

ORSZÁGOS

VENDÉGLŐS: UJSÁG



MAGYARORSZAGI VENDÉGLŐSŐK
 ÉS KORCSMÁROSOK ÉRDEKEIT
 FELŐLELŐ FÜGGETLEN SZAKLAP
 SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓ HIVATAL BUDA-
 PESZT, VI. KERÜLET, EÖTVÖS-UTCA 28. SZÁM

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



EXCELSIOR SÖR

AZ AZ TÁP SÖR

EXCELSIOR Tápsör

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT. BUDAPEST-KÖBÁNYA

LEGJOBB A VILÁGON!

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

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



Állami nagy aranyérem 1906-ban
Disz-okmány 1885. Jurytag 1896
Iparegyesületi aranyérem 1911-ben



Első Magyar Részvénytársaság

Központi iroda: Budapest—Kőbánya
Városi iroda: VIII., Esterházy-utca 6.



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

Ajánlja: Ászok (világos és sötét), Király (világos), Márciusi (világos), Márciusi (rőt, bajor mód), Udvari (világos, pilseni mód), Kétszeres márciusi (világos, sötét), Bak és a Tavaszai részvény-sőrt

Sörmegrendelés Budapestre:

VIII., Esterházy-utca 6. szám alatti hűtőházból Telefon
József 4-29
Angyalöltői 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 Jászberény-ut 11 Telefon 52-58,
52-60, 135-99
Erzsébetfalvai söraktár: Halász-utca 6. szám Telefon
József 30-36
Kispesti söraktár: Wekerle u. 3. Telefon József 30-38
Újpesti söraktár: Váci-ut 8. Telefon 54-70

Saját töltésű palacksőrtök. 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 lárgyében kiadott 112000. számú rendelet 6. és 32. §-a értelmében mint derítőszer megengedettek, miután a következő alkotórészekből áll: 65% eredeti francia Laine-Gelatine, 20% szárított természetes tyuktojásfehérje, 1% eredeti vegyítiszta spanyolföld, 6% pelyhes cseresav.

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 pincégazdasági cikkek, GUMMITÖMLŐK, BORSZIVATTYUK, PARAFADUGÓK, CIMKÉK, ÖN-KUPAKOK, 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

TÖRLEY



Talisman Casino Réservé Gout-Américain



Szent István

VENDÉGLŐS: UJSÁG



MAGYARORSZÁGI VENDÉGLŐSÖK
ÉS KORCSMÁROSOK ÉRDEKEIT
FELŐLELO FÜGGETLEN SZAKLAP
SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL BUDA-
PEST, VI. KERÜLET, EÖTVÖS-UTCA 28. SZÁM

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



Üzletbezárás fenye- geti a vendéglőket

Budapest, január



háború minden hadviselő államban vasmarokkal szorongatja az existenciáit millióit, míg a kivételesek néhány ezret máról-

holnapra az anyagi jólét dus párnáira emeli. Ez így volt a népek minden mérközésénél és így van ma is, amikor a világok élet-halálharcának tüzfényétől tarjagos az ég a látóhatár egész peremén.

A háború béklyóiba vert ipar és kereskedelem egyik legsúlyosabban érintett ága a vendéglős ipar. Az élelmickek árai, melyekre a maximális kényszerzubbonyát kellett ráhuzni, hogy nagyzási hóbortjuk anynyira-amennyire, lehűtessék, a sörgyártás száik korlátokba szorítása s a bor rendkívüli drágasága azok a főbb tényezők, melyek siralmasan rögzössé teszik a vendéglősök életét.

És most, amikor a magyar vendéglősök a válság legkeményebb napjait élik, egy újabb miniszteri rendelet végkép blokádnál áll helyezi — halálra ítélt a háborút véresen sínylő vendéglős-ipart. Mert mi más, mint teljes blokádnál, mint végítélet az a hivatalos lapban minap közzétett rendelet, mely drákói szigorral kimondja, hogy „a sörgyárak büntetés terhe mellett csakis 1914 szeptember 31-1 napjától egész 1915 augusztus 31-1 napjáig bezárólóg szállított sörmenyiségnek 13%-át szállíthatják”.

A sörgyártás és a sörszállítás eddigi korlátozásai is egy-egy elevenbe vágó, mély sebet fűtöttek a vendéglősök existenciáján, ez az utolsó vágás,

gy látszik, kegyelemdöfésnek készült. Illetékes körök megszánhatták a vergődő iparágat és jószívvvel megváltták az agónia kínjaitól. Csakhogy volna talán a jovialis emberszeretnek más módja is, mint a kegyelemdöfés? Talán — himi akarjuk — belátja a kormány, hogy ez a legújabb sörrendelet tarthatatlan, mert ha tényleg érvényben marad, akkor rövidesen bucsút nyikorognak a vendéglők és korcsmák üzleti redőnyei és elnémult vendéglők hirdetik, hogy megszüntek egy balsikerű kormányrendelet jóvoltából.

Akik íres veszedelmeknek vélik azt a jóvendölést, hogy üzleti bezárás fenyegeti a vendéglőket, ha a legújabb sörrendelet fennmarad, azoknak figyelmébe ajánljuk a következőket: A vendéglősöknek és korcsmárosoknak a megfizethetetlen ételek, a beszerzethetetlen drága borok mai szomorú korszakában ugyszólván egyetlen segélyforrásuk, melyből megélhetésük költségeit, házbért, adót, személyzetet, világítást, fűtést és egyebet fedeztek — a sör volt. Ha sör nincs, ha a vendéglős és korcsmáros nem juthat annyi sörhöz, mely anyira-amennyire lehetővé teszi üzeme fenntartását, akkor más választás nem jut a számára, mint betenni a kulcsot a zárba.

A végzetes rendelet 7-ik pontja ugy intézkedik, hogy a maláta-vállalatok részére engedélyezett árpából előállított malátát a Haditermény r. t.-nak kell beszoolgáltatni. Ebből a pontból felészírázhatik az a remény, hogy „mert ne juthatna a Haditerménynek beszoolgáltatót malátából a sörgyáraknak is?” Tudomásunk szerint a Haditermény részvénytársaságnak a kereskedelmi és pénzügyminiszter egyetértőleg szabja

meg, mekkora kvantumban osszanak ki malátát a sörfőzdeknek. Világosan következik ebből, hogy a kereskedelem- és pénzügy miniszterének mójukban áll segíteni az italmérőkön. A vendéglősipar, mely a közterhek viselésében számottevő részt vesz, ezt igazán megérdemli, sőt — elvárhatja. A segélyakciónál talán számítástba jöhetne a központi hatalmak diadalmas csapatai által Romániában zsákmányolt árpa is? Reméljük, hogy ebből is jutni fog a magyar sörgyáraknak, hogy azok kielégíthessék a magyar vendéglők minimális életszükségletét és az üzementartásra elegendő sörmenyiséget szállíthassanak. A háborús mizériáktól szorongatott vendéglős-iparnak sok baja közt még egy méltánytalan intézkedés nyugát is el kell szenvednie. Ez pedig az, hogy a vásárlófelügyelőség ellenőrzése alá rendelték. A felügyelőség ellenőrzi a vendéglői árakat, Körülbelül olyan dolog ez, mintha például egy kőfaragóra biznák a bórarak szabályozását. Mert, kérdjük szeretettel, tud-e arról, ért-e ahhoz a vásárlófelügyelőség, hogy egy vendéglő konyháján mennyi étel megy veszendőbe nap-nap után, seíti-e, hogy mit kereshet ma egy vendéglős vagy korcsmáros az ételeken. Ha a vásárlófelügyelőség, mely például drágálja a vese-velő két koronás árát, bizonyára véleményt változtatna és nem akarná kiírtani a vendéglősök veszejét és velőjét, ha meggyőződést szerezne arról, hogy szomorúan semmit nem keres azon a vendéglős.

És mindenekelőtt kássák be az ille-
tékes körök, hogy a sörszállítás újabb korlátozását kimondó rendelet, ha érvényben marad, fejta lesz a magyar vendéglők sírján.

Vendéglős-ipar

A. sör

A vendéglős ipartestület elnöke az új záróról. Kommer Ferenc, a Vendéglősök Ipartestületének elnöke, a vendéglősök nevében a következőképpen nyilatkozott az új záróról egy edislap tudósítója előtt

— A vendéglősipart — mondotta Kommer — különösen érzékenyen sújtja az új rendelet. Az az egy óra, amivel most megrovóidul az éjszaka, nagyon hiányzik a vendéglősöknek. A helyarósiszállodák éttermeit persze nem érnti annyira, mint inkább a körüli éttermeket. A késői vacsorázók ugyanis leginkább a színházból érkező közönség sorából kerültek ki. Ezek színház után megvacsoráztak valahol s aztán elemek még kávéházba felekezni. Most azonban szent-nők kell s ezért nem mennek vendéglőbe, hanem egyenesen kávéházba és ott vacsoráznak meg. Megérzik azonban az új záróról a külvárosi kisebb korszak is, melyek amugy is csak engöndnek, mert sőt egyáltalán nem kapnak, valamirevaló bort pedig 4 koronán alul nem tudnak beszerezni. Az előjárósságok tudnak megmondani pontosan, hogy hányan adták vissza az elmúlt évben ipar-engedélyüket.

Itt említjük meg, hogy a legújabb záróra-rendelet igen sok panaszra adott okot, különösen amiatt, mert az ellenőrzést gyakorlati rendőri közegek többnyire tulbuzogásából, a rendelet intézkedését félremagyarázzák. A főkapitányhoz is érkeztek e tárgyban rendkívül nagy számmal panaszos felszólalások, minek következtében dr. Marinovich Jenő helyettes főkapitány az érdekelte kereskedelmi testületek kérsére és az ő bevonásukkal a legközelebbi napokban szaktanácskozást fog összehívni, mely hivatva lesz a miniszteri rendelet egyöntetű végrehajtásának módozatait megállapítani, hogy illyépen elejét vegyék a felesleges zaklatásoknak.

A vendéglős is kereskedő. A budapesti ügyvések árdragító visszaélése vétsége miatt emelt vádat Szabó Jenő fővárosi vendéglős ellen, mert anélkül, hogy kereskedő vagy bejegyzett ügynök lett volna, serteseket adott el a Vulkán gépgyárnak. A dr. Tholdt táblabíró elnöklésével megtartott főtárgyaláson a vádolt azzal védekezett, hogy ő mint vendéglős a vendéglői üzemehez szükséges sertesek bevásárlására jogosítva van. A bíróság a vádoltat az ellene emelt árdragítási visszaélési vád alól felmentette, mert úgy találta, hogy a vendéglős sertesek adás-vételével, mint kereskedő hivatás és üzletszeri foglalkozhatik.

Sörkorlátozás



hivatalos lap egyik közelmúlt számában közli a sörkorlátozásra vonatkozó rendelet. Ebből a rendeletből kivonatolatosan közöljük azt a részt, amely a vendéglősöket érdekli:

9. §. A 2966—1916. M. E. szám alatt kiadott rendeletnek sörfőzővállalatok által sör szállítása iránt kötött szerződésnek teljesítéséről rendelkező 3. §-a helyébe a következő rendelkezések lépnek:

A sörfőző vállalatok azokat a kötelezettségeiket, amelyeket 1916. augusztus 1. előtt sörnek 1916. szeptember 1-től 1917. augusztus 31-ig terjedő időben való szállítása iránt vállaltak, további rendelkezésig minden egyes évvel szemben csak az 1914. szeptember 1-től 1915. augusztus 31-ig az illető evőnek szállított sörmennyiség 13%-a erejéig kötelesek teljesíteni.

Ha a vállalatnak a evővel az 1914 1915. évi termelési időszakra nem volt szerződése, sörfőzővállalat kötelezettségét további rendelkezésig csak annak a mennyiségnek a 13%-a, malátagyári vállalat pedig 10%-a erejéig köteles teljesíteni, amelyet az illető evő részére a szerződés értelmében az 1916. szeptember 1-től 1917. augusztus 31-ig bezárólag szállítani köteles lett volna, ha pedig a szerződésben határozott mennyiség nem volna megállapítva, ugy kötelezettsége ugyancsak további rendelkezésig az 1915. évi szeptember, október és november hónapok alatt az illető evőnek tényleg szállított mennyiségek alapján kiszámított évi szükséglet 13%-ára.

A föbbletre nézve a evő sem teljesítést, sem pedig a nem teljesítést miatt kártérítést nem követelhet. Viszont az eladó sem támaszthat a evővel szemben semminemű igényt azon az alapon, hogy az eladó a evőnek az előbbi bekezdésben említett mennyiségénél többet szállított.

A sörfőzővállalatok olyan kötelezettségeiket, melyekkel kifejezetten a beszerzésre engedélyezett árpa-mennyiségnek a 2369—1916. M. E. számú rendelet szerint feldolgozható felerészre terhére vállalták el a sör szállítást, a szerződésben megállapított mennyiségek 26%-a erejéig kötelesek teljesíteni.

10. §. Aki a jelen rendelet rendelkezését megszegi, vagy megszegésük nélkül bármely módon közreműködik, az, amennyiben cselekménye

súlyosabb büntető rendelkezés alá nem esik, kihágást követ el és hat hónapig terjedhető elzárással és kétez koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntethető.

Oly esetben, amikor megállapítható annak a nyereségnek a mennyisége, amelyet a tettes cselekményével illetéktelenül elért, az alkalmaszandó pénzbüntetés kétezer koronán felül a megállapított nyereség kétszeresével felemlt összegig terjedhet.

Arra a készletre nézve, amelynek tekintetében a kihágást elkövették, a büntetőeljárás során a törvény értelmében elközbáznak van helye. Az elközbött készlet értékének egy ötöde a felelőtőt, a többi része a felmerült költség levonásával a rokkant katonák segélye alapját illeti.

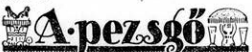
E kihágás miatt az eljárás a közigazgatási hatóságok, mint rendőri büntetőbírósnak, a székesfővárosi államrendőrség működési területén pedig a m. kir. államrendőrségnek hatáskörébe tartozik.

Horvát-Szlavonországokban e kihágás miatt az ottani jogszabályok szerint ernt hivatott hatóságok járnak el.

11. §. Ez a rendelet 1916. december 31-én lép életbe.

Horvát-Szlavonországokban ezt a rendeletet, amennyiben végrehajtása az ottani önkormányzat körébe tartozik, a bán hajtja végre.

Azokat a tenivalókat, amelyeket a jelen rendelet a H. T. feladatkörébe utal, Horvát-Szlavonországokban az ottani Országos ellátási rt. (Zemaljska Opskrba d. d. u. Zagreb) látja el.



Megadóztatják a pezsgőt



Dorszony város közgyűlése a napokban szabályrendeletet fogadott el a vendéglői közönség megadóztatásáról. A fogyasztásra kerülő külföldi pezsgő palackja után 5 korona, a magyar pezsgő után 2 korona adót fog szedni a fizető pincérrel. E kiméletlenek látszó hadiadóval számolni kell, ha arról van szó, hogy a külföldi pezsgő fogyasztást megnehezítsük, mert a francia pezsgőt fogyasztó magyar közönség azt megérdemli.

Volt idő, amikor a lipótvárosi zsurokon, bankettekben, ebédekben vagy más lakomához csak francia pezsgőt szolgáltalt fel; a most dúló világháborúnak kellett jönni ahhoz, hogy a mi magyar közönségünk abba a helyzetbe jutott, hogy megismerte a

magyar pezsgő kiválóságát, amely bátran felveszi a versenyt a francia pezsgővel, csak az a megbecsülhetatlan bűne, hogy olesóbb.

Békelődően a francia pezsgőt közvetlen Franciaországból nem importálták be hozzánk, csak Bécsig jutott. Bécsi kereskedők elárastották vele Magyarországot — a magyar pezsgő rovására.

Zsomoru és szegyetlenes állapot, hogy még mindig vannak elemek, kik nincsenek tisztában azzal, hogy a magyar pezsgőiparunk egyetlen nívón áll a franciával. Számtalan esetben segédkezett nyujtanak ahhoz, hogy a magyar pezsgőt háttérbe szorítsák. Ezeket észre kell téríteni és elriasztani. Sőt tovább megíyni, Esküdt elleneségeink sorában, létünkre törő ellenfeleink oldalán harcol Franciaország. Mit keres tehát nálunk a francia pezsgő? Miért tápláljuk a bennünket kiéhezeti akár ellenségünket? A francia pezsgőnek nincs helye magyar vendéglős asztalán. Hazafias kötelesség bojkottálni a francia pezsgőt.

A magyar pezsgőgyárosok kényserhelyzetükben kénytelenek voltak a pezsgő árát emelni, épen ezért nem tudunk belenyugodni a magyar pezsgő megadóztatásába. Feltejezzük, hogy Pozsony ősi koronázási város bőles tanácsa a magyar pezsgőre kiszabott adó hatályon kívül fogja helyezni, annál is inkább, mert méltányolni fogja a vendéglősök — nehéz helyzetét.

Husnemüekről

Husnemüekben az ízlet szilárd, a vidéki marhalus mai ára egész darabokban 500—680, gyengébb marhalus minőség szerint 300—420 K 100 kg-ként. Sertésízlet élénkebb; feleke hasított, érett szalonnás sertécskért, 700—740, gyengébb áraért 580—640 K-t fizetnek 100 kg-ként. Vidéki friss sertésus ára feleleken 500—600 K, Borjúkban az ízlet lanyhább, leölt szopóshoruk 500—600 K-val adhatók el hosszan mérve, súlylevonás nélkül, 100 kg-ként. Lehuzott husos birkák ára egészenben 600—680 K 100 kg-ként. Füstölt sonkák 9—10 K kg-ként.

A városok szirellátása. A Közélmézési Hivatal egyik leiratában figyelmebe ajánlva a vidéki városoknak, hogy a jelenlegi kedvezőbb helyzetet kihasználva, most gondoskodjanak a szükséges zsír és szalonna mennyiségek beszerzéséről, mert a még rendelkezésre álló tengetit előreláthatólag kizárólag a hadsereg és az emberi táplálkozás számára fogják igénybe venni. Mint-hogy ily körülmények között a hízalalási üzemekben is fennakadást várhát, a készletek gyűjtése oly módon

ezközöndő, hogy az a folyó év nagy részében fedezze a lakosság szükségleteit. Jelentést kér a hivatal arról, hogy mennyi a törvényhatóság és mennyi a vármegye szükséglete 1917 szeptember haváig kiszámítva és továbbá arról is, hogy a körtet területén melyek azok az üzemek, amelyek sertéshizlással foglalkoznak. Mivel a készletek arányos elosztása a zsírforrástánál is szükségessé vált, valószínű, hogy az egyes helyeken mutatkozó felesleget át fogják utalni oly körzetekbe, ahol a fedezet nem elegendő.

A zsiradékok maximális ára. A hivatalos lap december 6-iki száma közli a miniszterium rendeletét, melyben maximálja a zsiradékok árát, még pedig sokkal olesóbban a mai árnaknál. A maximális árak a következők: étkezési célra szolgáló olvasztott fagygu 6 korona, étkezési célra nem alkalmas fagygu 5 korona, étkezési célra szolgáló csontzsiradék 3 korona, közzsiradék 2 korona, ipari célra szolgáló mindenféle maradékszír 4 korona, csatornászír 100 százalékszirtartalomra átszámítva 4 korona. Kicsinyben való árusításnál a maximális árnaknál legfeljebb 10%-kal nagyobb árát szabad számítani. A rendelet, amely e cikkeknek vámkiüldőrlől való beszerzésére nem vonatkozik, már érvénybe lép és érvénybe az egész országára kiterjed.



Halálozás. Sulyos csapás érte Moiret Lajost, az Első Magyar Rézvíznyerszifőzde igazgatóját. Fia, ifj. Moiret Lajoska e hó 2-án elhunyt, temetése e hó 5-én volt a kerepesi temető halottasházából. A temetésen a vendéglősipar számos tagjai vettek részt. — Igaz részvétünket ezuton fejezzük ki.

Két egér a budweisi sörben. A következő hír jelent meg a napilapokban: *Két egér a söröspalackban.* Özv. Briinn Egérné Üllői-ut. 106. számú korszmájában egy munkás asszony egy palack budweisi sört vásárolt, melyben két döglött egér volt.

A munkás asszony azonnal a IX. ker. kapitányságra ment és feljelentette a korszmárosnét. Nemsokára kiderült, hogy a budweisi, vagyis osztrák sörgyár vezérképviselője Pál Henrik, ki ellen a IX. kerületi előláróság közegészség elleni kihágás miatt megindította az eljárást.

Olvasóinkat bizonyára érdekelné fogja, hogy mikép kerülhetett a söröspalackba a két egér. Mi, akik kellő szakértelemmel rendelkezünk, bővebb magyarázattal fogunk szol-

gálni. Pál Henrik sörgyárkereskedő, a budweisi sörgyár képviselője, a magyar sörgyárak és sörgyárkereskedők dombornyomása palackait az ócska vasasnál összevásiarolja. Az ilyen palackba jutott még az ócska kereskedőnél a két egér, természetes, hogy a töltő nem mosta ki a palackot. Ezzel nemcsak magának, de a vendéglősöknek is nagy kárt okozott, — természetesen azoknak, kik a budweisi sörnek nevezett zagyvalékokt árusítják — mert a közönség visszarid ennek a betolakodott zagyvaléknak vásárlásától.

Szolgáljon íntő példának!

Magyar vendéglős csak magyar sört árusuljon!

A napilapokban a következő nyilatkozat jelent meg:

— Huszontöt év óta működöm a sörszakmában és ezen idő alatt sem nálam, sem másutt nem fordult elő az eset, hogy egy sörösvégben mindjárt két egert találjak volna, egy sörösvégben, amelynek zsík nyakán az egér élve be sem juthat. Ez mérés megeseget a csuda! Nekem nem is esett nehezemre a talány megjeitése: amóta nekem, hála az én több mint 25 éves körültekintő és cégeim jó hírnevére alapuló üzleti tevékenységemnek, sikerült két nagy letermelőképesebb osztrák sörfőződenek vezérképviselőt és ezáltal egy nagyobb sörmennyiségű megszerzemen, számos írügym nekem támad a tisztesség-telen verseny összes fegyveirevel. Mintán minden l'ábavallónak bizonyult, most — egerekk kísérleteznek! Ezzel azonban ök kerültek az eszérfogóba.

Kik azok az ök? Miért rágalmaz burkoltan Pál ur! Áljon elő, hadd lássuk azokat a bűvészeket, kik az ön lezárt palackjaiba becsmpésznék egereket!

Előleptetésék a Fővárosi Sörfőzőmél. A Fővárosi sörfőző r.-t. Kőbányán igazgatósága legutóbbi ülésén Kell Sándor ügyvezető igazgatót a vállalat alapítása óta kifejtett sikeres tevékenységének elismeréséül vezérigazgatóvá, Lindner Hugó fő-sörfőzőmestert pedig a társaság technikai igazgatójává nevezte ki.

Pozsonyban megadóztatják a mulatókat. Pozsonyból jelentik: A város törvényhatósága szabályrendeletet készített a vigalmi adóról, amely szerint mindenki, aki vendéglőben, kávéházban, színházban, moziban, hangversenyben, kaszinóban vagy bármilyen nyilvános szórakozó helyen megfordul, két fillér adót köteles fizetni a város pénztárába. A város a vendéglősöknek és kávéosoknak kiadandó jegyzék-lapokkal ellenőrizi, hogy minden vendég megfizeti-e a kirott adót. A szabályrendelet keretében külön adót vetettek ki a pezsgőre is. A magyar pezsgőt ívegenként két koronával, a francia pezsgőt öt koronával adóztatták meg.

Szakácsművészet

A sütőporral

A sütőpor egyre nagyobb mértékben terjedő fogyasztása és azon tény hogy roppantul kedvelik minden háztartásban, melyben kísérletet tettek vele, meggyőzően bizonyítják e cikk kiválóságát.

A sütőpor pótolja az élesztőt, szarusót, hamuszirt stb., de megbecsülhetetlen előnyei ezek felett, hogy sohasem esalatközünk benne: használatánál a tészta sohasem marad keletlen, sem túl nem kel, sem nem kap kellemetlen mellékzajt, sőt ellenkezőleg, még kellemesebbé teszi a jóízű alkatrészek összhangját. A háziasszonyoktól különösen becsült előnye abban rejlik, hogy használatánál a többi kelékből, minik a tojás, vaj stb. jelentősen kevesebbet kell alkalmazni. És pedig nemcsak az ugynevezett élesztős tésztáknál, hanem mindennemű süteménynél és tortánál is. Ez és azon körülmény, hogy a sütőporral készített minden tésztaféle rendkívül könnyen emészthető és tápláló, okozza főként annak közkedveltségét.

További nagy előnye az időmegtakarítás, melyet a háziasszony ugyancsak méltányolhat! Az élesztő használatánál ugyanis a tésztának hosszasan kell erjednie (kelni), s ezenkívül is a sikerülős tulságosan függ az élesztő jószágától, meg attól, hogy milyen melegen tartjuk az erjedő tésztát. A sütőpor használatát mindentől felment. Minden tészta rögtön a sütőbe kerül s ha az előírásokat pontosan betartjuk, teljes lehetetlenség, hogy minden ne sikerüljön. Milyen kellemes, ha csetleg röviddel étkezés előtt váratlan vendég érkezik és még gyorsan elkészíthetjük valamely kedves ételt, pl. pozsonyi patkót, fánkot vagy egy kalácsot. Ez élesztőt alkalmazásánál — a hosszas keletés miatt teljesen lehetetlen. Elhöz járul, hogy kisebb helyiségekben nem is kapni akármikor jó friss élesztőt, míg a száraz helyen tartott sütőpor akár-meddig is változatlan marad.

A sütőpor használatát igen egyszerű.

Miután minden kellett, mint: lisztet, vajat, tojást, cukrot, tejet stb. jól összekevertünk, a sütőport jól beledgyurjuk a tésztába és az egészet

a vajjal bekenet formába téve, meleg sütőbe tesszük. Kenyérmél — tejes- vagy buzakenyérmél — előbb kiszakítjuk a tésztát és aztán tesszük a főrő sütőbe.

Minden fél kiló lisztre rendszerint egy csomag (2 dkg.) sütőport számíttunk.

Különösen ügyeljünk arra, hogy a kelékeket hideg állapotban alkalmazzuk és hogy a **sütőport, a lisztet és részével vegyítve**, mindig legutóljára tegyük a tésztához, miután a többi hozzávalót alaposan összekevertük. **Sohasem szabad a sütőport tejben feloldani**, mint ahogy az élesztőt szokták.

Gyorsaság és olcsóság (a tojás és vaj nagy részének megtakarítása következtében), továbbá kényelem, biztos siker, izletesség és könnyen emészthetőség — a sütőpor legfőbb előnye.

Sütőpor használatáról még a következőket említenek meg: a tészta általában olyan legyen, hogy sűrűn folyék a kanálról. Ha pedig a recept szerint készült keverék talán higabb lenne, tegyünk kissé több lisztet hozzá, mert egyik fajta liszt több folyadékot vesz fel, mint a másik, míg egyenletes keveréket ad. Ha — különösen a drága téli időben — kevesebb tojást akarunk használni, úgy tegyünk a tésztához valamivel több sütőport. Egy tea-kanálnyi sütőpor 3-4 tojásfehérje habjának felhajtóerejét pótolja.

A lisztet lehetőleg a használat előtt szitálják meg ez nagyon megkönnyíti az egyenletes keverést.

A hádog vagy cserép **sütőedény** belsejét vajjal kell bekenni, hogy a kész kalács könnyen kiválhassék belőle. Ha a tésztát beragadását el akarjuk kerülni, következőképen járjunk el:

Egy darab vajat ecsettel vagy lufival habosra verünk és a hideg (nem meleg) edényt alaposan kikéjük vele, úgy, hogy mindenütt érje vai, aztán szőrünk be zsemlyemorzával vagy vagdalt mandolával. Ilyen eljárás mellett sohasem fog a kalács a formába ragadni. Különösen megjegyezni, hogy a kikenéshez használt vaj nem vész kárba, mert a tészta magába szívja és szép kéréget kap tőle.

Célszerű a tésztát a sütés első negyed órájára papírossal letakarítani nehogy tulságos gyorsan megsüljön a teteje, minek következtében esetleg nem is kelne meg kellőképen.

Sokan azt hiszik, hogy a sütőporral kevert tésztákat **azonnal** meg kell sütni, ez nem szükséges, mert a sütőpor kiváló minőségénél fogva a vele készült tészta 2-3 óráig is állhat a formában sütés előtt anélkül, hogy ez a sikerét a legesekelőbb mértékben veszélyeztessen. Tehát pékhez is küldhetjük e tésztát megcsütni, ami különben ajánlatos is, ha nincs megfelelő sütőnk, vagy ha nem akarunk t miatt külön fiteni.

Sütőpor minden tésztaneműt porhanyóvá és ezáltal rendkívül könnyen emészthetővé teszi.

Lapunk legközelebbi számában közölni fogjuk a sütőporral készített ételműek és tészták készési módját.

A rizs és a töltőtkáposzta. A vidék egyes helyein a drága és nem igen kapható rizs helyett az árpagyöngyöt használják, a káposzta töltelékébe pedig tarhonyát vesznek. Ezek a rizspótló cikkek a hozzánk érkezett levelek állítása szerint a kívánalmaknak minden tekintetben megfelelnek és izesek is. Ungmegyében a töltőtkáposztához kukoricadarát vesznek igénybe. Ezt tették különben már akkor is, amikor a rizsnek 36-40 fillér volt az ára s amikor az bőségesen rendelkezésükre állott. Használták pedig azért, mert az ezzel készített töltelék a legjobbak közül való. Ami pedig a kukorica-darával készülő töltelék receptjét illeti, azt a következőkben adjuk. Körülbelül egy kiló szép és apró kukoricadarát megmosunk és a korpamaradványtól gondosan megtisztítunk. Ezután egynegyed kiló friss vagy füstölt disznóluszt apróra vágunk s ha van, szalombabért is teszünk hozzá. Mindent jó nagy kanál zsirban rózsaszínre pirított vöröshagymával, borsal, sóval összekeverjük s a káposztalevelekbe göngyölítjük, gondoskodva arról is, hogy minden egyes töltelékbe jusson egy darabka hús, amely ha kövér, annál jobb. A töltelégeket a fazékba szorosan egymásra rakjuk, forró lével fölöntjük és körülbelül két óráig főzzük, amíg a leve elfő. A töltelégeket sem berántani, sem kavarni nem szabad.

Emésztést elősegítő
nyálkoldó
savközbőszítő

MATTONI

GISSHÜBLER

TISZTA TERMÉSZETES ALKALIS

SAVANYUVIZÉ.

Legjobb asztali és üdítő ital

MATTONI HENRIK
VI., TERÉZ-KÖRUT 37. SZ.

Tarlózás

Karácsonyfák



Dicsőség a magaságban az Istennek és békeesség a földön az embereknek — szólt az Úr angyala és a világon szerte áradt a szeretet

boldogító melegség és feltűnt az öröm ragyogó csillaga. Királyok követték a csillag útját, hogy leborulva imádják az újszülött Megváltót.

Felvirradt hát újabb reánk, szeretet, öröm ünnepe. Hangzik az emberek millióinak ajkán az áhítatos zsolozsma. Száll az ég felé a fohász: „Békeesség a földön az embereknek!”

Karácsony! a szeretet, az öröm, a békeesség ünnepe, miért nem lehetsz ez alkalommal se teljes? Az elvakultság, a megnemértés, a gyűlölet, az elfogultság, az önzés, a cinizmus, a vad, bűnös szenvedélyek miért nem

akadályozzák meg a szeretet boldogító melegének átsugárzását az emberek és emberek között, népek, nemzetek között; miért zavarja meg örömiinket a bánat, a gyász; az öröm könnyei mellett miért csillognak a fájdalom könnyei; hát az angyali szózat pusztában elhangzott szó csupán? Hát a bűnös ember még az isteni szózatra sem hajta porba a fejét? És ellenszegül a világot betöltő szózatnak; „Békeesség a földön az embereknek!”

Háborús karácsony, de szomorú vagy! A szent zsolozsma élesztgeti, de nem tudja lángra gyújtani a szeretetet, vigasztal, — de nem nyújt örömet, megnyugtat, — de nem hoz teljes békét.

És kigyúlnak a karácsonyfák apró gyertyalángjai.

Karácsony! — szimbóluma a szeretetnek, az örömek, a békeességnek, — most több bánat-, mint örömkönyvet esaltál szemünkbe.

A külváros egyik háziközfájának ablakán kedves, barátságos kis szobába tévedt be tekintetem, ahol egy fiatal nő szorgos kezekkel szagattja le a

fenyőfa szép zöld ágait és koszorút fon belőlük. Majd karjára fűzi és viszi ki a tetetőbe. Ott a sok egyforma egyszerű fakereszt egyikére illesztte a koszorút. A sirra néhány gyertyát helyez és meggyújtja azokat.

A szél meg-meglóbálja a fenyőkoszorút, meglobotgatja a gyertyák lángjait — az elpihent hős karácsonyfáját.

A nő sapádtan nézi a lángok játékát, majd lerokad a kereszt tövébe, átöleli azt, könnyei megedernek és zokogó, elcsukló hangon rebegi: „Békeesség a földön az embereknek...”

El innen a bánat és szomorúság világából, hiszen ma karácsony van, a szeretett, a boldogság, az öröm ünnepe!

Tovább megyek. Egy nagy épület, — a Szeretet Háza előtt állok meg. Látom a nagy, tisztaságtól ragyogó termek. Középen hatalmas karácsonyfa. Feltérhűlés hűlőgöcsérenyen díszítik, felrakják rá a szeretett sok-sok és változatos ajándékát.

Majd meggyújtják az apró gyer-

Regény

A fehér asztal

— Elbeszélés —

Írta: Szomaházy István

Furcsa memoire

Az a finom, előkelő, disztíngvált külsejű úriember, aki öregsége derekán — hatvanöt éves korában — végre elszánta magát arra, hogy e visszaemlékezéseket papírra veti, nem volt ám mindig oly kiválasztott kegyeltje a szerencsének, ahogy az emlékiratok olvasói gondolják. Amikor még uralkodó hercegeket megszégyenítő frakkjában, fekete, tompafényű selyemsokrával, a virágokkal díszített étterem szőnyegén végigsuhant, mikor a dekolletált hölgyeket idővölzte, akik egy-egy hangverseny vagy színházi előadás után a vörös japáni lámpák alatt megjelentek, mikor pulza kolimoorálával mosolyogva öszegszegte az elfogyasztott étel árát: akkor bizonyára úgy látszott, hogy az önk alakozatos szolgálója valahol egy francia nemesi kastély ágyfüggönyei között pillantotta meg a napvilágot, s gyermekkorában egy simaképi ábértől tanulta meg az illendőség törvényeit. Azt gondolom, nem minősítik

dicsékedésnek, ha azt állítom, hogy voltam már némi sikereim; attól a pillanattól kezdve, amikor a kis tudományi mezővároska egyetlen fogadó-jában, az „Arany bárány”-ban, legelső ízben vitték el reszkető kezzeim a fröccsöt a megyei főszámvévó urnak, addig a pillanatig, amikor a legfinomabb párisi restaurantrban fogadtam a batáriákból kiszálló előkelőségeket, nem egyszer volt részem olyan örömlökben és szenzációkban, amelyek a magamfajta embert boldoggá és büszkévé teszik, s amelyekre majd évek múlva, késő agykoromban is gyönyörűség lesz visszagondolnom. Dicsékvés nélkül állíthatom, hogy a vöröskereszt, kis magyar fiú, akit a sors arra kényszerített, hogy egész életében a mások kényelméért éljen, igazán nem közönséges karriert futott be; s ha akad majd történetírő, aki egykor a pincérség történetét megírja, ahogya fogja mellőzni azt a szerény férfit, aki most a maga változatos élményeit elmeséli önknek.

A felületes ember, aki pelyhesültu jogászkora óta abban a hitben nevelkedett fel, hogy a pincér gondolatokere nem igen terjed túl foglalkozása legbandálisabb momentumain, s aki úgy vélekedik, hogy a mi tevékenységünk teljesen kimerül abban, hogy a kapuciner forró, vagy langyos legyen-e, hogy a rostbeefből mindig a középső részt szolgáljuk

föl, s hogy az ezüsttálat mindig a jobboldalon kínáljuk a vendégnek; az bizonyára nagy mértékben csalódik. Oh igen, fájdalommal kell beismernem, hogy szaktársaim legnagyobb része nem igen tud felülemelkedni a mestersége köznapiasságain, s hogy akárhányan akadnak közöttünk, akiknek minden ambíciója abban az óhaj-tásban merül ki, hogy a boraváló-átlagát szaporítsa. De nines-e az orvosok, az ügyvédek, a tanárok, sőt az írők közt is tenérdek ezekhez hasonló egyéniség? Az emberek, főképp a lelkiekben, nagyon különböznek egymástól; kiemelkedő talentumok minden téren akadnak, s nem látom be, miért lenne éppen a pincérség az a tér, amelyen az egyéni kiválóságok ne érvényesülhetnének...

Ne tartanak képzelődőknek vagy elkapatottnak, amikor azt merem állítani, hogy én nem sorolom magamat az íreftelők közé. Az ambíciómat sohase elégitette volna ki, ha csupán a boraváló-gyűjtésnek szentelem az életemet; s bár — nagyon is érthető okokból — nem találtam éppen rettetésnek azt a gondolatot, hogy egykor mint dus tőképénzes fogok visszavonulni a rivierai nyaralómba, mindig volt érzékem amaz általános emberi vonások iránt is, amelyek a gondolkodó férfiakat érdekelni szokták. A szememet tizen-nolc éves sulanc korom óta nyitva tartottam, s mindig egyforma, min-

tyákat. Feltáru a szomszéd terem ajtaja és lassan bevomul a beteg, béna csukaszürkék tömege. Körilveszik a karácsonyfát mint a gyermekek, arcukról a hála, jóleső érzés tükröződik, felhangzik az áhitatos ének: „Békesség a földön az embereknek!”

És ott ragyog a közepén teljes pompájában a béna hősök karácsonyfája.

Ott állanak a béna hősök és gondolatuk elszáll messze-messze, családjaikhoz, a szegényes, kicsi karácsonyfához. Tekintetük elborul és még a pompás karácsonyfa csillogása sem tudja elfeledtetni velük az édes otthon után való vágyakozást.

A boldogság, az öröm ünnepe itt is a szomorúság lett úrrá.

El innen is, hiszen ma karácsony van, a szeretet, a boldogság, az öröm ünnepe!

Tovább megyek. Nagy palota áll előttem. Az egyik nagy terem fényesen kivilágítva. Közepén áll a karácsonyfa. Nincs rajta csillogó dísz, csak két szív van reá függesztve, de az ezekből kiáradó szeretet ra-

gyogóvá, tündöklővé teszi, úgy, hogy világra szóló pompában ragyog a magyar királyi pár karácsonyfája.

Legdrágább kincseiket, szívük megleg szeretetét ajándékozták a nemzetnek.

Árad a szeretet szerteszét az országba, nagy palotákba, kicsiny kunyhókba egyformán. Enyhíti a fájdalmakat, erősíti, biztat, megismogat, ápol és vigasztal. A népek millióinak lelkét áthatja, karácsonyi szent érzelmekkel eltölti.

És jön a király. Fehér galambot tart kezében. Elröppenti. Kezét áldásra emeli és ajkán felcsendül a szózat: „Békesség a földön az embereknek!”

A nemzet méltó akar lenni e fedjedelmi ajándéka. Leveti mélységes gyászát, letörli fájó könnyeit, ünneplő, drága, ragyogó, selyem és bársony köntösbe öltözik és zarándokol királyához, kit magánérez, mint szülő a gyermekét.

És viszi ajándékát a királynak, — királyi ajándékot: bitor párnán a ragyogó, a szentek nagy koronát.

Felhangzik az ünnepi ének, dör-

rennek az ágyuk, zúgnak a harangok és a magyar nemzet átadja ajándékát: megkoronázza szeretet királyát, aki nemzete iránti forró szeretetétől vezérelve, nem rettenve meg a gyűlölet, az önzés vad furiájától, felemeli bátor szavát: „Békesség a földön az embereknek!”

— ter — ga



IPARSÓ



fagyalt, jegeskávé, hidegészítmények előállításánál a jég sóztára, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérelmezőközpontok díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Söjvedék Vezérigynöksége

Iparsó osztály:

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

dig udvarias mosolyom mögött állandóan ott lappangott a pszichológus, aki mohó kíváncsisággal igyekezett tanulmányozni az emberi gyöngeségeket. És van-e még mesterség e gyarló világon, mely több alkalmat adna hozzá, hogy az embereket kismisérjék, mint az, melyet én az élet-pályámul választottam? Az író, a diplomata, aki szintén emberismerettel dolgozik, hasonlíthatatlanul hátrányosabb helyzetben van nálunk; mert nekik láthatatlan Röntgen-sugarakkal kell bevilágítaniuk az álaré alá, melyet a kortársaik viselnek. De a pincérnek nincs szüksége ilyen tudománynak; hiszen hivatalánál fogva száz és száz alkalma akad, hogy álaré nélkül lássa a körülötte sürgölődő világot. Azt a világot, melyből a divatos élet minden momentum a kiveretes (a szerelme, a stréberség, a karriérszínálás, a flirt a házasságtörés vagy a végleges lebukás a kiútdöntérről... A mi szemünk előtt mindazok az alakok elvonnak, akik a mai korszak rugóit mozgatják: a politikusok, a társadalmi érvényesülők, a szerelmek, a férfiek, az udvarlók és az — asszonyok. Mindenek fölött, elsősorban: az asszonyok. A meztelen-vállu fantáziától csillogó asszonyok, fantasztikus hajviselettel, fekete vagy szőke fürtjeikben gyöngyház, drágaköves pillangókkal, gyöngyörökkel, amiknek ár-

ból egy vidéki urházat lehetne venni, vagy fülbevalókkal, amelyek a leszállított áru briliáns-királyoktól kerülték ki, s amelyeket a zálogházi hivatalnok megvetéssel dob le a kezéből... Bizvást elmondhatom, hogy a huszontöt év alatt, amit szép és változatos pályámon eltöltöttem, a legtöbb figyelmet az asszonyoknak szenteltem, a selyemruhás asszonyoknak, akik hangos táborokkal jönnek, az egyszerűeknek, akik mindig csak két férfi társaságában vacsoráznak, s ezek közül is az egyik a hites férjük, a szemlélődőknek, akik csupán intim megfigyelések céljából hagylák el ideiglenesen a házi tüzelőket, s azoknak, akik talán mindannyi közt a legérdekesebbek, lángoló, szerelmi dialógokat folytatnak a szemükkel a főhéher étteremben...

Rége az volt a szokás, hogy az államférfiak, a diplomaták, a közügyek bajnokai öregségükben letelepedtek az íróasztalukhoz, vagy messze szálltak, a jó Isten háta mögött, pipázva ültek le egy falusi kert gesztenyefái alá s bölesen, meghagyd szívvel írták le mindazokat az eseményeket, melyeket hosszú életükben megéreztek. Miért ne követném is e kiváló férfiak példáját? Az emberiesség ügyének mindenki szolgálatát tesz, aki az emberi nem pszichológiáját egy-egy érdekes adalékkal gazdagítja s azt hiszem, kevesen vannak,

akiknek többet adatott látniuk, mint az én csekélységemnek... Azok a történetek, amelyek a szimpadi nézőtéi közönséget megkacagták vagy megríkáltak, kicsinyben akárhány-szor itt játszódtak le, a selyemernyő alatt, a fehér asztalnál, a pálmagruppok között, abban az elegáns, kissé mámoros hangulatban, mely kizárólag csak az előkelő éttermekben ott-honos, a szőnyeges, ragyogó helyiségekben, ahol a leglátványosbb szerelem csak egy odaadó pillantásban tükröződik vissza, ahol a legszilajabb hév diszkrét stutogással mérséklődik, míg mi, a frakkos pszichológusok, lábujjhegyen siklunk tova az asztalok között s a virágos emelvényről édes orepertmelődik suhanak széd... Hány tragédia hősét, hány bohózat hősnőjét ismertem meg e hosszú negyedszázad alatt, hány fényes egzisztenciát láttam lefelé siklani az elzúllás lejtőjén, hány silány semmittevő emelkedett föl a szemem láttára a szédítő sikerek magasságára...

Most, hogy immár nyugodtan nézhetek ama kor elé, amikor a frakkot mindörökké levetem, mikor közel az az idő, melyben egy vidéki ház tornácán ilve fogok visszagondolni ama viszontagságokra, melyekből az életem története összehúzóvödött, most végtelenül jól fog esni, ha még egyszer végigpillanthatok a multakon...

(Folyt. köv.)

Móka
bácsia törz
asztalnál

Móka bácsi a törzsasztalnál a következő esetét mondta el:

— A vendéglőben állandóan egy pincér szolgált ki, akiről tudtam, hogy mellesleg a szabóságos is ért. Nagyon rongyos frakkban járt és végül már annyira bosszantott a dolog, hogy egy napon odahívtam magamhoz és így szóltam hozzá: Sándor, maga olyan rongyosan jár, hogy az egy skandalum. Egészen elmegy az embernek az étvágya az ebédnél, ha magára néz. Maga ért a szabóságos, mért nem hozza már egyszer rendbe azt a frakkot?

— Nagyságos ur kérem, — mondja a pincér — tessék elhinni, én olyan fáradt vagyok, amikor haza megyek, hogy nem tudok a magam számára dolgozni. Szegény ember vagyok, ami kis időm van, arra használom fel, hogy kisebb javításokat vállalok; ezzel legalább egy kis pénzt is keresek.

— Hát nézze — mondom én — itt van két pengő, most vegye ugy, mint ha én javíttatnám ki a maga frakkját. Nem akarom még egyszer ilyen rongyosan látni!

Másnap a Sándor bizony csak megint rongyos frakkban szolgált ki. No már erre dühösen rászóltam, mire a Sándor ártatlan képpel azt válaszolja: — Nagyságos ur, oda-haza jobban megnéztem azt a frakkot, de két pengőért isten bizony nem tudom megjavítani, magamnak is többé van.

— Gyerekek, ki hallotta már a lakonya-bakutyi vendégfős kikeresz-telkedésének történetét? — Evvel kezdte Móka bácsi a vacsora utáni teretérést. A sok kérdő tekintetre pedig folytatja: Hát majd elmondom. Ide figyeljettek.

A lakonya-bakutyi zsidó vendégfős nagyon jó barátom volt az ottani plébánossal. Mondta is neki a tiszteendő ur: Mózi barátom, igazán csak az hiányzik neked, hogy kikeresztelkedjél. Mózinak megtetszett az ötlet, szorgalmasan megtanult mindent és egy szép vasárnapon elment a plébánoshoz kikeresztelkedni. A plébános erősen a lélkére kötötte, hogy az egyház parancsait szigorúan tartsa be, különösen pedig a pénteki böjöt híven tartsa meg. — Hust tehát pénteken nem szabad enned, csak halat — mondá a plébános.

Mózi mindent megígért, mire a plébános megkeresztelte.

— Na Mózi, mostantól kezdve te is keresztény vagy. Aztán megtartsd ám a pénteki böjöt! A legközelebbi pénteken a plébános ur véletlenül a Mózi — most már per-se Márton gazda vendégfője felé járt, és az ablakon át látja ám, hogy a barátja jóízűen falatozza a jöféle libapencsenyét. No már erre bement a plébános és rászólt a gazdára: Ugyan már, nem szégyelled magad, mindjárt az első pénteken megszeged a vallásod parancsát. Hát nem meg-mondtam neked, hogy pénteken nem szabad lust enned? Hogy? mersz te mégis libát enni?

— Tiszteendő uram, — feleli ravasz hunyorgással barátunk — tévedsz, ez nem liba, ez hal. — Hal? Hát az hogy? lehet? — Hát csak úgy, ahogyan te ebélsz meg egy kis vizzel keresztényt csináltál, én is háromszor megpicceltem vizzel ezt a libát, mondván neki: Te liba, te mostantól kezdve már nem vagy liba, te hal vagy!

Legnagyobb elismerés

— Nos, kedves Leszopka ur, mit szól ehhez a vizeséshez?

— Nagyszerű! Mondom magának, szebb habot, mint amit ez a víz csinál, még a legjobb sörön se láttam!

Rossz kifogás

Feleség: Éjjel elmult — az ének-próbátok csak nem tartott ilyen sokáig?

Férj: De bizony, igen. A rossz idő miatt ma csak hét jelent meg, és úgy a többiek helyett is nekünk kellett énekelnünk.

Reform

Asszony: Azt mondtad nemrégiben, hogy a klubbotokat szigorúan antikoholista alapon újjászerveztetek. Hogy? van az, hogy annak ellenére napról-napra becsipve jösz haza?

Férj: Ja édesem, hát van neked fogalmad arról, hogy micsoda óriási pince-készletet kell nekünk megsemmisítenünk?

Nagymosás

Korcsmáros: (a feleséghez, aki a papirosszávalokkal foglalkozik): Ugyan kérlek, mit csinálsz azokkal a papirosszávalakkal?

Korcsmárosné (tovább radirozza a szalvétákat): Hát nem látod? Nagy-mosás van!

Kellemetlen kibic

— Na ez már aztán igazán hallatlan! Nem elég hogy belekönyököl a hasamba és belelehel az arcomba, és belebámol a kártyámba, meg hogy az előbb megitta a sörömet, meg hogy belebeszél a játékomba, most még azt a hatost is elvette, amit nagy nehezen nyertem!

Szórakozottság

Pincér: És milyen térszával szabad szolgálnom?

Vendég: Hozzon akármit, csak túró-s csusza legyen.

Visszavágás

Egy idegen ur, aki mindig gáncos-kodik, leül egy vendéglőben egy asztal mellé. A terítőn apróbb ételmara-dékokat lát és ezért bosszúból a pincér szavába vág, amikor az elő akarja sorolni az étlapot és a terítő-re mutatva így szól: — Tudom már barátom, ma paradicsomleves van, marhalus tornával és mákos tészta. Neke mis azt hozzon.

A vendégfős látta ezt a jelenetet, de nem szólt semmit.

Mikor azonban a vendég odaszólt neki a fizetés miatt, odalépett az ur elé és amint az be akarta mondani a fogyasztott ételeket, így szólt a vendég kabátjára mutatva: Tudom már kérem, volt egy paradicsomleves, hatvan, egy marhalus tornával, három husz, egy mákos tészta kilenven.

A kultúra harcosai

— Ugy halom, az angol-francia se-regben a gyarmati csapatoknak élelmezési nehézségek vannak.

— Nevésses! Ha elmarad az utánpótlás, a derék afrikaiak egyszerien megesszik — az elesettek.

Mai gyerekek

Mennek haza a gyerekek az iskolából. Javában esik a hó, hát mindjárt két pártra szakadnak a fiúk, az egyik csoport a magyar, a másik az orosz. Megkezdődik a hólabda-csata és a fiúk jól megdobják egymást. Az egyik fiú véletlenül elgöngyöl az arra haladó urat is eltalált, mire előugrik a magyarok vezetője és rosszalólag rászól az ügyetlenre: Kérem, ne tessék a járókelők semlegességét megsérteni!

Kormányrendelet a tejről, sajtról, turóról

A hivatalos lap egyik legutóbbi száma kormányrendelettel szabályozza a tehéntej és tehéntejtermékek forgalombahozatalát és felhasználását. Elrendeli a kormány, hogy:

Tilos a tejszín minden fajtája

1. §. Tejszín (kávétejszín, habtejszín, édestejfelt, tejsírt, tejszínhab) valamint általában mesterségesen felfokozott zsírtartalmu tejet természetben a közvetlen fogyasztás céljára eladni, kiszolgáltatni vagy erre a célra egyébként forgalombahozni tilos.

Az ily cikkek, valamint általában a tej feldolgozását vagy felhasználását az Országos Közélelmezési Hivatal elnöke a szükséghez képest szabályozhatja.

A sajtgyártás korlátozása

2. §. Azok az egyének, vállalatok, cégek, vagy üzemek, amelyek tehéntejből vagy tehéntejtermékek felhasználásával készülő sajt gyártásával ipar- vagy keresetszerűleg foglalkoznak.

a) ha üzemüket az 1915. évi január hó 1. napját megelőzően kezdték meg, üzemüket ezentúl is folytathatják ugyan, de annak terjedelmét az Országos Közélelmezési Hivatal elnöke a szükséghez képest korlátozhatja;

b) ha pedig üzemüket az 1915. évi január 1. napja után kezdték meg, üzemüket az Országos Közélelmezési Hivatal elnöke által megszabott határidő letelte után csak az Országos Közélelmezési Hivatal elnöke által megszabott határidő letelte után csak az Országos Közélelmezési Hivatal elnökének engedélyével és csak az engedélyben megállapított keretek között folytathatják.

A jelen rendelet életbelépése után ilyen új üzemek csakis az Országos Közélelmezési Hivatal elnökének előzetes engedélyével és az abban megszabott korlátok között szabad megkezdeni és folytatni.

A vaj és túró maximális ára

3. §. A tehéntejből készült mindenféle vaj és túró legmagasabb árát időről-időre az Országos Közélelmezési Hivatal elnöke fogja megállapítani.

A szállítási szerződések

4. §. A jelen rendelet életbelépése előtt tehéntejnek vagy tejszínnek szállítása iránt kötött szerződések-től a vevő a jövőre nézve elállhat. Az elállás kijelentése csak úgy érvényes, ha az elállást a vevő az 1917. évi február hó 15. napjáig bezárólag az eladóval írásban közli.

Tehéntejből készült vajnak, valamint túrónak szállítása iránt a jelen rendelet életbelépése előtt kötött szerződések, amennyiben a jelen rendelet életbelépésétől az áru átadásával még teljesítve nem lettek, hatályukat veszítik, ha a szerződéssel kikötött vételár az Országos Közélelmezési Hivatal elnöke által a 3. §. értelmében első ízben megállapítandó legmagasabb árt meghaladja.

Hat hónap, kétezer korona, elkobzás

5. §. Aki a jelen rendeletet vagy az Országos Közélelmezési Hivatal elnökének a jelen rendelet alapján kibocsátott rendelkezését megszegi vagy kijátszja, az, amennyiben esekeménye súlyosabb büntető rendelkezés alá nem esik, kihágást követ el s hat hónapig terjedhető elzárással és kétezer koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

Ha megállapítható annak a nyereségnek mennyisége, amelyet a tettes esekeményével illetéktelenül elért, az alkalmazandó büntetés kétezer koronán felül a megállapított nyereség kétszeresével felel meg a terjedhet.

Azon készletre nézve, amelynek tekintetében a kihágást elkövették, a büntető eljárás során a törvény értelmében elkobzásnak van helye. Az elkobzott készlet értékének egyötöde a fejelentőt, többi része a felmerült költség levonásával a rokant katonák segélyalapját illeti.

A büntető eljárás során lefoglalt készletet az eljáró hatóság, ha a gyors romlás veszélye nem fenyeget, köteles a lefoglalás után az Országos Közélelmezési Hivatalnak haladéktalanul bejelenteni. Ha az Országos Közélelmezési Hivatal elnöke a lefoglalt készletet közszükségleti cölakra igénybeveszi (rekvizírálja), az érte fizetendő átvételi árt (térítés) a kihágás miatt eljáró hatóságnál letétbe kell helyezni. A kihágás megállapítása esetében a lefoglalt készlet helyre lépett térítési összeg tárgya az elkobzásnak. Ha a kihágás meg nem állapítható, a letétbe helyezett

összeget ki kell utalni annak részére, akitől a készletet rekvirálta.

E kihágás miatt az eljárás a közgazdasági hatóságnak, mint rendőri büntető bíróságnak, a székesfővárosi államrendőrség működési területén pedig a m. kir. államrendőrségnek hatáskörébe tartozik.

6. §. Ez a rendelet 1917. évi január hó 15. napján lép életbe.

Budapest, 1917. évi január hó 9. napján.

Gróf Tisza István s. k.,
m. kir. miniszterelnök



Uj szalámigyar. Magyar Szalámigyar Részvénytársaság cég alatt új szalámigyar alakult egy millió kor. alaptőkével, mely tőke 2500 darab, bemutatóra szóló 400 korona névértékű részvényre van felosztva. Az új részvénytársaság a Krauszmann Ferenc és társa cég régi, jóhírnevét gyáratt vette át s annak üzemét tetemesen megnagyobbítva, a gyáratt már meg is kezdte és üzemének nagy arányai remélhetőleg előnyösen fogják befolyásolni a főváros és az ország élelmezését.

A szerkesztő postája

Vasuti vendéglős Kassa. Megbizottunknak nyugta ellenében fizetett előfizetését közszómmel nyugtatjuk.

K. J. vasuti vendéglős. Legközelebbi számunkban külön rovatot indítunk a vasuti vendéglősöket érdeklő ügyekről. Az eddigi lapellátások árát, valamint előfizetését közszómmel nyugtatjuk.

N. A. TRENCSÉN. Az illető sörgyárnál eljáratunk az ön rovatokban és bár vannak kétségbeesztő érdeklő ügyekről. Az eddigi lapellátások árát, valamint előfizetését közszómmel nyugtatjuk.

Felölös szerkesztő és kiadó:

Böhm Ármín.

**SZÁNTÓI
SAVANYÚVIZ**

elsőrendű természetes, szénsavdús asztali gyógyvíz.

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



Palugyay pezsgő

Az Országos Vendéglős Ujság

 vasuti vendéglős
 előfizetői. //

Abos Adony Pustiaszabolcs Arad. Balatonszentgyörgy Belényes Bicske Buziásiürdő Csucsá Dés Dombóvár (új) Dunaszerdahely Eszék	Érsekújvár Füzésabony Győr Hegyeshalom Kassa Királyháza Kisújszállás Kis-Kapus Kolozsvár Komárom Körösmező Legenye-Alsómihályi	Lőcse Lipótvár Makó Marosvásárhely Maros-Ludas Miskolc Miskolcz Nagykaroly Nyíregyháza Párkány-Nána Pelsőcz Püspökladány	Sárbogárd Sárvár Sopron Szatmár Szeged-Rokus Székelykocsárd Szerencs Szolnok Temesvár Villány Zombor Zsolna
---	---	---	--

Mindenütt

ahol gyorsan süteményt vagy tésztát kell készíteni,
 ahol az idő pénz számba megy, mint a vendéglős
 konyhájában ott kedvelik a Dr. Oetker-féle sütőport



az okos fej

védjeggyel. A Dr. Oetker-féle sütőpor használata
 igen egyszerű, a vele készült kuglófok, lepények,
 kalácsok, torták stb. igen könnyen emészthetők
 Egyedüli gyártója:

Dr. Oetker A. Baden bei Wien, aki szívesen küld
 a sütőpor használatára vonatkozó vénykönyveket



José Gallart Girbal

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

Különlegességek:

Koronadugók csakis ragasztott
 parafabetéttel // //

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

/ parafadugóban /