

VENDEGLŐS: UJSÁG



MAGYARORSZAGI VENDEGLŐSŐK
 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
TÁP **SÖR**

EXCELSIOR Tápsör

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT.
 BUDAPEST-KÖBÁNYA

LÉGIÓBB A
 VILÁGON!

DREHER ANTAL
 SERFŐZDEI RT.

BUDAPEST-
 KÖBÁNYA

Az 1900. évi párisi világiállításon
collective a legnagyobb eredmél
kítüntetést nyert. Fennáll 1854 óta



Állami nagy aranyérem 1906-ban
Dísz-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, pilsent 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**
Erzsébeifalvai 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, GUMMITÖMLŐK, BORSZIVATTYUK, PARAFADUGÓK, CIMKÉK, ÖNKUPAKOK, 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 bir; a nagy étteremben esténként magas színvonalu hangverseny.

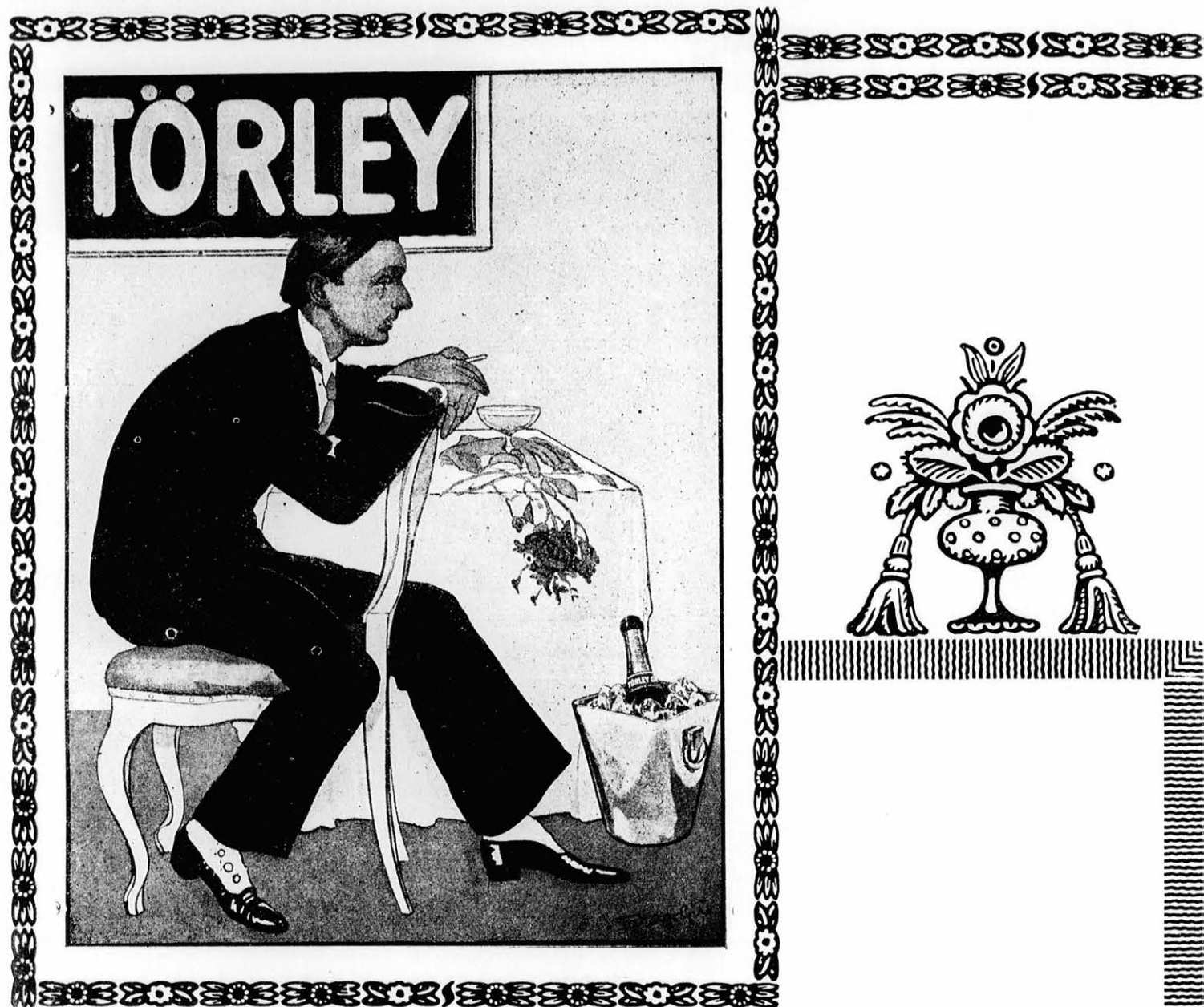
Teljes elsőrendű penzió.

Szobák 5 koronától,

150 szoba.

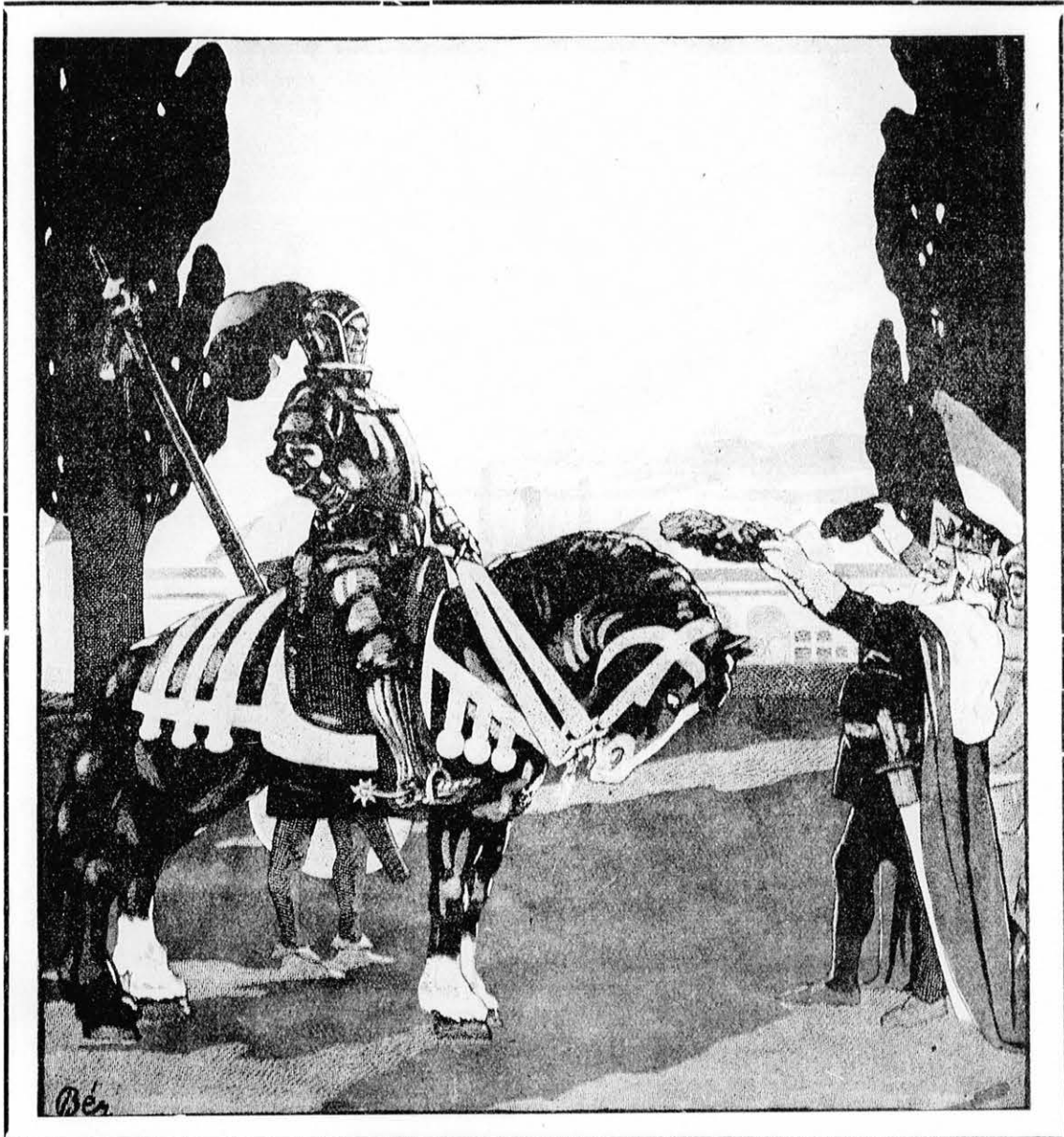
Vendéglős kartársaknak kedvezmény.

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

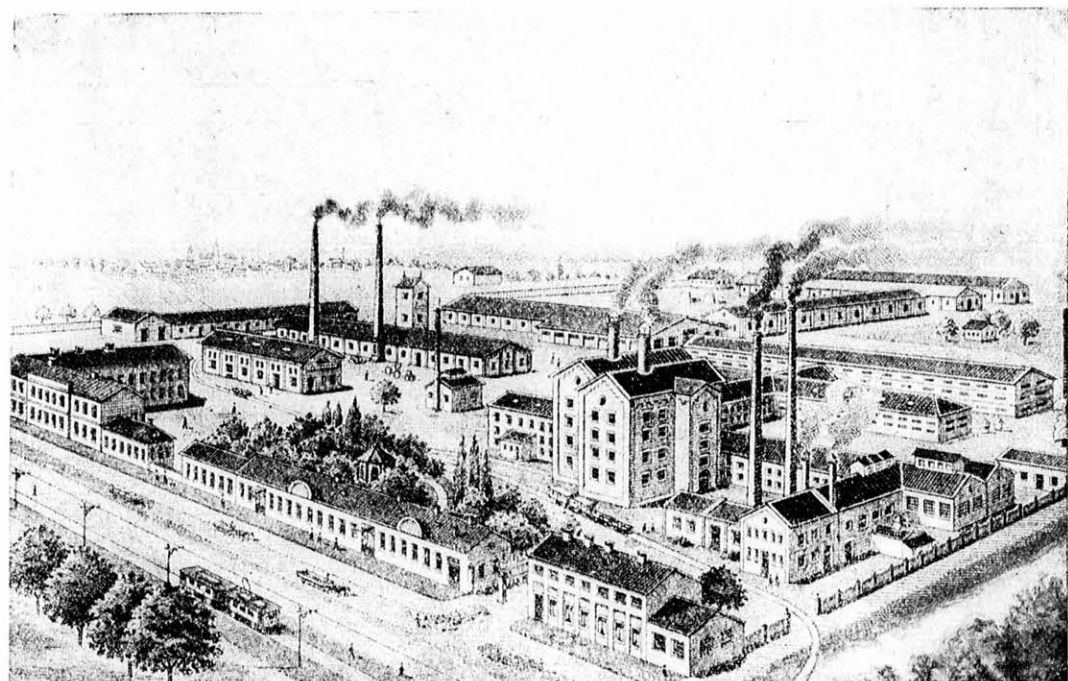
Részvénytársaság



Alapítási év
/ / 1868 / /

Különlegesség:

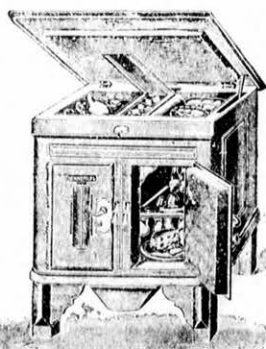
Dupla
maláta
Corvinsör



CIFKA JÓZSEF

Pincegazdászati cikkek szaküzlete
Az összes vendéglősipari szak-
cikkek raktára. / Telefon 28-92.

Budapest, V.,
Vilmos császár ut-48



Árjegyzék ingyen.

A Borászati és pincegazdászati kiállításon aranyéremmel lett kifizetve!

A m. kir. szabalm.

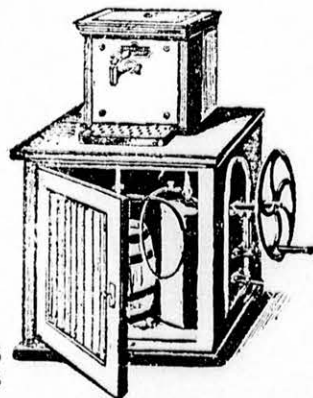
Hennefeld-féle jégsekrények és sörkimérőkészülékek

szénsavval vagy légnnyomással. Jelentékeny jégmegtakarítás!

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

Telefon 114-29.

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



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 vasuti vendéglősökről

Budapest, 1916 május



Békeidőben is gyakran elhangzik ajkunkról a dieséret, hogy ezen, vagy azon a vasuti állomáson olyan kitünő ebédet ettünk ennél vagy annál a vendéglősnél, amely ritkítja a páriját. Azt is tapasztaltuk már, hogy egyes állomásokon olyan kitünő bort mérnek, hogy szinte csodáiára járnak az utasok. Persze, újlag hangsúlyozzuk, hogy békeidőkről beszélünk, mert a mai idők és a mai viszonyok igazán nem alkalmasak arra, hogy összehasonlításokat tegyünk. A mai idők csak arra valók, hogy együtt küzdjünk át, ezeket a vérzivataros időket s eszünk ágába se jusson, hogy szidjuk egymást — a vendéglősök és a közönség.

Mégis meg kell állani a vasuti vendéglősök díszes és tiszteletre méltó csoportja előtt. Hiszen tudjuk nagyon jól, hogy nekik jutott a legnagyobb, a legkomolyabb és a legnehezebb feladat ezekben a különben is nehéz időkben. Nekik kellett élelmezni nemcsak az átvonuló katonaságot, amikor maguk is legnagyobb bajokkal küzdöttek, de nekik kellett ellátni az utazó közönséget is, amely még a háboru legnagyobb viharaiban sem maradt otthon, vagy esetleg nem maradhatott otthon.

A népvándorlás korszakát éltük át újra ezek alatt a hosszú hónapok alatt, amióta a nagy világháboru tart. Ez volt az igazi népvándorlási korszak, mert hiszen egyes vidékekről oly tömegesen mentek az emberek, hol dél, hol észak felé, mint a régi nép-

vándorlás korában sohasem. Igaz, hogy akkor lóháton, ökrösszekéren, vagy gyalog kerestek új hazát: ma pedig vonaton. Hogy nem gyorsvonaton, annak sem ők voltak az okai, hanem azok a kényszerítő körülmények, amelyek lehetetlenné tették a gyorsvonatok közlekedését.

De a nehéz viszonyok között is mindig résen voltak a vasuti vendéglősök és — amennyire csak lehetett — igyekeztek enyhíteni úgy a kényszerűségből, mint az egyébként utazásra szoruló közönség nyomorán. Igyekeztek segíteni, mert hiszen a vasuti vendéglősök díszes testülete hamarosan belátta, hogy neki is vannak kötelességei, amelyek elkerülhetlenné teszik, hogy a vagy így, vagy úgy rászoruló közönséget támogassa.

Ma már bizonyos tekintetekben könnyebbek is az idők, meg a gyakorlatunk is nagyobb lett s ami eleinte sok nehézséggel járt, az ma már megszokott dolog lett. Utazik ma a közönség mindenfelé, amerre csak teheti és minden utas el van ragadtatva a vasuti vendéglősök által, látva azokat a nehézségeket, amelyekkel ők megküzdeni kénytelenek. Mert a vasuti vendéglőket többször nemcsak a nagy tömegekben átutazó különféle katonák rohanják meg, hanem maga az utazó közönség is, amely szintén nincs mindig abban a helyzetben, hogy élelmiszert és italt vihessen magával.

A mi vasuti vendéglőseink ezt a próbát is fényesen kiállították. Pedig — hogy az igazat bevalljuk — rettenetesen nehéz helyzetben voltak. Elsősorban küzdeniök kellett az áruhiánnyal, azután pedig a személyzet hiányával. Majdnem minden emberre szükség volt az idők folyamán, akik a vasuti vendéglőkben dolgoztak és

bizony nagyon sok vasuti vendéglő személyzet nélkül maradt. De a vasuti vendéglősök ekkor sem vesztették el lábuk alól a talajt és szilárd elhatározással dogoztak tovább, abban a hitben és meggyőződésben, hogy fáradtságuk nem lesz hiábavaló, mert hiszen — amikor a katonaságot és a polgárságot egyaránt kiszolgálják, nem tesznek a hazának rossz szolgálatot.

Ma már mégis valamivel rendezettebbek a viszonyok a vasuti közlekedés terén, mint régebben voltak, amikor még páncélvonatok közlekedtek egyes felvidéki vármegyéinkben, hogy betörjenek az ellenség közé és ott pusztítást vigyenek végbe. Ma egész másak a viszonyok, mint akkor voltak, de a vasuti vendéglősök helyzete még ma sem könnyebb. A vasuti vendéglősök étlapárait ma is az Államvasutak igazgatósága állapítja meg s a vasuti vendéglős, aki ezt nem respektálja, elveszti kenyereit.

Pedig bizony a vasuti vendéglősök ma éppen olyan rossz helyzetben vannak, mint a többi vendéglősök. Az étel éppen annyiba kerül nekik, mint a rendes vendéglősöknek; itallhoz pedig sokszor vagy éppen nem, vagy csak esekély mértékben juthatnak a szállítási nehézségek folytán.

Hogy a vasuti vendéglősök ilyen körülmények között mégis urai maradhattak a helyzetnek, abban nagy része van annak az energiának, annak az ellentálló képességnek, amellyel ez a tiszteletreméltó testület mindig dícselkedhetett s amelynek legnagyobb tanujelét, fényes bizonyosságát éppen ezek alatt a nehéz idők alatt adta.

Megmutatta, hogy a helyzet magaslatán áll, megmutatta, hogy le tudja győzni még a legnagyobb aka-

dályokat is s ezért kell előtte kalapot emelni. Az a testület, amely ilyen nehéz időkben is hiven és becsületesen tudta és akarta teljesíteni kötelességét, megérdemli, hogy az elkövetkező jobb időkben is gondoskodjunk felőle.

Vendéglős-ipar

A „rohadt pörkölt“-höz címzett méregkeverő



Glück Frigyes ur és a többiek: a budapesti és az Országos Vendéglős Egyesület elnökei és vezetői, akik irányították és most is irányítják a budapesti és az országban létező vendéglősöket s akik időnként kongresszusokat tartanak, hol Budapesten, hol Kassán, vagy Marosvásárhelyen, ahol főispánok és polgármesterek díszes szónoklatokban ünneplik Önöket, Önöknek szól ez a „Rohadt pörkölt“-höz címzett méregkeverő féle elnevezés. A „Rohadt pörkölt“ az Önök művészete és a méregkeverés az Önök mestersége.

Glück Frigyes ur és a többiek, akik nem harcolnak a lövészárkokban, vérüket ontva a hazáért, Önök, akik idehaza kényelmesen, mondhatnánk gazdagon élnek, Önök eltűrhetik azt, hogy a harc téren becsületesen küzdő és vérüket a hazáért feláldozó vendéglősöket „Rohadt pörkölt“-höz címzett méregkeverőknek merje nevezni egy „Zsolt“-nak címzett ur, ha mindjárt régi újságíró is és ha mindjárt a nagyon is elterjedt Pesti Hírlap-ban folytatja is a szerény és mindenkor igazságos Tóth Béla örökét!

Glück Frigyes ur és a többiek, akik mindig és mindenkor azt hirdették, hogy a magyar vendéglősök csak akkor boldogulhatnak, hogyha Önök irányítják az ő működésüket és akik közgyűléseken, három esztendőben szokásos kongresszusokon mindig azt hangoztatták — még a külföldről idecsábított vendéglősök előtt is, hogy Önök ennek a tisztas iparnak a zászlóvivői és hangzatos szónoklatokban ünnepeltették magukat: most ez alkalommal nem pirulnak el? Nem pirulnak el azért, hogy az Önök személynében, az Önök nagy üzletében

valaki megsértette a becsületesen iparkodó magyar vendéglősök öszszességét?

Mert hiszen a „Rohadt pörkölt“-höz címzett *budapesti* méregkeverő cím — ezt bátran mondhatjuk — lesiklik minden budapesti és vidéki vendéglősről, aki a mai nehéz időkben és becsületesen szolgálja ki étellel és itallal vevőkörét, de a cikk minden éle Önökre vonatkozik. Mert hiszen az a bizonyos „Zsolt“, akit nevén is tudnánk nevezni, azt veti az Önök szemére, hogy három pincérrel szolgáltatják ki a vendéget, holott Párisban a Véfournál s a Café Anglais-ban hozhat egy pincér ételt is, italt is és átveheti a pénzt is.

Hát tisztelt „Rohadt pörkölt“-höz címzett méregkeverő urak, akik eddig olyan nagy és buzgó hivei voltak „Zsolt“ ur *Esti level*-ének, tudják-e, hogy mi mindezeknek az oka? Mi megmagyarázzuk egyszerűen és nyíltan: a „Zsolt“ ur és a többi Zsoltok türelmetlensége. A párisi Béfournál és Café Anglais-ban művelt urak ülnek, vagy ültek legalább is a háboru kezdetéig, de nálunk sem a vendéglőről sem a kávéházakról nem mondhatjuk el azt. Maga „Zsolt“ ur is idegesen kiabál, sőt szinte rettenetesen veszekszik is, ha már az ajtóban nem kapja le egy ember az ő kabátját, a másik — mig kényelmesen letelepszik — nem kérdi meg tőle, hogy mit parancsol inni és harmadik nem kérdezi meg tőle — de abban a pillanatban, hogy akár délben, akár este, mit parancsol vacsorára. De még ez sem minden. A „Zsolt“ ur, vagy mondjuk, a Zsolt-ok, a párisi Véfournál, vagy a Café Anglais-ben egyszerre megrendelnek mindent, amit elfogyasztani óhajtanak, idehaza azonban — mert ezt így hozza magával a magyar becsület — idegesen lármáznak és örülten kiabálnak, ha a három pincér nem ugrál úgy az általuk kifeszített dróton, ahogy ők akarják.

De tovább megy „Zsolt“ ur az ő *Esti level*-ében. Azt veti szemére a jámbor budapesti és magyar vendéglősöknek, hogy nekik ősi panaszkodunk az, hogy az ételekre ráfizetnek és csak az italon van némi nyereség. Azt is ajánlja, hogy a vendéglősök ne csináljanak hosszú étlapot és szorítsák meg a vendégek válogató mániáját. Mindez szép és dicséretreméltó szándék az igen tisztelt és általunk is nagyrabecsült „Zsolt“ ur-

tól, de meg vagyunk arról győződve, hogy ő csinálná a legnagyobb lármát a „Rohadt pörkölt“-höz címzett legelőkelőbb méregkeverő helyen is, ha neki — becsületes ősmagyar szokás szerint — egyféle levest, hust és esetleg tésztát szolgáltatnának fel.

Abban az egy dologban tökéletesen igazat adunk „Zsolt“ urnak, hogy a háborus vendéglőben fölösleges a sok huspazarlás; de azt mondja emellett, hogy a mi vendéglőinkben fözelék-takarékosság dul. Az igen tiszteletreméltó „Zsolt“ ur azonban elfeledi azt, hogy nálunk ma a főzéknak az ára csaknem egyenrangú a huséval és ha a vendéglős tisztességesen ki akarja szolgálni a vendégeit, akkor a fözelék csak csekély perccel kerül kevesebbe a husnál.

Mindez azonban mellékes dolog, mert ezek a „Zsolt“ ur által hirdetett jó anácsok ráillenek ma ugy a Panonniára, mint a Dunapalotára, a Hungáriára, vagy az Angol királynőre. Itt is, ott is éppen ugy küzdenek ma az ételek tekintetében, mint a legutolsó budapesti vendéglőkben, vagy kis kocsmaiban.

De hát „Zsolt“ ur nem is ezeket a kis kocsmákat nevezte el a „Rohadt pörkölt“-höz címzett méregkeverő helyeknek, hanem a mindenemű és rangú vendéglőket, kezdve az Astoriától, vagy a Hungáriától le az utolsó kocsmáig.

Glück Frigyes ur és a többiek, akik vezették és vezetni fogják egyideig a magyar vendéglősipart; ezt a szégyent, hogy ugy mondjuk, ezt a gyalázatot ne engedjék magukon száradni, még ha a Pesti Hírlap-ban Zsolt ur is konstatálja rólunk; mert — bizony Isten — ezért a vádért Önök a felelősek. A „Rohadt pörkölt“-höz címzett budapesti méregkeverő ház Önökön szárad, ha azonnal és az egész budapesti vendéglősipar nevében nem tiltakoznak — kellő formában — ellene.

Önöknek ehez meg van a joguk és az okot megadta hozzá a „Zsolt“ ur, aki illetéktelenül bántotta a magyar vendéglősöket. Gondolják meg Önök, hogy a magyar vendéglősök becsületéről van szó, akiknek nagyrésze a a harc téren küzd a hazáért és nem *Esti level*-eket ír, hanem történelmet csinál. Ilyenkor kell Önöknek harckelni a „Zsolt“ urak ellen, akik kényelmes otthonukból nézik a háborut.

Az Önök kötelessége, hogy cselekedjenek!

A·sör

Betét nélkül ne adjunk palackot



z a nagy háboru mindent megváltoztatott. Megváltoztatta az emberek gondolkodásmódját pláne azokét, akik itthon maradtak. Akik a lövészárkokban teljesítik szent és hazafias kötelességüket, azokról nem is szabad beszélni, mert ők életüket és vérüket ontják ennek a sokat szenvedett hazának a szabadságáért, a megoltalmazásáért.

A nagy háboru megváltoztatta gondolkodásmódunkat; ugyannyira, hogy olyan dolgoktól nem idegenkedünk már, amelyek eddig szinte halálos ellenségeink voltak. El se tudtuk eddig azt képzelní, hogy a palack után betétet szedjenek, hogy megvegyék annak az üvegnek árát, amelyet a fűszerestől, vagy a vendéglóstól kapunk. Az ugynevezett ásványvizeknél már némileg hozzászoktattak ugyan bennünket mindezekhez a kellemetlenségekhez; azonban sehogysem tudtunk bele-törődni abba a gondolatba, hogy az a palack, amelyet nekünk adnak; tulajdonképpen nem a mi jogos tulajdonunk.

Most kapjuk a hírt, hogy erre a dologra a budapesti sörgyárak és sörnagykereskedők is rá fogják kényszeríteni az ő vevőkörüket. A palack amelyet drága pénzen csináltattak — mint most kiderült — szent és elidegeníthetetlen magántulajdon. Ha eddig nem is volt az, most már az lesz. Az erdélyi sörgyárosok ezt az igazságot már régen kimondták, a palackbetétrendszerrel együtt és azt kérdezzük most mi, hogy ami az erdélyieknek sikerült, miért ne sikerülhetne nekünk is? A fűszeres, a szatócs betétet szed minden üvege után; csupán a sörs-üveg volna tehát az a bitang jószág, amely után nem kell betétet szedni?

Még nincs meg az egységes betétrendszer; legalább ebben a pillanatban nincs. Ma még szabadon lehet garázdálkodni az üvegekkel, mert hiszen tulajdonképpen senki se kéri tőlünk számon azt, hogy hány palack van nálunk. A végső leszámolásnál azonban ki fog tünni az a szo-

moru körülmény, hogy mi, akik eddig azt hittük, hogy egyáltalán nem tartozunk a palack árával a sörgyárosnak, vagy a sörnagykereskedőnek tulajdonképpen rengeteg összeggel adósai vagyunk. Akár elhiszik nekünk ezt a mi viszontelárúsítóink, akármeg; nemsokára erre a szomorú valóra fognak ébredni.

Ne vegyük tehát rossz néven tőlünk a mi igen tisztelt előfizetőink és olvasóink, ha figyelmeztetjük őket, hogy hallgassanak reánk. A mi tanácsaink — amelyek eddig is mindig jó akaratból fakadtak, most is ezen az alapon nyugodnak. Szokjanak hozzá a mi igen tisztelt vendéglős uraink a betétrendszerhez és — ami a fő kötelességük — szoktassák hozzá ehhez a rendszerhez a közönséget is. Ha a szénsavval telített — ugynevezett ásványvizeket betéttel együtt meg tudják venni a viszontelárúsítók, úgy a jóminőségű sörrel sem tehetnek kivételt.

A legtöbb vendéglős nem tudja azt, hogy azzal a palackkal, amelyet nem ad vissza, meg lesz terhelve. Ezeknek a palackoknak az árát nagyon is busásan meg fogják fizetni a végső leszámoláskor.

Azért kell egy kissé vigyáznunk és nem hat fillér betétet szednünk már most a sörsopalackok után, hanem hozzá kell szoktatnunk a közönséget, hogy a vendéglőkben eladott palack nem bitang jószág többé, hanem törvényes tulajdon, amelynek elidegenítéséhez többé nincs senkinek joga.

A·bor

A borpiac. Fehérborban a készletek már erősen megesappantak, de a kereslet is most kissé alábbhagyott. Az árak 120—130 korona között ingadoznak, de akadnak termelők, akik boruktól 140 koronán alul nem akarnak megválni. Ha a hadügyminiszterium rá fogja magát szánni, hogy a mai piaci helyzetnek megfelelő árak mellett fedezze továbbra szükségletét, amivel elvégre kénytelen lesz, mert hiszen az árutulajdonosok, főleg pedig a termelők, az olesó áron nem adják, az üzlet előreláthatólag meg fog élnkülni. Vörösborban lehetőleg még kisebbek a készletek és azokért aránylag még magasabb árakat igényelnek. Verscen 9%-os áruért 140 koronát és azonfelül, Gyöngyösön 8—9¹/₂%-osért 140—150 koronát kérnek a termelők.

Ásványvizekről

A fővárosi ásványvizekről



árkus Jenő fővárosi tanácsnok üdvös és merész eszmét pendített meg; azt tudnivalik, hogy a fővárosi ásványvizet palackozza és úgy hozza forgalomba. Előre is kijelentjük, hogy ezt az elhatározást a magyar vendéglősipar örömmel üdvözli; mert ezeknek a gyógyhatású vizeknek palackozására igazán nagy szükség van.

Régi dolog, hogy egyetlen világ város sem dicsekedhetik annyi gyógyhatású forrással, mint a mi székesfővárosunk, a gyönyörű Budapest. Hiszen, ha ezek a források nem itt nálunk lennének, hanem Európa valamelyik nagy fővárosában, bizonyára valóságos fürdővárost csinált volna már belőle a számítás, a jogos önbizalom. Nálunk — az istenáldotta Budapesten — csak most kezdik ezt belátni, holott a főváros ezen a réven már régen nagy jóvedelmekre tehetett volna szert.

Nagyon helyes és feltétlenül méltánylandó, hogy a budapesti ásványvizeket ki akarják használni, de semmiesetre se felejtjük azt el, hogy ezek az ásványvizek gyógyhatásuk és így teljesen felesleges azoknak szénsavval való telítése, mert ez az eljárás nagyon sokat vonna le az értékükből.

Tudvalévő dolog, hogy a jól ismert *Hungária* lithiatartalmu vizet egy időben ezer és ezer üvegszámra küldte ki a Vöröskereszt a harcvoalban álló katonaság részére és bár különféle üvegekbe, nem szakszerűen töltötték is, mégis kitünően bevált. Hátha még ennek a víznek a kezelése szakszerű lett volna, ha rendes palackokba töltik és jól dugaszolják, milyen nagyszerű eredményt lehetett volna vele elérni.

Ez a víz ugyanis, amelyről kitünő orvosprofesszorok is nagy elismeréssel nyilatkoztak, bátran felveheti a versenyt az összes lithiumtartalmu vizekkel. Épen oly gyógyhatása van, mint bármely más hazai lithiumtartalmu víznek és semmi sem állja az útját annak, hogy az egész világon elter-

MATTONI-FELE
GISSHÜBLER
természetes
égyvényes
SAVANYÚVIZ.

Legjobb asztali és üdítő ital.

Kítünő hatásának bizonyult kőhőgésnél,
gégebajoknál, gyomor- és hólyaghururnál.

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

jedjen. Természetesen nem a mostani zavaros időkről beszélünk, hanem az elkövetkezendő békés évtizedekről, amikor módjában lesz a székesfővárosnak az, hogy ezt a vizet elterjessze. Mindenesetre fontos azonban, hogy ez a víz különböző nagyságu üvegekben — mondjuk három decis, félliteres palackokban — olesó áron kerüljön forgalomba.

A székesfővárosnak az a szándéka, hogy többi vizeit szénsavval telíti. Már jó előre figyelmeztetjük a vezető köröket, hogy ettől a szándéktól álljanak el, mert a jelenlegi — szénsavval telített — vizeknek is alig van már valami létjogosultságuk, sőt egész vállalkozásuk csaknem csődöt mondott. Az ugynevezett *Artesia* víz bérletése, amelynek külön szódavizgyára is van, a következőket jelenti 1915. évi mérlegében:

420.000 korona alaptőke mellett

az 1915. évi tiszta nyereség 361 korona
az 1914. évi nyereség volt 1303 korona

Ezekből az adatokból nagyon sokat okulhat a székesfőváros, mert nyilvánvalóan mutatjuk, hogy a szénsavval telített — ugynevezett ásványvíz — lejárta magát. De ott van ezenfelül a *Csillaghegyi* szénsavas víz is, amely már számtalanszor cserélt gazdát, mert eddig sehogyszem tudott boldogulni. Ugyanígy járt a Szent-margitszigeti kutvállalat is — kivévn, mikor a Közmunkák tanácsa a saját kezelésében tartotta. Ez a vállalat is falyton nehézségekkel küzd. A Kristály kutvállatról egyáltalán nem beszélünk.

Azt azonban naponta látjuk, hogy mennyi gyomorhajos ember vándorol ki a Széchenyi (Artésia) forráshoz, hogy ott gyomorhaján segítsen. Mindenki emlékezhetik rá, hogy amikor a forrást egyszer néhány napra elzárták, majdnem valóságos forrongás ütött ki. A közönség egyszerűen tiltakozott ez ellen az eljárás ellen, pedig akkor igazán csak arról volt szó, hogy a forrást technikai okok miatt rövid időre elzárják.

Ez a körülmény mutatja legjobban, hogy azt a vizet természetes állapotban kell forgalomba hozni, mert így a legjobb és így szokta meg a közönség. A gyógyhatása is akkor mutatkozik legjobban. Az egy cseppet sem határoz, hogy a víz kénes. Ezt meg fogja szokni a közönség, éppen úgy, mint megszokta más kénfartalmu vizeknél. A földolog ebben a tekintetben is a gyógyhatás, nem pe-

dig az, hogy a víz értékét — különböző szénsavak révén — egyszerűen elvegyük.

Melegen ajánljuk, hogy ha a főváros mindenáron szénsavval akarja telíteni valamelyik vizét, válassza ki erre a célra valamelyik budai forrásvizét, de a Hungária és a Széchenyi forrásnak hagyjon békét. Ezek a vizek mint gyógyvizek hozhatók forgalomba, nem pedig a szénsavval telített vizek mintájára, mint ídítívizek. Az artézi víz különben már hőfokánál fogva sem alkalmas a szénsavval való telítésre, mert így teljesen elveszti az értékét.

De — és ezt újlag hangsúlyozzuk — a fő a víz kezelése és a dugaszolás. Az eddigi eljárással, amely ugynevezett patent-dugókat használt ezeknek a vizeknek elzárására, gyökeresen szakítani kell. A legalkalmasabbnak mutatkozik erre a célra ez időszerint a koronadugó. Ezzel kell ellátni az eljövendő fővárosi palackokat és akkor — hiszszük — senkinek sem lesz kifogása a víz ellen, amelyből — ezt előre is jelezzük — nagy hasznot remélhet Budapest székesfővárosa.

♦♦♦♦

A Mattoni Giesshübl. Ha valakinek ásványvíz kell, csak magyar ásványvizet adjunk és ajánljunk. Ezt mondja egyik laptársunk, amely különös ellenszenvvel viseltetik a Mattoni-féle Giesshübl ellen. Kifejtettük már egyszer, hogy a Mattoni Giesshübl nálunk már polgárjogot nyert. A forrás nincs nálunk — az igaz, — de tisztas kereskedelme évtizedek óta szinte ide gyökeredzett és éppen így részt vesz a közterhek viselésében, mint bármely más ásványvízvállalatunk. Az egész kereskedelem és annak szelleme is teljesen magyar ott. Magunk is harcot folytatunk az idegen ásványvizek beözönlése ellen; különösen akkor, ha látjuk, hogy a magyar ásványvizeket a külföldön ellenszenvvel fogadják. Ezt azonban eddig még nem tapasztaltuk, sőt konstatáljuk, hogy ásványvizeink és keserűvizeink mindenfelé nagy sikereket értek el. Fölösleges tehát akkor bántanunk az itt letelepedett Mattoni Giesshüblt. Ennek igazán nincs semmi értelme és jelentősége.

♦♦♦♦

Élelmiszerekről

A fogyasztási cikkek árai. A székesfővárosi tanács rendeletéből a vásárcsarnokok 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.	66
Vöröshagyma, makói és erfurti	1 kg.	89
Káposzta, fejes	1 kg.	80
Burgonya, rózsa, sárga, kifli hópehely, Magnum bonum	1kg.	20
Burgonya, fehér, kék, Woltmann	1 kg.	18
Retek, kiesiny	1 drb.	2—8
Retek, nagy	1 drb.	8—12
Torma, nürnbergi, elsőrendű	10 dkg.	20
Torma, hazai, kicsi, erős		6
Savanyított káposzta	1 kg.	70
Savanyított fehér répa	1 kg.	52
Alma, apró kevert	1 kg.	60—80
Alma, válogatott	1 kg.	90—130
Alma, kiváló minőségű, különl.		170—210
Dió	1 kg.	170
Dió, papirhéju, nagy, válogatott		180
Dió, tisztított, héjazott	1 kg.	180
Bab, kifejtett, száraz, érett	1 kg.	56
Borsó	1 kg.	66
Lenese	1 kg.	66
Árpagyöngy, 10-es számú nagyszemű	1 kg.	70
Árpagyöngy, 3-as számú aprószemű	1 kg.	120
Süvegcukor, nagy süveg	1 kg.	120
Süvegcukor, 5 kilós süveg	1 kg.	121
Süvegcukor, 3 kilós süveg	1 kg.	122
Kockacukor dobozban	1 kg.	123
Kockacukor kimérve	1 kg.	126
Pilécukor	1 kg.	123
Lisztcukor dobozban	1 kg.	123
Lisztcukor kimérve	1 kg.	126
Kristálycukor	1 kg.	120
Petroleum, közönséges	1 lit.	18
Só	1 kg.	30
Friss, lámpázott, nagy tojás	1 drb.	16
Friss, főzőtojás	1 drb.	15
Friss, nyers szalonna, bőrrel	1 kg.	550
Füstölt, perszelt vagy paprikás szalonna	1 kg.	650
Bármily néven nevezett csemege-szalonna: nevezetesen: kolozsvári husos, debreceni perszelt és paprikás; csécsi abált	1 kg.	770
Szalámi, magyar, uj, egész rudakban		1200

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.

Sajtban egyre inkább érezhető hiány uralkodik, mert a Haditermény rt. küldeményei még nem érkeztek meg. A kereslet igen élénk. Ementáli sajtért ma Budapesten nagyban 700—750 K, grójiért 650—680 K körüli árakat fizetnek. Hollandi sajtokban nincs üzlet; az uton levő küldemények még mindig nem érkeztek meg és nincs is felőlük semmi hír.

Liptói turóban e héten az üzlet megélénkült, mert a fogyasztás jobb. Nagybani ára 400—440 K között mozog.

Tojás. Mai jegyzések: Budapesten kosáráru 13 drb 2 K, ládaáru 23—236 K. Bécsben hordóáru 12 és fél drb 2 K, ládaáru 228—232 K.

Baromfiban az üzlet szilárd. Ia hizott, leölt ludak és kaesák mai ára 6.60 K kg.-ként, leölt poulardoké 5.60—8.—K, sütnivaló csibéké 6—7 K darabonként.

Friss spárga ára 0.60—1.40 korona asztali alma mai ára 200—300 K, IIa almáé 120—200 K 100 kg.-ként. kg.-ként.

Gyümölcsben az üzlet csendes. Ia mai ára 50—60 K, erdélyi hagymáé **Hagyma.** Makói fajvereshagyma 30—40 K 100 kg.-ként.

A szegedi paprika. Szegeden a magyar paprikatermelés középpontjában ugrásszerűen emelkedik a paprika ára. Normális időkben két-három koronát alig haladta meg a paprika ára. Az árak ma tizenegy korona körül mozognak. Az áremelkedés oka az, hogy a tanyai termelők a paprika fűzérek árát igen magasra tartják. Ősszel még két korona volt egy fűzér ára, most már 20—24 koronát is elkérnek érte. A vételkedv igen nagy.

Megindult a nagykörösi salátavásár. A múlt héten megindult Nagykörösi salátavásár. A salátatermelés igen jó jövedelmet ígér, az árak elég mérsékeltek. A kivitel a főváros felé igen élénk, de Bécsbe és Berlinbe is nagy szállítmányok mennek. Az első minőségű fejes saláta ára 7—8 korona, a közepes minőség ára 4 korona. Nagyesütörtökön még 4 koronával kelt a saláta.

A községi élelmiszerárúsító üzemének árjegyzéke. A) Községi élelmiszerárúsító üzem. **Hus árjegyzéke.** Nyomaték nélkül: Vesepecsenye lebeny nélkül 740, hátszín rostélyos, felsár, fartó, lapocka 680, tarja puha hátszín 640, szegy, oldalas 600, fehér levescsont 80, marhamáj 200, borju máj 440, borju tüdő 360 fillér kilogrammonként. Borjufej 440 fillér darabonként. II. Báránylus. Elejehus 520, comb és gerinc 620, máj, lép, vese, tüdő és sziv 240 fillér kilogrammonként. Fej nyelvvel és velővel barabonként 50 fillér. III. **Kolbászárúk** nyomaték nélkül: községi kolbász pározva 700, párisi kolbász 600, nyári szalámi 780, debreceni kolbász 1000, disznósajt 600, véres kolbász

420, füstölt dán marhahus csont nélkül 540 fillér kilónként. Nagy tormás 50 fillér páronként. Nagy vörös kolbász (szafaládé) 50 fillér darabonként. IV. **Hentesáru.** Sertéskaraj 840, combja, lapocka, tarja, oldalas 760, kocsonyahus 320, sertészsigerek 320, szalonna friss 550, sertészsir 600, hárj 580, füstölt marhanyelv 600, sertésnyelv 500, kenyérszalonna 650, karaj 920, comb és lapocka 840, oldalas és tarja 840, töpörtyü 320 fillér kilógórárammonként. Vese velő 100 fillér páronként. V. **Egyéb élelmi cikkek.** Tojás, válogatott lámpázott és jelzett 160, tojás, lámpázott vegyes jelzés nélkül 150 fillér 10 darabonként. Csirke tisztított 700 fillér kilogrammonként, sütnivaló nagyobb 740, kisebb 700 fillér darabonként. Süritett (kondenzált) tej 1 doboz 160 fillér. Tea vaj 880, liptói turó 440, tehénturó — Magyaróvári sajt 440, ementhali sajt 540, gróji sajt 480 fillér kilogrammonként. Bab, községi 56, rizskása (egészszerű) 220, rizskása, köleskása 140 fillér kilogrammonként. **Községi kenyérgyár.** Félbarna 46, fehér 58 fillér kilónként. **Hatóságai zöldségárúsítás.** Sárgarépa 56, petrezselyem 56, burgonya 18, vöröshagyma érett makói 80, vöröshagyma erfurti 80, káposzta fejes 76, káposzta savanyított 60, kelkáposzta 76, kalarábé 30, paraj, spenót 40, torna 60, zeller 60 fillér kilogrammonként. Cékla 16, retek 02 fillér darabonként. **Községi lóhúsüzem.** I. Hus és zsirárúk: (Nyomaték nélkül). Leveshus pecsenyehus és nyelv 280, vesepecsenye, füstölt vagy darált hus 320, levescsont 40, máj, sziv, vese, velő, lép és farsont 100, hárj vagy zsir 320 fillér kilogrammonként. II. Kolbászárúk: Kiskoldász (tormás) 10 nagy vöröskolbász 20, nagy fehérkolbász 20 fillér darabonként. Májas-, tüdő- és véreshurka (sütnivaló), vagy májas-, tüdő- és feketekolbász 160, párisi, koszoru, turista- és nyári szalámi vagy debreceni kolbász (nyers vagy füstölt) 280 fillér. **A Budapesti állatvásárpénztár r.-t. husárai** a közp. vásárcsarnokban. Külföldi marhahus: Sütnivaló és leveshus hátulja 900, leveshus tarja 800, szegy és gulyáshus 760. Borjúhús: eleje 600, hátulja 700. Sertéshus: comb, lapocka, oldalas és tarja 740, karaj 800, hárj 580, fej és láb 320 kilogrammonként.

Tojáströsz és tojásdrágaság. A magyar tojás nagy részét, — mint ismeretes — a berlini Zentral Einkaufs Genossenschaft für Eierhandel vásárolja össze. A berlini tojásközpont azonban Magyarországon 185—190 koronáért vásárolja ab állomás a tojást és ezt Németországban 250.60 márkáért értékesítik. Most, mint értesülünk, néhány magyarországi tojásexportőr részvénytársaságot akar alapítani abból a célból, hogy a német bevásárlási szervezet helyett ők értékesítsék a magyar tojástermést s

hogy ne a német tojásközpont szabja meg a magyar tojás árát. Nem hisszük, hogy ez az új átalakulás olcsóbbá tenné Magyarországon a tojást. Mert az új részvénytársaság, ha meg tudja szerezni a magyar tojástermést, a német tojásközpont is csak tőle fog vásárolni, ha pedig nem egyeznek meg egymással, versenyezni fognak, felhajtják a tojás árát s itthon a fogyasztás az eddigi áránál csak drágábban vásárolhat majd tojást. Atojás árának csökkenése céljából helyes lenne az, ha a magyar kis- és közép tojáskereskedőknek adnának kiviteli engedélyt, de csak annak, aki nem üzérkedés céljából kéri azt, hanem maga bonyolítja le az üzletét. Ha minél többen exportálhatnának tojást, annál kisebb területre szorulna akár a német tojásközpont, akár a tervezett magyar tojáströsz monopoliuma s ez esetben a budapesti és berlini piac között fennálló disparitás megszűnne, megszűnne az, hogy egy-egy vagon tojáson 10—15.000 koronát is keres az export s itthon a fogyasztás csak drága áron tudja beszerezni tojásszükségletét.

A bajor király az élelmiszerüzösokról. Midőn báró Foden, bajor belügyminiszter legutóbb kihallgatáson volt Lajos bajor királynál, a király igen elítélőleg nyilatkozott azokról az akadályokról, amelyek a lakosságnak élelmiszerral való ellátása elé tornyosulnak, és kijelentette a miniszternek, hogy ha nem lettek volna tekintettel a nagybirtokra és a nagykereskedelemeire, sok bajt el lehetett volna kerülni. Csodálkozását fejezte ki amiatt, hogy még nem sikerült az utálatos uzsorát és a hallatlan nyereszkesedési vágyat teljesen kiküszöbölni. Ezeknek az embereknek — mndotta a király a Münchener Post értesülése szerint — nagy hadi nyereségi adót kell fizetniök, hogy ismét visszavegyék tőlük azt, amihez jogtalanul jutottak.

Husnemiékről

Husrazzia Berlinben. A német fővárosban erőlyes kézzel védelmezik a fogyasztók érdekeit. Ott is az történt, hogy a husarak maximálását a mézárások és hentesek sztrájkja követte: egyszerűen eldugták a húst. De a rendőrség nem dugta a homokba a fejét, hanem rajtaütött a lelketlen sztrájkolókon és elkobozta, hogy aztán hatóságilag árusítsa a fogyasztóktól elvont buskészeteket. A berlini lapok most névszerint állítják pellengére azokat a mézárásokat és henteseket, akik rengeteg mennyiségű húst, zsirt, sonkát, kolbászféléket és fagygyut halmoztak föl, míg a lakosság valósággal éhezett. Ezek az uzsorások üzletük ajtajára kedélyesen kifüggesztették a táblát: „A hus

elfogyott". Ellenben óriási raktárakat, pincéket, sőt egész villákat töltöttek meg ugyanazon idő alatt mindenféle hussal. Egy-egy nagy mézárósnál és hentesnél száz és száz métemázsa húst, zsírt, szalonnát, sonkát, hájat és faggyut tonnaszámmra találtak. A rendőrség az ekként elkobzott árut azonnal áruba bocsájtotta és kicsiben szétosztja a fogyasztók között, akik hosszu, végláthatatlan sorban özönlenek a hatósági árusító helyekhez és áldják az erélyes kezét, mely őket a huszszorások kicéheztető blokádjá alól felszabadította.

A pezsgő

Gfender Emil jubileuma. Szép ünnepség volt április 9-én a budafoki Törley-féle pezsgőgyárban, amelynek csöndben, szerényül dolgozó műszaki igazgatója ekkor ünnepelte 25 éves szolgálati jubileumát. Az igazat megvallva mi — bár tudtunk a dolgról — el akartuk hallgatni a jubileumot, mert ismerjük az ő nagy szerénységét, de mivel már kipattant, mi is foglalkozunk vele. A tisztviselők és a munkások külön ünnepelték a derék igazgatót. A gyári-munkások, akiket Hoppe Dezső vezetett, az ünnepeltnek Sándor Béla festőművész által festett rendkívül sikerült arcképével tolmácsolták érzéseiket, míg a központi iroda tisztviselői nevében *Klauber* Vilmos irodafőnök szép beszédben fejezte ki azok jókívánásait. „Dacára annak — mondotta — hogy mélyen tisztelt igazgató ur ezt a napot közmondásos szerénységével el akarta sikasztani, mégis kijöttünk, mert e nevezetes napot, amelyen éppen huszonöt esztendeje annak, hogy a cég szolgálatába lépett, nem akartuk nyomtalanul elvonulni hagyni. Ismerve azonban szerénységét, nem akarjuk nagy és elévülhetetlen érdemeit bővebben fejtegetni, és jelenleg csak arra szorítkozunk, hogy szívből üdvözlöljük és legőszintébb szerencsekívánatainkat fejezzük ki, azonban fentartjuk magunknak azt a megtiszteltetést, hogy a háboru után ha a távollévők a csatából visszatérnek, és ismét elfoglalják régi helyeiket, ezen örvendetes eseményt méltóan és kellően megünnepelhesük. Tartsa meg a jó Isten még sokáig Önagysága, igen tisztelt neje oldalán jó egészségben és boldogságban mindannyiunk örömeire és az emberiség jóvoltára!” Az ünnepelt mély meghatottsággal köszönte meg a nem várt üdvözlést, és szívből jövő szavakkal mondott köszönetet azért ügybuzgóságért, melylyel a tisztviselői kar őt munkásságában mindenkör támogatta.

....

Italmérési-ügyek

Fürdő és vendéglő. Diósgyőr nagyközség tulajdonát képező Tapolca-fürdő, vendéglő és rét május 11-én d. e. 10 órakor tartandó, szóbeli árverésen 1916. május 12-től 1916. december 31-ig terjedő időre haszonbrébe fog adatni. A kikiáltási összeg: a fürdőre 600 K, a rétre 700 K. Bánatpénz 10 százalék.

Vendéglő. Kishegyes község előjárósága a tulajdonát képező nagyvendéglőt három évre bérbe adja. A szerződés 1916. július 1-től 1919. július 1-ig terjedő időre fog megkötettni. Az árverés határideje május 10-én d. e. 9 óra.

Hirek

Előfizetési felhívás.

Teljesen független, minden vendéglős egyesülettől és ipartársulattól 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 haladni affelé a cél felé, amelyet maga elé tűzött. Ez a cél: békeesség a magyar vendéglős iparban és a magyar vendéglős ipar temérdek bajainak orvoslása.

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

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

Kiváló tisztelettel

az Országos Vendéglős Ujság
kladóhivatala.

Kassa város halastavat létesít. Tudósítónk írja: Az állandó huszmizériákon segitendő, dr. Vukovics Károly kassai városi tanácsos azt az előterjesztést tette a polgármesternek hogy a Hernád holt ágát hasznosítsa a város olykép, hogy a meder egy részében halastavat létesítsen és abban pontyokat tenyesszen. Mivel a terv aránylag csekély költséggel lenne megvalósítható, amennyiben csupán a folyóvíz bevezetése volna az egyedüli befektetés, a polgármester már megtette a szükséges lépéseket és megbizta a szakembereket a tervek részletes kidolgozásával, egyben megkereste az Országos Halászati Felügyelőiséget, hogy a tervet véleményezze.

Fiume kecskét hozat. Fiuméből írják: A városi élelmezési bizottság legutóbbi ülésén hosszasan vitatták, vajjon nem lehetne-e kecskéket hoztatni, melyek husát jelentékenyen olcsóbban árusítanak. A bizottság megbizta a fogyasztási adóhivatalt, hogy szerezzen be több kecskeszállításra vonatkozó árajánlatot.

Élelmező-középpont keletkezik élelmezőbb városainkban épen akkor, mikor városaink kongresszusa legutóbbi értekezletén nem volt képes valami gyakorlati élelmező programot megállapítani. Szombathely invenciózus polgármestere, *Kiskos István* az égető napi kérdés gyors megoldását saját hatáskörében vette kezébe. Elhatározta ugyanis, hogy a közélelmezés első kérdésének rendezésére Szombathelyen élelmező-középpont-ot szervez. Maga a város fogja tehát a szombathelyi járásból az élelmi cikkeket megszerezni és közönségét gondosan ellátni. Követésre méltó példa.

Mozgó népkonyhák Bécsben. A bécsi Zeit értesülése szerint, a belügyminiszterium által jogositott Miles bevásárlási központ tárgyalt a belügyminiszteriummal és Bécs városával, hogy nem volna-e ajánlatos német mintára Bécsben is mozgó népkonyhát szervezni. A Miles-nek az a terve, hogy előbb csak négy „gulyáságyut” szerez be, és ha az intézmény beválik, akkor számukat később huszra emelik fel. Ezekkel a mozgó konyhákkal bejárják a szegényebb néposztály által lakott utcákat és olcsó pénzen változatos és jó ételeket adnának Bécs szegénysorsu lakosságának.

A Magyar Kereskedelmi Csarnok borkereskedői szakosztálya a napokban a szállítás nehézségének kiküszöbölésével foglalkozott. Beható eszmecsere után elhatározta a szakosztály, hogy e tárgyban a kereskedelemügyi miniszterhez felterjesztést intéz az e téren már évek óta fenforgó orvoslása érdekében. Ezután tárgyalás alá vette a szakosztály az Ausztriával való gazdasági kiegyezés kérdését a borkereskedelem né-

zópontjából és elhatározta, hogy az-
zal a kérelemmel fordul a kereske-
delemügyi miniszterhez, hogy az
Ausztriában és Magyarországon való
egyöntetű bortörvényt az új kiegye-
zes keretében valósítsák meg. A Né-
metországgal való gazdasági kiegye-
zés kérdésében a szakosztály a köze-
ledést a borkereskedelem nézőpont-
jából kívánatosnak tartja.

Kenyérjegy Angliában. A Daily
Mail legutóbbi számában Beresford
lord vezércikkben foglalkozik az
egyre növekedő hajótér-hiánnyal.
Arra a konkluzióra jut, hogy
Angliába végül is be kell hozni az
annyira kigunyolt kenyérjegyet. Rá-
mutat, arra az okos elővigyázatra,
amellyel Németországban az élel-
miszerek szétosztását intézik és azt
mondja, hogy elkövetkezik az a nap,
amidőn Anglia azt fogja kívánni, bár-
csak utánozta volna Németországot.
A háboru kezdete óta Angliában a
cukor 130 százalékkal, a hal 90 szá-
zalékkal, a tea 50 százalékkal, a hus
70 százalékkal és a kenyér 50 szá-
zalékkal megdrágult. Az éhínség el-
kerülése végett szükséges lenne, hogy
az országot takarékosagra kényszer-
ítsék az élelmiszerekben. Előbb vagy
utóbb rá kell térni a német sziszte-
mára. Ha Anglia sokáig vár ezzel,
akkor már késő lesz.

Méztermelésünk fokozása. Mé-
hészkedéssel foglalkozó gazdáink a
háboru bekövetkeztével azt hitték,
hogy a termelt méz jelensége és ke-
lendősége egészen háttérbe fog most

már szorulni. Annál örvedetesebb
jelentőség az, hogy a magyar méz-
nek hová tovább nagyobb a keien-
dősége és lényegesen emelkedett az
ára is. Az élelmicikkek általános drá-
gasága mellett, a kenyér mellé, kivált
nagy családos házaknál igen kitűnő
pótlékul kínálkozik a kiadós és egy-
általán drágának nem mondható méz,
amelyből a hadvezetőségek közül a
németek is igen sokat vásároltak tö-
lünk. Vegyi alkatrészeinél és kivá-
lóan tápláló erejénél fogva a méz
tápértéke igen közel áll a tejéhez
és a tejehez, minélfogva méhészke-
déssel foglalkozó itthonmaradt ven-
dégglős, koresmárosoknak és család-
tagjainak mindenkép csak azt ajánl-
hatjuk, hogy méhészetüket igyekez-
zenek megnagyobbítani, alkalmas
méhlegelő növények termesztésével
pedig méheik tápellátását is biztosí-
tani. Takarmánytadó növényeink leg-
többje rendszerint igen jó méhlegelőt
is szolgáltat. A méz jelentősége any-
nyival is inkább nő napról-napra,
mert a cukorrépa termelés, s így a
cukorgyártás is folytonosan csökken.

Van elég burgonya. Alig egy hete
annak, hogy Budapesten váratlanul
kifogyott a burgonya. Nagy volt a
riadalom és az egész országban fel-
akarták kutatni a készleteket, mikor
egyszerre kiderült, hogy bőven van
burgonya úgy Budapesten, mint vi-

déken. Magának a fővárosnak vag-
gonszámra van burgonyája, s nap-
nap után eleget hoznak fel a vidékről
is. A földművelésügyi miniszterium
illetékes ügyosztályában azt a felvi-
lágosítást kaptuk, hogy az ország
burgonyaszükséglete egészen az új
termésig teljesen biztosítva van s a
katonai igazgatás igényét is ki lehet
elégíteni. Az új burgonya három-
négy hét múlva a piacra kerül s ak-
kor körülbelül tízezer vaggon jut köz-
fogyasztási célokra s így aggodalom-
ra egyáltalán nincs ok.

Közgazdaság

**A négyes koronajáradék szelvé-
nyei.** A legközelebbi napokban a bu-
dapesti nagy bankok körlevelet fog-
nak kibocsátani, amely szerint a ju-
nius hó első napján esedékes négyes
magyar koronajáradék szelvényeket
már május huszadikától kezdve ka-
matvesztés nélkül készpénzben be-
váltják. A vonatkozó megállapodás
már meg is történt. Ez a beváltás
már évek hosszú sora óta így törté-
nik meg, most azonban jóval fonto-
sabb, mint azelőtt, mivel a felszaba-
duló hatalmas tőkék jelentékeny ré-
szét még a huszonharmadikáig tartó
hadikölcsönjegyzésre fordíthatják a
járadék tulajdonosok.

Regény

A komócsi vendéglő titka

Irtá: Szaturnusz

Tergovay Péter gróf arca bibor-
pirosra gyult, homlokán kidagadtak
az erek, tágranyilt szemeiben az iz-
galom tüze lobbant fel. A szesz má-
mora egy perc alatt kiröppent az
ágyából és ökölbe szorított kézzel
rohant Baranyó Jánosra. Ennek egy
arcizma sem rándult meg. Magas,
izmos alakja büszkén kiegyenesed-
tett, erős kezei, mint vaskapsok
fogták le a gróf ütésre emelt karját:

— Gróf ur — mondta nyugodt
hangon — türtőztesse magát és
lássa be, hogy amit elkövetni akart,
azt nem tiszta fő sugallta.

Tergovay gróf érezte, hogy a
hatalmas erejű emberrel való vias-
kodás csak további megaláztatásá-
hoz vezetne és mivel Baranyó Já-
nos időközben elengedte a leszori-
tott karját, megfordult és szó nél-
kül visszaindult a terem felé, ahol
ittas barátai várták. Három kísérője,

akiket a szakács váratlan fellépése
annyira meglepett, hogy egy hang
nem hagyta el az ajkukat, követték.

A váratlan esemény

Másnap a nap már magasan járt
az égen, amikor Tergovay gróf bá-
gyadtan felébredt. Hirtelen végig-
villantak emlékezetében az előző
nap eseményei és zavaros képekben
jelent meg előtte Baranyó János
alakja. A harag fojtott hullámai csap-
ták meg a szívét, de nyomban rá
mélységes szűgyenkezés vett rajta
erőt. Nem a gyalázatos tervét szé-
gyenlette, hanem annak meghiusu-
lását és a szégyenérzet arra bírta,
hogy valami módon elsimítsa a ki-
nos botrányt, amely a barátai kö-
rében is erősen megingatta a tekin-
télyét. Az a durva és kegyetlen
ötlete, hogy a vad dárídóba bele-
kényszeríti a feleségét, kevésbé ci-
nikus cimboráiban is visszatetsztést
keltett, amikor a pezsgő duhaj má-
mora kiszellőződött a fejükből. Min-
denáron valami kiengesztelő megol-
dást, tisztos visszavonulást kellett
magának biztosítania.

Ha elkergetem a vakmerő szaká-
csot, ezzel az eset hullámaít nem
simítottam el — gondolta. — Jobb

lesz, ha színleg helyeslem és férfias-
nak mondom fellépését. Ezáltal azt
a benyomást keltem, mintha még
hálás lennék irányában azért, hogy
egy öntudatlan állapotban elköve-
tett, kegyetlen tréfámat megakadá-
lyozta.

Csengetett.

— Mond meg a szakácsnak —
adta ki a parancsot a belépő szolgál-
nak — hogy kéretem.

Alig telt el öt perc, Baranyó Já-
nos önérzetes testtartással, de még-
is tisztelettudóan állott gazdája
előtt.

— Gróf ur — szólott mély, kelle-
mes férfi hangon — nagyon sajná-
latosnak tartom a tegnapi esetet, de
a méltóságos asszony riadt kiáltá-
sát hallva, belső parancsnak, a lelki-
ismeretem parancsának engedelmess-
kedtem, amikor . . .

— Hagyja Baranyó — vágott a
szavába a gróf, nyugalmat erőszá-
kolva magára én belátom, hogy
amit tett, az voltaképpen nem vak-
merő támadás volt ellenem, hanem
inkább megvédett engem önmagam
ellen.

A gróf e szavaira, melyek telje-
sen megtévesztették, a szakács meg-
illetődést érzett és némi örömet is,

A negyedik hadikölcsön. A jegyzési határidő negyedik hetébe lejtünk át. A lefolyt három hét alatt a jegyzési készség egyre fokozódott és ha ezt a lendületet megtartják, az impozáns siker nem maradhat el. Épp azért nem szabad ellankadnia az országos agitációnak és z eddigi eredmények csak buzdításul szolgálhatnak arra, hogy a még hátralevő két hét alatt minden erővel igyekezzünk az eddigi sikereket fokozni. Az ország egész közönsége nagy érdeklődéssel figyeli a jegyzések alakulását és ellenőrzi, hogy a jegyzők névsorából nem hiányoznak-e azok, akiket vagyoni helyzetük és nagy jövedelmek képessé tesznek arra, hogy jelentékenyebb összegekkel vegyenek részt a nemzet negyedik kölcsönében. A jegyzések névsora korántsem teljes, miután sokan vannak, akiket egy vagy más ok akadályozott meg abban, hogy eleget tegyenek polgári kötelességüknek. A kölcsön feltételei oly kedvezőek és az országos felbuzdulás ereje oly ellenállhatatlan, hogy a tehetősök közül nem akadhat senki, aki anyagi erejéhez mérten ne akarna hozzájárulni a győzelmes háború költségének előteremtéséhez. Lehetetlen, hogy az ország közvéleményének ellenőrzése mellett, bárki is legyen, aki bár anyagi helyzeténél fogva módjában áll, ne jegezzen a hadikölcsönre. Különösen hangsúlyoznunk kell azt, hogy Ausztriából és Németországból egyre gyarapodnak az előjegyzések és a berlini magyar egyesület tagjai egymagukban tizenkét milliót irtak alá.

A Magyar Fémközpont közgyűlése. A Magyar Szent Korona Országainak Fémközpontja Részvénytársaság folyó hó 9-én tartotta meg I. rendes közgyűlését, amelyen az igazgatóság beszámolt a Fémközpont első évi működéséről. Az első üzletév, amelyet 1915. december 31-én zártak le, 250.220.50 korona tiszta nyereséggel végződött. Ebből a részvényeseknek befizetéseik után 5% kamat jut. Az ezután fennmaradó tiszta nyereséget tartalékolni fogják, minthogy a nyereségnek a befizetett részvénytőke 5%-át meghaladó része az alapszabályok értelmében a társaság felosztása után a magyar kir. kormányznak, egy a zutóbbi által megjelölendő közhasznú cél javára lesz rendelkezésre bocsátandó. Az áruforgalom értéke 1915. december 31-ig kb. 24.000.000 korona volt. Az osztalékot részvényenkint 30 koronában állapították meg.

A szerkesztő postája

Vendéglős leánya. Levelében azt írja, hogy regényünkben keveset közlünk. Kérjük, hogy legyen egy kis türelemmel, amikor lapunk havonta kétszer fog megjelenni. Akkor a regény is gyorsabban fog leperegni.

Vendéglős Szeged. Ön azt kérde tőlünk, hogy mikor lesznek abban a helyzetben, hogy elegendő sörmennyiséget kaphassanak. Ennek a pontos idejét még magunk sem tudjuk, de megnyugtathatjuk, hogy

hogy nem kerül szakításra a dolog és továbbra is védője lehet a grófnénak férje esetleges durva szeszélyeivel szemben. Még sem olyan rossz ember a gróf — gondolta Baranyó — és ki tudja, hátha szebb napok virradnak még a tergovai kastélyra.

Tergovay Péter gróf figyelmét nem kerülte el Baranyó János megilletődése. Gonosz örömet érzett és elhatározta, ha majd elérkezik a kedvező alkalom, kegyetlen boszút áll.

— No, Baranyó — szolt tettetett nyájassággal — nyujtsa a kezét. — Baranyó zavartan hajolt meg és bele tette jobbát a gróf feléje nyujtott kezébe.

A kiállott izgalmak erősen megviselték a grófnét. Két napon át heves idegromok gyötörték és lázas álmaiban is üldözte a rettenetes jelenet, amelynek következményeitől a gondviselés és egy becsületes, derék ember férfias bátorsága megmentették. Szívében végtelen hála ébredt Baranyó János iránt. Kis komornájával, Elizzel, aki a szép és szenvedő asszonyhoz végtelen ragaszkodást mutatott, levelet küldött Baranyónak ezzel az egy szóval: „Köszönöm”.

Amikor Eliz elmondotta neki hogy szavai szerint a gróf nemes megbánást mutatott előtte és megköszönte, hogy megakadályozta kegyetlen tervét, a grófnő szegény meggyötört szívében halvány remény ébredt. Hátha megelégette a sors szenvedéseit.

Néhány hétig a gróf meglepő változást mutatott. Ha nem is volt éppen gyengédségben felolvadó, de a régi bánásmódjával szemben mégis figyelmesnek volt mondható a magaviselete Emma grófnővel szemben. A remények e pár hete visszavarázolták a rózsákat a sokat szenvedett asszony arcára. Megható volt látni, mily szeretettel és gyöngédséggel viszonzta ura hozzá való közeledését. Minden jó szó harmat volt bánattól eltikkadt szívére.

A sors mosolygó arcát kezdte feléje mutatni és egy napon boldogan érezte, hogy új élet sarjad a szíve alatt.

A bosszu

A park fáinak dus lombjait már sárgára festette az ősz és a nap már bágyadtan ontotta sugarait. Három negyed év telt el ama éjszaka óta, amikor Tergovay Péter gróf hitvese

nemsokára lesz több sör is. Ez nem azt jelent, hogy a sörgyarak elraktározták a söreiket, hanem azt, hogy becsületesen sáfárkodtak.

Vasúti vendéglős. Cegléd, Komárom, Kisújszállás, Királyháza, Marosvásárhely; Makó, Székelykocsárd, Ujdombovár; Villány, Zsolna. A beküldött előfizetési díjat köszönjük és szíves köszönettel nyugtatjuk.

K. L. Brassó, A kérvényre egy koronás bélyeg kell; a mellékletekre 30 fillér

Kiskunhalas. Az Ön ügyében az utolsó fórum a közigazgatási bíróság. Ide kell az ügyét megfellebbezni.

Tisztelettel kérjük a vasúti vendéglősokat, hogy mindig írják rá az előfizetési szelvényre, hogy vasúti vendéglős, mert erre szükségünk van.

Nyilt-tér

IPARSÓ

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

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérigynöksége

Ipar-só osztály:

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

Felelős szerkesztő és kiadó:

Böhm Ármin.

hálószobája ellen tört. Emma grófnő sápadtan feküdt párnáin — és mellette egy pufók kis csöppség, egy kis leánya szendergett. Másfél hete történt meg a nagy esemény, amely a grófné életének új célt, új tartalmat adott. A kastély nagy terméből duhaj nótázás, pohárcsörömpölés, rikoltozás, durva hahótázás hangjai verődtek be a grófnő szobájába. Emma grófné szemei könyesre borultak. A gróf a családi esemény lezajlása óta újból vendégül látta barátait, akik előtt három negyed évig zárva volt a kastély.

A régi fájdalma kettőzött erővel neheztedk a grófné szívére és rettegve gondolt arra az időre, amikor ura újból szabad folyást enged minden gonosz indulatának.

A kis Tergovay Alice keresztelőjét aznapra tűzte ki a gróf, amikor Emma grófné elhagyta betegágyát. Erre a napra magához invitálta minden barátját s a Tergovayakkal rokon családokat.

— Azt akarom, — mondotta — hogy emlékezetes nap legyen lányom keresztelőjének napja.

(Folyt. köv.)



Szent István

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

E rovatban közölt hirdetéseket előfizetőink díjtalanul kapják.

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS: UJSÁG



APRÓHIRDETÉSI
ROVATA



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

E rovatban közölt hirdetéseket előfizetőink díjtalanul kapják.

TÜZHELY nagyobb vendéglő részére 3 méter hosszú, 1 méter széles, alig használt, majdnem új, azonnal eladó. Cím: 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. Guttmann, Budapest. Baross-utca 127. és Szeszgyár-utca 3.

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

SZILVALEKVÁRT házilag készült kitünő minőségű, 100 kilós hordókban 10% tárával métermázsánként 210 koronáért ab raktár utánvét mellett szállít: Steiner Margit, Gyöngyös.

AJÁNLOK kis üstön főzött törkölypálinkát 100 literenként bérmentve szállítva, hordóval együtt K 4.80, szállítás 25 litertől kezdve, 1/3 előre fizetendő maradvány utánvéttel Tauszig Ignác, Szekszárd. Pácolt és füstölt 3—5 kilós sonka kapható a Nagylaki gazdasági fogyasztási szövetkezetnél Nagylak, Csanád m.

VILÁGHIRŰ tavaszi juhurtóm szállítással megkezdtem, postabödőnként utánvéttel 24 koronáért. Kiss Gyula, Nagyszombat.

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

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

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

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

TARHONYÁT ajánlok 105 koronáért, nulás Esztből 125 koronáért, tojásost 5 kilogrammos postacsomagokban 10 koronáért. Szabó Pál Mezőkövesd.

KITÜNŐ aszaltgombát, féregmentesen szállít míg a készlet tart 10 koronáért kilóját utánvétellel Radó Rezső, Nagybányán.

ELADÓ 750 hekto finom fajbor. Tudakozódni lehet Kadvány Károly és társánál, Znta, Eötvös-utca.

Fogvájó, amerikai, finoman csiszolt. Postacsomag 100 doboz (á 500 drb) 15 kor. (á 1000 drb) 27 korona bérmentetlenül. Minta-doboz 30 fillér. Gross Antal Budapest, VIII, József-körut 23.

OSTYEPKA sajtokat 3.40 koronától fölfelé napi árban jutányosan szállítok Körey kereskedő Besztercebánya.

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

ELSŐRENDŰ 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 József 126.

GYÜMÖLCSIZ prima minőség, svájci gyártmány, bruttó 25 kilós bádóg 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.

SZILVALEKVÁRT házilag készült, kitünő minőségű, 100 kilós hordókban 10% tárával métermázsánként 210 koronáért ab raktár utánvét mellett szállít: Steiner Margit, Gyöngyös.

DIÓ egészséges, erdélyi, vékonyhéjú és édes béli, amíg a készlet tart, 100 kg-ként 170 korona árban eladó. Cím Seprőgyár, Balassagyarmat.

ÖTSZÁZ hektóliter zöld-fehér Vác vidéki kitünő hegyi fajbor hektóliterenként 140 koronáért eladó. Két részletben is. Érdeklődni lehet Falk Miksa-u. 3. félemelet 5.

José Gallart Girbal

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

Különlegessége:

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

Koronadugók csakis ragasztott
parafabetéttel

/ parafadugókban /