

VENDEGLŐS: UJSÁG



MAGYARORSZAGI VENDEGLŐSÖK
 ÉS KORCSMÁROSOK ÉRDEKEIT
 FELŐLELŐ FÜGGETLEN SZAKLAP
 SZEKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL BUDA-
 PEST, VI. KERÜLET, EÖTVÖS-UTCA 28. SZÁM

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



EXCELSIOR

AZ AZ TÁP SÖR

EXCELSIOR Tapsör

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT.
BUDAPEST-KÖBÁNYA

LEGJOBB A VILÁGON!

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Az 1900. évi párisi világiállításon
collective a legnagyobb eredméllyel
kittüntetést nyert. Fennáll 1854 óta



Állami nagy aranyérem 1906-ban
Disz-okmány 1885. Jurytag 1896
Iparegyesületi 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
Ujpesti főraktár: 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 derítőszert 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, ÓNKUPAKOK, 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.

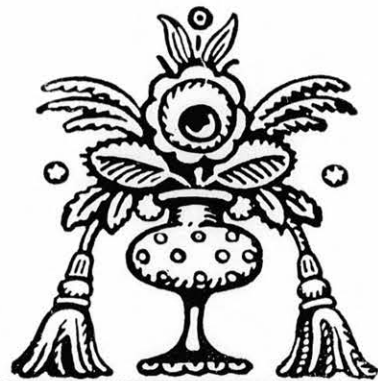
Teljes elsőrendű penzió.

Szobák 5 koronától,

150 szoba.

Vendéglős kartársaknak kedvezmény.

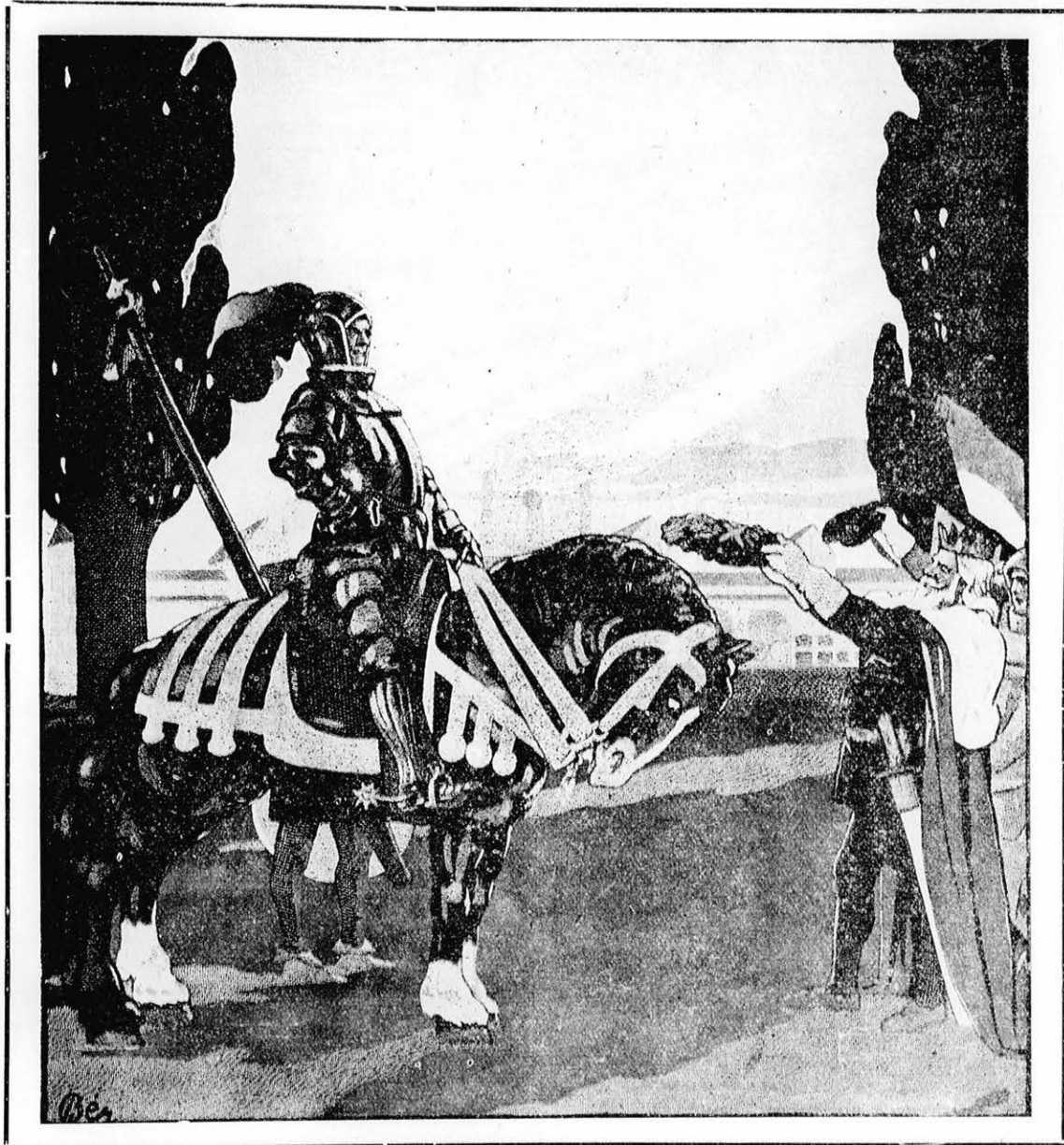
A Magyar Köztisztviselők és Állami Alkalmazottak Takarékpénztára R. T. tulajdona



Talisman Casino Réservé Gout-Américain

Visszatérés

a hóditó körutról



Világrekord!

Gyártás már az első évben
240.000 hektoliter

FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ R. T.
KÖBÁNYÁN



Temesvári Polgári Sörfőzde

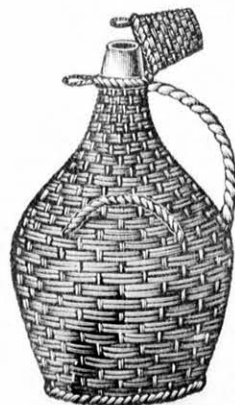
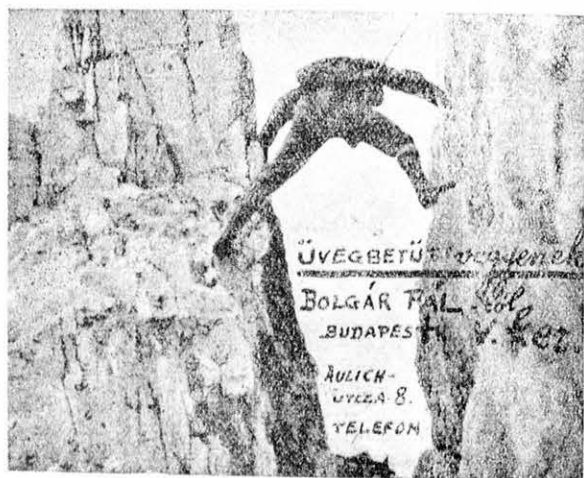
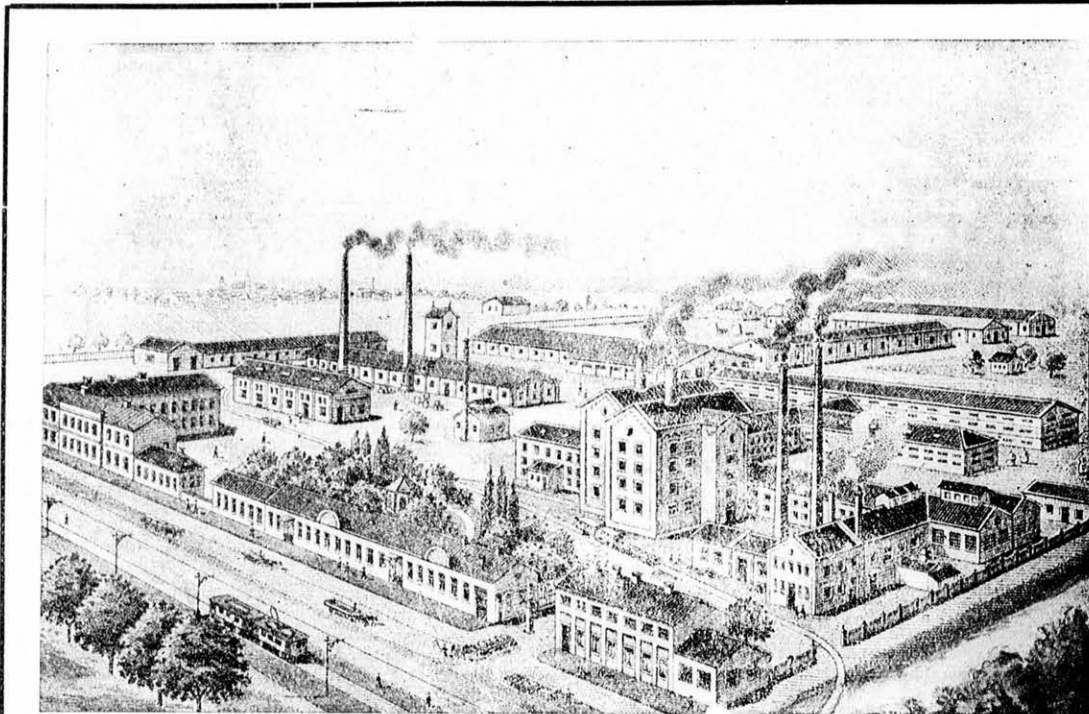
Részvénytársaság



Alapítási év
// 1868 //

Különlegesség:

Dupla
maláta
Corvinsör



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**

ORSZÁGOS VENDEGLŐS: UJSÁG



**MAGYARORSZÁGI VENDEGLŐSÖK
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.**



A mi célunk

Több felől hallottuk, hogy megvádoltak bennünket azzal, hogy mi a sörgyárosok lapja vagyunk. Olyan távol áll ez a vád, ez a rágalom mi tőlünk, mint Makó Jeruzsálemtől; pedig ez a két hely a mai viszonyok között igazán messze van egymástól. Előre is jelezzük azt, hogy mi — felsőbbségünk tudatában — szóftalanul mennénk el a rágalmak mellett, mert tudjuk azt jól, hogy ezek honnan erednek. Nagyon jól tudjuk mi azt, hogy honnan fúj a szél és éppen azért nem méltatjuk ezeket a köröket érdemleges válaszra. Legyen kinek-kinek az akaratára, a meggyőződése szerint!

Ha valaki a sörgyárakat nem támadja minden valamirevaló indok nélkül és nem prüszköl rájuk a gyűlölet undok nyálát, mint a teve arra, akit nem szeret; az az ő szemükben mindjárt a sörgyárak vazallusa. Pedig az Országos Vendéglős Ujság igazán nem azért alakult, hogy a sörgyáraknak tegyen szolgálatot. Más céljaink vannak nekünk, amelyek felé rendíthetetlen kitartással törekszünk. Ezek közül egyike a legfontosabbnak a kávéházak garázdálkodásának megszüntetése a vendéglőkkel szemben, a második a söntések garázdálkodásának megszüntetése és harmadik és legfontosabb a vendéglősipar üzésének képesítéshez való kötése.

Ha mi a sörgyárak által kitarított lap volnánk, nem haragudnánk sem a kávéházakra, sem az ugynevezett söntésekre. Hiszen ugy a kávéházak, mint a söntések egyik legjobb vá-

sárlói a sörgyáraknak, hogy merészelnénk tehát akkor ezek ellen írni. A vendéglős-iparnak képesítéshez való kötése pedig éppen egyenesen a sörgyárak mai módszere ellen irányul, amelyek nem áttallják felállítani a sok ugynevezett söntést, amelyekkel egyenesen a régi, forgalmas vendéglők existenciájára törnek.

Mi a mi céljainkból egy jöttányit sem engedhetünk, akár tetszik az a sörgyáraknak, akár nem. A kávéházak mai szelleme ellen folytatni fogjuk az irtóháborút és meg nem állunk addig, amíg azt látjuk, hogy a kávéházak a vendéglők rovására egymásután alakulnak át caffè-restaurantokká. Hiszen ma már minden kávéház vendéglő is egyuttal, ahol nemesak kávé, teát, sört, bort mérnek, hanem halpaprikást, rizses libacombot, pacalt és különféle házisüteményeket szolgálnak föl a vendégeknek, éppen ugy, mint a legelőkelőbb vendéglőkben.

Hja, nekik könnyű a dolguk! A kávé, a tea s egyáltalán a kávéházi italok aránytalanul kevesebbe kerülnek, mint a vendéglői italok, amelyek, pláne a mai világban — egyenesen megfizethetetlenek. A háromnégy koronás kávéházi porciók pedig — akár halpaprikásból, akár libacombból adják is azokat — mégis csak kifizetik magukat még a mai drága világban is. De ha nem fizetnék ki magukat, még akkor is meg volna a tisztességes hasznuk az italok révén, amelyeknek árait napról-napra emelik, dacára ennek az ugynevezett tisztességes haszonnak. Ezek ellen az igazán lehetetlen állapotok ellen tehát küzdeni fogunk végső lehelletünkig, mert nem nézhetjük azt el, hogy a kávéházak uzurpálják a vendéglők jogait és a magyar fővárostól egy szép napon

teljesen kipusztuljon minden kedélyesség, minden élet.

A második baj a söntések kérdése. Ezt is okvetlenül meg kell oldani, még pedig mielőbb. A söntések legnagyobb része pálinkamérésekből alakult, amelyek — mint pálinkamérések — nem mennek jól, de mint söntések igazán kitünő üzleteknek bizonyultak. A pálinkát fogvasztotta bennük továbbra is a tót napszámok, az aránylag olesó sör pedig odaacsábitotta a jobb iparososztályt. Nincs is szó azoknak a károknak meghatározására, amelyeket ezek a söntések a tisztességes vendéglősöknek okoztak. Hány becsületes, jobb sorsra érdemes kisebb existencia ment azóta tönkre, amióta ezek a söntések megalakultak, azt csak az erről vezetett pontos statisztika tudná igazán kimutatni.

És most térjünk rá a vendéglősök legnagyobb bajára; a szabad versenyre, mely ellen már elegendő panaszt hallottunk. Ez a szabad verseny egyike a vendéglősipar legádázabb megölkinek. Igaz, hogy ez ellen küzdöttek már tiszteletreméltó kollégáink is és ugy volt, hogy a vendéglősipar képesítéshez lesz kötve; de változtak az idők és éppen azok nem akarnak most tudni sem a dologról, akik azelőtt — hogy ugy mondják — előcsahosai voltak ennek a mozgalomnak. A vendéglősipar ma is olyan szabad terület, amelyen való átvonuláshoz nem szakértelem, nem tudás, nem hozzáértés kell, csupán egy erkölesi bizonyítvány és egy kis pénz. Pedig hát mindaddig nem lehet teljesen korrekt és jövőt adó ez az ipar, amíg nem tanult emberek özönlik el, hogy itt biztosithassanak existenciát maguknak.

A háboru előtti, — erre vonatkozó — mozgalom teljesen elült már, el-

csendesítették az óriási világháboru rettenetes zivatarai. Pedig a háboru után fog csak teljesen kibontakozni a vendéglősipar igazi képe s akkor fogunk végleg rájönni arra, hogy milyen nagy szükségünk van erre a képesítésre. A háboru után ugyanis rendszeren feltűnedeznek mindenféle kalandorok, akik ezekből a zavaros időkből tőkét akarnak kovácsolni s csak azután fogjuk igazán meglátni, hogy milyen kétes elemek igyekeznek közénk befurakodni, hogy ezt a könnyűnek látszó pályát kihasználják.

Mint már röviden az Országos Vendéglős Ujság első számában is említettük, ezek volnának nagyjában a mi programjaink, amelyek mellett mindig és minden körülmények között ki akarunk és ki is fogunk tartani. A cél még nincs elérve, a küzdelem még hosszas, de hisszük, hogy a mi akaratunk és elhatározásunk diadalt fog aratni.

Arra kérjük tehát a magyar vendéglős közönséget, hogy ebben az elhatározásunkban minket támogasson. Mi nem a sörgyarak kedvéért alakultunk, hanem az egész magyar vendéglős közönség érdekében, s azt a célt, amelyet magunk elé tűztünk, az ő érdekében minden körülmények között keresztül is akarjuk vinni.

Vendéglős-ipar

Országos bevásárlási központ



Hogy mi az a bevásárlási központ a magyar vendéglősökre nézve, azt talán nem is kell külön fejtegetnünk. Ma — ebben a háborus világban — központokat csinál a kormány; van már Haditermék r.-t., van Cukorközpont, van Papírközpont, van egyáltalán mindenféle központ, ahova ma a magyar közgazdasági élet száalai összefutnak. Pedig futnak ezek a szálak, dús jövedelmet, igazán busás hasznot jelentve megalkotóiknak; ha ezek komolyan veszik feladatukat.

A központok, illetve, hogy jobban fejezzük ki magunkat, az ugynevezett bevásárlási források — mindég nagy haszonnal járnak. Ha becsületesen kezelnek egy ilyen bevásárlási forrást, az a két-három fillér —

amely haszonszámba megy — milliókra szaporodik. Nem is tudunk elképzelni egyebet, minthogy csak az az ipar szaporodhatik, gyarapodhatik, amely — nem a mostani nehéz időkben — hanem rendes körülmények között is — hivatása magaslatára emelkedik és úgy igyekszik magán segíteni, ahogy csak lehet.

A vendéglős- és koresmáros-ipar egyenes érdeke az, hogy mindent, minden szükségletét egyenesen a termelőtől szerezzék be. Él sem tudják azt képzelni, hogy milyen nagy kihatással volna a mi iparunkra nézve az, hogyha meg tudnánk szervezni egy országos bevásárlási központot, amelynek minden szála együvé futna össze. Így, ezen a réven együvé futna össze minden krajcár, amely ma az alárusítók kezén kallódik el.

Azért élünk ezzel a szóval, mert tudjuk azt, hogy évente milyen nagy összeg vész el a magyar vendéglősökre nézve azon a réven, hogy minden cikküket más és más helyen kell bevásárolni. Tudjuk azt nagyon jól — és ebben a tekintetben egyáltalán senki sem adhat nekünk tanácsot — hogy az ezerfelé való vásárlás milyen óriási terheket ró a vendéglősök vállaira.

A húst a nagyvágóknál kell beszerezni, a zöldséget, a tojást, a cukrot más helyen. Mindenütt van valami differencia, ami rengeteg terheket ró a mai világban a vendéglősökre. Ezek a terhek — így elosztva — a mai világban pedig olyan nagy terhet jelentenek, amelyet ki nem bír ugyszólván egyetlen vendéglős sem.

Mert nézzünk csak egy kissé körül önmagunk körül. A vendéglős helyzete ma rettenetes nehéz. Nemesak a nagy bevásárlási költségeket kell fedezni a minimális jövedelemből, hanem a tetemesre növekedett előállítási költségeket is. Mert balgaság volna azt hinni, hogy a vendéglősnek most — amikor nagyobb a kiadás és kevesebb a vendége, egyúttal kevesebb az előállítási költsége is. Ez a költség mindig csak szaporodik és a vendéglős rendszerint oda jut — pláne a mai nehéz időkben — hogyha nem is a harc-téren — idehaza elpusztul, elvérzik.

Ezeken a dolgokon, ezeken a bajokon kell segíteni az Országos Bevásárlási központ létesítésével. Észünk ágában sincs az, hogy mi a vendéglősök nagy többségének pejudikáljunk; hiszen mi még fiatal lap vagyunk, amelyet rosszul fogadtak egyes vendéglős körökben és azt hiszik rólunk, hogy mi kész szolgál vagyunk a sörgyaraknak. De nem oda Buda! A sörgyarak nekünk csak addig barátaink, ameddig a vendéglősök érdekeit hordják a szívükön. Ha ez megszűnik, akkor mi-

leszünk a sörgyárosok legkérlelhetőbb ellenségeivé. Mert józan meggyőződésünk az, hogy a sörgyarak csak addig barátai a vendéglősöknek, amíg a tiszteletreméltó vendéglősipar ki nem mondja az utolsó szót. Ez az utolsó szó pedig — a mi meggőződésünk szerint — nem lehet más, mint az egy utón való haladás, a félreértések kölesőnös kimagyarázása.

De ezek után a kitérések után oda akarunk kilukadni, hogy feltétlenül szükséges egy Országos Bevásárlási Központ létesítése. Nagyon jól tudjuk azt, hogy mit értek el ebben a tekintetben a füszeresek. A füszeresek megcsinálták az ő bevásárlási központjukat, amely nemesak hogy fényesen bevált üzlet a részvényesekre nézve, de egyúttal valóságos jótétemény a füszeresek legnagyobb részére nézve. Elvégre is mindenki nem rendelkezhetik olyan nagy tőkével, hogy hosszabb időre fedezni tudná a szükségleteit és ezen van hivatva segíteni a bevásárlási központ.

A magyar vendéglősök testülete van olyan hatalmas testület, mint a füszeresek testülete. Mindenesetre kell tehát akadnia olyan pénzügynek is, amely magáévá teszi a vendéglősök ügyét. Ez a bevásárlási központ részvénytársasági alapon lenne megszervezve s a részvényeket csakis vendéglősök kaphatnák. Nem ugynevezett strohmanok, akik ezzel üzérkedni akarnak, hanem kizárólag vendéglősök és koresmárosok, akik tudatában vannak annak a körülménynek, hogy a vendéglősök összeségének használnak, ha ezt a bevásárlási központot megalakítják. Azt is előre jelezhetnénk, hogy egy vendéglős, vagy koresmáros legfeljebb csak tíz részvény erejéig jegyezhet, hogy így az esetleges osztalékban minden tag egyformán részesülhessen.

Vegyük tekintetbe azt, hogy mi csoda nagy vagyon, milyen óriási kereset kallódik el azon a réven, hogy a magyar vendéglősök minden szükségleti cikkeiket más helyen kénytelenek bevásárolni és mindjárt rájövünk arra, hogy milyen üdvös és az egész vendéglős-iparra nézve áldásos dolog volna egy ilyen Országos Bevásárlási Központ létesítése.

Ez a központ nemesak hogy nem uzsorázná ki a vendéglősöket, hanem bizonyos tekintetekben segítségükre is volna. Ezeket a tekinteteket megérti minden kereskedő ember, aki csak valaha is foglalkozott az egyesülés nagy és szent eszméjével.

Olyan időket élünk mostanában, amikor feltétlenül szükségünk van arra, hogy egyesüljünk és közös akarattal vigyük keresztül azt, ami

majdnem lehetetlen. Ámde ha egyes embernek lehetetlen is, nem lehetetlen a köz-nek. Amit egyetlen vendéglős nem csinálhat meg, megcsinálhatja az egész magyar vendéglősiipar.

Erre törekszünk mi és ez programunk egyik sarkalatos pontja!



Vendéglősök sörgyára — községi sörgyár.



Régi, jámbor óhaj-tás mindakettő. Csak azok beszélnek és írnak róla, akik egyáltalán nincsenek tisztában azzal, hogy mi a vendéglősiipar és mi a sörgyár. Régi mumus ez, amelylyel minden lehető alkalmal megfenyegetjük a sörgyárakat s azután ugyis feledésbe megy minden: mérjük és isszük tovább a sörgyárak fölemelt áru sörreit.

Most megint felmerült ez a kérdés. A bécsi városi sörgyár mintájára sörgyárat akartak létesíteni Budapesten. A terv azonban még a megvitatás stádiumába sem jutott el. Most, hogy a háboru okozta nehézségek folytán a sör literje majdnem tizenhét fillérrel drágult, a községi sörgyár tervét egy berlini konzorcium akarta föléleszteni, amely erre vonatkozólag ajánlatot tett a fővárosnak. Az ajánlat azt hangoztatta, hogy a főváros számottevő jövedelemre tehet szert s emellett elsőrendű gyártmányt juttathat a közönségnek.

Jó szerenese, hogy a főváros vezető emberei nem kaptak ezen az ajánlaton s szó nélkül elutasították azt, mert különben alaposan ráfizethettek volna erre a legújabb vállalkozásra. Ráfizethettek volna? Ez még nem is elegendő kifejezés, mert egyenesen azt mondhatjuk, hogy belebukhattak volna!

Ma csinálni vendéglősök sörgyárát, községi sörgyárat — merő képzelenség. És még mellé azzal biztatni az esetleges vállalkozót, hogy a vállalkozás haszonnal is jár — ez meg már egyenesen lelkiismeretlenség. Ma, amikor ezerféle akadály áll a sörgyár útjában, amikor nincs

üveg, nincs dugó, nincsenek gépek, sőt még valójában árpa sines, amelyet sórré feldolgozhatunk, ma azzal biztatni a fővárost, hogy tekintélyes haszna lehet a vállalkozásából, nemcsak lelkiismeretlenség, hanem egyenesen hazugság. De hát szerencsére olyan emberek állnak a főváros élén, akik az ilyen kockázatos vállalatokba nem mennek bele.

Mert tegyük föl, hogy a főváros bele ment volna ebbe a vállalkozásba, abban a reményben, hogy az majd idővel kifizeti magát, milyen helyzet állott volna elő. A sörgyár beláthatatlan időközön belül nem tudott volna sört produkálni, vagy ha tudott volna is, csak olyan esekély mennyiséget és olyan rossz minőséget, hogy azzal egyáltalán nem vehette volna fel a versenyt a már meglévő régi sörgyárakkal. Ennek pedig egyenes következménye az lett volna, hogy ez az új sörgyár is kénytelen lett volna belemenni a kartellbe. Őt sörgyár helyett lett volna a kartellben hat és dacára annak, hogy a kartell tagjai szolidaritást vállaltak egymás irányában, még nagyobb lett volna a túlekedés a viszontelárusítókért, a vendéglősökért.

Ez az új sörgyár is azzal kezdené, amivel kezdték egynémelyek, hogy hetet is havat, fűt és fát ígért volna mindenkinek, csakhogy vevőkörré tegyen szert. Ez a túlekedés ismét lánggra lobbantotta volna a már szinte kiadófélben lévő parazsat s kezdődhetett volna elülről a játék. Mert — valljuk be az igazat — nem mindig a sörgyár a hibás abban, hogy gyártmányát terjeszteni igyekszik, hanem mi magunk, a vendéglősök is, akik sokszor — sőt nagyon sokszor — minden töke nélkül fogunk bele vállalkozásunkba és minden boldogulásunkat a sörgyártól reméljük. Az adjon sört, az béreljen helyiséget, az adjon a mellényzsebiinkbe még aranyórát is, hogy jobban mutathassunk s azután azt kívánják tőle, hogy mindezekért a szívességekért ne számítson nekünk semmit. Még legyen boldog, ha azt megtudja éni, hogy csakugyan az ő sörét mérjük.

Ha józan és okos szemüvegen át mérlegeljük a dolgot, nem vendéglősök sörgyára és nem községi sörgyár kell nekünk, hanem szolidabb állapotok kellenek a magyar vendéglősiiparban és emellett békekéség és megértés az eddig fennálló sör-

gyárakkal. Mindaddig nem lesz itt rend és békekéség, amíg mi vendéglősök nem tudunk arra az álláspontra helyezkedni, hogy a sörgyárak nekünk nem ellenségeink, hanem segítő társaink és ha bizonyos időkben, bizonyos határok között emelik is a sör árát, azt nem azért teszik, hogy minket kiuzsorázzanak, hanem teszik a körülmények kényeszerítő behatása alatt. Nekünk okvetlen meg kell értenünk egymást, mert különben önmagunknak és a reánk támaszkodó nagy közönségnek a kárára cselekszünk.

Ez a nagy háboru bebizonyította azt, hogy hiába itt minden mesterkedés és hiába volt a legjobb szándék, a sör árát emelni kellett. Ha nem így volt, miért emeltük mi vendéglősök már akkor a sör árát, amikor a sörgyáraknak ez még — hogy úgy mondjuk — eszük ágában sem volt. Ugyebár azért, hogy amikor minden árucikknél láttuk az áremelkedést, mi sem akartunk kimaradni a nagy versenyből, amely áremelésre esábitott bennünket.

Pedig a sörgyárak kijelentették és ezt a kijelentésüket még ma is állják, hogyha a sörárpa mennyiséget visszakapják a kormánytól, az árakat azonnal le fogják szállítani. Ha nem is a teljes összegre történik ez a leszállítás, mindenesetre olyan tetemes lesz, hogy a nagyközönség valósággal megőrül neki.

Ne akarjunk tehát mi — pláne ezekben a nehéz időkben új sörgyárakat felállítani: hiszen megmondtuk, hogy a mostani körülmények között minden sörgyár kénytelen lenne belemenni a kartellbe; pláne akkor, amikor a kormány is minden elképzelhető módon azon igyekszik, hogy végre valahára rendet és békekéséget teremtsen a magyar sör-
iparban.

Nem új sörgyárak kellenek ma nekünk, hanem a legteljesebb békekéség és megértés a már létező sörgyárak és a vendéglősök között. Éppen ezért ne üllünk fel az uszítóknak: a magyar vendéglősiipar helyzete ma úgy sem rózsás; ki kell közülnünk akolbolítani mindazokat, akik arra törekszenek, hogy soha rend és békekéség ne lehessen.

Ha ezt meg tudjuk tenni, akkor rend és békekéség lesz a magyar vendéglős-
ipar terén, amely különben is sokat szenvedett ez alatt a rettenetes háboru alatt. De ha nem tudjuk megtenni, úgy még szomorubb időkre lehet kilátásunk.

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
természetes
égyvényes
SAVANYÚVIZ.

Legjobb asztali és üdítő ital.

Kítűnő hatásnak bizonyult köhögésnél,
gégebajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.



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

Ásványvizekről

A szénsavval telített ásványvizekről



A szénsavval telített ásványvizek, mint azt már bizonyára tudják a mi olvasóink, kartellba álltak és nemcsak a víz árát emelték fel, hanem a palackét is. Nekünk egy szavunk sincs az ő áremelésük ellen, illetve nincs a palackárak emelése ellen, de igenis van a víz árának emelése ellen. A víz nem lett drágább egy fillérrel sem, az állítólagos forrásokból éppen ugy csurog, mint azelőtt; a betöltés és kitermelés sem lett drágább; mert hiszen elvégzik azt az asszonyok, lányok; az pedig elég olcsó munkacserő: mire való volt tehát ezeknek az ugynevezett szénsavval telített ásványvizeknek az áremelése?

Hogy mire; azt megmondjuk mi egészen egyszerűen: a közönség zsebének a kiforgatására. A közönség zsebe — ilyenkor, háború időkben — kimeríthetetlen kincsforrás. Ha a disznóhús, a zsirnak, a libának, a rizskásának, a cukornak, a sörnek az árát emelték, miért ne emelnék a vizét is? A víz éppen olyan szükséges az emberi test táplálásához, mint a zsir, vagy a rizskása!

A víz igen, de nem a „szénsavval telített ásványvíz”, amelynek most megalakított kartelljébe ma már belement a Kristály-forrás is, amely eddig nagy ur volt, korlátlan nagy ur. Annyira nagy ur volt, hogy nem is akart versenytársat ismerni; egyedül akarta kihasználni a fűszereket, a vendéglősöket, a viszontelárusítókat. Annyira egyedül, hogy a többieknek teret sem engedett, ő akarta leszedni mindenről a tejfölt, ő akart mindenkin nyerészkedni. Mindenféle lehetetlen és nem létező szerződésekkkel magához láncolta a vendéglősöket, a viszontelárusítókat s azután perelt és mindig perelt. A legtöbb esetben megis nyerte a perét.

A szénsavval telített ásványvíz — amint azt már volt alkalmunk kifejteni, olyan, mint a kőrösi szentelt víz. Aki hisz benne, annak csak ér valamit, de akinek gyanuja támad a

szénsav, a telítés módja és magának az „ásványvíz”-nek mibenléte iránt, attól igazán nem lehet kivánni, hogy hívó maradjon. Mert annyi visszaélés történik ezekkel a vizekkel s ezeknek kezelési módja révén, hogy ember legyen, aki kibírja szó nélkül ezeket a visszaéléseket.

De különben is — valljuk be az igazat — mi szükségünk van nekünk ezekre a szénsavval telített ásványvizekre, amikor azok se nem ásványvizek, sem szénsavval telítve nincsenek. Megengedjük mi, hogy akarják a vizet szénsavval telíteni, de a dugók rendszeren olyan rosszul záródnak, hogy mire a víz a fogyasztóhoz jut, rendszerint elszáll belőle minden szénsav, maga a víz pedig — minden elővigyázat dacára és minden ásványtartalma mellett, megposhad, elromlik. Hány rossz gyomor köszönheti rosszását csak a fővárosban ezeknek az ugynevezett szénsavval telített ásványvizeknek, arról igazán csak a statisztika tudna számot adni. Ámbár még az sem, mert hiszen arról nem vezetnek nálunk statisztikát, hogy ettől, vagy attól a „szénsavval telített” ásványvitztől hány ember rontotta el a gyomrát.

Magyarországon — és ezt büszkén hirdetjük — annyi a természetes ásványvíz, hogy egyáltalán nincs szükségünk szénsavval telített ásványvizekre. Ez az ország — ez a tejjel és mézzel folyó Kánaán — annyi természetes ásványvizet produkál, hogy talán az egész világnak együttvéve sincs annyi gyógyforrása, mint Magyarországnak. Hiszen a magyar vizek elsőrangúak és ha nem is érték el a mai napig olyan eredményt, mint egyes külföldi vizek, ennek nem a vizek csekélyebb ásványtartalma az oka, hanem az ország tőkeszegénysége. Mindenki tudja ugyanis, hogy a reklámhoz — amelyben a „szénsavval telített” ásványvizek dúsálódtak — pénz kell, míg a természetes ásványvizek eddig mindig olyan kezekben voltak, amelyek nem voltak képesek áldozni a megismertetésre és a forgalombahozatalra még csekély összegeket sem.

A nagy háborúnak kellett jönni, hogy megláthassuk azt, hogy egyes pénzintézeteink mennyire foglalkoznak egyes élelmiszerek beszerzésével és kellő pillanatban való piacra dobásával. Ez a nagy háború sok mindenre megtanított bennünket, még arra is, hogy micsoda kincsek

rejlének ebben az országban kihasználatlanul és micsoda töke hever itt értékesítetlenül. Ezeknek a pénzintézeteknek, amelyek most a háború alatt élelmiszerekkel üzérkedtek, kötelességük volna az, hogy a háború után magukhoz ragadják a magyar ásványvízkereskedelmet és kellő mértékben értékesítsék az ásványvizeket.

A mi ásványvizeink olyan rengeteg tőkét képviselnek és kellő kezelés mellett olyan nagy hasznot hajtának, hogy egy egészen új perspektíva nyílhat meg a magyar piac előtt, még pedig olyan hatalmas perspektíva, amelyről nem is álmodunk. Nem lenne itt szükség többé „szénsavval telített” ásványvizekre, ha a meglévő természetes ásványvizeket ki tudnánk használni és csakhamar beállna az az alkonyat, amelyre már régen megérték ezek az ugynevezett „szénsavval telített” ásványvizek, amelyeknek ugyszólván semmi jogsultságuk nincs.

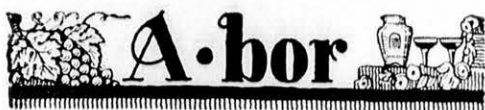
Az egész ország tele van jobbnáljobb természetes ásványvizekkel, amelyek külföldön is mindenütt nagy sikereket érnének el és nekünk mégis tünnünk kell azt, hogy a nem természetes ásványvizekből milliószámra adják el és értékesítsék azokat a palackokat, amelyek arra volnának hivatva, hogy a természetes ásványvizeket fogadják magukba. Sőt nemcsak azt kell tünnünk, hanem azt is, hogy ezek a „szénsavval telített” ásványvizek még kartellbe is álljanak ellenünk és diktáljanak nekünk. Az egyik ilyen kartellbe szorított ásványvíz éppen a vendéglősök firmáját viseli és igazgatóságában több vendéglős is szerepel. Annál kevésbé tudjuk megérteni azt, hogy magyar vendéglősök odaadják nevüket egy vállalatnak, amelynek célja az, hogy a magyar vendéglősöket kihasználja vagy társaságba álljon olyan vállalattal, amelynek évek hosszú során át a vendéglősök megnyomorítása volt az egyedüli célja.

Nem, ezt tünni tovább nem lehet. Ha minden szükséges dolog megrágult is a háború folyama alatt, azt még sem tünnhetjük, hogy a víz drágább legyen. Ha „szénsavval telített”, ha nem, ki kell akobolítani ezeket a vizeket a vendéglőkből és helyükbe kell szorítani a becsületes magyar ásványvizeket. Erre nekünk, magyar vendéglősöknek — megvan a módunk és ezt el is várjuk minden magyar vendéglőstől.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

elsőrendű természetes, szénsavdus asztali gyógyvíz.

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



A bor árának maximálása. Szüret óta folytonosan emelkedik a bor ára, aminek főleg az a magyarázata, hogy a hadsereg nagyon sok bort vásárol és a katonaság az árak megállapítása körül igen méltányosan jár el. Az osztrák borkereskedők és vendéglősök, akik a bor árának ezt az óriási emelkedését megokolatlanul tartják és elsősorban a spekuláció tevékenységének tudják be, arra kérték az osztrák kormányt, hogy maximáltassa a bor árát és járjon közbe a hadügyminiszternél, hogy bizonyos árakon felül ne vásároljon bort a katonaság részére. A Magyar Szőlősgazdák Egyesülete értesülvén erről a szándékról, elhatározta, hogy a bormaximálás esetleges terveit ellen már most felírta a kormányhoz. A szőlősgazdák véleménye szerint a rendkívül emelkedett termelési költségekkel teljesen megokoltak a jelenlegi borárak.

Élelmiszerekről

Sajt, vaj, tojás és különfélék

Sajt irányzata e héten még jobban megszilárdult. Rendkívül élénk a kereslet, árú pedig alig van. Ementhali nagybani ára 620—650 K közt ingadozik. Gróji sajt még nincs a piacon és így árat sem lehet jegyezni. Hollandi áruban a túlságosan magas árak miatt nincs kereslet és a forgalom is minimális.

Vaj irányzata e héten valamivel szelvedebb volt, részben a Dániából jött magasabb jegyzések miatt, részben pedig azért, mert Budapesten a dán vajból való készletek fogyatékán vannak. Dán vaj nagybani ára 850—880 K közt váltakozik.

Tojás irányzata változatlan. Ma jegyzenek: Budapesten: kosáráru 17 drb 2 K, ládaáru 172—175 K; Berlinben 12—13 márka sokkónként.

Liptói turó iránt a kereslet a bőjt miatt valamelyest megélénkült. Nagybani ára elsőrendű áruért első kézből változatlanul 370 K.

Baromfiban az üzlet csendes. Ia hizott lőtt ludak és kacsák kilója 5—5.40 K, leölt poulardok drb 6—7 K, leölt sütnivaló csibék darabja 4—5 K.

Szilvánól a készletek elfogytak, üzlet nem köttetett.

Gyümölcs keresett, Ia asztali alma 80—120 K, II. r. alma 66—80 K, Ia körte 120—

160 K, dió 120—140 K 100 kg.-ként. Makói faj vereshagyma 70 K mázsánként. Paraj kilója 1 K, friss spárga 6 K.

Mák nagyon szilárd, mert alig van már árú a piacon, a kereslet pedig meglehetősen nagy. Morva nagykereskedők 400 K-n iöllili árakat igényelnek ab ottani állomások.

Köményben nagy a hiány. A csehországi ajánlaok 225—230 K-ra szólnak, míg Budapesten 250 K a nagybani ár.

Paprika már-már alig kapható, különösen jobb minőségekben nagy a hiány, aminek hatása alatt e héten az árak ismét tetemesen emelkedtek. Nemes édes máj nagybani ára 660 K, középminőségű spanyol árué 620 K, merkantilé minőség szerint 400—450 K.

Dió igen szilárd, mert kevés az egészséges áru. Budapesten nagyban 140—150 K-t fiztnek érte.

Köles igen drága és még egyre emelkedő irányzatot követ. Nyers áruért 80—82 K-t igényelnek, míg hántolt köles árai egész vagonos tételekben 148—150 K.

A szerbiai szilva-termés. Mint Belgrádból jelentik, egy konzorcium, melynek a Pesti magyar kereskedelmi bank, a bécsi Uniönbank és a bosznia-hercegovinai országos bank, valamint több szilva-exportőr a tagja, a szerbiai szilvakészleteket kilogrammonként 40 fillér árban megvásárolta. A készletek mintegy 250 vaggont tesznek, melynek kétharmad részét a hadsereg céljaira rezerválják.

A községi élelmiszerárúsitó üzemének árjegyzéke. A) Községi élelmiszerárúsitó üzem. Hus árjegyzéke. Nyomaték nélkül: Vesepecsenye leheny nélkül 680, hátszín, rostélyos, felsár, firtó, lapocka 580, tarja puha hátszín 540, szeggy oldalas 480 fehér levesesont 60, szív, máj, vese és lép — marhanyelv (nyersen) — marhamáj 160, borjumáj 360, borju tüdő 280 fillér kilogramm-ként. Borjufej 360 fillér darabonként. II. Bárányhus. Elejehus 480, comb és gerinc 580, máj, vese, tüdő és szív 220 fillér klg.-ként. Fej nyelvvel és velővel drb.-ként 50 fillér. III. Kobászárú nyomaték nélkül: községi kolbász pározva 600, párisi kolbász 560, nyári szalámi 560, debreceni kolbász 680, vadászkolbász 380, disznósajt 500, véres kolbász 380, füstölt dán marhahus csont nélkül 500 fillér kilónként. Nagy torbás 42 fillér páronként. Nagy vörös kolbász (szafaládé) 42 fillér darabonként. IV. Hentesáru. Sertéskaraj 580, combja, lapocka, tarja, oldalas 500, kocsonyahus 260, sertészsírigerek 260, szalonna, friss 600, sertés zsír 620, füstölt marhanyelv 560, kenyérszalonna 700, karaj 680, comb és lapocka 600, oldalas és tarja 600, töpörtyű 280 fillér kg.-ként. Vese velő 90 fillér. V. Egyéb élelmicikkek. Tojás válogatott, lámpázott és jelzett 130, tojás lámpázott vegyes jelzés nélkül 110 fillér 10 darabonként. Csirke tisztított 560, liba tisztított hizlatt — pulyka tisztított — fillér klg.-ként. Süritett (konzedált) tej 1 doboz 150 fillér. Tea vaj 800, liptói turó 370, tehénturó — Magyaróvári sajt 440, ementhali sajt 500 fillér kilogrammonként. Községi polgári sajt — fillér drb.-ként. Élő baromfi.

— fillér drb.-ként. Szarvas gerince 580, szarvas comb csont nélkül 480, szarvas szarvas egyéb része 200, őz gerinc 680, őz comb 400, őz egyéb része 200, vaddisznó comb 400, vaddisznó egyéb része 200 fill. klgm.-ként. Bab községi 56, rizskása (egészszerű) 220, rizskása (félszerű) 200 fillér kilogrammonként. Községi kenyérgyár. Félbarna 46, fehér 58 kilónként. — Hatóságai zöldségárúsitás. Fehér répa —, sárgarépa 43, petrezselyem 34, burgonya 18, vöröshagyma érett makói 74, vöröshagyma erfurti —, káposzta fejes 64, káposzta savanyított 56, kelkáposzta 64, kalarábé 24 paraj (spenót) 90, vörös káposzta —, torma 56 fillér klg.-ként. Cékla 08, retek 02, zeller 20 fillér drb.-ként. Községi lóhúsüzem. I. Hus és zsírárú: (Nyomaték nélkül). Leveshus, pecsenyehus és nyelv 240, vesepecsenye, füstölt vagy darált hus 300, levesesont 40 máj, szív, vese velő, lép és farkesont 100, háj vagy zsír 300 fillér kg.-ként. II. Kolbászárú: Kiskolbász (tormás) 10, nagy vöröskolbász 20, nagy fehérkolbász 20 fillér darabonként. Májas-, tüdő- és véreshurka (sütnivaló), vagy májas-, tüdő- és íketekolbász 140, párisi-, koszoru-, turista- és nyári szalámi vagy debreceni kolbász (nyers vagy füstölt) 240 fillér. A Bpesti állatv. pénztár r.-t. husárai a központi vásárcsarnokban. Külföldi marhahus: Sütnivaló és leveshus hátulja 640, leveshus tarja 600, szeggy és gulyáshus 560. Borjúhus: eleje 440, hátulja 540. Sertés hus: comb, lapocka, oldalas és tarja 500, karaj 560, háj 620, fej és láb 260, szalonna oldalas hátulja 520 fillér klg.-ként.



Megadóztatják a pezsgőfogyasztást. Több vidéki városban mozgalom indult meg, hogy a háborus terhek csökkentésére adóztassák meg a pezsgőfogyasztást. Megállapítást nyert ugyanis, hogy soha annyi pezsgő nem fogyott, mint most a háboru alatt. A mozgalom Székesfehérvárról indult meg, ahol már határozat lett a pezsgőfogyasztási adó. A miniszter is hozzájárult. Majd most Temesvárott határozták el a pezsgőfogyasztási adót, ahol 1914-ben 15.000 üveg pezsgőt fogyasztottak s már 1915-ben 25.000 üveget. Minden üveg után egy korona adót vetettek ki s így 15—20—25.000 K-t fog hozni a pezsgőfogyasztási adó a városnak. E két város példáját most Nagyvárad, s valószínűleg Arad, Kolozsvár, Kassa és Szeged követik, ahol ugyancsak mozgalom indult a pezsgőfogyasztási adó behozatalára. Azt hisszük azonban, hogy ebben a tekintetben ezek a városi hatóságok nagyon csalódnai fognak.

Kezelésekről

A sör kezelése II.

A sör kimérése.

A bevett csapon ereszteni a sört a legegyszerűbb kimérési mód. Bajországból és egyes más községekben ez a szokás divik. Ennek a kimérési módnak megvan azonban az a hátránya, hogy ha nem elég gyorsan fogja a sör, a szénsav-tartalmát veszti és izetlen lesz.

Ha azt akarjuk, hogy a sör állandóan egyenletes minőségben legyen kimérhető, legokosabb, ha szénsavnyomást alkalmazunk. Itt is óvatosan kell azonban eljárni és vigyázni, hogy a nyomás egyenletes maradjon és ne legyen változó.

A szénsav-nyomás alkalmazása azért ajánlatos, mert tudnivaló, hogy a friss, jóízű, szép habos sörben bizonyos mennyiségű szénsav van. A sörfőzdéből szállított sörben éppen meg van a szükséges szénsav-tartalom. Ha a csapolásnál nem használunk szénsavat, a sör csakhamar veszít eredeti szénsav-tartalmából és izetlenné válik.

A légnyomással való sörkimérés nem ajánlatos, mert sokszor több hátránnyal jár. A légnyomás alkalmazásánál ugyanis szintén elvesz a sör szénsav-tartalmának egy része amely a hordóra alkalmazott légnyomás dacára levegőbe száll. A sör szénsav-tartalmának megcsökkenését csakis úgy kerülhetjük el, illetve pótolhatjuk, ha megfelelő szénsav-nyomást alkalmazunk.

A sör kimérését szakavatottan kell végezni. Sem kevés habbal, sem sok habbal. Erősen haboztatni a sört sohasem jó. Erős mozgásba jön ezáltal, ami azután szénsav-vesztéséget okoz.

A sör-vezeték.

A legmegfelelőbb és legszakszerűbb sörvezeték az egyenes vonalú, vagy az, amely gyenge hajlásokban vezet a hordótól a csapig. Az olyan sörvezeték, amely kigyózó csavarodásokkal van ellátva a hűtés szempontjából, nem előnyös és csakis kisebb sörgazdaságokban találunk ilyen vezetéket.

Minden sörvezetéket úgy kell elhelyezni, hogy kefével tisztítható legyen; ezért szükséges, hogy egy darabból álljon.

A vezeték-cső egész hosszúságában egyforma átmérőjű legyen és sehol sem szabad benyomottnak lennie.

Legtöbbnyire cinkből állítják elő a vezeték-csövet. A cink azonban e célra nem megfelelő, mert a sör megtámadja és a cink is káros hatással van a sörre, amely ilyformán

zavarossá lesz, sokkal ajánlatosabb a vezetéket belül ezüstözni. Így a sör megőrzi eredeti minőségét és ízét. Az ezüstözött vezeték Amerikában már általános használatnak örvend.

A hűtés.

Ha a sör a hordóban felmelegedett, akkor a kimérésnél kell lehűteni. Ezt a hűtést rendszeren jéggel végzik. Célszerűbb azonban a hideg vízzel, vagy olvadt jegesvízzel való hűtés. Ez azonban nem mindenütt vihethető keresztül.

A jéggel való hűtésnél a következő szempontokra kell ügyelni:

A jeget sohasem szabad egyenesen a vezetékre helyezni és azzal közvetlen összeköttetésben hagyni, mert ezáltal a sör a vezetékben túlságosan lehül s a túlerős lehűlés következtében zavarossá válik. Éppen ezért nem szabad sót sem hinteni a jégre, vagy belevegyíteni a hideg vízbe. Mielőtt a jeget a hűtő-szekrénybe tennénk, a vezeték hűtőcsöveire helyezzünk valami ruhadarabot hogy a vezetéknek a jéggel való közvetlen érintkezését megakadályozzuk és meggátoljuk a sör túlerős lehűlését, ami ismételiük, a sör zavarosodását idézi elő, az úgynevezett „hideg-zavarodást.”

A legjobb és legszakszerűbb tisztítási mód: a vízzel és kefével való tisztítás. Az egyenes vonalú vezeték azért a legegyszerűbb, mert lehetővé teszi a kefével való tisztítást. A kanyarulatokkal ellátott vezeték viszont éppen azért nem célhoz vezető, mert kefével való tisztítása ritkán lehetséges és csak vegyszerekkel öblíthető ki.

Igen gyakran előfordul és ugyszólván elkerülhetetlen, hogy a vezeték csövében a sörből kiválasztódó anyagok le ne rakódjanak. E lerakódások a hideg és a cink hatásának tudhatók be és a sört zavarossá teszik. Ha a sör egy napig állott a vezetékben, többnyire fellép már a zavarodás. Az első, reggel csapolt sör is mutat már némi homályosságot a cink okozta kiválasztás következtében. Az ilyen sör természetesen nem ízlik. Minél simábban folyik a sör a vezetéken át, annál kevésbé lesz zavaros a cink miatt.

A hideg és a cink okozta kiválasztások hozzák létre az úgynevezett sörkövet. A sörkő sem a sörnek, sem a vezetéknek nem árt, sőt bizonyos védelmet nyújt a cink csőnek a sörrel szemben és a sört is megóvjá a cink hatásától, tehát a zavarossá válástól.



Minden gomba méregtartalmu. Gyöngye gyomru embereknél sokszor fordul elő, hogy ártalmatlan gomba élvezete után is, föllépnek náluk mérgezési tünetek, vagy a mérgezéshez

hasonló rosszullét tünetei. Ennek többféle oka lehet. A gomba nehezen emészthető étel és ha sokat eszik belőle az ember, könnyen kaphat heves gyomorhurutot, még az erős gyomru ember is, még könnyebben persze a finyas gyomru ember. Meglehet az is, hogy a gombát nem készítették el jól, vagy nem áztatták elég hosszú ideig és nem mosták ki jól vízben. A gomba elkészítésénél erre nagyon kell ügyelni, mert mint kiderült, minden gomba, még az is, melyek ártalmatlannak tartunk, tartalmaz több-kevesebb mérges anyagot. Ettől a méregtől azonban a gombát meg lehet szabadítani olyan módon, hogy hosszabb ideig vízben áztatják és jól kimossák. Hogy a mérges gombát is ártalmatlanná lehet tenni, az kitűnik abból, hogy az orosz nép szelvében eszi a légyölő gombát, a gombák egyik legmérgezőbb fajtáját, anélkül, hogy ott mérgezések történnének. Nem tesznek egyebet, minthogy jól kiáztatják a gombát főzés előtt és minden mérges anyag átmegy az áztatásra használt vízbe.

Husnemüekről

A zsír és sertéshus új maximális ára

A kormány rendelete értelmében a zsír és a sertéshus ára március 16-án újból csökken s ezen a nívón marad mindaddig, amíg csak más intézkedés nem történik. A tanács ma plakáton tudatja az új árat, amely a zsirnál, hájnál és szalonnánál 40—50 fillérral olcsóbb kilónként, a sertéshusnál a régi maradt, a szlaminál pedig 50 fillérral drágább, pedig erre a drágításra valóban semmi alapos ok nincsen. A termelővel szemben való forgalomban olcsóbb lett a félsertés fejjel, lábbal, szalonnával és hájjal még pedig kilónként 72 fillérral. A vámon belül 500 fillér, a vámon kívül pedig 480 fillér. A sertéshus nagyban való ára maradt, ellenben a zsír és a szalonna — a kormány rendelete értelmében — nagyban 50 fillérral csökkent kilónként. Március 16-tól kezdve tehát nagyban az olvasztott disznózsír 5 korona 50 fillér, a háj és egyéb olvasztatlan disznózsír 5 korona 10 fillér, a friss nyers szalonna 4 korona 90 fillér, a füstölt, pörzsölt vagy paprikás szalonna 5 korona 90 fillér, a bármiféle néven nevezett csemegeszalonna pedig 6 korona 70 fillér. A szalámi nagyban 30 fillérral lett drágább; az új magyar szalámi 10 korona 30 fillér, a turista szalámi pedig 10 korona 60 fillér. Kicsinyben, a közönségnek a sertéshus ára maradt a mai. A szalámi egész rudban 11 korona 50 fillér, a turista szalámi 11 kor. 80 fillér, a fölszeletelt szalámi pedig 12 korona 50 fillér. Az olvasztott disznózsír 6 korona 40 fillér helyett 6 korona, a háj és egyéb olvasztatlan nyers disznózsír 6 korona 20 fillér helyett 5 korona 80 fillér.



Hirek

Zár alatt a sörfőzdek cukorkészlete. A pénzügyminiszter mult heti hivatalos lapban rendeletet közöl a sörfőzés céljaira cukor beszerzésének és felhasználásának eltiltásáról, valamint a sörfőzdek cukorkészletének igénybevételéről. A rendelet kimondja, hogy sörfőzés céljaira bármilyen, akár adózatlan, akár adózott cukrot beszerezni és felhasználni tilos. Ez a felhasználási tilalom kiterjed azokra a cukormennyiségekre is, amelyek a jelen rendelet életbelépte napján sörfőzdeknek birtokában vannak, tekintet nélkül arra, hogy azok után a fogyasztási adó lefizettetett-e, avagy sem. Mindazokat a cukorkészleteket, amelyek a jelen rendelet életbelépte napján sörfőzdek birtokában vannak, köteles az illető sörfőzdevállalkozó az 1896. március 10-én volt állapot szerint legkésőbb 1916. március 14. napjáig a cukorközpontnál (Budapest, V., Mérleg-u. 9.) bejelenteni.

A háztartási fémtárgyak rekvirálása. A vendéglősök, kávéások, sütők, cukrászok és az ételt kiszolgáltató egyesületek, a jótékony egyesületeket kivéve, fémedényeik felét, mindazon kereskedők és iparosok, akik fémtárgyakat előállítanak, illetőleg azokat forgalomba hozzák, fémtárgyaik egyharmadát tartoznak a budapesti fémtárvételi bizottság felhívására beszállítani. Ezt megelőzőleg ezek közül azokat, akik tárgyaikat ipartestületeik, érdekképviselőik útján még be nem jelentették, a tanács a ker. előjáróságok által összeírta. A tárgyak beszállítása végett azokat az egyénenként határidőben és helyre be kell hozni a fémtárvételi bizottság elé, addig azonban a tárgyak a fémközpont beváltó helyein szabad kézpól előnyösebb módon eladhatók. Eladás esetén a beváltóhely elismervényét ad azért, hogy ezt a fémtárvételi bizottság esetleges felhívására fel lehessen mutatni.

Kitüntetés a halál után. Egy vendéglős körökben általános ismert és közkedveltségnek örvendő uriaszsonyt ért a Vörös Keresztes kitüntetés a halála után. A beteg katonákkal sok jót tett Kovács E. M.-né uriaszsony, az ismert belvárosi vendéglősnő s a margitszigeti alsó vendéglő bérlőjének a felesége. Egyik legmagasztosabb feladatának a beteg katonák istápolását ismerte s ezért áldozta vagyonát, egészségét. Most azután — halála után — érkezett meg a kitüntetés, hogy Ferencz Salvátor főherceg a katonai egészségügyi terén kifejtett kiváló szolgálatai elismeréséül a Vörös kereszt ezüst érdmét adományozta neki.

Az elhunyt uriaszsony emléke előtt kegyelettel állunk meg, mert ez a kitüntetés ragyogóbbá teszi az ő nemes lelkét, az ő kiváló ember-szeretetét.

Egy sörgyári igazgató jubileuma. Az Első Magyar Részvény Serfőzde most, ebben a hónapban fogja megünnepelni igazgatója, Moiret Lajos szolgálatának huszonöt éves jubeliumát. Moiret Lajos, a részvény serfőzde igazgatója igazán megérdemli, hogy mindenki szíves szeretettel köszöntse őt ebből az alkalmából, mert hiszen ő nemcsak a sörszakmában ért el kiváló eredményeket, hanem szeretetreméltó modora révén szinte központja volt mindig azoknak a köröknek, amelyekben megjelent s kiválóságai révén mindenfelé szerették és tisztelték. Azt hisszük, hogy jubileuma alkalmából a magyar vendéglősség is szeretettel köszönti a kiváló sörgyári igazgatót.

Az erdélyi sörgyarak és a palackok. Az Erdélyi Sörgyarak Egyesületének központi irodája közölte összes vevőivel, hogy március 15-től kezdve csak úgy szállít palackos sört, hogyha a lidát és palackokat a sör árával egyidejűleg lefizeti, vagy ha feladóvevénnyel igazolja, hogy a lidákat és palackokat vasutra tette. E szerint sem a palackos sör árát, sem a faladákat, sem a palackokat nem hitelezik többé az erdélyi sörgyarak. Minden palackért 20 fillért, minden sörösládáért 5 koronát és minden szalmatokért 4 fillért követelnek ezenül az erdélyi sörgyarak és sörnagykereskedők.

A legöregebb főpincér. Nem mindennapi jubeliumot ült a napokban egy újpesti főpincér, Friedländer Sándor, aki ötven évvel ezelőtt, 1866. március 12-én lépett a pincéri pályára. Először Pécsen volt szivarosfiú és ujságos a régi Vadember-száóban. Itt gyűlt össze hajdanában a Dunántul nevesi sora s itt folytak le azok a nagy kártyapartik, amelyeknek éppen olyan híre járt, mint a debreceni Aranybika-belieknek. A Vademberből Budapestre került Friedländer Sándor és különféle kávéházakban, szállókban és vendéglőkben harminckét esztendőn át szolgálta ki a kényes, ideges pesti közönséget. Tíz évvel ezelőtt Újpestre került, azóta ott van még most is. Az ötven esztendő, amit a füstös kávéházi levegőben töltött el, alig látszik meg az asztalok közt fürgén, fiatalosan sürgölődő Friedländer Sándoron. A pesti kávéházat és a pesti vendéget alig ismeri talán valaki jobban nála. — A pesti kávéház — meséli — tulajdonképpen családi találkozóhely, iroda, üzlet, olvasóterem, a pesti kávéházi vendég pedig ideges, türelmetlen, folyvást üzemből levő gépezet. Más volt bizony a régi kávéház és a régi vendéglő. Vendéglőbe ma csak enni, vagy egy-két pohár sört

meginni járnak. Ezelőtt vendéglőben kártyáztak az urak, vendéglőben mulattak s minden fontosabb esemény ott történt. Nincs még talán husz-huszonöt éve sem, hogy a kávéház legyűrte a vendéglőt. A vendéglőkben még ma is kedélyesebb, fesztelenebb az élet, mint a kávéházakban, ahol a rettenetes füsttől, gőztől nem is csoda, ha idegessé válik pincér és vendég.

Olesó tengeri halakra nyílik kilátás. Kielből a tengeri halpiac egyik legfontosabb pontjáról jelentik, hogy a mult hét egyik napján 675.000 márká értékű heringet fogtak a Skagerrak és Kattegat szorosokban. A termés általában kitünő. Egy kilogramm hering ára 45 fillér és a kieli piacon és magyar és osztrák kereskedők máris nagy érdeklődést tanúsítanak a tápláló halak iránt. Valószínű, hogy legközelebb nagy mennyiség kerül hozzánk.

Italmérési-ügyek

A korecsmi hitel. Az uzsoráról és a káros hitelügyletekről szóló törvény rendelkezéséhez képest a főváros most állapította meg a vendéglőkben, italmérésekben és más szeszitalokat kimérő helyiségekre vonatkozólag megállapítható korecsmi hitelt. Ez a korecsmi hitel éppen úgy, mint az előző években, az idén is négy korona. Aki ennél az összegnél bárkinek többet hitelez, kihágást követ el és 100 koronáig terjedhető pénzbírsággal sújtható.

Közgazdaság

Huskereskedelmi Részvénytársaság. Az állatvásárpénztár huskereskedelmi viszonyának javítása céljából Huskereskedelmi Részvénytársaságot alapít. Az új részvénytársaság alapítása úgy történt, hogy az állatvásárpénztár az alaptőkéből 600.000 koronát jegyez, a hiányzó 400.000 koronát pedig a többi érdekeltek.

A Szegedi első borértékesítő rt. 1915. évi mérlege 240.000 K alaptőke mellett 21.813 K tiszta nyereséget számol el, amiből osztalékul 15 K = 5% (tavaly ugyanannyi) fog kifizeteni. Az előző évi zárószámadás 14.061 K nyereséget tüntet fel.

Az Első alföldi cognacgyár rt. Kecskeméten 1915. évi mérlege 24.239 K veszteséggel zárul, az előző évi 78.256 K veszteséggel szemben. A 1.600.000 K alaptőkével bíró vállalat gyári ingatlanát és berendezéseit 611.800 (611.258) K-ra, árukész-

letét 164.295 (132.676) K-ra, vasuti tartánykocsijait úgy mint az előző évben 87.602 K-ra, kintlevőségeit 184.889 (126.338) K-ra értékeli, amivel szemben a kincstárnak 307.114 (254.138) K-val, hitelezőknek pedig 84.000 (84.760) K-val tartozik.

Műjéggvár Kismartonban. Karán Jánosnak, a herceg Esterházy-féle uradalom igazgatójának kezdeményezésére mozgalom indult meg Kismartonban egy műjéggvár létesítése céljából. Az ebben a tárgyban tartott értekezleten bizottságot küldtek ki Kismarton és környéke jég-szükségletének megállapítására.

A szerkesztő postája

Előfizetőinkhez!

Nem dicsekszünk, amikor ezeket a sorokat leírjuk; csak éppen e helyen akarjuk hálás köszönetünket leróni az iránt, amely — megértve hívó szövegünket, — táborunkba gyülekezett.

Nem dicsekszünk; pedig dicsekvésre is volna elég okunk és jogunk!

Amikor elhatároztuk, hogy megindítjuk az Országos Vendéglős Ujságot, nagyon is tisztában voltunk mi azzal, hogy ennek a tiszteltreméltó és hatalmas szakmának, amely mindeztől szakcsajtó nélkül állt, a legnagyobb mértékben szüksége van egy olyan hivatott orgánusra, amely az ő érdekeit mindig és minden körülmények között képviseli.

Tudtuk ezt nagyon jól és éppen ezért mentünk neki bátran és bizvást a csatának, amelyet meg kell küzdenünk. Ma már nem kétes előttünk az eredmény: tudjuk, hogy ebben a harcban a győzelem csakis a miénk lehet, akik mellé az első hívó szóra odaállott ennek a tisztos szakiparnak csaknem egész közönsége, amely napról-napra, egyre növekedő mértékben elhalmoz bennünket nemcsak biztató és bátorító sorával, hanem az ehhez olyan nagyon szükséges erkölcsi és anyagi támogatásával is.

Mert valóban példa nélkül áll a magyar szakirodalom történetében az a nagy erkölcsi siker, amelyet az Országos Vendéglős Ujság első számának megjelenése után elért. Bevalljuk őszintén: erre a nagy, erre a példátlan sikerre magunk se voltunk elkészülve; de mindenesetre nagy hálával tölt el a mi közönségünk iránt és ma már teljesen tisztában vagyunk azzal, hogy nem végzünk hiábavaló munkát és munkálkodásunkat elismerés és siker koronázza.

Pedig mi tagadás benne — a mi lelkiünkben is élt valami kis félelem a megindulás első, nehéz pillanataiban. Minden támogatás nélkül, csupán önjereje utalva indult neki utjának az Országos Vendéglős Ujság. Habár ismertük is e tisztos szakiparnak minden baját, mégis élt bennünk a kétség, hogy e bajok feltárásával, szellőztetésével

szolgálatot teszünk-e magának az iparnak és hogy szavunk megértésre talál-e ott, azokon a helyeken, ahova szánya van.

Ma már azoknak a sikereknek láttára, amelyekben az Országos Vendéglős Ujságnak része volt és van: eltűnt a mi lelkiünkben minden aggodalom és bizvást hirdethetjük, hogy az ut kezdetén nem fogunk megállani; haladunk tovább is a kitűzött, az előrendő cél felé, mert erre kötelez bennünket a mi közönségünk lelkes bátorítása és példátlan szeretete.

Hogy utunk kezdetén éppen olyan oldalról, ahonnan legkevésbé vártuk, intrikákkal és alattomos támadásokkal is találkozunk: az bennünket nem keserít el. Számj-tásba vesszük — jó előre — ezeket a intrikákat és támadásokat és éppen az a tudat önt belénk önbizalmat és jövőnkbe vetett reménységet, hogy mindezek megtörténtek. Tudjuk jól, hogy az a sajtóorgánom, amely már megindulásakor nem részesül kellő figyelemben és támadásokban is, nyomtalanul el fog tűnni a közélet porondjáról. Régi, kipróbált erők vagyunk ezen a téren és teljesen tisztában vagyunk azzal, hogy a hivatott sajtónak eleme a harc és mi a felénk dobott lovagi keztyűt fel is vesszük, bárha azt nem is nyiltan, de alattomban dobták is felénk.

Felvesszük — bár nem nyiltan dobták is felénk — hanem — a mi egzisztenciánkra törve — oldaltámadással. Mi — és ezt újra hangsúlyozzuk — a harc emberei vagyunk, de mindig csak a tisztesség határain belül. Kijelentjük, hogy soha, semmiféle nemtelen támadásra kaphatók nem vagyunk, semmiféle irányban. De ha a tisztesség határai között kell sikra szállanunk e nagy és tiszteltreméltó szakipar érdekeiért, a mi közönségünk — amely az első pillanatban elárasztott bennünket szeretetének minden jelével — ott fog minket találni a harcolók táborában.

Nekünk csak egy erősségünk van: a közönség szeretete és csak egy bizodalomunk, hogy ezt a szinte példátlanul álló szeretet mindig és minden körülmények között meg is tudjuk őrizni a magunk számára. Az, aki fél, aki egzisztenciáját félti tőlünk, nem állhat szilárd alapokon, mert régi és megdönthetetlen igazság az, hogy az erős fél nem fél soha az idők mohától: kitor és eget kér.

De nem ezért vettük igénybe lapunknak ezt a helyét mindezeknek az elmondására, mintha rekriminálni akarnánk. Nem! Távol áll tőlünk ez a szándék nagyon. A mi derék, jó és minket megértő közönségünk nagyon is jól tudja azt, hogy mi erre nem is gondolhattunk; mert aki az igazság jegyében indul utnak megkezdett pályáján, az nem rettenhet vissza az esetleg eléje gördülő akadályoktól.

Nem! Ezt a helyet annak a nagy közönségnek szenteljük, amely megértett bennünket és elhalmozott nemcsak erkölcsi, hanem igazán meglepő mértékben nyilvánuló anyagi támogatásával is. Kétszeresen jól esik nekünk ez a tudat, mert látjuk belőle, hogy szükség volt a mi lapunkra, az Országos Vendéglős Ujságra, mert amely sajtó-organumot a közönség ennyire fel-

karol, annak nemes és nagy hivatásának kell lennie.

Törhetetlen munkakedvvel és nagy ambícióval küzdünk továbbra is a magyar vendéglős- és koreszmáros-ipar nagy és vitális érdekeiért: ez lesz mindig a mi programunk és minket, akik — újból hangsúlyozzuk ezt — minden támogatás nélkül indultunk neki ennek a rögzös utnak, csak büszkév és bátrakká tesz a mi derék közönségünk megértő szeretete.

Amidőn mindezeket kijelentjük, hálás köszönetet mondunk azért az igazán megtisztelő fogadtatásért, amelyben az Országos Vendéglős Ujságot részesítették egy a szakkörök, mint a szakkörökkel együtt működő egyes emberek és részünkről uira csak azt az ígéretet tehetjük, hogy a kitűzött utról el nem tántorodunk soha!

T. Vasuti Vendéglős Urak! Tisztelettel kérjük Önöket, hogy a beküldött előfizetések utalványain sziveskedjenek megemliteni, hogy **Önök vasuti vendéglősök.** Erre nekünk szükségünk van s ezért előre is hálás köszönetünket nyilvánítjuk.

F. L. Előfizetését köszönjük. Igazán nagyon lekötelezett szives soraival, mert látjuk, hogy megértett bennünket. Szives üdvözlöt.

K. B. Amint látni tetszik, mi nem vagyunk sem a sörgyárosok lapja, sem senkié a világon. Mi egyedül törünk kitűzött célunk felé, minden támogatás nélkül.

Nyilt-tér

IPARSÓ

fagyalt, jegeskavé, hidegkészítmények előállításánál a jég szózására, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérézősködésekre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

Iparosó osztály:

Budapest V., Vilmos Császár-ut 32. Telefon 73-40.

Regény

ÁPRILIS havi számunkban egy érdekes regény közlését kezdjük meg.

Felelős szerkesztő és kiadó:

Böhm Ármán.



Szt. István

ORSZÁGOS VENDEGLŐS: UJSÁG

Apró hirdetési árak: Egy szó 20 fillér, vastagabb betűből 30 fillér.

E rovatban közölt hirdetéseket előfizetőink díjtalanul kapják.

Apró hirdetési árak: Egy szó 20 fillér, vastagabb betűből 30 fillér.

E rovatban közölt hirdetéseket előfizetőink díjtalanul kapják.



APRÓHIRDETÉSI ROVATA



TÜZHELY nagyobb vendéglő részére 3 méter hosszú, 1 méter széles, alig használt, majdnem új, azonnal eladó. Cím: Budapest, VII. kerület, Kertész-utca 25 szám. Tarnóczyánál. Megtekinthető bármikor.

VÖRÖSHAGYMA, fokhagyma, dughagyma, zöldségáru kisebb és nagyobb mennyiségben legjutányosabban kapható. Árak kérdezősködésre Mandl Zsigmond, Makó.

KITÜNŐ SZILVAITZ 5 kilónként 12 koronáért, egészséges idei diót 8 kor. 100 kilót 140 koronáért szállít Müller Jenő, Kiskunhalas.

RIZIKE GOMBA, marinírozva 5 kilót nyolc koronáért bérmentve szállít: Barnás János, Szepesófalva.

VÖRÖSHAGYMA makói, 20 métermázsá eladó. Cím: Dusínszki Ilonka, Félégyháza.

GOMBA, szárított, legfinomabb kilója 10 korona. **Gombaárusító-telep:** Vágfalva (Magas-Tátra).

ECETES uborka, paprika, 5 literes nagyságu üvegekben nagyobb mennyiségben eladó. **Hartmann** fűszerüzlet, Budapest, Nagymező-utca 21.

MÁLNASZÖRP literenként 3 korona, akácmez kilónként 2.70, Rosenfeld Bernát, Szikszó.

SAVANYU KÁPOSZTÁT, elsőrendűt ajánlok waggon és hordónkénti tételekben. Megrendelhető: Gerő, Budapest, IX., Lónyai-utca 36.

MÁLNASZÖRPÖT 5 kg. bádognakában bérmentve 12 koronáért ajánl: Gyógyszer-tár, Kőrmöcbánya.

RÓMAI FÜRDŐ vendéglője bérbeadó. Bővebbet Király-fürdőben, II., Fő-utca 84.

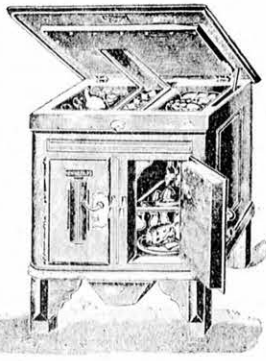
ELSŐRENDÜ TÖLGYFA HORDÓK új és használtak eladók Böhm hordókereskedőnél Budapest, Rózsa-utca 38/A. Telefon József 1-26.

BADACSONYI ó-bor 30 hl., újbor 70 hl. eladó. Megtekinthető pincében Badaacsonyszőlőhegyen, Torma postamesterénél. Ajánlatot Acsádi uradalomnak Vasacsád.

BOROSHORDÓ, pálinkás hordó minden nagyságban és mennyiségben azonnali átvételre megvételre (vidékről is) Böhm Kálmán hordónagykereskedő Budapest, Rózsa-utca 38/A. Telefon József 126.

MAKÓI HAGYMA, 50 kilót 30 koronáért, 5 kilós mintakosarat 3.50 koronáért, kitünő ízű murkot 30 fillérért kilóját szállít Szénásy Józsefné, Kolozsvár.

RÓZSAPAPRIKÁT nemeset 5.40, gulyás-paprikát 3.60 koronáért kilóját utánvétellel szállít: Bój István Szeged.



Árjegyzék ingyen.

A Borászati és pincegazdasági kiállításon aranyéremmel lett kitéve!

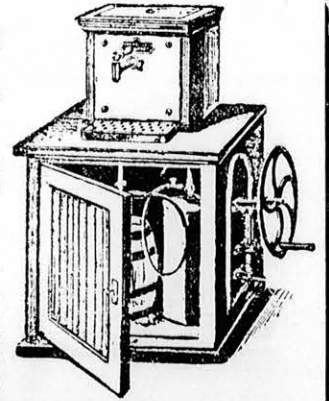
A m. kir. szabalm.

Hennefeld-féle jégszekrények és sörkimérő- készülékek

szénsavval vagy légnomással. Jelentékeny jégmegtakarítás!

Budapest, Gróf Zichy Jenő-utca 5. szám (Váci-körút mellett.) Alapítva 1885. Telefon 114-29.

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



Jose Gallart Girbal

parafadugó és koronadugó gyára Budapest, I., Budafoki ut 23.

Különlegessége:

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

Koronadugók csakis ragasztott parafabetéttel.

Árajánlattal és mintás árlappal, elsőrendű referenciák megnevezésével készséggel szolgál. * *