

ORSZÁGOS

VENDÉGLŐS: UJSÁG



MAGYARORSZAGI VENDÉGLŐSÖK
ÉS KORCSMÁROSOK ÉRDEKEIT
FELOLELO FUGGETLEN SZAKLAP

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

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



EXCELSIOR

AZ
TÁP

SÖR

EXCELSIOR Tápsör

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT.
BUDAPEST-KÖBÁNYA

LEGJOBB A
VILÁGON!

DREHER ANTAL
SERFŐZDEI RT.

BUDAPEST-
KÖBÁNYA

Az 1900. évi párisi világiállításon
collective a legnagyobb éremmel
kitüntetést nyert. Fennáll 1854 óta



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

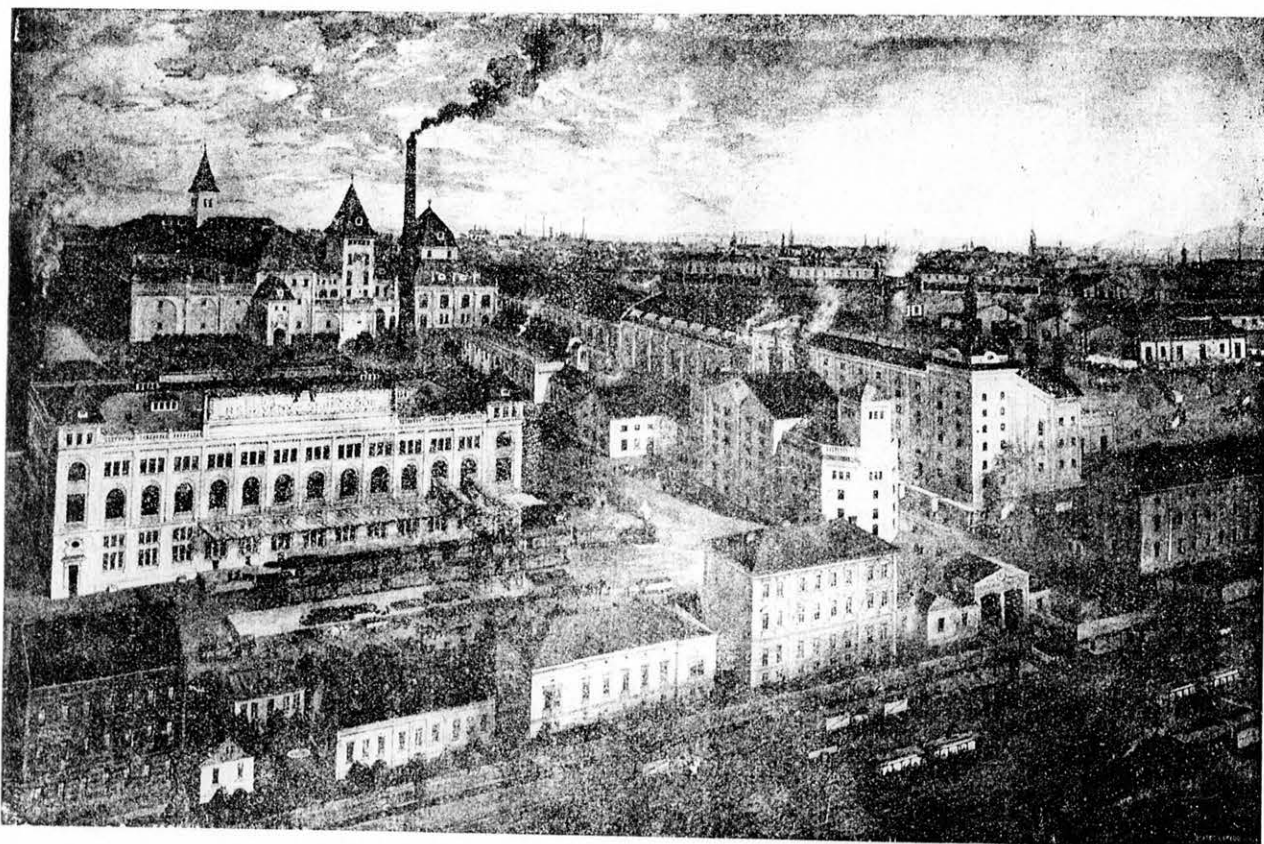


Első Magyar Részvénytserfőződe

Közponi 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
Angyal földi jégveremből: Mohács-utca 1571-17 szám
Telefon 115-85
Budai jégveremből: I., Krisztina-körút 107-109 szám
Telefon 43-40

Sörmegrendelés vidékre:

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

Saját töltésű palacksörök. Palacksörösztály telefonszáma: 56-58

Az ország minden nagyobb vidéki városában söraktárosok 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, 5% 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, GUMMITÖMLŐK, 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.

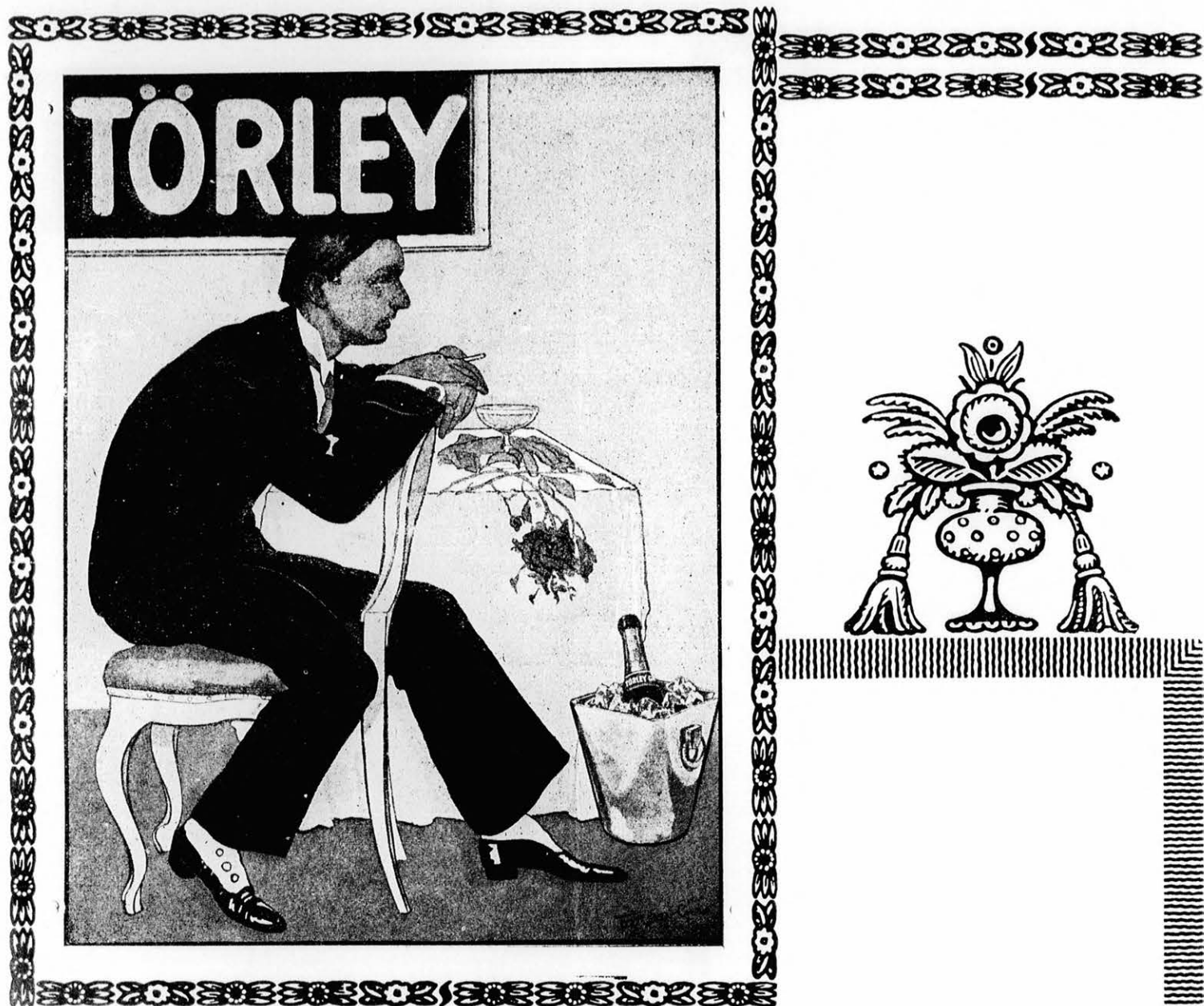
Teljes elsőrendű penzió.

Szobák 5 koronától.

150 szoba.

Vendéglős kartársaknak kedvezmény.

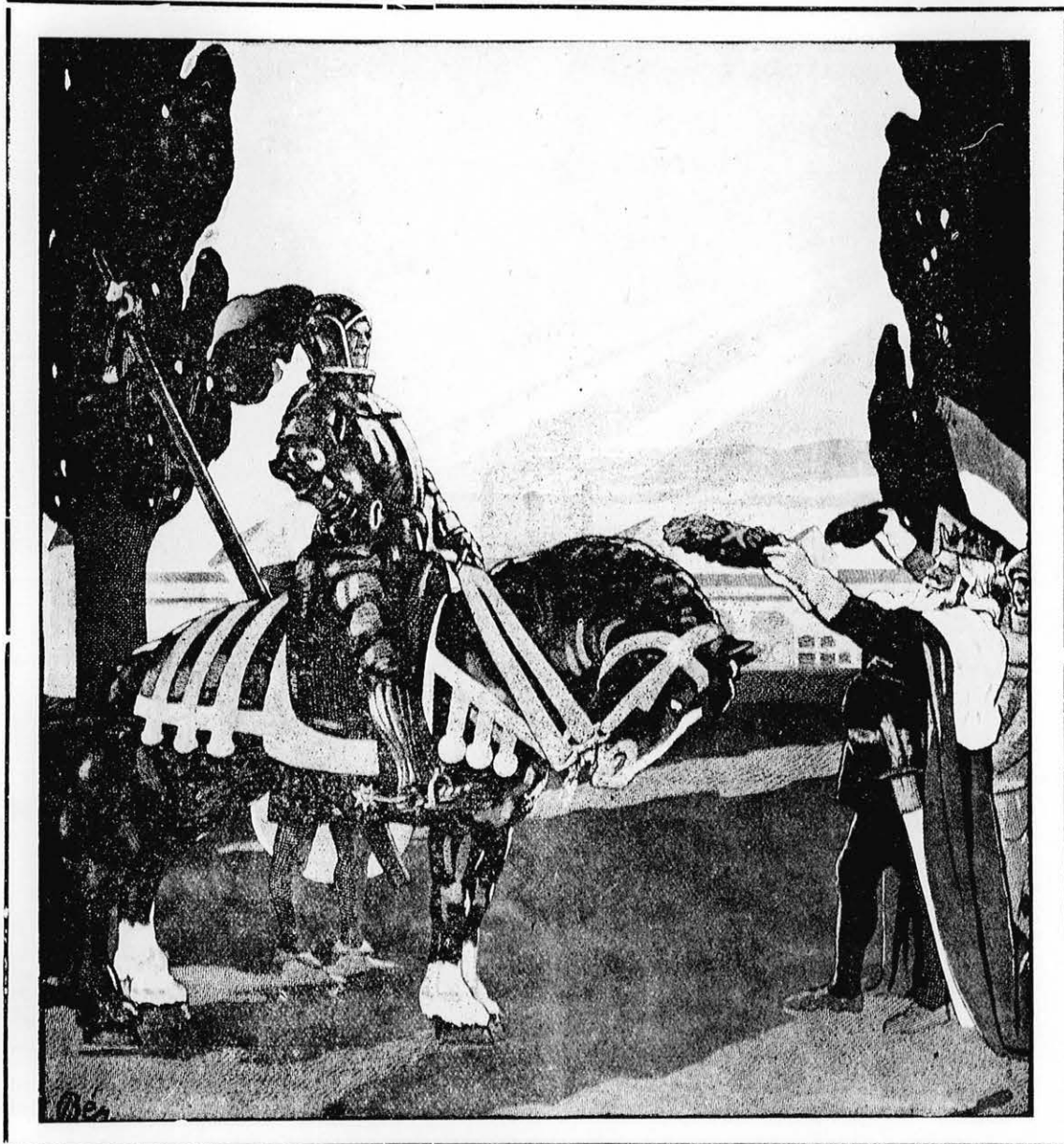
A Magyar Köztisztviselők és Állami Alkalmazottak Takarékpénztára R. T. tulajdona



Talisman Casino Réservé Gout-Américain

Visszatérés

a hóditó körutról



Világrekord!

Gyártás már az első évben

240.000 hektoliter

FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ R. T.
KŐBÁNYÁN



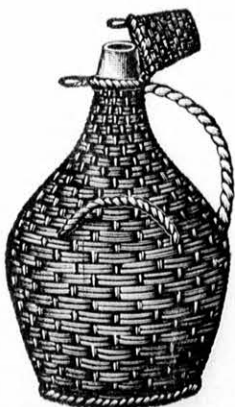
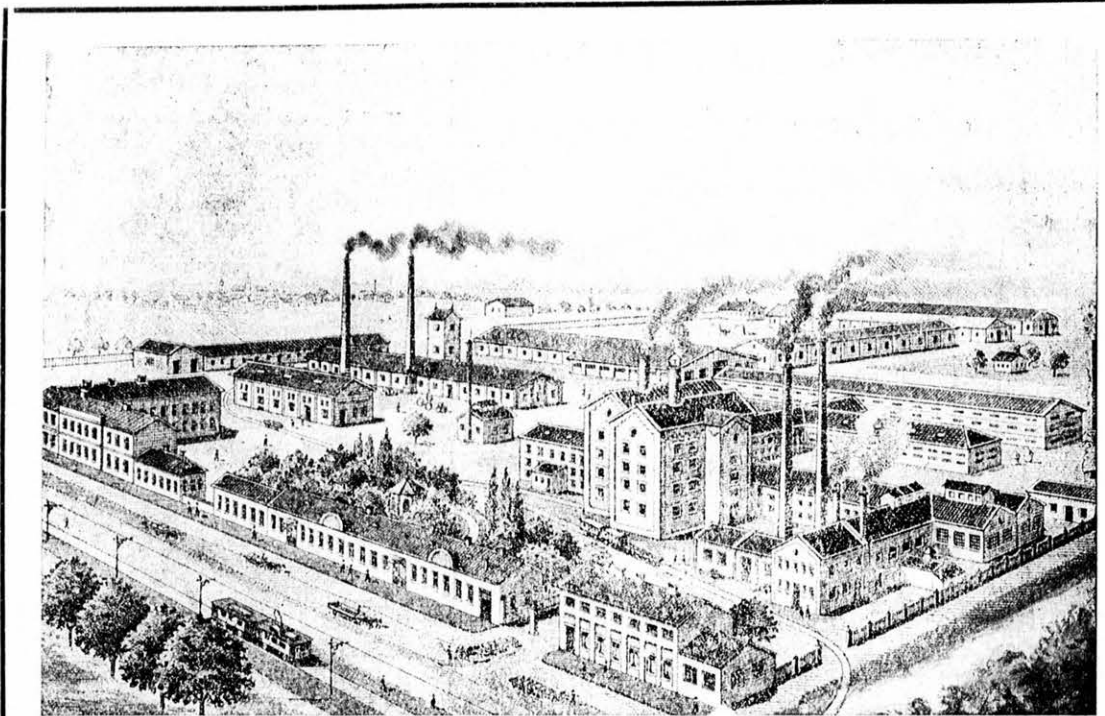
Temesvári Polgári Sörfőzde Részvénytársaság



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
szakcikk-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.



Merénylet a vendég- lősipar ellen

Budapest, 1916 április



nek magyaráz-
zuk, hogy kik kö-
vették el ezt a
merényletet a
magyar vendég-
lősök ellen: úgyis
tudja mindenki,

hogy a kávések. A kávéháztulajdono-
sok ugyanis a napokban gyűlést tar-
tottak, amelyen elhatározták, hogy
küldöttséget fognak meneszteni a
belügyminiszterhez, amely azt fogja
kérni, hogy a miniszter a vendéglő-
sök záróráját esti tizenegy órára
tegye, a kávésekét pedig éjjel két
óráig hosszabbítsa meg.

Küldöttség jöhet, küldöttség me-
het; mi nagyon jól tudjuk, hogy a
kávéháztulajdonosok jámbor óhajta-
sa nem fog teljesedni soha. Nem fog tel-
jesedni legalább is addig, amíg a
háború tart. De nem is ez a fő dolog
ebben a kérdésben. Az itt a fő, amit
le kell szögezniünk ebben a pillanat-
ban, hogy a kávések ismét a ven-
déglősök létérdekei ellen törnek.

A libacombok, a vesepecsenyék, a
rántották és a kolbászal kevert tojás-
sok hősei, akik eddig is szinte Anglia
módjára viselkedtek velünk, a jám-
bor vendéglősökkel szemben, most
ismét kimutatják a foguk fehéret.
Ez a fehérség pedig ebben a pil-
lanatban hitvány feketeséggé válto-
zik át, mert hiszen régóta tudjuk azt,
hogy a kávések ős ellenségei a ven-
déglősöknek.

Nem új az eset, csak többször is-
mételjük. Régebben a kávéházakban
adtak becsületes italt. Kávét tejjel és
teát rummal. Adtak azonkívül jó
sört, rossz bort és mindenféle sze-
szes italt, amely erősen próbára tette

még a legjobb gyomrot is. Adtak
pezsgőt, rémületesen borsos áron és
adtak fényt, villamos fényt, annyit,
hogy szinte belecsömörlött az ember.
Adtak azonkívül még valamit, amit
nem nevezhetünk a nevének; mert an-
nak a rombolásnak, amelyet ezen a
térzen a kávéházak véghez vittek,
csak Nékám professzor a megmond-
hatója; akit kormánybiztosnak kült-
tek ki ebben a tekintetben.

A kávéház — amíg kávéház volt —
semmi kifogás alá nem esett. De jöt-
tek azután az idők, amikor a kávé-
ház megunta ezt a mívoltát és átala-
kult restaurációvá. Eleinte csak a
hideg ételek járták, de jöttek azután
az idők, amikor a meleg ételekre tér-
tek át a kávéházak. A pörkölt csirke,
a halászlé, a habléves, a libacomb
meghonosodtak a kávéházakban és a
mi régi, derék, jó kávéházaink a bo-
rozók színvonalára süllyedtek. Fel-
akartak emelkedni modern színvo-
nalra és a konkurencia leszorította
őket a legutolsó helyre.

Ugy mutatkoztak be, mint a ven-
déglősök, a korcsmárosok jó barátai.
Naponta, illetve kéthetenként tele-
kürtölték a világot azzal, hogy ők a
vendéglősöknek jó barátai. Elhittették
a közönséggel, hogy ők csak akkor
adnak meleg ételt, amikor a vendég-
lők már zárva vannak, holott este
tíz órakor már tálalták a meleg hal-
paprikást és a párolgó libacombot. A
Jánus arc pedig, amelyet mindig
vágta, ha a vendéglősök fel mertek
szólni ez ellen az eljárás ellen,
egyre kétszínűbb lett. Mosolygott
tovább az egyik felől, míg a másik a
felől nézve galád gyűlöletté érlelő-
dött.

Jött azután a nehéz idő, amikor a
hatóságoknak meg kellett csinálni a
záróra rendszert. Egy órára lett el-
határozva ez a záróra rendszer; egy

órára, amely a budapesti vendéglők-
nek rendes zárórája. A vendéglők el-
len nem is volt soha kifogás. Ezek-
ben a helyiségekben az ember — a
színházba járó ember — megvaeso-
rázik, iszik is talán egy keveset, azu-
tán pedig haza megy. Voltak léháb-
b emberek, akik megtoldották azt a kis
mulatságot és azután mentek — a
libacombbal és halpaprikással vegyí-
tett kávéházba — tovább inni és mu-
latni.

A sátán lólába kilátszik az alól a
köpönyeg alól, amelyet a tisztelt ká-
vés urak magukra vettek. Ők minden
tekintetben a vendéglősipar kárára
törnek; bárhol is állítsák azt, hogy
e tekintetben nem akarnak ártani a
vendéglősöknek. Sőt egyenesen el-
akarják szedni a vendéglősöktől azt
a közönséget, amely oda színház
után tér be, hogy beletereljék a sa-
ját, kised, önző céljaik ügykörébe
és azután alaposan kihasználhassák.

Az éjjeli vendéglősökön kívül
egyetlenegy vendéglős sem hallatta
a szavát a záróra-rendszer behozat-
ala ellen. Hiába is tette volna ezt,
ugyis fölösleges lett volna, mert —
ugy tudjuk, — ezen az elhatározá-
son már változtatni egyáltalán nem
lehet. A vendéglős testületek nem is
gyűltek össze, hogy az elhatározás
ellen tiltakozzanak; annál gyakrab-
ban azonban a kávések, akik sehogy
sem tudnak beletörődni az új rendbe.

Nekünk az ellen semmi kifogásunk
sincs. Járjanak ők Ponciustól—Pilá-
tusig, hogy a saját érdekeiket istá-
pólják, de az ellen a leghatározottab-
ban tiltakozunk, hogy a vendéglős-
ipar vesztére törjenek. Már pedig azt
elmondhatjuk, hogy ezzel a küldött-
ségjárással az a szándékuk.

Különben csak menjenek ők a mi-
niszterhez, hogy a meglévő szabá-
lyokon változtasson; ez ugyanis hiába-

való fáradtság lesz. A miniszter kijelentette, hogy ezen az elhatározáson többé már nem változtathat. Van azonban még egy fórum: a Nékán kormánybiztos ur. Menjenek oda a tisztelt kávé urak; a tanár ur majd megmagyarázza nekik, hogy miért kellett a vendéglők záróráját meghagyni és a legelőkelőbb kávéházakat is megrövidíteni.

Vendéglős-ipar

A mozi és a székelygulyás



Mindakettő jó: a mozi is, a székelygulyás is. Az egyik a szemtelket gyönyörnyörködteti; a másik pedig a gyomrot — ha jól van elkészítve. Mindkettőt el tudjuk képzelni: a jó mozit is, a jó székelygulyást is. Sajnos, hogy a jó székelygulyás manapság ritkább, mint a jó mozi. Sajnos, ritkább, mert amíg a jó mozi ma nagyon gyakori; addig a jó székelygulyás nagyon is ritka.

Mégegyszer hangsúlyozzuk, hogy a jó székelygulyás ma olyan ritka, mint amilyen ritka a fehér holló. Mégis azt tapasztaljuk, hogy egy egész csomó moziban ki van írva:

Ma este friss székelygulyás

Ez a székelygulyás nagyon is gyanus előttünk. A mozit szinte ingyen adják, míg a jó székelygulyást alaposan megfizettetik. A mozi ára 10-20-30-40 fillér, vagy ha nagyon magasra srófoljuk igényeinket, egy korona, míg a jó székelygulyást ma egyáltalán sehol sem adják olcsóbban két koronánál. De hát a mozi nagy, oda sok ember jár s ennél fogva a mozikban csinált ugynevezett büffékben konkurenciát kell csinálni a vendéglősöknek.

A vendéglősök ugyanis rendkívül jó emberek. Az ő ipartársulataik és egyesületeik dehogyan is törődnek azaz, hogy a mozikban sört mérnek, székelygulyást hirdetnek és a kávéházakban lukullusi lakomákat rendeznek a vendégeknek. Mit törődnek az ipartársulatok és egyesületek

ezzel. Eb ura fakó; hiszen nekik tulajdonképpen mindegy is az, hogy a mozik sört mérnek és székelygulyást árulnak, a kávéházak pedig valósággal konkurenciát csinálnak a vendéglősöknek; előttük csak az a fő, hogy egypár ember ezen a réven diszes álláshoz jusson. Mert vannak ott elnöki, alelnöki, titkári állások, amelyek nem jövedelmeznek ugyan, de diszt adnak. Diszt, amely felér egy kis kitüntetéssel, mert hiszen ezen a réven az üzlet is jobban megy.

A mozik székelygulyása és a vendéglők étlapja azonban, egyáltalán nem jut eszükbe sem az ipartársulatoknak, sem pedig az egyesületeknek. Igaz, most háboru van; véres harcokat él át az egész világ és a derék, iparkodó vendéglősöknek legnagyobb része szintén a harctéren van; de hát nem éppen ezért kellene-e jobban meggondolni a dolgot az *itthonmaradt* vendéglősök vezetőinek, hogy a háboruban lévő bajtársaikon segítsenek?

Ami most esetleg szabad, vagy megtiltott dolog, az nem lesz szabad és türelhetlen lesz a háboru után. Végre is eljönnek azok a normális viszonyok, amikor majd a mozi nem adhat székelygulyást és a kávéház meg kell, hogy maradjon — kávéháznak. Mert utóvégre ezt a kérdést tisztázni kell, ha mindjárt a mozik és a kávéházak rovására is.

Valóban elszomorító tény, hogy amikor a mozgósínházak székelygulyást és egyéb ételeket hirdetnek és a kávéházak már annyira garázdálkodnak, hogy fényesen kivilágított termekben valóságos vendéglőket rendeznek be; ez ellen egyik ipartestületnek, vagy egyesületnek sincs szava. Történnek ugyan gyöngé és semmitmondó kísérletek ebben az irányban, de hol van ilyenkor az az ugynevezett vezetőség, amely a vendéglősöket irányítja. Ilyenkor a lehevesebb harcra kellene ezeknek az egyesületeknek felhívni a vendéglősöket; de hát az a baj, hogy a vendéglősöket vezető organumok egyszerűs mind a kávéházakat is vezetik és nincs bátorságuk ahhoz, hogy megmondják az igazat.

Az Országos Vendéglős Ujság azért alakult, hogy ezeknek a garázdálkodásoknak a becsületes, a derék vendéglős-ipar érdekében véget vessen. Mi elkeseredett harcot hir-

detünk úgy a kávéházak, mint a mozik ellen, amelyekben vacsorát adnak és italt mérnek. A magyar vendéglősök sem lehetnek süketek, hogy a mi szavunkat meg ne hallják és némán türiék azt, hogy a mozgósínházak székelygulyást és egyéb ételeket szolgáljanak fel. Ez már igazán nem a mozgósínházak doga.



A palacksör megszüntetése



Jelentettük már, hogy a budapesti vendéglősök memorandumot küldtek a Magyarországi Sörfőzők Egyesületéhez, amelyben azzal a javaslattal állottak elő, hogy az egyesület tagjai a háboru tartama alatt szüntessék meg a palacksörkereskedelmet és csakis hordószámra mérjék ki a sört. Hogy a Magyarországi Sörfőzők Egyesülete mit válaszolt erre a memorandumra, arról egyáltalán nincs tudomásunk; de hogy az egyesület maga is ugyszólván abszurdumnak tartotta ennek a kérésnek teljesítését, azt abból a jelenségből látjuk, hogy a palacksör még ma is létezik, sőt nem csak hogy létezik, de egyik legfontosabb forgalmi cikke a sörkereskedelemnek.

A vendéglősök egyes részének ez a kérése elhamarkodott és indokolatlan volt. Elhamarkodott volt azért, mert akkor még a legközelebbi jövő eseményei nem fejlődtek ki a maguk teljes mivoltában; indokolatlan pedig azért, mert az első pillanatokban maguk a vendéglősök sem gondolták meg, hogy tulajdonképpen mit is kérnek a Sörfőzők Egyesületétől.

Nem gondolták meg azok az urak, akik ezt a kérdést felvetették, hogy tulajdonképpen existenciák megsemmisítésére, tönkretételére törnek. Azt ma már minden ember tudja, hogy a palacksör nélkülözhetetlenné vált a vendéglősök életében. Nem a budapesti vendéglősökről beszélünk, akik ma is, — e nehéz viszonyok között — aránylag könnyen hozzájuthatnak a hordósörhöz, hanem a vidéki vendéglősökről, akik elől ebben a tekintetben szinte el van zárva az út.

A vidéki vendéglősök ugyanis még akkor sem csapolhat manapság hordósört, ha erre különben meg volna a kellő alkalm. Nem pedig abból az egyszerű okból, mert a különösen vidéki kisebb vendéglősök nincsenek abban a helyzetben, hogy manapság eladjanak egy hordó sört. Már pedig a sör rettenetesen sokat veszít

értékéből, ha egy napot megcsapolva áll. Elveszti ízét, színét és zamatiát és igazán senkinek sem kell.

Arra van már most a palacksör hivatva, hogy mindezt pótolja; illetve kiegyenlítse. A palacksör nem veszíti el ízét, zamatiát, még hosszú időn át sem s ezeknél a jó tulajdonságainál fogva igazán arra van hivatva, hogy a hordósört helyettesítse. Vidéki városokban a vendéglős a mai világban csak szombaton és vasárnap van abban a helyzetben, hogy hordósört csapolhasson és így elsőrendű érdeke a kisebb vendéglősnek, hogy a hét többi napjain palacksör álljon rendelkezésére.

Elképzelhető dolog, hogy ilyen körülmények között milyen káros hatással volna a vendéglősökre, ha a palacksört megvonnák tőlük. Elsősorban azért, mert nem tudnák kiszolgálni a vendégeket, másodsor pedig azért, mert így — a vendégek elszokván tőlük, — existenciájukban volnának megtámadva.

Aki nem ismeri a helyzetet, el sem tudja képzelni azt, hogy mai napság a vendéglős iparban milyen nagy szerepet játszik a palacksörkereskedelem. Nem hiába jöttek rá a szakörök arra, hogy a palacksörkereskedelmet minden áron fejleszteni kell; mert hiszen a palacksörkereskedelem manapság ugyyszólván egy mozgató ereje a vendéglős iparnak. Nem a palacksörkereskedelmet kell tehát korlátozni, hanem oda kell törekedni, hogy a sörgyárak és sörnagykereskedők az ugynevezett *söntéseknek* ne adjanak sört, ami által elérhető lesz a régi helyzet, hogy a tisztességes vendéglős minden pillanatban kiszolgálhatja rendes vendégeit. Az ugynevezett söntés maradjon csak meg pálinkamérésnek és ne akarjon oda törekedni, hogy vendéglős existenciákat tegyen tönkre.

Ugy gondoljuk mindezek után, hogy a vendéglősök önmaguknak nem cselekedtek helyes dolgot, amikor memorandumukat elküldték a Sörfőzők Egyesületének. Már csak azért sem, mert önmaguknak is kárunk volna ennek a kérelemnek elintézéséből; másrészt pedig egyes existenciákat teljesen tönkre tennének. Ezt pedig egyáltalában nem akarhatják a vendéglősök, amennyivel inkább sem, mert hiszen teljességgel a saját érdekeik ellen volna, ha a Sörfőzők Egyesülete teljesítené a kérésüket. Azt hisszük, hogy ez elhamarkodott lépés volt, amelynek nincs is semmi jelentősége.



A borkiviteli tilalom és a csemegeborok. A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete *Bernát Béla* vezetésével emlékiratot adott át *Tisza István* gróf miniszterelnöknek, kérve a borkiviteli tilalomnak a tokaji és erdélyi csemegeborokra való felfüggesztését. A miniszterelnök kijelentette, hogy *a kivételes kedvezmény megadása aligha fog számottevő akadályokba ütközni.*

Ásványvizekről

A Kristály szerződése



„szénsavval telített” — ugynevezett ásványvizek között a Kristály forrásvíz vevőit izgatja leginkább az a kérdés, hogy ezzel a vállalattal kötött szerződéseik a felemelt árak mellett is érvényben vannak-e? Ezekre a szerződésekre és azoknak érvényességére vonatkozólag a *Magyar Kereskedők Lapja* a következőket írja:

A legtöbb viszontelárusító azon az állásponton van, hogy a terhes Kristály-szerződésektől szabadulni óhajt és ezért nagyon sokan levelet is intéztek a vállalathoz ilyen értelemben. Már mostan megütköznek a szerződést illetéknéppen felmondó, helyesebben semmisnek nyilvánító kereskedők azon, hogy a vállalat ajánlott leveleikre egyáltalában nem is felel. Az ilyen leveleknek válasz nélkül való hagyása tulajdonképpen hallgatóságos beleegyezést jelent, de minden esetre a viszontelárusítók részéről ajánlatos az óvatosság; figyelmeztessék a vállalatot nemesak arra, hogy a szerződést semmisnek tekintik, hanem arra is, hogy amennyiben Kristály-vizet tovább is vásárolnak, ezt már szerződésen kívül veszik; ha esetleg a szerződésben engedmény volt kikötve és ezt igénylik, vagy pedig ha a szerződésben

kontemplált fürdőjegyeket kérik, mindenkor *kifejezetten hangsúlyozandó, hogy a kedvezmények szerződésen kívül vétetnek igénybe és semmi körülmények között nem jelenthetik a szerződés reaktiválását.*

Akik a Kristályviz-vállalatnál divó felfogást ismerik, abban a véleményben vannak ugyanis, hogy a vállalat azért hagyja a szerződéseket felmondó leveleket egyszerűen felelet nélkül, mert úgy gondolkozik, hogy a rabatról senki sem akar majd lemondani, vagy legalább is a neki biztosított fürdőjegyek egy részét majd igénybe veszi és akkor aztán az a vállalat, amely maga szegte meg tulajdonképpen az árak felemelésével a szerződéseket, azzal fog előállni, hogy igaz ugyan, hogy a szerződő kereskedő semmisnek nyilvánította a megállapodást, de későbbben az abban foglalt kikötéseket érvényesítvén, az egész szerződést ismét reaktiválta.

Meglehet ugyan az is, hogy a vállalat egyesekkel szemben nem helyezkedik majd erre az álláspontra, de azoknak, *akik a szerződésüktől szabadulni óhajtának, mindenestre ajánlatos, hogy ne adjanak módot es alkalmat a fentebb vázolt kibuvókra.*

A legnagyobb óvatosság annál is inkább helyén van, hogy a vállalat több vevője e héten máris kapott olyan értelmű körlevelet, amely a mondottakat igazolja. A vállalat azt írja ugyanis, hogy: „Hivatkozással eddigi kellemes üzleti összeköttetéseire, bár kénytelen volt a változott gazdasági viszonyok folytán árait „lényegtelenül” fölemelni, mégis anélkül, hogy a *multbani összeköttetés alapját megváltoztatná*, folytatólagosan fogja az eddigi fürdőjegykedvezményeket nyújtani.”

Ehhez a körlevélhez az esedékes fürdőjegyeket máris mellékeli a társaság. Aki ezeket szó nélkül elfogadja, az beleegyezik a multbani összeköttetés változatlan fönntartásába, tehát a szerződés reaktiválásába. A körlevélre azzal kell felelni ajánlott levélben, hogy a vevő csak úgy hajlandó a fürdőjegyeket elfogadni, ha

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
természetes
égyvényes
SAVANYÚVIZ.

Legjobb asztali és üdítő ital.

Kitűnő hatásának bizonyult kőhögésnél, gégebajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.



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

ezzel a már semmis szerződést a válalat nem kívánja újra föléleszteni.

A visszaperelt fürdőjegyek.

A napokban több viszontelárusító a következő tartalmu levelet kapta a Kristály igazgatósága nevében dr. Fried Leó budapesti ügyvédőtől:

„A Szt. Lukácsfürdő kútállalat rt. ügyfelem megbízásából értesítem, hogy miután Ön a Szt. Lukácsfürdő kútállalat rt.-gal kötött szerződést, amelynek eddig minden előnyét igénybe vette, ennek dacára megszegi és be nem tartja, tartozik az átvett kedvezmények értékét, 435 drb fürdőjegyért 435 koronát, a szerződés megszegés esetére mgállapított 50 Kor-t, összesen 485 Kor-t megfizetni.

Ezennel felhívom tehát, hogy az ügy békés elintézése céljából a Szt. Lukácsfürdő kútállalat rt. vezérigazgatóját a Kútállalat irodájában, személyesen annál is inkább felkeresni sziveskedjék, mert ellenesetben — amennyiben ügyfelem részéről 3 nap alatt más utasítást nem kapok — nyert megbízásomhoz képest kénytelen leszek Ön ellen a törvényes lépéseket haladéktalanul folyamatba tenni.”

Ettől a levéltől senkinek nem kell megijednie A Kristályviz-vállalatnak semmi jogi alapja arra nincs, hogy a tőle átvett fürdőjegyek darabjéért 1 koronát követelhesen, már csak azért sem, mert a szerződések semmi irányu ilyen kikötést nem tartalmaznak. De meg ha perre találna a dolog kerülni, talán nem is lesz olyan nehéz bebizonyítani, hogy a Szt. Lukácsfürdő fürdőjegyei darabonként 1 koronánál jóval kevesebbet érnek, mert akárhányan 40—50 fillérjével is vesztegetik azokat. Igaz ugyan, hogy a szerződés 5. pontja beszél 50 kor. kötbérről, amelyet a szerződést megszegő fél esetenként fizetni tartoznék, de nem hisszük, hogy akadna olyan magyar bíró, aki az ismert előzmények után ezt a kötbért a vállalatnak megítélné. Elvégre az, aki maga vált szerződésszegővé, nem követelheti a másik féltől sem a szerződésbűnséget.

Határozottan nevetséges pedig az ügyvédi levélnek a második bekezdése, amelyben „az ügy békés rendezése céljából” a renitens vevőket ad audiendum verbum a vezérigazgató ur magas színe elé citálja. Ettől még

kevésbé kell megijedni, mint a perrel való fenyegetéstől és valósággal hibát követ el az a viszontelárusító, aki ennek a parancsszerű idézésnek eleget tesz. Nem tudjuk, hogy a Kristályviz-vállalat vezérigazgatója milyen vezeklést akar „személyesen” a neki engedelmeskedni nem akaró vevőkre rádiktálni, reméljük, hogy sem sarokba állítani, sem kukoricára térdeltetni nem szándékozik őket, de senkinek még egy zokszót, még egy távolról is szemrehányásnak minősíthető kijelentést sem kell elünnie.

♦♦♦♦

A magyar ásványvíz és a német piac. A háboru előtt Németország igen nagy mennyiségű ásványvizet és bort importált a most ellenséges országokból. Kétségtelen, hogy a háboru után a németek ép úgy tartózkodni fognak attól, hogy az ellenséges országok idegenforgalmát növeljék, mint attól, hogy gyógy- és ásványvizeiket igénybevegyék. Ebből a szempontból a magyar borra és a magyar ásvány- és gyógyvizekre igen nagy jövő vár, miután ezekből a termékekből eddig is jelentékeny exportunk volt nemcsak a kontinensen, hanem Amerikában is. A magyar ásványvíz-tulajdonosok és érdekeltek már most is élénken foglalkoznak a Németországgal való export fejlesztésének kérdésével és remélhetőleg ebben a tekintetben az a közös idegenforgalmi akció, amely a központi hatalmak gazdasági együttműködését mindenképen fejlesztetni hivatott, szintén meg fogja tenni a magáét.

Palackozzák a főváros ásványvizeit. Márkus Jenő dr. tanácsos, a városgazdasági ügyosztály vezetője előterjesztést készített, amely azt a hasznos és okos javaslatot teszi, hogy a főváros ásványvizeit palackozzák s bocsássák kereskedelmi forgalomba. A fővárosnak háromféle, igen értékes és nem nagy gyógyító hatású ásványvize van: az Artézi-forrás, a Rudas-fürdő mellett eredő Hungária-forrás s a Gellért-fürdő forrása. Az Artézi-forrás vizét most bérlő kezeli, a Hungária-forrás vizét azok hordják el, akiknek éppen tetszik, egyébként a Gellért-fürdő forrásával együtt befolyik a Dunába. A főváros tehát nemcsak igen nagy értéket reprezentáló gyógyítót vizet veszít el, hanem a betegeket is is megfosztja attól a lehetőségtől, hogy olcsó és jó ásványvízhez jussanak. Így a Hungária-forrás litium-

tartalmu vize kitünő hatásu a vesebajosok részére, ezt azonban nem igen tudja más, mint néhány budapesti orvos, akik a betegüket oda küldik az Erzsébet-híd budai hídfője alatt fakadó forráshoz. Márkus tanácsos most azt indítványozza, hogy a főváros a tulajdonában levő ásványvizet saját kezelésében palackoztassa s mérsékelt áron hozza forgalomba. Az erről szóló előterjesztést egyik legközelebbi ülésén tárgyalja a pénzügyi bizottság.

Mattoni-féle Giesshübler forrásairól. „A Giesshübler savanyuvizek kétségtelenül a legtisztább alkalkus savanyuvizekhez tartoznak és azokat a szénsavdus savanyuvizekhez kell számítanunk. A természetes vizekben csak ritkán találjuk meg azt a szénsavmennyiséget, mely gyógycélokra gyakran szükséges. A **Giesshübler savanyuvizek** azonban ennek a követelménynek teljes mértékben és legkitünőbb módon megfelelnek, mert a természet **ugyszólván telítette e vizeket szénsavval.** Legnevesebb orvosaink tehát teljes joggal tulajdonítanak e vizeknek hathatós gyógyeredményt Különösen kiemelendő azonban e vizek rendkívül nagy diätikus és hygenikus értéke. Könnyen emészthetők, rendkívül kellemes ízűek, frissítők, az idegeket kellemesen izgatják, szóval valósággal felvidítő hatásuk. A tiszta sziklából fakadva, minden idegen szerves alkotórésztől mentesen szűrtisztaságban és kellemes módon nyújtják a testre nézve annyira **hasznos legtisztább szénsavat.** E vizek jótékony hatását semmiféle idegenszerű anyag belevegyülése nem korlátozza és az azokban lévő sók csak emelik e vizek kitünő általános tulajdonságait és gyógyértékét. Mindezek után könnyen megérthető, hogy a **Mattoni-féle Giesshübler** ma már oly hatalmas mennyiségben küldetik szét Magyarországon, melyet más hasonló ásványvíz megközelíteni sem képes.

Husnemüekről

Husközpont Németországban. Mint Berlinből jelentik, hadsereg, a haditengerészet és a polgári lakosság husszükségele fedezésének biztosítására a szövetségi tanács kibocsátotta a husellátásról szóló már bejelentett rendeletet. A rendelet szerint egy birodalmi központot állítanak fel, a német birodalomnak hussal való ellátására. A új intézmény, amelyet megfelelő felhatalmazásokkal látnak el, meg fogja határozni a községek számára megengedhető iparszerű vágatások mértékét. A vidéki hatóságoknak köteleességük gondoskodni a vágatásra szolgáló állatok megszerzéséről.

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.

Élelmiszerekről

A fogyasztási cikkek árai

A székesfővárosi tanács rendeletéből a vásáresarnokok igazgatósága az egyes élelmiszerek és egyéb fogyasztási cikkek kiskereskedelmi árait a fogyasztók bevásárlásainál, bármily nagy mennyiség bevásárlásánál is, a következőképp állapította meg:

Vöröshagyma, közönséges és hollandi	1 kg.	62
Vöröshagyma, makói és erfurti	1 kg.	74
Káposzta fejes	1 kg.	80
Burgonya, rózsás, sárga, kiíli, hópehely, Magnum bonum	1 kg.	20
Burgonya, fehér, kék, Woltmann	1 kg.	18
Torma, hazai, kicsi, erős	10 dkg.	6
Savanyított káposzta	1 kg.	64
Savanyított fehér répa	1 kg.	52
Alma, apró kevert	1 kg.	70
Alma, válogatott	1 kg.	80
Alma, kiváló mirőségű, különlegesség	1 kg.	170—210
Dió	1 kg.	160
Dió, papírhéjú, nagy válogatott	1 kg.	180
Dió, tisztított, héjazott	1 kg.	550
Bab, kifejtett, száraz, érett	1 kg.	56
Borsó	1 kg.	66
Lencse	1 kg.	66
Árpagyöngy, 10-es számú nagyszemű	1 kg.	70
Árpagyöngy, 3-as számú aprószemű	1 kg.	120
Süvegcukor nagy süveg	1 kg.	121
Süvegcukor, 5 kilós süveg	1 kg.	121
Süvegcukor, 3 kilós süveg	1 kg.	122
Kockacukor dobozban	1 kg.	126
Kockacukor kimérve	1 kg.	126
Pilécukor	1 kg.	123
Lisztecukor dobozban	1 kg.	123
Lisztecukor kimérve	1 kg.	126
Kristálycukor	1 kg.	120
Petroleum, közönséges	1 kg.	58
Petroleum, közönséges	1 lit.	48
Só	1 kg.	30
Friss, lámp, nagy tojás	1 drb.	14
Friss főzőtojás	1 drb.	13
Meszes tojás kötelezőleg kiirandó)	1 drb.	12
Friss, nyers szalonna, bőr.	1 kg.	550
Füstölt, perzselt vagy paprikás szalonna	1 kg.	650
Bármily néven nevezett esemege-szalonna; nevezetesen: kolozsvári husos, debreceni perzselt és paprikás; eszécsi abált	1 kg.	770
Füstölt nyers karaj	1 kg.	680
Füstölt, főtt beföldi magyar sonka egészben	1 kg.	820
Füstölt, főtt beföldi magyar sonka felszeletelve	1 kg.	920
Füstölt, főtt tarja vagy oldalas	1 kg.	720
Füstölt, főtt csülök vagy nyelv	1 kg.	500

Disznósajt I. rendű (tiszta sertés-fejhusból, csak kevés bőrkével és kocsonyás lével)	1 kg.	570
Disznósajt II. rendű	1 kg.	370
Hurka (véres, májas vagy tüdős)	1 kg.	300
Szalámi, magyar új egész rudakban	1 kg.	1150
Szalámi, magyar, új, felszeletelve	1 kg.	1250

....

Tojás, vaj, sajt és különfélék

Tojás irányzata lanya. Mak jegyeznek Budapesten: kosáráru 16¹/₂ drb 2 korona, ládaáru 178—180 korona. Bécsben: hordóáru 16¹/₂ drb 2 korona, ládaáru 169—176 korona. Berlinben 13—14 márka sokkonként.

Vaj irányzata továbbra is szilárd. A dán vaj ára importparitásban a múlt héten 770 korona körül volt. Az e heti árat még nem hozták nyilvánosságra, mert a Vajközpon-tot kezelő Haditermény Rt. hetenként csak egyszer szokta a dániai jegyzések átlaga alapján megállapított behozatali nagybani áratat közölni. Budapesten ma 900 korona körül ingadozik nagyban az elsőrendű dán vaj ára.

Gyümölcsben az üzlet élénk. A asztalt alma 160—300 korona. Ha alma 100 korona 100 kilogrammonként.

Baromfiban az üzlet szilárd. A leölt hizott ludak és kacák mai ára 5.60—6.20 korona, leölt pulykáké 4 korona, leölt poulardoké 4—7 korona, sütni való csibéké 3.80—6 korona darabonként.

Hagyma forgalmában a hirtelen bekövetkezett meleg időjárás hatása alatt nagy derut állott be, mert a hagyma mind kicsirázott és így a tulajdonosok kénytelenek készleteiket minden áron piacra dobni. Ma már Budapesten nagyban m akói hagymát 55—60 koronáért, sőt néha még 60 koronán is lehet kapni. Makón van még egy egészen kis mennyiségű egészséges, nem csirás áru, amelyért még mindig 80 korona körüli árat igényelnek.

Fokhagyma igen kevés van és nehezen hozzáférhető. Az ára 5.60—6.— korona kilogrammonként.

Főzelékielőkben a forgalom jelentékenyen megélénkült annak hatása alatt, hogy a disznóhus maximális árát a székesfőváros hatályon kívül helyezte és így elegendő hus kerül forgalomba. A legjobb keresletnek örvendő főzelékek a fejes- és kelkáposzta, amelynek métermázsáját 66—70 koronáért adják el. Spenót nagybani ára 50—60 korona 100 kilogrammonként. Fejes saláta is van már a piacon, száza 12 korona áron kel el. Retekért 100 esomónként 10 korona körüli árat érnek el. Spárga szintén elég jó keresletnek örvend. Az elsőrendű kilogrammonként 3.— korona, a másodrendű 2.—2.20 korona.

Torma forgalma meglehetősen csekély. A niürnbergi édes tormából készlet alig van és csak elvétve kapható 1.50—1.60 korona áron kilogrammonként, míg a magyar torma ára 1.20 korona körül ingadozik.

Köles igen nagy keresletnek örvend, irányzata szilárd. Nyers kölesért 90 korona

körüli árat fizetnek, míg a hántolt köles nagybani ára 150—160 korona között ingadozik.

Dióból a jó áru igen ritka. Az ára még mindig emelkedik, a héten 155—160 koronán jöttek létre kötések.

Kömény irányzata igen szilárd. A Hollandiából való behozatal egészen megszünt, sőt meglehetősen ideje onnan már jegyzések sem igen érkeznek. Ma Budapesten nagyban 320—360 koronával jegyzik ezt a cikket.

Mák már alig-alig van a piacon és az a kevés áru is, ami még hozzáférhető többnyire spekulánsok kezében van, akik ugyszólván nap-nap után hajtják fel az árat. Már 500 koronás áron létrejött kötésekről is hallottunk.

Liptói turó fogyasztása erősen föllendült. Nemesak a polgári fogyasztás vesz fel nagy mennyiségeket, hanem a katonaság is a kemény sajtok hiányában sokat fogyaszt ebből a cikkből. Egyelőre elsőkézből elsőrendű áruért 390 koronát jegyeznek a gyárak, de nagy a valószínűsége annak, hogy ezt az árat rövidesen fel fogják emelni. Budapesten a nagykereskedők 440 korona körüli áratat igényelnek a lipitai turóért.

Paprika árai rohamosan emelkedő irányzatot követnek. E héten a szegedi vásáron a nemes édes paprikának kilogrammjáért 9.50—10 koronát, a gulyáspaprikáért 7—8 koronát fizettek, míg a merkantil paprika árai 4 koronán és azon felül mozognak.



A magyar pezsgő



A magyar pezsgő megszerezte jó hírnevét. Nem volt könnyű munka ez a hírnevszerzés, mert hatalmas, régi versenytársakkal állott szemben s emellett még a közönség indolenciájával is. A közönség ugyanis egyáltalán nem bízott a magyar pezsgőkben és csak a francia gyártmányokra a Mummra, a Heidsieck-ra esküdött. De bármilyen rossz volt is a francia pezsgő, ha egyszer francia volt, akkor előtünk bizonyára izletes, jó ital számba ment. A magyar pezsgő bármilyen jó volt is különben — elbujhatott mellette.

De jött a háború, amely ellenségünké tette a franciákat és jött a német, amely elfoglalta Franciaország bortermő vidékeit. A leghíresebb pezsgő-produkáló vidékek sorra a németek kezébe kerültek, akik — hála Istennek — még manapság is tartják ezeket a helyeket. Azt hittük, hogy amikor a francia pezsgőgyárak német kézre kerültek, egyszerre megszűnik a francia pezsgők inváziója Magyarországon. Hogy kivész innen még a magja is a francia pezsgőnek. Tudtuk nagyon jól, hogy milyen drágán árusítják itt ezeket a sokszor francia kotyvalékokat és hittük,

hogy a közönségnek lesz amnyi esze, hogy most már rá fog térni a jó magyar pezsgőkre, amelyek ezenkívül sokkal olcsóbbak is, mint a francia gyártmányu pezsgők.

E helyett mit láttunk? Ha az ember elmegy bizonyos időkben a főváros mulatóhelyei előtt, hatalmas kocsik állnak ott még és még mindig nagyban szállítják oda a Mummot, a Heidsieckot és az egyéb gyártmányu francia pezsgőket. El se hinné az ember, hogy még mindig ilyen nagy raktárak vannak ezekből a pezsgőkből Magyarországon, mert hiszen így kell lenni, mert a francia pezsgők behozatala már a háboru kezdete óta meg van tiltva. Ugy kell tehát lenni, hogy nagy raktárak vannak a fővárosban, elrejtett raktárak, amelyeknek tartalma csak lassan kerül elő, hogy a meggazdagodott hadseregszállítók zsebéből kiszedjen egypár bankót.

De kérdések ötlenek ezzel kapcsolatban eszünkbe. Hol marad a magyar közönség hazafiassága, amikor a nagy veszéllyel szerzett pénzt még mindig francia árukra dobálja el és hűl marad a magyar vendéglősök és egyéb üzletemberek hazafiassága akkor, amikor eladja, felszolgálja ezeket a francia pezsgőket, amelyeknek még a magiát is régen ki kellett volna irtani az ország területéről. Azt látjuk ehelyett, hogy úgy a vendéglők, mint a mulatóhelyek itallapjain ma is ott szerepelnek még a francia pezsgők és akadnak lelketlen ügynökök, akik minden eldugott raktárt felkutatnak és drága pénzen összevásárolják ezeket a kétes értékű italokat.

A leghatározottabban oda kell tehát törekednünk, hogy a francia pezsgő végleg kiszoruljon az országból és a helyét elfoglalja a kitünő zamatú, a kitünő gyártmányu magyar pezsgő.

Italmérési-ügyek

Italmérők baja. Azok az urak, akik az országban itt-ott italméréssel foglalkoznak és akiknek eddig elég jól ment a dolguk, a mai viszonyok között sok minden bajjal kénytelenek megküzdenni, arról győződve meg, hogy az ő máskülönben jövedelmező foglalkozásuk immár nem tartozik a jobbak közé. A hért, amely rendszerint több ezer koronára rug, pontosan meg kell fizetni s az adóval sem maradhatnak adósak, mert kegyetlenül behajtják. Am, ha ez így van is, szeszt a legnagyobb nehézségek árán is bajos beszerezni, amiből az is következik, hogy nincs mit kimérni. A szeszraktárakban általában csak azok kapnak árut, akiknek nagyobb összeköttetések vannak, vagy akik értik a kijárási módját. Ha néhány ezer koronát előre beküldenek szesztért, a finomítók a leg-

jobb esetben is azt válaszolják, hogy szesz nincs és így csakis rummal vagy szilvóriummal szolgálhatnak, aminek literje hat korona negyven fillérbe kerül. Ezt persze így árban nem rendelhetik meg, mert a falvakban alig akad olyan halandó, aki ennyit megadjon érte, mert az egyik-másik mégis hozzájut, a többi mély keserűség önti el s az az óhaj érelődik meg bennük, hogy a kormány rendeletileg intézkedjék ebben az ügyben és szigorúan szabja meg, hogy az italmérők mily mennyiségre tarthatnak igényt.

Kezelésekről

A sör kezelése III

A sörvezeték tisztítása.

Hideg és a cink hatása következtében leülepedett „sör-követ“ a vezeték tisztításánál nem kell teljesen eltávolítani, mert a „sörkö“ védi a vezeték ércanyagát a sör további behatásától, a sörre pedig nem ártalmas. Természetesen azért időnként szükséges a sörkö eltávolítása, de a túlságos tisztítástól azért óvakodni kell.

A vezeték tisztítása nem csak azért ajánlatos, mert „sörkö“ lerakódások képződnek benne, hanem azért is, mert idővel a vezetékben „sör-nyálka“ is képződik. Ennek eltávolítása ott, ahol a kefével való tisztítás nem alkalmazható, legcélszerűbben szódával vagy szappan-kövel történik.

A szódát azonban nagyon óvatosan kell használni és fontos, hogy ne alkalmazunk erős és forró szódaoldatot, hanem csak 1-2 percentes langyosra melegítettet. A szódaoldatot azután néhány óráig hagyjuk a vezetékben. Ez az eljárás teljesen kielégítő, ha utána meleg és végül hideg vízzel jól kiöblítjük a vezetékét.

Egyéb, vagyis tisztítószerektől, mint aminő pl. az antiformin, montanin, vagy a hangos reklámmal díesért titkos szerek, óvakodjunk, és ilyen vegyszereket egyáltalán ne használjunk.

A szódaoldattal való tisztításnál figyelembe kell venni, hogy a szódának csak a „sör-nyálka“-t szabad feloldania a „sör-kö“-vet azonban nem szabad teljesen kitisztítania. Erősen tévednek ugyanis azok, akik azt hiszik, hogy alapos tisztítást csak úgy végeznek, ha a vezetékben egy szemernyi sörkövet sem hagynak. Vékony sörkö-rétegnek igen is maradnia kell a vezetékben, mert ezáltal a sört is, a vezetékét is megóvják a káros egymásra hatástól. Halványsárga vékony rétegben kell maradni a sörkönek a cső belső falán. Hogy ez mennyire szükséges, bizonyítja az is, hogy az erős szóda-

oldattal való kiöblítés után a sör megzavarodik a vezetékben, ami annak tudható be, hogy az erős szódaoldat teljesen lemosta a védő sörkö-réteget.

A gőzzel való tisztítás nem megfelelő. A forró gőz ugyanis megszáritja a sörnyálkát, amely azután így az öblítéskor sem távolítható el.

A gőznek szódával együtt való használatát szintén nem tanácsos.

Minden kocsmárosnak és vendéglősnek elve legyen, hogy a vezetékét maga tisztítja. A tisztításhoz szükséges mennyiségű szódaoldatot töltjük hordóba és szivattyu segítségével pumpáljuk a vezetékbe.

Sajnos bevett rossz szokás, hogy a sörvezeték tisztítását ipari tisztító vállalatokra bizzák, amelyek azután gőz és vegyszerek segítségével végzik a vezeték kimosását. Ez által azonban ritkán érjük el a szakszerű tisztítást. Vagy felületes és nem elegendő az így teljesített tisztító munka, ez a jobbik eset, vagy egyenesen ártalmas a gőzkezelés révén, amely a sörnyálkát megszáritja és megakadályozza a teljes és alapos eltávolítását. De van még egy rosszabb eshetőség is, amikor a gőzzel való tisztítás alkalmával befuvott vegyszerek olyan „alapos“ tisztítást eredményeznek, hogy a sörkö teljesen kipsztlul a vezetékben. Hogy ez mennyire ártalmas a sörre és vezetékre egyaránt, azt fölösleges megismételniünk.

Ezért nem ajánlatos, ha a gazda másra, pláne ipari tisztító vállalatra bizza.

A légnomósos vezeték.

Ha a csapolásnál és kimérésnél légnomószt alkalmazunk, a légnomósos vezeték is épp úgy ki kell tisztítani időnként, mint a sörvezetékét. Legcélszerűbb, ha a légnomósos vezeték ércből való. A gummicsövek kevésbé alkalmasak ilyen célra, többek közt azért sem, mert a belsejükben könnyen támad lerakódás. A légnomósos vezeték ugyanúgy tisztítandó, mint a másik sörvezeték; 1-2 percentes langyos szódaoldattal, azután hideg vízzel.

A sör hőmérséke.

Ivásra legjobb a 10-12 C° hőmérsékletű sör. Ily hőfok mellett őrzi meg ugyanis legjobban a sör üdítő frissességét, ize ilyenkor a legkellemebb. Már pedig tudnivaló, hogy a sör friss ize elsőrangú követelmény. Ezt az üdítő ize a sör a megfelelő (10-12 C°) hőmérsék és a szénsav-tartalom által éri el, továbbá a malátából származó és erjedés révén előálló alkatrészei által.

Természetes tehát, hogy a sört nem szabad melegen csapolni mert könnyen elveszti szénsav-tartalmát és ízetlenné válik.

Hirek

Előfizetési felhívás.

Teljesen független, minden vendéglős egyesülettől és ipartársulat támogatásától ment lapot akarunk adni a magyar vendéglős testület kezébe; olyan lapot, amely mindig bátran és kitartóan 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 tönkretegyenek.

Az Országos Vendéglős Ujság nem függ senkitől; bátran és nagy kitartással fog szaladni affelé a cél felé, amelyet maga elé tűzött. Ez a cél: békesség 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 jövőre 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.

Husjegyek és redukált étlapok Németországban. Berlinből jelentik, hogy az agglagényekre, szalmaözvegyekre és azokra, akik családi otthon hiányában a vendéglői életre vannak utalva, komoly napok köszöntenek és kénytelenek lesznek egyik-másik szokásukról lemondani. A legközelebbi napokban ugyanis az egész német birodalomban egységes szervezet fogja intézni a husellátást, husjegyeket fognak életbeléptetni és gondoskodnak arról, hogy kellő takarékossgal fogyaszssa a közönség a húst, s lehetőleg egyformán jusson belőle mindenkinek. A vendéglők étlapját egyszerűsíteni fogják, ezentul kétféle étlap lesz: ebéd- és vacsoraétlap s az ebédétlap szemben a vacsoraétlappal igen egyszerű lesz. Az ebédétlapon két leves, két előétel, két husétel és valami kevés tészta szerepel csak. Ez a dualizmus az ételekben azonban csupán válogatásra ad jogot a vendégeknek, akik mind a két levest, mind a két elő- és husételt nem fogyaszthatják el. A gyomor menetrendjének ezzel az új formájával ismét közeledni fognak a vendéglők a régi megszokott „menük”-höz, azzal a különbséggel, hogy nem lesz az egész ebédnek külön megállapított ára. Valamivel gazdagabb lesz, állítólag, az esti étlap, amelyen hideg ételeket fognak nagyobb választékban kínálni. A lapok az újítást azzal a megjegyzéssel kísérik, hogy ez csak előnyére fog

válni az ételek minőségének és nevelő hatású lesz a közönségre, amely ezekhez a rendszabályokhoz hosszú ideig, talán egészen a háború befejezéséig, kénytelen lesz alkalmazkodni.

Husjegyek Bajorországban. Münchenből jelentik A Napnak: Egész Bajorországban most folyik az összes marha-, sertés- baromfiállomány összeírása. Az összeírás április 26-ig be lesz fejezve és május 1-én életbe lépnek a husjegyek.

Tilos a husvéti tojás. A kormány 1123/1916. M. E. szám alatt rendeletet adott ki, melylyel a tyuktojásnak a husvéti ünnepek alkalmával szokásos fesése vagy hasonló kikészítése, továbbá az ily festett vagy kikészített tyuktojásnak forgalomba hozatala az ország egész területén tilos.

Megtiltották az ementhali sajt árusítását. Münchenben különös intézkedést tett az a központi árusító telep, amely München részére sajtokat szállít. Megszüntette az ementhali sajt árusítását, még pedig április 2-től 16-ig, vagyis a husvét előtti hetekben. Ennek az az oka, hogy a közeledő hushagyó napokra legyen elegendő mennyiségű ementhali sajt raktáron. A müncheniek persze nem nagyon örvendeznek az ementhali sajt-tilalomnak és még az is kevésbé vidítja fel őket, hogy majd ha itt lesz az ideje, hiánytalanul juthatnak hozzá kedvenc eledeliükhöz. Mivel a híres müncheni kolbászkák árusítása már

Regény

A komócsi vendéglő titka

írta: Szaturnusz



Tergovay Péter gróf, a kastély fiatal ura maga köré gyűjtötte a megyei zseni és mágnáskörök minden széllel bélelt, léha hajlandóságú ifját és mint minden évben, kéthetes dáridóban tombolta ki magát. Péter gróf e mulatozásai megyszerte híresek voltak és a tergovai kastélyban lejátszódtó botrányos dáridók hetekig beszéd tárgyai voltak.

A gróf mulat

— Mulat a Péter gróf! — mondogatták Tergova község derék és dolgos polgárai és hozzátették: — Szegény méltóságos asszony!

Tergovay Péter gróf nős ember volt. Hitvese, a megyei bálók hajdani ünnepeit szépsége, Bálándy Emma grófnő, viruló szép fiatal asszony, három éve élte oldalán a legszomorubb életet. Férje nemesak hogy elhanyagolta, de oly megalázóan bánt vele, hogy a szomorúság sápadtra bágyasztotta az arcát. Pedig a szép Bálándy grófnő szíve hajlandóságát követve lett a hitestársa és naiv lányálmaiban nem is sejtette, hogy a gróf elegáns és sima külseje csak tetszetős máza egy rossz indulatokkal és kegyetlen önzéssel megvert léleknek. Már házasságuk első hetében szomorúan tapasztalta, hogy férje, aki a szeretetreméltóság álarcában közeledett hozzá, milyen üres szívű ember, teljesen ellentéte annak a férfi ideálnak, amelyet magának jövőendő lélettársáról alkotott. A léha és könnyű szerelmek után futkosó gróf az idők mulásával valósággal elviselhetetlen kint okozott neki.

Durva mulatozásai, a kastélyba eső-dítt léha társaság elől bezárkózott a lakosztályába és magába fojtott bánattal könnyezte meg elrontott életét.

A kastély nagytermében harminc személyre volt terítve. Az asztalfőn mómortól piros arccal ült Tergovay Péter gróf. Harminc éves férfi, nyulánk, magas termetű. Arcára a tironyák mély barázdákat vontak és ajkai körül állandóan valami ellenszenves, gunyos vonás ült.

— Gyerekek! — dadogta billegő nyelvvel — így egy kicsit száraz a muri. Nem gondoljátok, hogy jó volna, ha egy hölgyet üdvözölhetnénk a körünkben.

— Bravó Péter, neked még vannak ötleteid! — kiáltott fel Ficzere Balázs báró, a gróf egyik barátja, aki azzal érdemelte ki tetszését, hogy egy esztendő leforgása alatt az utolsó garasig elverte az örökségét. Péter gróf eszméje általános tetszésre talált.

— De ki legyen az a hölgy, honnan vegyünk most egy hölgyet, aki

ugyis beszüntették, a sajt-tilalom csak annál kellemetlenebb, mert ugyan mivel derisék föl torkukat a jó bajorok a müncheni sörlőhöz, hogy ha már sajtot sem ehetnek a sörözgetés előtt.

Az orosz alkoholtilalom. Oroszországban ugyan alkoholtilalom van, ám azért a cár birodalmában van mit inni. Ha Pétervárott, vagy Moszkvában valaki jófajta vörösborra szomjazik, fekete kávé kér a pincértől, kissé különös hangsúlylyal és szemöldök-rángatással. A pezsgőnek, a konyaknak és a vutkinak egyaránt vannak titkos nevei. Az orosz nép szenvedélyes drámát él át most, melyben lelkiismeret és szokás állnak harcban egymással s melynek hősei és elbukott áldozatai vannak. Ezt a népet, mely azelőtt évente egy milliárd rubelt költött alkoholos italokra, egyik napról a másikra egyetlen tollvonással az ásványvizet, a tea, a limonádé és gyümölcsnedvek uralma alá helyezték. Azok a hibák, miket az orosz nép e harcában követ el, világot vetnek az oroszok lelki tulajdonságaira is. Ine, néhány statisztikai adat: Pétervár 150 gyógyszer-tárában 1915-ben oly mennyiségű tiszta spirituszt adtak el, melyből 3,200,000 üveg pálinkát birtak készíteni. A drogériák egyébiránt titokban „kölni viz” név alatt a gyanús italok egész sorát hozták forgalomba. A törvény ily megkerüléseit a gyógyíthatatlan iszákosok okozták, akik még azt a szeszt is megisszák, melyet butorpolitur gyanánt árusítanak. A munkások körében különböző titokzatos nevű italokat terjesztenek, mint

Kalia-Malia, Kansa, Bragku, Kumiska, mindmegannyian a betiltott vutki utódai. A gyógyszer-tárak segítségével, tehát egészen szépen lehet italozni Oroszországban s családok vendéglátásaikon nagyon ügyelnek, hogy asztalaikról ne hiányozzék a vutki, a bor és konyak.

A marhahus ára a hadseregben. A Külügy-Hadügy iria: A budapesti cs. és kir. katonai parancsnokság 1 kilógramm marhahus árát április 1-től kezdődőleg 5 korona 20 fillérben állapította meg; a budapesti honvéd helyőrség további intézkedésig 1 kilógramm marhahus árát 4 korona 98 fillérben állapította meg.

Közgazdaság

Szepesmegyei élelmiszer beszerzési központ mint szöv. céggel a Szepesmegye területén működő hatóságok élelmiszer központot létesítenek. Az egyes járásokban, illetőleg városokban a jegyzések összege a következő: Ólublói járás 16,700 Kiglói járás 11,700 K, késmárki járás 19,300 K, szepesváraljai járás 700 K, szepesófalui járás (régijegyzés szerint) 3200 K, szepesszombati járás (régijegyzés szerint) 13,400 K, Leibic város 5300 K, Késmárk város 47,400 K, Lőcse város 22,500 K, Igló város 47,600 K, Gölnichánya város 13,200 K, Szepesváralja város 4100 K, Poprád város 16,500 K, Szepesbela város 18,000 K, Szepesolaszi város 2000 K, Szepes vármegye 26,000 K. A lőcsei és gölnichányai járás jegyzései nem érkeztek be. Az eddigi jegyzések összege tehát 267,000 K. Az előkészítő bizottság a jegyzett összeget elegendőnek tartja s a szövetkezet alakuló közgyűlését április 12-ére tűzte ki.

gróf, jeles pajtásaim velem jöttök a grófnéért.

A társaság dörgő éljent kiáltott, Tergovay Péter pedig három barátjával mánortól ingadozó lépésekkel megindult felesége lakosztálya felé.

A grófné szobájához érve Tergovay Péter bekopogtatott az ajtón és amikor kopogására választ nem kapott, rácsapott a kilinésre. Az ajtó zárva volt. A gróf arcára a harag pirossága szökött és magából kikelten kiáltotta:

— Emma nyiss ajtót, mert különben ajtóstul török be hozzád.

— Péter, — hangzott belülről a grófné izgalomtól reszkető hangja, ha betörsz hozzám, egy halottat találász.

Tergovay gróf habozás nélkül neki-vetette vállait az ajtónak. Ebben a pillanatban két izmos kéz súlyosodott a vállára és egy nagy erejű lökés ellődította az ajtótól.

— Gróf ur, Ön az eszét vesztette! — dörögte felé egy hang, Baranyó Jánosnak, a kastély szakácsának hangja. (Folyt. köv.)

A szerkesztő postája

Vasuti vendéglős. Levelét megkaptuk és köszönjük szíves figyelmzettetését. Mi most szerezzük be az erre vonatkozó adatokat és mihelyt azoknak birtokában leszünk, megkezdjük a bajok orvoslását. Természetesen azonban, hogy előbb illetékes helyen eljárunk. De ha utunk nem vezetne célhoz, úgy nyilvánosságra hozzuk a dolgot. Addig legyen türelemmel.

Sch. L. Petrozsény. Szíves agitációját, valamint a beküldött előfizetést köszönjük. A kívánt helyre mutatóvényszámot küldtünk.

Temesvári előfizető. Azt a bizonyos ürdövendéglőt nem ajánljuk átvételre. Ne is pályázzon rá, mert a mai viszonyok között oda vendég egyáltalán nem jut. Már két éve keresnek hérlőt, de eddig senki sem akadt. Az elmúlt két évben különben bért sem követelt a tulajdonos.

K. I. Kolozsvár. A levelében azt írja, hogy tudunk-e már szakkérdésekben válaszolni. Értesítjük Önt, hogy mi nem vagyunk újoncok az újság csinálás terén. Mi rég kipróbált erők vagyunk és bátran fordulhatnak előfizetőink mindennemű szakkérdésekben hozzánk. Szívesen válaszolunk az Ön kérdésére a következőkben: 1842-ből származó harmincad hivatali utasítás szerint a feljelentő pénzügyőri közegnek a kiszabott büntetési összegből 83 százalék jár vagyis ha Önt 100 koronára büntették, ebből 83 korona a feljelentő pénzügyőri közegé, most már érti a dolgot, felebbezze meg az ügyet.

Vendéglős Pécs. Mutatóvényszámot csak nos későn érkezett. — Az Ön ügyét már kedvezőtlenül intézték el.

Aradi vendéglő alkalmazott. A vöröske-reszt tudósító irodához ez idő szerint nem érkezett be jelentés.

K. I. Mutatóvényszám címére ment.

Vendéglős Pécs. Mutatóvényszámot csak egyszer küldünk. Az előfizetési összeget oly alacsonyra szabtuk — egész évre 6 korona — hogy mindenkinek módjában legyen annak beküldése.

Nyílt-tér

IPARSÓ

fagyalt, jegeskáv, hidegkészítmények előállításánál a jég szóására, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdézősködésekre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérigynöksége

Iparsó osztály:

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

Felelős szerkesztő és kiadó:

Böhm Ármin.

mélto arra, hogy disze legyen a társaságnak — sürgették a gróft a kérdések.

— Már van is! — jelentette ki Tergovay gróf és arcát gonosz mosoly derítette fel.

— Ahá, te meglepetést tartogatsz a számunkra! — örvendeztek a barátai. — Finom gyerek vagy Péter!

— Ohajtjátok tudni, hogy kicsoda? — folytatta Péter gróf.

— Ohajtjuk-e? Égünk a kíváncsiságtól és a vágytól, tehát ki vele.

— Nos, az a hölgy, akit a mulattatótokra kiszemeltem — *a feleségem.*

— Charmant! Entziükend! Meseötlet! Cigány tust! A felesége — nagyszerű! Áldozatkész barát! — röpködtek a hangos zürzavarban a zagyva felkiáltások.

Tergovay Péter gróf a mellén keresztbe font karokkal szótlánul élvezte szavai hatását, azután az örömszaj csillapultával felállt és így szólt.

— Most pedig Ficzer Balázs gróf, Timóthy János báró és Ugar István



Szent István

ORSZÁGOS VENDEGLŐS UJSÁG

Apró hirdetési
árak: Egy szó
20 fillér, vas-
tagabb betűből
30 fillér.

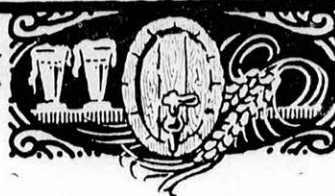
E rovatban kö-
zölt hirdetése-
ket előfizetőink
díjtalanul kap-
ják.

Apró hirdetési
árak: Egy szó
20 fillér, vas-
tagabb betűből
30 fillér.

E rovatban kö-
zölt hirdetése-
ket előfizetőink
díjtalanul kap-
ják.



APRÓHIRDETÉSI ROVATA



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

SPENÓT, sóska, fejes saláta, kelkáposzta, sárgarépa új hagyma öt kiló 4 korona. Sugár Mór Szeged.

HENTESÁRUK száraz kolbász 5.20 korona, füstölt kolbász 5.— korona, elsőrendű garantált árut szállít postacsomagokban is. Házi hentesáru-gyár. Guttman, Budapest, Baross-utca 127. és Szeszgyár-utca 3.

HARMINC hektó bor jutányos árban eladó. Vendéglő, Zsigmond-utca 4.

HATEZER söröspalack dugós azonnal eladó 0.55 nagyságu. Cim a kiadóhivatalban.

HÁZILAG tisztán készült valódi szilvalekvárt, ugyszintén vegyes gyümölcslekvárt 2.60, héjjas mandulát 1.40, sóska 1.00, spenótot 80 fillérért szállítja kilóját Rusznyákné Gyöngyös.

DUGHAGYMA 4 korona makói vereshagyma 60 fillér kilója. Messzó Pécs, Indóház 23.

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

GOMBA I. rendű rózsza és fehér pesze jutányos árban szállít Drozdovszky Géza Gyöngyös.

TARHONYÁT ajánlok 105 koronáért, nulás lisztből 125 koronáért, tojásost 5 kilógrammos postacsomagokban 10 koronáért. Szabó Pál Mezőkövesd.

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

ELSŐRENDÜ házilag készült szilvaiz 2.50 korona, dió 1.80, petrezselyem, répa —.40, spenót —.80, vöröshagyma —.80, dughagyma 6.50. Czeisler Adolf Gyöngyös

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

GYÜMÖLCSIZ prima minőség, svájci gyártmány, bruttó 25 kilós bádoggal vedrekben, á kg. 1.60 koronáért ab Nagymaros szállít Lázár József Nagymaros, Hontmegye

BARACKPÁLINKA 1911. évi kisüsti négy hektó eladó, kevesebb mennyiségben is. Hideg Pál Kecskemét.

Jose Gallart Girbal

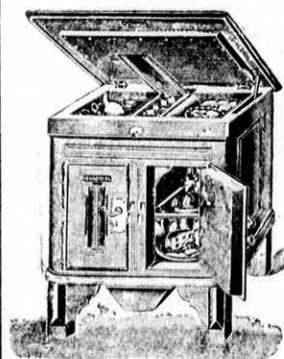
parafadugó és koronadugó gyára Budapest, I., Budafoki út 23.

Különlegessége:

valódi katalonai- (Spanyolország) fából
eredő pezsgő, bor, ásványviz és likőr

Koronadugók csakis ragasztott
parafabetéttel

parafadugókban



Árjegyzék ingyen.

A Borászati és pincegaz-
dasági kiállításon arany-
éremmel lett kitüntetve!

A m. kir.
szabalm.

Hennefeld-féle jégszekrények és sörkimérő- készülékek

Budapest, Gróf Zichy Jenő-utca 5. szám
(Váci-körút mellett.) Alapítatóit 1885.

szénsavval vagy légnomással.
Jelentékeny jégmegtakarítás!

Telefon 114-29.

Sör- és borkimérőpultok, kimérőcsapok, vezetékek s az összes szerelvé-
nyek. Az eddig létező jégszekrények, csaposak cinbádoggal vannak burkolva,
rozsdásodnak, oxidálódnak, piszkolódnak, mindig javításnak vannak ki-
téve, 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

