

# VENDEGLŐS: UJSÁG



MAGYARORSZAGI VENDEGLŐSÖK  
ÉS KORCSMÁROSOK ÉRDEKEIT  
FELŐLELŐ FÜGGETLEN SZAKLAP  
SZEKESZTŐSÉG ÉS KIADÓ HIVATAL BUDA-  
PEST, VI. KERÜLET, EÖTVÖS-UTCA 28. SZÁM  
// MEGJELENIK // / ELŐFIZETÉSI ÁR /  
HÁVONKÉNT 1-SZER EGÉSZ ÉVRE 6 KOR.



EXCELSIOR 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



Allami nagy aranyérem 1906-ban  
Dísz-okmány 1885. JURYTAG 1896  
Iparegyesületi aranyérem 1911-ben



# Első Magyar Részvénytársaság

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

## Budapest—Kőbánya

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



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

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

### Sörmegrendelés Budapestre:

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

### Sörmegrendelés vidékre:

Központi iroda: **Külső Jászberényi-ut 11 Telefon 52-58, 52-60, 135-99**  
**Erzsébetfalvai söraktár:** Határ-utca 6. szám **Telefon József 30-36**  
**Kispesti söraktár:** 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 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, 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 színvonalú hangverseny.

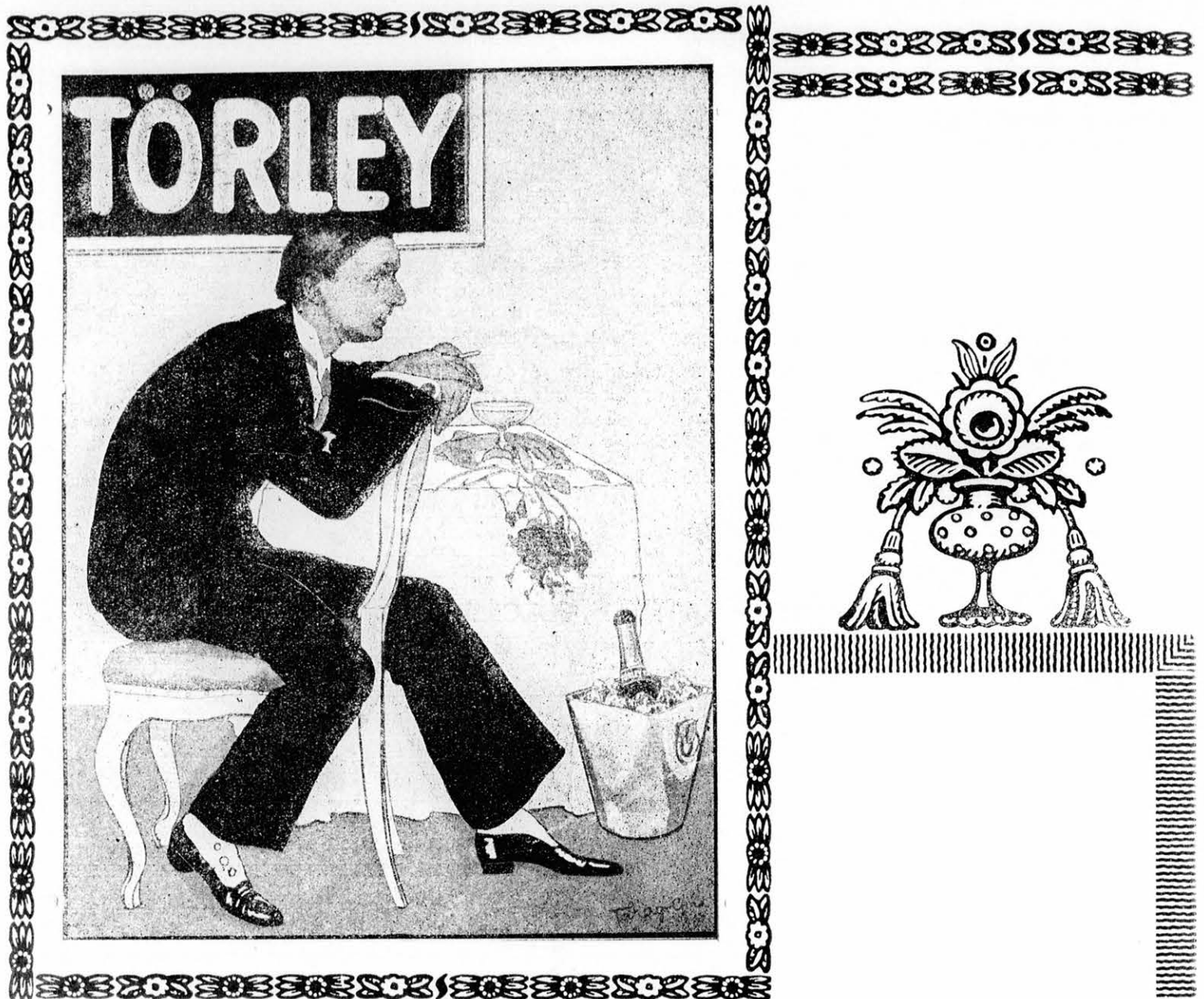
Teljes elsőrendű penzió.

Szobák 5 koronától.

150 szoba.

Vendéglős kartársaknak kedvezmény.

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



# Talisman Casino Réservé Gout-Américain



# Szt. István

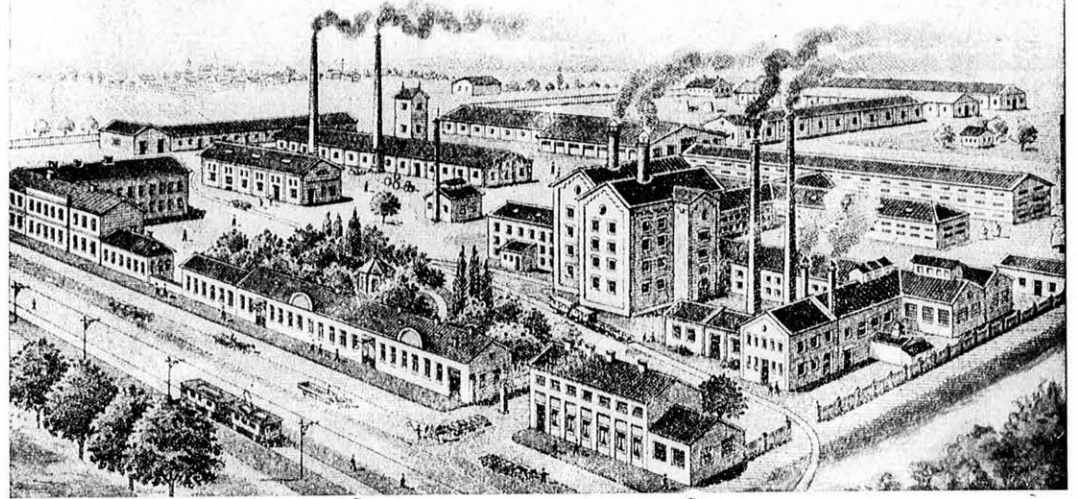
# Temesvári Polgári Serfőzde Részvénytársaság



Alapítási év  
// 1868 //

Különlegesség:

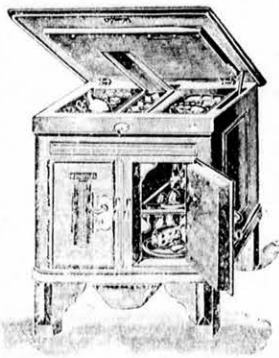
Dupla  
maláta  
Corvinsör



## CIFKA JÓZSEF

Pincegazdasági cikkek szaküzlete  
Az összes vendéglősipari szak-  
cikkek raktára. / telefon 28-92.

Budapest, V.,  
Vilmos császár-ut 48



Árfegyék ingyen.

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

A m. kir.  
szabalm.

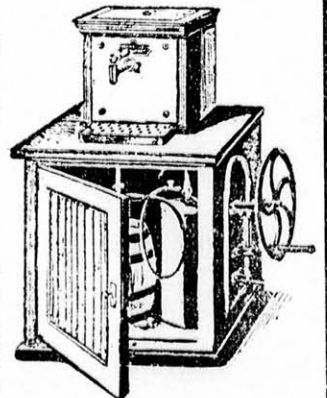
### Hennefeld-féle jégszekrények és sörkimérő- készülékek

szénsavval vagy légnnyomással.  
Jelentékeny jégmegtakarítás!

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

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



# 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.



## A hadi étlap

Budapest, augusztus



zerenesétlen város ez a Budapest, ami a vezetőségét illeti. Dolgozik óriási apparátussal, dolgozik sok milliókkal és még sem jut sehogy sem zöld ágra. Itt napról-napra drágább lesz az étel, drágább lesz a hus, a zsír, habár minden módunk meg van ahhoz, hogy olcsóbb legyen. Az állatállományunk nem fogy, hanem szaporodik, húst mégis csak a nagyon gazdag emberek ehetnek, olyan nagy az ára. Gabonát, zöldséget amnyit termel a jó hazai föld, hogy csak az isten a megmondhatója, mégsem ehetiünk még csak főzeléket sem, mert annak is olyan horribilis az ára, hogy rendes időkben a hus is kevesebbe került.

Most arról van szó, hogy a vendéglősöknek az étlapokat egyszerűsíteni kell. Nem szabad amnyi husfélét készíteniök s a fő sulyt arra kell helyezniök, hogy a közönség aránylag olcsó pénzen, legalább főzelékekkel jóllakhassék. A főzelék jó és tápláló étel, pláne, ha jól van elkészítve. A kétféle husétel tökéletesen elegendő, amikor azt amnyiféleképpen készíthetik el a vendéglősök, ahányféleképpen csak akarják. Igaz, hogy a készítés módja korlátozva van, mert a zsirra való tekintettel rántott husokat felszolgálni nem lehet, de hát ez még csak a kisebb baj a sok baj között, amelybe a vendéglősök jutottak.

A fő baj ott van, hogy a főzelékfélékből kell nagyobb adagokat adni, amikor a főzelék ma csaknem

olyan drága, mint a hus. Azért mondtuk, hogy szerenesétlen város ez a Budapest, ami a vezetőségét illeti, mert a fővárosnak módjában lett volna, hogy jó és olcsó zöldségfélékkel lássa el a vendéglősöket. Sőt talán még most is módjában volna ez, ha egy kis akarat volna hozzá.

A fővárosnak van konyhakertésze, ahol terem mindenféle főzelékféle bőven. Ezeket a főzelékféléket fenn kellett volna tartani a vendéglősöknek, hogy olcsóbb áron láthassák el a közönséget főzelékekkel. A vendéglősök elég jó vevők, akik bizonyára megadták volna a tisztességes árat ezekért a produktumokért, magának a fővárosnak pedig nem kellett volna odaállania a piacra, hogy ferverje az árakat s így a nagy közönségnek is kárt okozzon.

Mert hogy kárt okozott az tagadhatatlan. Ha a főváros nem ment volna bele maga a spekulációba, ma egészen más állapotok lennének Budapesten. Ha a főváros nem akart volna meggazdagodni — holott szegény maradt és uton-utfélen kiderülnek a visszaélések, akkor itt szinte ideális állapotok lennének. Nem kellene ma a húst és a zsirt olyan áron fizetnünk, mint amilyen áron fizették a háború előtt egyes asszonyok a selyem alsószoknyát.

A főváros zöldségkertészetének termékeit meg kellett volna tartani a becsületes vendéglősök részére; mert tagadhatatlan dolog az, hogy ez az eljárás sokkal többet jövedelmezett volna a fővárosnak, mint az eddigi. Az a mód, ahogy a főváros zöldségtermelését eddig kezelték, sehogy sem vált előnyére ennek a világvárossá fejlődött nagyváros-

nak. Még azt is elmondhatjuk, hogy nemesak előnyére nem vált, hanem határozottan hátrányára volt, mert ebből az atyai gondoskodásból senkinek sem volt haszna, csupán egyes protekciós embereknek.

Mert nehogy valahogy azt tessék hinni, hogy a mi szép fő- és szék városunknál nem burjánzik a protekció. Itt a szegény emberek, — értve ezalatt a hivatalnoki osztályt — meghalhatnak éhen, vagy krumplin tengődhetnek, feltéve azt az eshetőséget, hogy erre is jut nekik. Mert nagyon sok esetet tudunk, hogy még erre sem jut. A gyomrába utóvégre senki sem lát be még a leggazdagabb embernek sem és így igazán nem lehet tudni, hogy ki mivel lakott jól, illetve mivel tömte meg a gyomrát. Pedig amikor arról van szó, hogy a háború után egészséges és erőteljes nemzedék fejlődjék, mégis csak erre is kellene egy kis tekintettel lenni. Mert aki erre nincs tekintettel, az igazán nem érdemli meg, hogy egy ilyen nagy városnak élelmiszerral való ellátását irányítsa.

Hiszen nem mondjuk mi azt, hogy Budapesten manapság nem lehet mindent kapni. Van itt zsír is, főzelékféle is, hus is elegendő, sőt sokszor a kelleténél is több. Ámde — és ezt jó lélekkel mondhatjuk, — csak akkor, amikor ezt a főváros akarja. Mert egy bizonyos, hogy a főváros vezetősége irányítja ma az árakat és a legtöbbször értelmetlen emberek szabják meg az egyes élelmiszerek árát; a legnagyobb megbotránkozására azoknak a vendéglősöknek, akik hivatva vannak arra, hogy a nagy közönség igényeit ki-  
elégítsék.

De van ezenkívül nekünk — ven-

délösöknek — még egy nagy panaszunk is a főváros ellen. Budapesten ugyanis már régi szokás az, hogy nem vendéglőkben, hanem a kávéházakban és büffékben vacsoráznak az emberek. Pedig a budapesti vendéglősség igazán mindig hívatása magaslatán állott és egyáltalán nem szolgáltatott okot arra, hogy tönkretegyék a főváros vezető körei. Pedig ha így megy tovább, amint mostanában megy, igazán nem lesz oka és módja a vendéglősöknek arra, hogy a mostani szomorú állapotok mellett továbbra is nyitva tartsák üzleteiket.

A bor ára rettenetesen felszállt, úgy hogy a boron már csak azok a vendéglősök tudnak valami hasznot elérni, akik régebben is borkezeskedéssel foglalkoztak és még a jó időkből van boruk. A sör ára is felszállt és a vendéglősök legnagyobb részének nincs módja arra, hogy megfelelő mennyiségű sört tartson raktáron. De nem is teheti, mert legtöbbnek még csak a fél — szükségletét sem látják a sörgyárak és sörnagykereskedők, akik maguk is fél — mennyiségre vannak szorítva. Ez a fél mennyiség pedig igazán nem elegendő a közönség napi szükségletének fedezésére.

Mindezeknek a bajoknak a tetejébe jön azután a kávéházak konkurenciája. Aki egy csöppet józanul gondolkozik, annak tudnia kell, hogy mit jelent ez a vendéglősökre nézve. A teljes pangást az üzleti téren, vagy pedig a halált. Mert az csak természetes, hogy a naiv közönség oda megy elkölteni a vacsoráját, a fényes kirakatokkal ellátott kávéházakba, ahol nem jól elkészített husételeket kap aránytalanul olcsóbb áron, mint a szerényebb kirakatu vendéglőkbe. Régi igazság az, hogy a lepkek szeretik a fényességet és az esetleges halállal nem törődnek.

A főváros vezetőségében még eddig semmi hajlandóságot sem tapasztaltunk arra nézve, hogy a vendéglők nagy bajain segítsen. Legföllebb csak azt láttuk mindig, hogy a restaurációs vendéglökké átalakult kávéházaknak nyújt olyan előnyöket, amellyekkel a becsületes vendéglős nem tud konkurrálni.

Ezeknek az állapotoknak azonban mielőbb véget kell szakítani, mert a romlást, amely már foganatban

van, senki sem tudja majd többé tartóztatni és nem tudjuk, hogy nem lesz-e majd késő, amikor a főváros a vendéglősök bajain segíteni akar, nem hadiétlapokkal, amelyek elvégre is helyesek, hanem becsületes intézkedésekkel.

## Vendéglős-ipar

### Az új bécsi étlap



Bécsből jelentik, hogy ott a múlt hónap végén lépett életbe a megszigorított étkezési rend. A bécsi lapok megállapítása szerint ez a rendelet a legtöbbek számára nem egyéb, mint egy darab papír, mert a nagy többség már rendelet nélkül is régesrégén bevezette a hustalan napokat. A rendelet tehát nem ennek a közönségnek szült, nem is ijesztette meg azt annyira, mint a vagyonszább osztályt. A polgári vendéglős étlapja mindenesetre megváltozott és főképpen a hustalan napokon. A vendéglősök igyekeztek a hustalan napokon is bő étlappal szolgálni és ez meglehetősen sikerült is. Hogy milyen változatos és bőséges étlapot lehet hustalan napon összeállítani, azt bizonyítja például a bécsi Imperial-szálloda minapi étlapja, amelyen a következő hustalan ételek szerepelnek:

**Levesek:** Erőleves, apróra vágott főzelékekkel, zöldborsóleves, gomba-leves.

**Tojásételek (hidegen):** Tojás ecetes tormával, tojás paradicsommártással aszpickban, tojás hercegnői módra, tojás török módra, tojás román módra, tojás bibornoki módra.

**Halak:** Ponty hollandi mártással, keesege roston sütvé, fogas roston mustármártással, fogas „Alexandra” módra tengerinyelv-szeletek Szalvátor módra, pisztráng Müller módra pisztráng főzve burgonyával, pisztráng hidegen aszpickkal, fogas hidegen aszpickkal, rajnai lazac hideben aszpickkal, hideg homár.

**Hideg előételek:** Homár, rák aszpickban, szkampi aszpickban.

**Meleg előételek:** Sajtfehérjűt, tojás rizsszel, rakott tojás berni módra, töltött tojás mustárral, tojás Imperial módra, rák Vanderbilt-módra, homár-tortácskák biborosi módra, szkampi amerikai módra, rizskotilett román módra.

**Kész ételek:** Palacsinta parajjal, főzelékpástétom paradicsommártással, gomba tojással, töltött paradicsom, lipesei vegyes, paraj-pudding becsinált mártással, töltött paprika

paradicsom-makkarónival, sajtos kenyérek.

**Főzelékek:** Körített karfiol, főtt tengeri, friss bab, paraj, tojásfőzelék pirított champignon tojással, friss zöldborsó spárga, saláta, zöldbab.

**Tészták:** Gyümölcsös manheimi módra, ribizli-szeletek, malagatorta, mazsolás-sütemény, cseresznyés lepény, linzer-torta, csokoládé-torta.

Fagylalt, sajt, gyümölcs.

Igy fest egy jobb bécsi vendéglős étlapja a szigorú hustalan napon. Szóval akinek van pénze, annak nem kell éheznie.

### A vasúti vendéglősökről



Lapunk múlt számának megjelenése óta egy vasúti vendéglős kartársunktól a következő levelet kaptuk:

*Tekintetes Szerkesztő Ur!* Beesés lapjának az „Országos Vendéglős Ujság”-nak múlt számában olvastam, hogy bennünket, a vasúti vendéglősöket a háború utáni nyugodtabb időkben tömörülésre, szervezkedésre hív fel. Ezt az akciót, amelyet már most megindítottak, igazán örömmel üdvözöljük.

Mi voltunk ugyanis a világnak a legelhagyatottabb emberei. Velünk senki sem törődött s a többi vendéglősök szinte úgy irtóztak attól, hogy a mi ügyes-bajos dolgainkkal foglalkozzanak, mint a macska a forró kásától. Sem a vendéglős egyesületek, sem az ipartársulatok egyáltalán nem törődtek velünk és ha szóba hoztuk is néha-néha egy-egy kongresszuson, vagy közgyűlésen a mi panaszainkat, a legtöbbször azzal hurrogtak te bennünket, hogy mi csak hallgassunk, mert mi igazán kiválasztott emberek vagyunk a vendéglősök között.

Hát hiszen köszönjük mi azt a kiválasztottságot, amiben nekünk van részünk. Igaz, hogy kiválogatnak bennünket, mert a vasúti vendéglősök díszes táborába csak igazán anyagilag független és erkölcsileg teljesen megbízható ember juthat be, de aztán azért a nagy kegyért, hogy megkaphattunk egy-egy vasúti vendéglőt, igazán drága árat kell fizetnünk.

Az árat nem abban a tekintetben értem, hogy nekünk különösen nagy



kiadásaink volnának a vendéglős bérlet megszerzése körül, hanem azért, mert sokszor valóságos vérdíjat kell fizetnünk a vasuti személyzetnek azért, hogy mi voltunk azok, akik szerencsések voltunk elnyerni ennek, vagy annak a vasuti vendéglőnek a bérletét.

De még erre sem panaszkodnánk, hiszen — amint tetszik tudni — a vasuti vendéglős hátából akár szállonát is lehet hasítani, de most, a háboru alatt igazán olyan nehéz idők járnak felettünk, amelyek már tűrhetetlenek. A megsokszorosodott forgalom és kívánalmak mellett nekünk még ma is az igazgatóságok szabják meg az árakat, amikor pláne az igazgatóság azt akarja, hogy a tisztviselőket félig-meddig ingyen lássuk el étellel.

A szervezkedés — amint nagyon szépen ki tetszett fejteni, az erőssége az emberiségnek. Egy tekintélyes társadalmi osztállyal nem lehet olyan könnyen elbánni, mint egyes emberekkel és ami nem sikerül az egyes embernek, azt rendszeren kivívja magának az egységes társadalom.

Nekünk az volt a bajunk eddig, hogy senki sem törődött velünk s így igazán ki voltunk szolgáltatva olyan önkényes elbánási módoknak, amelyek egyáltalán páratlanul állnak a vendéglősség történetében. Sokszor megesett, hogy igazán lába kapaí voltunk a rajtuk uralkodó felsőbb hatóságoknak, amelyek úgy footballoztak velünk, ahogy nekik tetszett. Nem mondjuk, hogy mindenki megtette ezt, mert hiszen vannak a világon jóindulatu emberek is, akik belátták a mi különösen fonák helyzetünket, de azért, ha meg lehetne szavaztatni a vasuti vendéglősöket, igazán alig akadna köztük valaki, akinek több-kevesebb panasza ne lenne a felsőbb hatóságára.

Most már — amint látjuk — nekünk is van organumunk, amely éberén óhajtja tartani a mi ügyes-bajos dolgainkat és megígéri nekünk, hogy a rendesebb idők beálltával kezébe veszi a vasuti vendéglősök ügyét és el fog járni a mi érdekünkben. Higyje el Tekintetes Szerkesztő Ur, ezért mi mindig és örökké hála-sak leszünk Önnek. Az isten vezérelje működésében!

Kiváló tisztelettel  
Egy vasuti vendéglős.



## A sörüzorások ellen



mikor a sörgyárak árpaszükségletét korlátozták és a magyar közönség abba a helyzetbe jutott, hogy kevesebb sört kapott, mint amennyi volt a szükséglete, mindig akadtak lelketlen üzorások, akik a viszontelárusítóknak és a közönségnek ezt a nehéz helyzetét kihasználták. Ennél ugyszólván semmi sem könnyebb, mert hiszen mindig akadnak egyes vidéki sörgyárak, akik nem törődnek az üzleti tisztességgel és mindig akad közönség, amely egyáltalán nem törődik azzal, hogy milyen sört kap, csak hogy sört kapjon.

Most egy esztendeje is megtörtént az, hogy egyes vidéki sörkereskedők — arra a hirre — hogy a sörgyárak csak a felét dolgozhatják fel árpaszükségletüknek, egyes vidéki sörgyáraktól összevásároltak nagymennyiségű sört és azt adva elő, hogy a sörgyárak nem lesznek képesek sört szállítani, hihetetlenül magas áron adtak el bizonyos sörmenyiségeket egyes vendéglősöknek.

A mult esztendőben még nem volt alkalmunk erre, de az idén már a leghatározottabban figyelmeztetjük arra a t. vendéglős kartársakat, hogy ezeknek az embereknek, akik különféle sörökkel és különböző ajánlatokkal jönnek eléjük, ne üljenek fel.

A magyar söripar annyira hatalmasan fejlett és annyira jó számitással dolgozik, hogy a legrosszabb időkben sem hagyja cserben az ő segítőitársait, a vendéglősöket és — valamint a multban — a jövőben is annyi sörrel el fogja látni őket, amennyit csak adhat. Hogy néha-néha egy kis fennakadás áll be, azt már megszokták nemesak a vendéglősök, hanem megszokta már a közönség is, amely a mostani nehéz körülmények között nem is táplál olyan nagy igényeket, mint annakelőtte.

Ezek az árdrágítók pedig, akik különféle vidéki söröket szinte horribilis áron ajánlanak, egyszerűen ellenségei a magya söriparnak és a

tiszteletreméltó vendéglős-kartársaknak is. Mert az ötölik vásárolt söröket semmi körülmények között sem adhatják úgy, olyan árban a vendéglősök, mint adják a kitünő minőségű és a jobb minőségű vidéki söröket, de ezek a sörök azonkívül még nagy percenttel alacsonyabb nívón is állanak, mint a fővárosi és a jelesebb vidéki sörgyárak serei.

Mi nagyon jól tudjuk azt, hogy minden valamire való vendéglős sulyt helyez az ő üzleti hírnevére és a mai nehéz körülmények között sem hagyja azt elhomályosítani, pláne akkor, amikor ezeknek az árdrágító üzorásoknak a manipulációja sem neki nem hoz hasznot, sem a közönségnek. Figyelmeztetjük tehát újlag a t. vendéglős kartársakat, hogy ne üljenek fel ezeknek az embereknek, hanem — ha jelentkeznek — egyszerűen jelentsék fel őket árdrágításért, mert a magyar sörgyárak a mai nehéz körülmények között is mindig lesznek abban a helyzetben, hogy a közönség igényeit kielégíthessék.

♦♦♦♦

**A söripar szállító kötelezettsége.** Tudvalevően a sörgyárak és a malátagyárak a kormány által rendelkezésre bocsátott árpakontingensnek egyelőre csak a felét használhatják fel. A kormány legujabban kiadott rendeletével intézkedett, hogy az ilyen sörfőző vállalatok és önálló malátagyárak azt a kötelezettséget, amelyet a rendelet életbelépése előtt sör, illetve malátának 1916. szeptember hó 1-étől 1917. évi augusztus hó 31-éig terjedő időben való szállítására nézve vállaltak, további intézkedésig minden egyes vevővel szemközt csak az 1914—15. évi kampányban az illető vevőnek szállított sör, illetve malátamennyiség felerészének megfelelően kötelesek teljesíteni.

**A hadisör ára.** Bécsből jelentik: A hadügyminisztérium és az osztrák söriparosok között létrejött szerződés értelmében az osztrák sörgyárak kötelezettséget vállaltak, hogy szeptember 15-ig 175.000 hektoliter sört szállítanak a hadsereg részére. A sörért a pilseni sörfőzőknek 52 koronát, egyébként 47 koronát fizetnek hektoliterenként, a sörgyártáshoz szükséges kontingensmentes malátamennyiséget pedig 123 koronás áron bocsátják a söripar rendelkezésére, még pedig olyan alapon, hogy öt hektoliter sör gyártásához 100 kilogramm malátát számítanak.

♦♦♦♦

# Ásványvizekről

## Ecetsav a Kristályvizben



zt hittük, hogy lezárhatjuk már az ecetsavval telített Kristályviz naplóját, amelynek dolgában a fővárosi rendőrség még mindig folytatja a vizsgálatot; de a mi hiedelmünk korai volt, mert a napló csak nem akar lezáródni, sőt egyre jobban utal bennünket, hogy többet és többet foglalkozunk vele. Legújabban egyik tekintélyes fővárosi napilapban, a Budapesti Hírlap-ban a következő híresekét olvassuk:

*Ecetsav a kristályvizben.* Mint az Ujvidéki Hírlap írja, a bácsmegyei Paliason megisméltődött az a baleset, melynek az elmúlt hónapban Budapesten a Dumapalota-szálló étterme volt a színhely. Egy Lichtneckerné nevű asszony Kristályvizet hozatott Balázs János üzletéből s az üveget felbontva, mintegy félpohárral ivott belőle. Az asszony rosszul lett s az orvosok megállapították, hogy a kristályvizes üvegben ecetsav volt. A gondatlanág miatt megtették a följelentést.

Igazán esodálatos és sok tekintetben bámulatraméltó, hogy az ecetsav mindig csak a Kristályvizes üvegekben jelentkezik és mindig csak a Kristályvizzől lesznek rosszul az emberek. Néha Budapesten történik ez a kis baleset a Kristályvizzel, máskor pedig a vidéken, de mindig megtörténik és a Kristályviz vállalat vezetősége ellen minden pillanatban vizsgálatot kell indítani.

Nem egyszer hangsúlyoztuk már, hogy ezeknek a szénsavval és esetleg ecetsavval telített mü-vizeknek az ideje már teljesen lejárt, amikor úgy a fővárosban, mint az ország minden részében temérdek természetes ásványviz áll rendelkezésre. Iga-

zán nem lenne szabad már megengedni, hogy ezek a mü-vizek továbbra is garázdálkodhassanak nemesak az országban, hanem még a külföldön is és ecetsavakkal rontsák a magyarságnak azt a jó hírnevét, amelyet a magyar honvédek fegyverrel a kezükben vívtak ki oly sok emberáldozat árán.

Annyi forrásvíz van ebben az országban, hogy három hatalmas ország is megelégedhetne vele. Hiszen egész Felsőmagyarország tele van jobbnál-jobb és egészségesebbnél-egészebb ásványvizekkel. Mődját kell tehát ejteni, minden áron, hogy ezek az ásványvizek palackoztassanak és olcsó pénzen kerülhessenek forgalomba.

Megírtuk már a fővárosnak azt a tervét is, hogy a lithium tartalmu Hungária-forrás és az Artézi-forrás vizét szándékozik palackoztatni és olcsó pénzen forgalomba hozni. Ennek az ideje most már igazán elérkezett és éppen a fővárosnak nem szabad megengedni, hogy forrásvíz cégére alatt továbbra is ihatatlan folyadékkal és ecetsavval telített vizekkel lássák el továbbra is a közönséget.

Az a sok hiba, amely ezen a réven történt, most már igazán megtorlást kíván. A fővárosra nézve pedig igazán nagy haszonnal járó vállalkozás lesz, ha nem engedi meg, hogy a Kristály kutvállalat továbbra is ecetsavval telített vízzel molesztálja a közönséget.

....

Az ásványviz-kivétel tárgyában a kereskedelmi miniszter 44604/1916. II. szám alatt a közlekedési vállalatokhoz leiratot intézett, amely szerint az arzéntartalmu vizek kivételével mindennemű ásványviznek és forrástermékeknek (sók, pasztillák, láplug, lápföld, stb.) a barátságos és semleges államok területére való kivitelét a pénzügyminiszter engedélyezte. A forrásvállalatok tulajdonosainak kötelezettséget kell vállalniok aziránt, hogy a kivitelből eredő összes követelésüket az Osztrák-magyar banknak rendelkezésére bocsátják és ezt a pénzügyminiszteri-

umak beigazolják. A Magyarország és Ausztria által megszállott területekre az említett ásványvizek, az arzénestartalmuak kivételével, minden külön kikötés nélkül továbbíthatók.

Üdítő-italként számos ásványvizet ajánlanak, melyek közül különösen az ugynevezett természetes savanyuvizek a legkedveltebbek. Nem mindegy azonban, hogy milyen ásványvizet használunk erre a célra, mert igen sok ilyen vizet — amelyek kizárólag gyógycélokra alkalmasak és üdítő italként való élvezésük nem mindég előnyös — savanyuvíz elnevezés alatt hoznak forgalomba. Így például az olyan viz állandó élvezése, amely nagy mennyiségű mész-sókat, vagy vasat tartalmaz, semmiesetre sem jó, sőt maga a szénsavtartalom is gyakran elég arra, hogy vérdus egyéknél, vérkeringési zavarokat okozzon. Ami az utóbbi körülményt illeti a szénsavtartalmakat az üveg nyilvántartása által csökkenteni lehet és ezért első sorban arra kell ügyelnünk, hogy a viz ne tartalmazza az előbb említett szilárd alkatrészeket. Ilyen rendkívül ritkán található, eddig unikumnak nevezhető ásványviz a Mattoni Giesshübler-vize amely gyenge idegzetű embereknel is sikerrel alkalmazható és amely — eltekintve attól, hogy alkatrészeinek szerencsés összetétele révén kitűnő gyógyértéke is van — elsőrangú üdítő ital is.

# Husnemüekről

**Disznózsir és szalonna.** A sertésfelhajtás még mindig nem emelkedett ugyan, de mivel a nagyvágók-nak sikerült az utóbbi időben a vidéken nagyobb tételeket bevásárolni, az irányzat némi enyhülése észlelhető. A fehéráruiüzletben az enyhülés hatása ezideig még nem igen érezhető és így árjegyzésünk továbbra is csak névleges. Jegyzünk: elsőrendű pestvárosi disznózsirt 8.52 K-val, elsőrendű pestvárosi táblaszalonnát négyest, ötöst és hatost 7.80 K-val.

**Baromfiiban** az üzlet csendes, leölt la hizott ludak kilója 8—8.60 K, leölt szép poulardok darabja 3.40—4.60 K, rántani való élő csibék párja 3.20—4.80 K, fogoly párja 2.—K.

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

**Legjobb asztali és üdítő ital.**

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



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

## Elelmiszerekről

Vujból újabb küldemények még mindig nem érkeztek az áruhiány tehát egyre inkább érezhetővé válik, különösen hogy a kereslet igen élénk. Ma már Budapesten 960 K-át fizetnek a dán vajért a nagybani forgalomban.

Mikből meglehetősen sok már az ajánlat új árura, de olyan képtelenül magas árakat igényelnek, hogy üzlet alig jöhet létre, ámbár a régi áru már egészen kifogyott. E héten mégis történt néhány vétel 380 K körüli áron.

Sajtban még mindig tart a nagy áruhiány, mert újabb küldemények még nem érkeztek, a kereslet pedig állandóan igen élénk. Ezt a helyzetet a spekuláció alaposan kihasználja, a kezében lévő árúért képtelenül magas árakat igényel. Ementől sajtért már 1000 K-t is, grójiért 850—880 K-t, teljesen kövér hollandi sajtért 600 K körüli árakat követelnek.

Liptói turó irányzata lanyha, mert a kereslet a minimumra zsugorodott össze, de az árak változatlanok.

Szardínia iránt élénk kereslet nyilvánul, de eladni senki sem akar, mert a spekulánsok igyekeznek minden fölszínre kerülő árumennyiséget fölvenni, hogy öszre ha a fogyasztás megindul, az árakat irányíthassák, helyesebben fölverhessék.

Tojás irányzata változatlanul szilárd. Mai jegyzések Budapesten: kosáráru 8½ drb 2 K, ládaáru 340—342 K; Bécsben: ládaáru 350—355 K; Berlinben 22 pfenninges maximális árak vannak érvényben.

A burgonya ára alig változott, a felhozatalok azonban napról-napra emelkednek és már jövő héten megindul a fehér és Woltmann burgonya szállítása. Ha ezek a fajták forgalomba kerülnek, újabb áresés várható a jelenlegi 20 K-ás budapesti árnál, mert a piac nem lesz kizárólag a korai rózsaburgonyára utalva. A piac ellátottsága minden várakozáson fölüli, a napi felhozatali átlag 20—22 vagon. A közelmúltban a budapesti nagykereskedők részéről fölmerült panaszok is, úgy látszik, rendezettek, mert most már csak egyes embereknek van kifogásuk, akik a mai válságos időkben sem hajlandók magukat a közérdek alá rendelni. A vidéi árak 16—25 K között ingadoznak Budapesten az ár 20 K, ami központosított kezelés által volt elérhető.

A hagymapiac továbbra is lanyha és ha nincs is újabb nevezetes csökkenés az árban, úgy megállapítható, hogy üzlet alig van. Makó piaci árai 56—58 K, de elvéve 52—54 K-val is adtak el árut. A hagyma még nem elég tartós és így a spekuláció nem foglalkozik a cikkel, épp ezért ajánl-

hatjuk úgy az illetékes körök, mint pedig a kereskedő világ figyelmébe, hogy most biztosítsák az őszi hagymaforgalmat, mielőtt az áru elraktározásra alkalmas lesz és a spekuláció kezébe kerül.

Fokhagyma változatlan, lanyha kivétel mellett.

A paradicsom kiviteli korlátozások még nem következtek be és így — ugyanúgy, mint tavaly az új burgonyánál — a mostani paradicsom-készlet Ausztria felé gravitál. Hiába van Budpesten 30 filléres ár maximálva, ilyen ár mellett üzlet alig van és csak a detailforgalomba jut paradicsom. Főreláthatólag ugyan a jövő héten nagy tömeg vagonáru érkezik, amelyet a hatóság fog szétosztani és ez nyomást gyakorol a piacra. Szükség van azonban feltétlenül oly intézkedésre, amely legalább Budapest környékbeli termelésének a Bécsbe és Ausztriába való elszállítását megakadályozná, illetve annyira korlátozza, hogy a budapesti közönség ezen elsörendű élelmicikkhez könnyebben hozzáférhessen.

A tök-piacon áru kevés van és csak körülbelül 1—2 hét múlva fog újabb, nagyobb felhozatal bekövetkezni. Az árak változatlanul 10—12 K per 100 kg.

Sárgarépa, petrezselyemből csak környékbeli kertész-áru van. Árak változatlanok. Vagonfelhozatal szeptember 10—15. előtt csak kis mértékben várható, mert a délvidéki áru egészen elmarad, ellenben vágyölgyi áru szeptember előtt nem fog forgalomba kerülni.

Káposztában az általunk már jelzett lanyhulás még folyton tart. A 40 fillérről 17 fillérré való áresökkenés olyan kedvező, hogy a további és különösen téli káposztára feltételezhetjük hogy egész normális árak lesznek. Nagyrésze van a lanyhulásban a budapesti piacnak, amely tömegesen hozott árut a hatóság közvetítésével és az itt bekövetkezett áresökkenés természetesen kihatott az egész káposztatermelő vidékre. Mai árak vidéken: 16—19—22 K, Budapesten: 24 K, detailban 26—30 fillér.

Kelkáposzta és ugorka változatlan irányzatot követ.

Zöldpaprikából a felhozatal most indult meg, de a piacon még mindig csak kis mértékben kapható. Vagonárut a hét végére várnak. A piaci ár 1,20-tól 2,40 és 3.— K nagyság és minőség szerint 100 darabonként.

Csemegezőllőből még csekély a hozatal és az árak igen magasak. Csemegezőllők nagybani ára 200—240 K, oportóé 160 K.

A szerb szilvakivitel. A belgrádi katonai főkörmányzó egy rendelete szabályozza az idej terméskből származó szilvakivittelt a szerbiai cs. és kir. megszállt területekről a katonai

főkörmányzóság természetértékesítő központja útján. A kivittelt vagy maga a természetértékesítő központ fogja intézni vagy pedig magánérdekeltek engedély után, amelyet a központ fog megadni.



**A borvám emelése Németországban.** A Németbirodalomban a bortermelők erősen harcolnak aziránt, miszerint a jelenleg érvényben levő borvám az új kereskedelmi szerződésben lényegesen emeltessék. A német bortermelők szövetsége a múlt hó folyamán ezt a kérdést is behatóan tárgyalta. Németországban ezidőszert a következő vámtételek érvényesek: hordóbor 100 kg-ja után ha 14°-nál kevesebb szeszszel bir, 28.32 K., 14—20° szesziz 35.80 K., ezen felüli szesztartalommal 188.80 K., száz % alkoholnak megfelelőleg. Házasításra szolgáló vörösborokért 17.70 K., cognacgyártáshoz való borért 11.80 K. fizetendő. Palackbor q-ja 56.64 K., pezsgő q-ja 180 K-át fizet. Ezzel szemben a poroszországi termelők a következő vámtételeket követelik: 13°-nál nem szeszesebb borért, cefreért, mustért, szőlőért (5 kg-nál nagyobb mennyiségben) minimum 20 Mk., maximum 48 Mk., palackborért minimum 60, maximum 72Mk., süritett mustért minimum 160 maximum 320 Mk. A bajorországi követelések a következők: must, cefre és szőlő (szept. 1—nov.1.) minimum 30, maximum 36 (szőlő (nov. 1—aug. 31-ig 40, ill. 60) Mk., bor hordóban (13°-ig) minimum 36, maximum 4 Mk., palackbor 60, ill. 72 Mk. A badeni gazdák a legszerényebbek és egyszerű tarifával megelégszenek, eszerint volna must és hordó bor (14°-ig) tarifája 36 Mk., palackboré 60, törkölyös mustté 30, csemegezőllőre szept. és okt. havában 40, más időben 30 Mk. métermázsánként. Végül még megjegyezzük, hogy csemegezőllőt eddigi sulyra való tekintet nélkül, vámmentesen szállíhattunk N-metországba. Arról, hogy a német bortermelők szövetsége, melyik tartomány tétéleit fogadta el, nincs tudomásunk, de kétségtelen, hogy az a felfogás, mely a vámmelés irányzatának hódol, nem szolgál egyuttal a szorosabb közzgazdasági viszony megerősödésére.

# SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

elsörendü természetes, szénsavdus asztali gyógyvíz.

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

# Közgazdaság

Szent István tápszerművek rt cég alatt a *Kőbányai polgári serfőző r.-t.* égisze alatt 1,500.000 K alaptőkével (7500 drb 20 K n. é. részvény) állati- és söripari melléktermények feldolgozására és hasznosítására új vállalat alakult *Budapest*en (X., Maglódi-ut 17.). Az igazgatóság tagjai: dr. *Egyedi* Arthur, dr. *Freund* Antal, *Freund* Emil és *Lukács* József.

A *Budapesti központi tejszarnok szövetkezet* augusztus 10-én rendkívüli közgyűlést tartott, amelyben kimondta, hogy *Budapesti központi tejszarnok r.-t.* céggel részvénytársaságot alakít, amelyre minden ingó s ingatlan vagyonát, valamint egész szervezetét átruházza. A részvénytársaság *alaptőkéjét 2 millió K-ban* 10.000 darab 200 K n. é. részvény) állapították meg, amiből 1½ millió K-át a fővárosnak és a földmivélsügyi miniszteriumnak engednek át névértéken, míg a szövetkezet tagjai számára 500.000 K n. é. részvényt tartanak meg. A részvénytársaság alakuló közgyűlését augusztus 12-én fogják megtartani. A részvénytársasággá való alakulás azoknak a tárgyalásoknak befejezését jelenti, melyeket a szövetkezet már évek óta a földmivélsügyi miniszteriummal és a székesfőváros tanácsával folytatott. Az elhatározást, főleg a szövetkezet részéről, a háború is segítette megérteni, mert a városházán már régen vallják azt a meggyőződést, hogy a főváros lakosságának tejjel való ellátása elsősorban hatósági feladat. A szövetkezet vezetősége soká húzódott a várositástól, már csak azért is, mert egyesek befolyásukat és jövedelmüket féltették a kommunizálástól, most azonban sikerült a várostól olyan magas árai elérni a vállalatért, hogy azzal a tagok fényes üzlethez jutnak. A szövetkezet 1915. augusztus 31-én lejárt utolsó mérlege szerint ugyanis az összes berendezések és ingatlanok értéke 1,738.873 K, amivel szemben a részvénytársaság által átvállalt terhek nem kevesebb, mint 1,726.797 K-ra rúgnak. Érdekeltek részéről azt állítják ugyan, hogy magántőkészeknek való eladás esetén jóval többet lehetett volna a telepért a fővárossal kialakított összegnél kapni és csak azért állapodtak meg a fővárossal, mert a *vállalat altruisztikus jellegére súlyt helyeznek*. Eddig a tejszarnok nem igen mutatta, hogy súlyt helyez az altruizmusra, sőt mindig azt a célt követte, hogy minél nagyobb hasznot juttathasson a tagjainak, amit keresetrel alakult vállaltól elvégre rossz néven venni nem lehet. Kifogás alá csak az esik, hogy *minek a valósággal meg nem*

*egyező altruisztikus jelleget annyira hangsúlyozni*. A részvénytársaság elnöke *Bódy* Tivadar alpolgármester lesz, az igazgatóság pedig a következőkből fog állani: *Déri* Ferenc alpolgármester, dr. *Szabó* Imre főügyész, *Folkusházy* Lajos tanácsnok, *Serbán* János min. tanácsos, *Györgyei* Illés, gróf *Teleki* Tibor és *Hirsch* Albert. Az új részvénytársaságba bele szeretnék olvasztani a *Budapesti általános tejszarnok r.-t.*-ot is, de annak igazgatósága egyelőre ettől a tervtől idegenkedik.

A *Gyöngyös-Visontai Bortermelő Szövetkezetének mérlege*. Ez a szövetkezet nevű részvénytársaság immár tizennegyedik jelentésével lépett a világ elé s újra bizonyítékát adta annak, hogy a részvényeseknek a társaság vezetői iránt nyilvánuló bizalma teljesen jogos volt. Az idei évet a részvénytársaság 160.506 K tiszta haszonnal zárja le, ami egy fél millió korona alaptőkével bíró vállalatnál nagy pénzügyi eredmény, különösen, ha figyelembe vesszük, hogy a társaság egy évtized alatt már 680.000 K tartaléktőkét is tudott gyűjteni. A részvényesek az idén 20%-nyi osztalékban részesülnek, vagyis kétszáz koronás részvény után 40 K-át kapnak. A vállalat mobilizálását jellemzi, hogy körülbelül 219.000 K készpénzzel és 551.000 K értékű értékpapírral rendelkezik. Ez az eredmény persze csak a háborús konjunkturák körütekintő kihasználásával volt elérhető. A társaság tulajdonában a számadási év végén 473.000 K értékű bor és pálinka volt. A vállalat bécsi fiókja az elmúlt évben 48.951 K hasznot produkált. A közgyűlést a társaság, melynek élén *Török* Kálmán orsz. képviselő, kanonok, mint elnök, azután *Borhy* György nagybirtokos és *Heuduska* Rezső mint vezérigazgató áll, folyó hó 6-án tartja meg.

Az *Egri Szövetkezett Bortermelő r.-t.-a*. Ezen termelői részvénytársaság a Gyöngyös-Visontai Szövetkezet alapítása és ezuttal ötöd-ször számol be tagjainak. A vállalat élén mint elnök *Csek* Gábor kanonok, rajta kívül ugyancsak *Borhy* György és *Heuduska* Rezső állanak. Négyezer korona alaptőke mellett az idén a tiszta haszon 72.953 K-ra rúg, amiből a részvényesek 20.000 K-t (5%-ot) kapnak, míg 35.000 K-nyi összeg jut különféle tartalékalapok dotációjára. Meglepően magas a borszámla, mely 515.000 K értéknek felel meg, míg az adósok 310.304 K-ás tételével szemben a hitelezők 808.629 K-ás tétele állítható. Ennek a társaságnak viszont *Budapest*en van fióktelepe, melynél 20,325 K-nyi nyereség mutatkozott.

♦♦♦♦

# Italmérési-ügyek

**Pálinkaneműek maximálása.** A kormány, tudvalevőleg 1439/1916. M. E. számú rendeletével intézkedett aziránt, hogy a közigazgatási hatóság, az illetékes pénzügyigazgatóság megkeresésére, akár hatóságának egész területére, akár annak egyes részeire nézve megállapítani tartozik azt a legmagasabb árt, a mely mindennemű égetett szeszes italért (folyadékért) vagy ezek egyes fajaiért kimérésük, vagy kis mértékben való elárúsításuk esetében a fogyasztótól követelhető. A kormány szándékához képest, ezek a legmagasabb árak majd csak szeptember hó 1-je után, tehát az új szeszfőző évad megindulásával veszik érvényüket. Az Omke megkereséssel fordult az illetékes közigazgatási hatóságokhoz, nevezetesen a székesfőváros tanácsához, az alispánokhoz, valamint a törvényhatósági városok polgármestereihez, hogy ármaximáló rendeleteik kiadása előtt kéjék ki, ugy az illetékes kereskedelmi és iparkamara, mint pedig a helybeli szeszkereskedőknek a véleményét is. Az Omke biztatására maguk a szeszkereskedők, be nem várva ezt a felszólítást, már jelentkeztek is az illetékes közigazgatási tisztviselőknél, felkínálva szakértő munkájukat a kiboerés tanúságában. Az Omke központi nyilván tartást fog felfektetni és esetleg ki nyomtatni, minden egyes megyében, járásban, illetve városban megállapított legmagasabb árakról, ami igen célszerű lesz, mert valószínű, hogy a különböző helyhatóságok különböző ármaximálásai a szakmában egész újfajta üzleti lehetőségeket fognak felkínálni.

**Rendelet a rum és likör előállításáról.** A pénzügyminiszter rendeletet adott ki, amely szerint rumot, likört és egyéb égetett szeszes italokat, ideértve a közönséges pálinkát is, 1916. évi szeptember hónap 1. napjától kezdve iparszerűen csak a kir. pénzügyigazgatóság külön engedélye alapján szabad előállítani. Nem tekintetik e szempontból iparszerű előállításnak, ha italmérési engedéllyel bíró fél italmérési üzlete forgalmának megfelelő mennyiségben a kizárólag az italmérési engedélynek megfelelő kimérés, vagy kismértékbeni elárúsítás céljából, a nagyban való elárúsítás kizárásával, állít elő rumot, likört és egyéb égetett szeszes italokat. — Engedély csak azoknak adható, kik iparigazolvány alapján az említett égetett szeszes italok iparszerű előállításával foglalkozhatnak.



## Előfizetési felhívás.

Teljesen független, minden vendéglős egyesülettől és ipartársulattól támogatásától ment lapot akarunk adni a magyar vendéglős testület kezébe; olyan lapot, amely mindig bátran és kitartóan fog küzdeni a magyar vendéglősök és koreszmárosok érdekeiért. Ugy érezzük, hogy erre a mai nehéz körülmények között szükség van, mert olyan jelenségek mutatkoznak, amelyek képesek arra, hogy vendéglős existenciát 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: békesség a magyar vendéglős iparban és a magyar vendéglős ipar témérdek bajainak orvoslása.

Jól tudjuk azt, hogy a mostani háborús időkben nehéz ezeknek az ideáloknak a megvalósítása, mert hiszen a magyar vendéglősök és koreszmárosok nagy része harcban áll rengeteg ellenségeinkkel, de — a mi hitünk szerint — most kell előkészíteni a talajt, hogy az a jövőre biztos alapon 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.

Kíváló tisztelettel

az ORSZÁGOS VENDÉGLŐS UJSÁG  
kiadóhivatala.

**Kenyéreladási kényszer Berlinben.** Berlinből jelentik: Sok panasz merült fel az utóbbi időben aziránt, hogy a pékek nem akarják kiszolgáltatni a vevő által kért kenyérmennyiséget. Ennek ellensúlyozására a berlini városi tanács most eladási kényszert léptetett életbe a pékekre nézve. A rendelet szerint büntetés terhe alatt tilos megtagadni a vevőtől a detail-eladási forgalomban szokásos kenyérmennyiség készpénzfizetés mellett való kiadását.

**A játékkártya árának emelkedése Ausztriában.** Tudósítónk jelenti: Ausztriában a játékkártya ára újabbal ismét 20%-kal emelkedett. A legújabb áremelkedést a gyárosok a nyersanyagoknak, különösen a papírnak fokozódó drágaságával okolják meg.

**Fémrekviráló központ.** Bizonyos fémek, ötvözetek és ezekből készült tárgyak forgalomba hozatalának és felhasználásának ellenőrzése tárgyában a kereskedelemügyi miniszter a K. 16.431/1916. szám alatt rendeletet bocsátott ki a következő szöveggel: A kormánynak bizonyos fémek, ötvözetek és ezekből készült tárgyak forgalomba hozatala és felhasználása tárgyában kiadott, április 28-án kelt 1.449/1916. M. E. számú rendelete (I. a M. K. L. I. évi 19. számában) értelmében, az ezen rendelet 2. és 6. §-ában nyert felhatalmazás alapján e rendelet végrehajtásának ellenőrzé-

sére a kereskedelemügyi miniszter mint külön ellenőrző közegeket a következőket alkalmazta: 1. A kereskedelemügyi miniszteriumba szolgáltatételre brenvelt *Hubert* Ernő államvasuti mérnököt, 2. az ugyanoda bevezényelt *Sebestyén* Móric gépészmérnököt, 3. a es. és kir. műszaki tüzérségi felügyelőhöz beosztott Szanyi *Berkes* Kálmán főhadnagyot és 4. az ugyanoda beosztott *Szörényi Reischl* Károly hadnagyot. Mindazok, akik az idézett rendeletben meghatározott fémek, ötvözetek és ezekből készült tárgyak felett rendelkeznek, vagy ilyeneket őrizetben tartanak, kötelesek az ellenőrző közegeknek kívánságukra az ellenőrzéshez szükséges összes adatokat rendelkezésükre bocsátani, tehát üzleti könyveikbe, levelezésükbe, rakárikaikba is betekintést engedni.

**Korsó vagy pohár?** Az egyik bécsi kerületi bíróság a minap eladás megtagadása címén vonta felelősségre *Rosner* Rozália vendéglősnőt, mert *Freund* Mária himzönőnek, aki egy korsó sört kért, csak egy pohár sört adott. Arra a megjegyzésre, hogy a sör egy szabadságos katonának kell, aki egy pohárnyival nem elégszik meg, azt válaszolta a vendéglősnő, hogy nem adhat többet. *Freund* Mária erre feljelentette a vendéglősnőt. A tárgyaláson a vádlott vitatta a terhére rótt vétséget, mert ő adott sört, ha keveset is. A sörkésletet neki úgy kellett beosztania, hogy minden vendégének jusson egy kevés. Megállapították azonban, hogy *Rosner* Rozáliának



## A komócsi vendéglő titka

5

Írta: Szaturnusz

Az esküvő előtti napon Baranyó óvatos gyengédséggel szólott jegyese előtt jövőre terveiről. Elmondotta, hogy apai jussából és megtakarított pénzéből a szülőhazájában vendéglőt szeretne nyitni. És nem lesz-e ez a vendéglő a boldogság és jólét kincsese bányája — mondotta csókkal illetve Emma grófnő kezét — amikor ez a két kis fehér kéz szórja rá az áldást. A grófnő készséggel és boldog örömmel helyeselte a vőlegénye tervét.

— Minden úgy van jól és úgy lesz jól, — szólott — ahogy te akarod.

A bizalmasságnak ez a gyengéd kis szava Baranyó Jánost földöntúli örömmel töltötte el és csak a grófnő esőkes biztatására merete ő is kiejteni, hogy: „te drága, édes minden-segem!”

Baranyó és menyasszonya elhatá-

rozták, hogy az esküvő után két héttel — ennyi időt szántak boldogságnak zavartalan élvezésére — berendezik a vendéglőt. Bálány Emma grófnő büszke örömmel gondolt arra, hogy kettőjük keze munkájával fogják megalapozni a jövőjüket. A családi vagyonáról ugyanis le kellett mondania, amikor Baranyónak nyújtotta a kezét, de ő szívesen hozta meg ezt az áldozatot azért a férfiéért, aki lelki nemesség ideálja volt a szemében.

A kis komócsi templom hűs szentélyében meghatottan áll egy déleceg, kemény férfi és egy sudár természetű, fejedelmi szépségű nő. Az egyszerű szakács és a grófnő, a büszke Bálány nemzetség gyönyörű ivadéka. Szemeikben a boldogság tüze ég, szívükben a földre költözött éden. A templomi padok első sorában egy asszony örömkönyeket ont és a fiatal leány egy drága kis gyermeket tart a karjában, aki megszólalásig mása a menyasszonynak. Az orgona szava komor ünnepiességgel zengi a zsoltárt és a templom színes mozaik ablakán át a nap dusan szórja aranyát Paranyó Jánosra és hitestársára . . .

**Alice**

A Baranyó-vendéglő híressé vált messzi Komócs határán túl is. Aki egyszer megfordult benne, áradozva díeserte italát-ételét és — a gyönyörű szőke koreszmárosnét, aki ha belibent az étterembe, vagy a söntésbe, minden szem feléje szegződött és a legkérgesebb szív is valami melegséget érzett a láttára. Az emberek ugyan nem tudták, hogy az egyszerű és bájos asszonyka valamikor a Tergovay grófok nevét viselte, (azt szorgosan titkolták Baranyóék) de mégis valami benső ösztön mély tiszteletre bírta őket. Jelenlétében egyetlen esintalan, vagy kétértelmű szó nem hagyta el egyetlen vendég ajkát. Még Weisz ur, a sörgyár ügynöke, aki pedig minden nővel szemben kész volt a gavalléros és kissé szabadszájú bókokra, alázatos „kezeit csókolom”-mal köszöntötte Baranyónét.

Nem tudom, hogy van — mondotta egy ízben a komócsi szabadpolgárok asztaltársaságának, amely a Baranyó vendéglőben tartotta heti összejöveteleit, olyan bájos, olyan tiszta ez a Baranyóné, mint egy

akkor még egy és negyed hordó söre volt; ezért a kerületi bíróság büntetésnek mondta ki az eladás megtagadásának vétségében és husz korona pénzbüntetésre ítélte. Az indokolás kifejti, hogy a vendéglős, ha már egyáltalában árusít az utcán át sört és még elegendő készlettel rendelkezik, köteles a sört korsószámra is kimérni.

## A szerkesztő postája

Uj előfizetőinknek köszönettel nyugtatjuk b. előfizetéseiket.

Vasuti vendéglős. Zombor, Dunaszerdahely, Győr, Füzesabony, Szolnok, Lipótvár. A beküldött előfizetési díjakat köszönjük és egyszersem nyugtázzuk.

Vasuti vendéglős. Buzdító sorait megkaptuk. Legyen csak addig türelemmel, míg megfogjuk találni azt a bizonyos fonalat. Az igazgatóság észre vett már minket, de nem is haragszik érte, hogy végre egy oly organum létesült, amely a vasuti vendéglősök becsületes szócsöve lesz. Sajnos, némely vasuti vendéglős kartárs még mindig nincs tisztában azzal, hogy lapunk milyen missziót teljesít. Mi azért szabtuk meg a mai drága nyomdai árak mellett is oly olcsóra az Országos Vendéglős Ujság előfizetési árát — egész évre 6 korona — hogy módjában legyen minden vendéglősnek előfizetni.

Vendéglős, Szeged. Mutatványszámot b. címére küldtünk, de az előző példányokat csak előfizetés esetén küldjük meg.

## Az Országos Vendéglős Ujság vasuti vendéglős előfizetőinknél a következő helyeken olvasható:

Abos  
Adony Pusstaszaboles  
Balatonszentgyörgy  
Belényes  
Bicske  
Buziásfürdő  
Cegléd  
Dés  
Dombóvár (uj)  
Dunaszerdahely  
Érsekújvár  
Füzesabony  
Győr  
Hegyeshalom  
Királyháza  
Kisujszállás  
Kis-Kapus  
Kolozsvár  
Komárom  
Legenye-Alsómihályi  
Lőcse  
Lipótvár  
Makó  
Marosvásárhely  
Maros-Ludas  
Mezőlaborcz

Miskolcz  
Nagykároly  
Nyiregyháza  
Párkány-Nána  
Püspökladány  
Sárbogárd  
Sopron  
Székelykocsárd  
Szolnok  
Temesvár  
Villány  
Zombor  
Zsolna

## Nyílt-tér

### IPARSÓ

fagylalt, jegeskávét, hidegkészítmények előállításánál a jég szózáására, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdézőkérdezőkre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Söjövédék Vezérigynöksége

**Iparos osztály:**

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

Felelős szerkesztő és kiadó:

**Böhm Ármán.**

szenkép, az ember imádni szeretné, ha merné.

Baranyó Jánosnál nem is volt boldogabb ember hetedhét országban, csupán csak az az egyetlen gondolat volt némi borut a homlokára, hogy egy várva-várt pököm kis emberke, akit ijább Baranyó János névre szeretne keresztelni, makaesul nem akart megjelenni. Ezért is meg volt azonban a kárpótlása a kis Aliceban, aki immár hat esztendőre serdült és olyan volt, mint egy kis nürnbergi játékbaba, Emma asszony megilletődött boldogsággal látta, mennyire szereti férje a kis Alicet, hogyan halmozza el a kedveskedés minden megható jelével.

— Aranyember vagy te Jánosom! — mondogatta gyakran az urának egy-egy csókkal jutalmazva őt.

Sors szárnyakon röpültek az évek. A kis Alice süldő leánnyá serdült, a szépséges Emma asszony arany-szőke fürtjei közé néhány ősz szálát vegyített már az élet és Baranyó János arcán is megjelent már egy-két gyenge barázda. De azért a szívük még mindig tavaszi frisséggel érzett. Akik úgy szerették egy-

mást, mint ők, nem unhattak azok bele a boldogságba. És valahányszor a kis Alice-on akadt meg a szemük, tizenötévet fiatalodtak vissza. „Ilyen voltam én is — gondolta az asszony — ilyen szőke, ilyen karcsu, ilyen elrévedező tekintetű.” „Ilyen volt ő — merengett el a férfi emlékei között — és az én szívemnek ma is ilyen.”

A kis Alice-nak esodájára jártak a vendéglőbe. A „komócsi angyal” mondogatták a községben, ahol a pelyhedző állu ifjak, de még a bajuszos, öreg legények is álmatlanul hánykolódtak párnáikon, amikor a szőke lányka képe inceselgett a lelki szemek előtt.

### Gróf Bobday Tihamér

Baranyó Alice felsőbb iskoláit a szomszéd városban végezte. Egy nyugalmazott gimnasiunai tanár családjánál talált második otthonra, ahol elragadó kedvessége egy csapásra mindenkit lefegyverzett. A jó emberek könnyes szemmel bucsuztak tőle, amikor utolsó vizsgáján eljött érte az édesanyja. Ez a nap Alice életében döntő eseménnyel zárult. Éppen helyet foglalt már az

anyjával egy másodosztályu vasuti fiúlkében, amikor egy nyulánk és elegáns ifju lépett be ugyanabba a kupéba és udvarias kalapemeléssel velük szemben helyet foglalt. A fiatalember szemmelátható kedvteléssel nézegette a kis Alicet, aki hébe-hóba lopva szintén egy-egy érdeklődő pillantást vetett a vis-a-vis-jára.

— Gyönyörű lány! — lelkesedett magában az ifju.

— Csinos fiu! — gondolta a kis Alice és apró, ártatlan koketériával ami minden leánylélekben ösztönösen él, keltette magát.

Kedves, naiv szemérmességgel talán még ma is szótlannul ülnének egymással szemben az ifju és a lány, ha a véletlen segítségükre nem jön. A nyitott ablakon át valami kis koromszemését sodort be a szél, egyenesen Alice szemébe. A kis lány fájdalmasan hunyorgott, a mamája megijedt, a fiatalember pedig hirtelen bátorságra kapva ajánlkozott, hogy ő eltávolítja a kisasszony szeméből a fájdalmat okozó, gonosz apróságot.

(Folytatása következik)

# MINDEN

**VENDÉGLŐS ÉS  
KORCSMÁROS  
SZAKMÁJA ELLEN VÉT,**

**HA NEM FIZET ELŐ AZ**



**Országos  
Vendéglős Ujságra**

**Előfizetési ár egész évre 6 korona.**

**Megjelenik havonta.**

Minden hirdetés egy-szeri közlése  
K 3. —

Egész évre  
12-szer  
K 30. —

# ORSZÁGOS VENDÉGLŐS UJSÁG

Minden hirdetés egy-szeri közlése  
K 3. —

Egész évre  
12-szer  
K 30. —



**BESZERZÉSI  
FORRÁSOK**



<p><b>BORNAGYKERESKEDŐK</b> SCHILLER ÉS LÁSZLÓ bornagykereskedők Budapest, VI., Izabella-utca 52. szám</p>	<p><b>GŐZMOSÓDÁK</b> KOVALD PÉTER ÉS FIA tisztít, fest Budapest Szövetség-utca.</p>	<p><b>FESTÉKEK</b> BRAUN ÁRMIN festék nagykereskedése Budapest, VII., Rottenbiller-utca.</p>
<p><b>PÁLINKANEMŰEK</b> ENGL BERNÁT ÉS TÁRSA szesznagykereskedők Budapest. Frangepán-utca.</p>	<p><b>ÜVEGGYÁRAK</b> STÖLZLE C. ÉS FIAI R.-T. Budapest, Király-utca 50.</p>	<p><b>FEHÉRNEMŰEK</b> WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI Budapest, IV., Váci-utca 30/b. szám.</p>
<p><b>HENTESÁRUK</b> ZEIDL VENCEL Budapest, IX., Kőrös-utca 3a. szám.</p>	<p><b>KONYHABERENDEZÉSEK</b> GEITNER ÉS RAUSCH Budapest, Andrásy-ut 18. szám.</p>	<p><b>KONSERVGYÁRAK</b> MOCZNIK L. Budapest, VIII., Alföldi-utca 10.</p>
<p><b>FÉMTISZTÍTÓSZEREK</b> BRAUN ÁRMIN festék nagykereskedése Budapest, VII., Rottenbiller-utca.</p>	<p><b>SAJT-NAGYKERESKEDŐK</b> KIRSCH JÁNOS Budapest, Király-utca 53. szám.</p>	<p><b>PAPRIKA KERESKEDŐK</b> KOTÁNYI JÁNOS Budapest, VI., Teréz-körut 7.</p>
<p><b>HAL-NAGYKERESKEDŐ</b> ZIMMER FERENCZ csász. és kir. udv. szállító Budapest, IX., központi vásárcsarnok.</p>	<p><b>HAJLITOTT BUTOROK</b> „MUNDUS“ R.-T. Budapest, V., Dorottya-utca.</p>	<p><b>PORCELLÁNGYÁRAK</b> HÜTTL TIVADAR Budapest, IV., Dorottya-utca.</p>
<p><b>IZZÓLÁMPÁK</b> EGYESÜLT IZZÓLÁMPAGYÁR Ujpest.</p>	<p><b>EZÜSTNEMŰEK</b> SZANDRIK magy. ezüst és fémgvár r.-t. Budapest, IV., Semmelweis-utca 9. sz.</p>	<p><b>COGNAC GYÁRAK</b> TOKAJI COGNACGYÁR Budapest, Frangepán-utca.</p>

## José Gallart Girbal

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

**Különlegességek:**

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

Koronadugók csakis ragasztott  
parafabetéttel

/ parafadugóban /