb vendéglő részére 3 méter hosszú, 1 méter széles, alig használt, majdnem új, azonnal eladó.

Cím: BUDAPEST, VII. KERÜLET, KERTÉSZ-UTCZA 25. SZÁM.



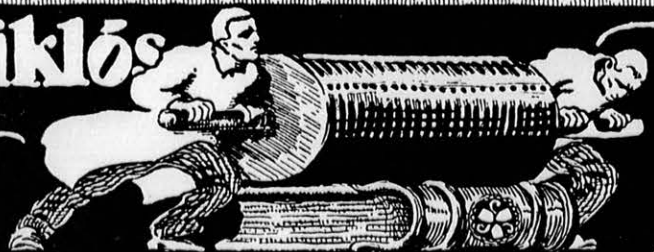
**TARNAINÁL.**

Megtekinthető bármikor. //

## Biró Miklós

könyvnyomdai műintézete

BUDAPEST IX  
RÁDAY-UTCA 26. SZ  
TELEFON 7-29-33



Modern művészi kivitelben készít lapokat könyveket meghívókat egyesületi és reklámanyomatványokat

TELEFON 7-29-33