

ORSZAGOS

VENDÉGLŐS: UJSÁG



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

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



EXCELSIOR SÖR

EXCELSIOR Tapsör

DREHER ANTAL SERFŐZŐDEI RT. BUDAPEST-KÖBÁNYA

LEGJOBB A VILÁGON!

DREHER ANTAL SERFŐZŐDEI RT.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Az 1909. évi párisi világkiállításon
collective a legnagyobb érremmel
kitüntetést nyert Fennáll 1854 óta



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

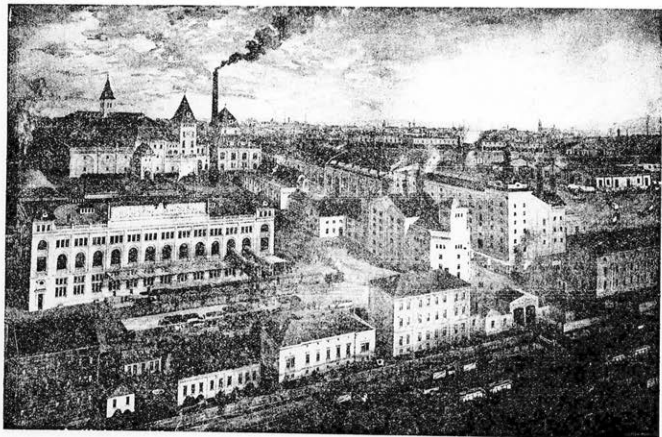


Első Magyar Részvénytserfőződe

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

Budapest—Kőbánya

Városi iroda:
VIII., Esterházy-utca 6.



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

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

Sörmegrendelés Budapestre:

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

Sörmegrendelés vidékre:

Központi iroda: Külső Jászberényi-ut 11. Telefon: 52—58,
52—60. 135—99.
Erszébetfalvai sörraktár: Határ-utca 6. szám. Telefon: József 30—36
Kispesti sörraktár: Wekerle-u. 3. Telefon: József 30—38
Ujpesti sörraktár: Váci-ut 8. Telefon: 54—70

Saját töltésű palacksörök. Palacksősorostály telefonszáma: 56 58

Az ország minden nagyobb vidéki városában sörraktárosok által vagyunk képviselve.

Fővárosi Sörfőző R. T. KÖBÁNYÁN

minden tekintetben
elsőrangú sörfőzde

Gyártelep és központi iroda:
Budapest, X, Maglódi-ut 47.
Telefon 52-50, 52-51, 52-52

Városi iroda:
Budapest, V, Erzsébet-tér 5.
Telefon 150-08, 86-27.



A KONYHÁBAN

a legnagyobb megtakarítást érhetjük el, ha a

Dr. Oetker-féle gyártmányokat

sütőport, vaniliacukrot, puddingport használjuk

A bevásárlásnál ügyeljünk az ismert védjegyre:

okos



f e j

T
Ö
R
L
E
Y



T
Ö
R
L
E
Y

**Talisman
Casino
Réservé
Gout-Americaïn**



Szt. István

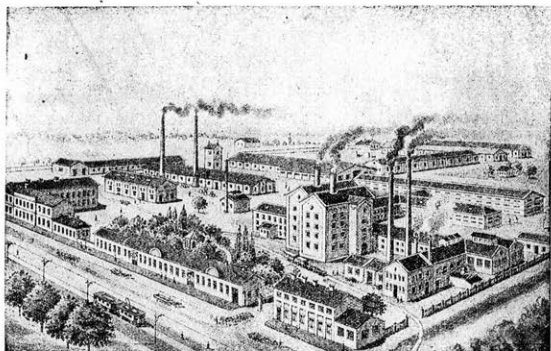
Temesvári Polgári Sörfőzde

Részvénytársaság



Alapítási év
// 1886 //

Különlegesség:
Dupla maláta
Corvinsör



CÍFKA JÓZSEF

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

Budapest, V.,
Vilmos császár-ut 48



Árjegyzék ingyen.

A Borászati és pincegazdászati kiállításon aranyéremmel lett kitüntetve!

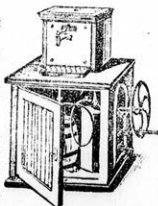
Jégszekrények és sörkimérő-készülékek
szénsavval vagy légnemzéssel
jelentékeny jégmegtakarítás!

A m. kir. **Hennenfeld-féle**
szabalm.

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

Telefon 114-20.

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



VENDÉGLŐS: UJSÁG



**MAGYARORSZÁGI VENDÉGLŐSÖK
ÉS KORCSMÁROK ÉRDEKEIT
FELŐLELŐ FÜGGETLEN SZAKLAP**

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

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



A tésztajegy



A jegyrendszer jegyében zajló háborus életünket a főváros tanácsának legutóbbi rendelete új jegyvel gazdagította: a tésztajegyvel. Az új tanácsi határozat értelmében „vendéglő”, kifőző, korcsma, buffét, kávéház, kávémérő üzletekben és tejivócsarnokokban, egyesületi, gyári vagy egyéb közös étkezőkben, valamint bármiféle más étkezési üzletben, nemkülönben a népkonyháknak és hasonló jellegű intézményekben főtt vagy sült tésztát csakis fővárosi liszt- vagy kenyérgyeg ellenében szabad kiszolgáltatni, árusítani, vagy vásárolni”.

Jól tudjuk, hogy a háborus élelmijegyrendszer a komoly idők parancsolta takarékossgát diktálja és ebben a meggyőződésben viseljük is annak nem egyszer bonyolódott következményeit. Am a közéletmezési fórumok szövevényes utvesztőiben nem mindenki bolyong azzal a megadással és megértéssel, mint a háboru ezer és egy terhét viselő vendéglőspár: az éttermek, vendéglők, korcsmák, melyeket most a kenyérgyegyen kívül a tésztajegyek is fokozott munka elé állítanak. Csak az, aki figyelmes szemlélője annak, mennyi apróbb-nagyobb küzdelmet jelent a vendéglőstre a kenyérgyeg-kezelés, csupán az képes megérteni: mily újabb mizériák melegágya a vendéglősparra a most életbeléptetett új jegyrendszer. Az éttermi vendég ugyanis a háboru kényszerrendszabályaitól és egyéb háborus gondoktól zaklatott kedéllyel nyugalma

ellen elkövetett újabb és újabb „jogtalan” merényletnek veszt minden egyéb alkalmat, amikor a vendéglős vagy a felszolgáló személyzet eléje áll azzal a rendelet parancsán alapuló kérréssel: „Kérem a kenyérgyegyet!” A türelmetlenebb vendégtől a felzudulás hangjait hallja a kenyérgyegykérő, a türelmesebb pedig hajtóvadászatot indít a zsebe valamelyik zugában lapuló kenyérgyeg-blanketta után és ha végre-valahára jó ideig tartó kutatás után napvilágra kerül a jegy, akkor a vendég igen számos esetben még meg-„jegy”-zéssel kíséri az immel-ámmal levágásra átnyújtott, vagy sajátkezűleg leszelt jegy átadását.

Tessék már most figyelembe venni, hogy ez a kenyérgyegja mindezekelőtt és főképpen időt rabol. Időt emészt akkor, amikor a vendéglős hadilétszámra csökkentett személyzettel dolgozik, amikor a felszolgáló pincérről, pincérelányt vagy fizetőt hatfelé csengeti és szölongatja a vendég türelmetlensége. No, de még ezzel sem telt be a mérték. Viták is adódnak. Megesik igen gyakran, hogy a vendég nem akar beleenyugodni abba, hogy „kenyér csak a jegy előzetes átadása után szolgáltatatik fel”. A vendég — talán nem is minden alap nélkül — súlyos bizalmatlanságot, sértést lát ebben az intézkedésben, amire pedig a vendéglősök és a felszolgáló személyzetet a tapasztalatok kényszerítik rá.

Mindzeket az apró mizériákat csak azért említjük fel, mivel világosan akarjuk ezzel igazolni, hogy már a kenyérgyeg mennyi terhet rónak a vendéglőkre, akik a személyzetihiánnyal keservesen küzköd-

nek és akik a sörfogyasztás korlátozása által anyagi egzisztenciájukban mélyen megrendültek.

Nem megokolt, nem jogos-e ezek után, ha a vendéglősök sötét elkéséredéssel néznek az új sáskajárás, a tésztajegyrendszer bonyodalmai elé, mely üzleti reményeinek gyéren sarjadó és rendeletek kaszájával megkritikott vetését ellepi. A tésztajegy most már annyira komplikálja, annyira terhessé teszi a kiszolgálást, hogy ember, galambpéjű ember legyen az, aki annak újabb keserűségeit le tudja nyelni. A kenyér- és a tésztajegyek kettős ostromát a kevés munkaeővel robotoló vendéglősök győzelmesen nem állhatják. Ez a meggyőződés és az előlött való elkéséredés bírta arra a szorongatott vendéglőspárt, hogy küldöttséget menessenek Folkusházy Lajos tanácsnokhoz, a főváros közéletmezési ügyosztályának vezetőjéhez. Folkusházy tanácsnok előtt azt a kérésüket tolmácsolták a pesti vendéglősök, hogy ha csak egyetlen mód lehetséges arra, hogy az új tésztajegyrendszer megszüntethető, legyen tekintettel a főváros a vendéglők szorult helyzetére és küszöböljék ki a tésztajegyeket. Ha pedig az nem volna lehetséges — bár lehetségesnek valljuk — akkor törtenjék gondoskodás arról, hogy a vendég, aki kenyeret és tésztát is fogyaszt, ennek megfelelő számu jegyhez jusson. Kérelmük kapcsán elmondották a vendéglősök, hogy a vendégek egy része még mindig semmibe nem veszi a jegyrendszer fennállását és a jegy-kiszolgáltatást egyszerűen megtagadja.

Folkusházy tanácsnok a vendéglős deputáció kérését teljesíthetetlenek

mondta és kijelentette, hogy annak megszüntetéséről szó sem lehet. Mi mégis reméljük, hogy a közéletvezetők ez az elhatározása nem végleges. Budapestnek a háboru alatt jelentékenyen megnövekedett utas-forgalma és a vendéglősök méltányos panaszai a tésztaajegy-rendszert életbelepítő fórumot talán rábírák az intézkedés megmátsátására.

Vendéglős-IPAR

Rendelet

— A buzadara és a vendéglői tészta fogyasztásának szabályozása. —

A tanács a buzadara árusításának és a vendéglői tészta fogyasztásának szabályozásáról a következő rendelkezéseket teszi közzé:

1. A buzadarát csakis fővárosi liszt- és kenyérféregyek ellenében és a jegyszelvények megjelölt liszt súlyának megfelelő mennyiségben szabad árusítani, vagy egyébként forgalomba hozni és ugyanígy vásárolni.

2. Vendéglő, kifőző, korcsma, büfét, kávéház, kávémérő üzletekben és tejjó csarnokokban, egyesületi, gyári vagy egyéb közös étkezőkben, valamint bármiféle más étkezési üzletben, nemkülönben a népkonyhákban és hasonló jellegű intézményekben főtt vagy sült tésztát csakis fővárosi liszt- vagy kenyérféreg ellenében szabad kiszolgáltatni, árusítani vagy vásárolni.

3. Egy adag főtt vagy sült tésztáért a liszt és kenyérféregnek vagy a pótféregnek egy darab (6 deka liszt-ről szóló) szelvényét, vagy pedig a napi kenyérféregnek két darab, egyenként 4 deka kenyérről szóló szelvényét kell leszedni, illetve leadni.

4. A vendéglői étkezés szabályozása tárgyában 1916 október 24-én 90859—1916, szám alatt kiadott tanácsi hirdmény 5. és 7. pontjainak a tésztaadagokra vonatkozó rendelkezései akként változnak, hogy úgy a főtt, mint a sült tésztaadagok súlya legalább 12 deka legyen. Az idézett hirdmény egyéb rendelkezései változatlanul fentartanak.

5. A cukrászsüteményért, tortáért, felújért, valamint a húsételekhez adott tésztaadagokért vagy tészta-méleletekért liszt- vagy kenyérféreg nem szabad követelni.

6. A vendéglőkben étkezők részére kiosztott kenyérféregyek, valamint a szállodai vendégek eddigi napijegyének érvénye ez év január hó 28-án megszűnik és e naptól fogva

minden fővárosi lakos napi 24 deka liszt, vagy 33 deka kenyér vásárlására jogosító liszt- és kenyérféreg, a szállodai vendégek pedig az eddigi háromszelvényes jegy helyett négy szelvényes napi kenyérféregyét kapnak.

7. A tésztaételekért beszédett jegyszelvényekkel az üzlet, illetve az étkező tulajdonosa, a központi lisztelhivatallak (IV., Szervita-tér 9. sz.) elszámolni tartozik, mert ugyan leszednek csak az elszámolt jegyszelvények ellenében kap.

8. A vendéglőkben és egyéb étkezési üzletekben a rántás céljára szükséges lisztet ugyancsak a központi lisztelhivatal utalja ki.

9. A vasuti pályaudvarokon lévő vendéglőkben tésztákat továbbra is jegy nélkül szabad kiszolgáltatni.

10. A fenti összes rendelkezések ez év január 28-án, vasárnap, lépnek életbe.

11. Aki a fenti rendelkezések ellen vét, vagy azokat kijátásza, az — a mennyiben esekelménye súlyosabb beszámítás alá nem esik, — kihágást követ el és az 1914. évi L. t.-c. 9. §-a alapján két hónapig terjedhető elzárással és 600 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő. E kihágások elbírálása a kerületi rendőrkapitányságok hatáskörébe tartozik.



Az idén nem lesz idénysör



mióta fegyverzajtól hangos a világ, sok apróbb és nagyobb nélkülözés tövise sebzi a csendes örömkre vágyóadásunkat.

Beletörődünk, bele nyugszunk, mert hiszen megnehezült az idők járása az egész világ felett. De azért kevéske szomorúság mégis csak ott szorong az ember szíve mélyén. A megszokott apró élvezetekről való lemondás pláne, ha — úgy vélik, — hogy azt nem elkerülhetetlen szükség parancsolja, bizony nehezebbek esik. Ilyen megpróbáltatásnak készül az is, hogy az idén a friss és habzó idénysör színes plakátjai is, melyek ilyen tájban már sokatigézően mosolyogtak reánk a vendéglők ablakaiból, most tarka pompájukkal nem inceslegnek a szemünkkel. A harmadik háborus szűk esztendőit sinyló sörvők csendes boruval töprengenek azon, hol késnek a sörtavaszeljő plakát-fecskék, az idénysöröket hirdető falragaszok. Kötelesség szeriük és illendő eisomordással jelentjük, hogy az idén a ki-

tűző magyar idénysörök sürti és izes habját aligha értékelhetjük elégedett nyelvcsettintéssel, — ha csak Bachus födsége, az itálók atyja váratlan fordultal nem segít a sörvők gárdáján. Úgy áll ugyanis a dolog, hogy sörgyáraink nem szándékoznak forgalomba hozni az elsőrangban bevált és várva-várt magyar idénysöröket. Erre az elhatározásra az a mostoha helyzet kényszerítette őket, amelybe a kormányának a sörgyártást korlátozó rendeletei miatt kerültek. Ez a mindenképpen csüggesztő eset annál sajnálatosabb, mert a magyar sörgyárakból az utóbbi években oly prima minőségű idénysörök kerültek ki, hogy azok a híres Salvador sörrel és társaival teljes eredménnyel vették fel a versenyt s a magyar sörbárát közönség soraihoz évente növekvő gárda esküszik fel a magyar idénysörök lofogója alá. A fogyasztóközönség és a vendéglősök nevében kérjük a sörgyárakat, vegyék tekintetbe, hogy a sörvökre szomorú nélkülözést, a vendéglősökre pedig újabb érzékeny csapást jelentene, ha az idén idénysöröket nem hoznának forgalomba. Kérjük, ha csak egyetlenegy mód is kínálkozik arra, hogy a magyar sörpar fejléttségét hirdető idénysöröket, ha korlátolt mennyiségben is, forgalomba hozhassák, legyenek tekintettel a háboru terhel alatt roskadozó magyar vendéglősiparra és juttassanak a számárá idénysöröket.

A sörkampány. A magyarországi sörfőzésekben 1916 december havában 53.038 hl. sört termeltek, szemben 268.515 hl.-rel az előző év hasonló havában; 1916 szeptember 1-től dec. hó végéig 168.481 hl.-t termeltek, szemben 894.444 hl.-rel az előző év megfelelő időszakában. Ugyanezen idő alatt söradóbán befolyt 1.906.343 korona, szemben 3.810.334 koronával az előző évben.

A Temesvári Polgári Serfőzőgyárért. A Magyar Bank és Kereskedelmi r.-t. konszernjébe tartozó Temesvári Polgári Serfőzőgyár megvásárolta a németborsgáni sörgyárat. E sörgyár tulajdonosa Pannath Mihály takarékpénztári igazgató volt.

Nagyszabású sörgyár alapítása Fiume városában. Ertesüléssünk szerint már a legközelebbi napokban nyilvánosságra kerül az új sörgyári alapítás terve. Az új sörgyár alapítókére több millió korona lesz és egy konzorcium fogja létesíteni, melynek tagjai a Kőbányai polgári serfőző r.-t. és anak érdeket két banka: a Magyar Általános Hitelbank és a Magyar Leszámitoló és Pénzváltó Bank, továbbá Fiume városa és egy főmei tőkésből álló érdekesoport. A tárgyalások jelenleg Fiumében folynak

és azokat tőzségi Freund Antal, a Köbányai polgári serfőző r.-t. ügyvezető igazgatója, egyrészt és Fiume város polgármestere másrészt vezetik. Az új gyár Fiume környékén épül fel; bankári teendőt a két érdekelt pénzügyi fiúmei főkelepe bonyolítja majd le.

A bajor sör. Münchenből jelentik: A bajor helygymiszter az esetre, ha a február 15-én megállapítandó kenyér- és gabonakészlet megengedi, a termelői szükségletének 30 százalékról 35 százalékra való fölemelést mondotta kívánatosnak; egyelőre azonban, ugymond, a kenyér fontosabb a sörnél. Egyébiránt rendszabályokat készítenek elő a sör kivételének csökkentésére és a minőség gyengítésére. A sörkészletek igazságos elosztása szempontjából a sörjegy kérdését is megfontolás tárgyává teszik.

A pezsgő

A Heidsieck pezsgőgyár pöre. Az orléansi hadbíróság a napokban hozott ítéletet abban a nagy feltűnést keltett pörben, melyet a „Heidsieck and Co” pezsgő cég tulajdonosa, Goulden Ágost ellen indítottak. A híres pezsgő cégnek három tulajdonosa volt: a francia Walbaum és Goulden és az angol Lewthweile. Walbaum a háboru kitörésekor bevonult katonának. Lewthweile érdekltségén szervesztrálták és így a pezsgő cég vezetése teljesen Goulden kezébe ment át, akit a sorozásos katonai szolgálatra alkalmatlannak minősítettek. Goulden ellen egyik elbocsátott ügyőke azt a vádat tette, hogy az elenséges külfölddel üzleti viszonyt tart fenn. A pezsgőgyáros ügye a chalonsi hadbírószék elé került. Az ellene tett egyik vád szerint egy olasz pezsgőgyár közvetítésével pezsgőt küldött Argentiniába, ahol egy német gyár képviselője vette át a pezsgőt. A másik vád azt olvasták rá, hogy a bécsi „Monopol Champagne r.-t.”-gal szállítási szerződést kötött. Az első vád alól felmentették, mert bebizonyult, hogy az olasz gyár megtévesztette, a másik vádat igazolták vették és ezért öt évi börtönrre ítélték, valamint polgári jogainak fiz esztendei elvesztésére. A megfélebbezett ítéletet a bíróság

megsemmisítette és az orléansi hadbíróvánszékét új tárgyalásra utasította. Az orléansi törvénysek Goulden 20 ezer frank pénzbitetésre ítélté.

Husnemüekről

A szalámiforgalom korlátozása. Mint értesülünk, a szalámiagyárosok most minden követ megmozgatnak, hogy jövedelmükön a kormánytól a szalámi beavatkozás minél kevésbé korlátozza. Legutóbb fölterjesztést intéztek a kormányhoz, amelyben kérik, hogy a maximális ár megállapításán kívül egyéb forgalmi korlátozást ne léptessenek életbe. A fölterjesztés szerint a szükséglet arányos elosztást nem segítené elő, ha a beraktározott készárut például rekvirálná a Közélemező Hivatal, avagy ha a szállítást igazolványhoz, a termelést pedig időszakai kimutatáshoz kötné.

A sertéshizálás beszüntetése Komárom megyében. Komárom vármegye alispánja a folyamatosan levő rekvirálásokra való tekintettel elrendelte, hogy a sertések hizlalását szüntessék be és a kukoricát emberi élelemzésre használják föl. E rendelkezés alól sertések hizlalására a vármegye alispánja adhat kivételen engedélyt. A rendelkezés helytelen és veszedelmes. A kukorica elvonása emberi élelemre még nem jelenti azt, hogy a sertéshizalást megtiltásák, mert sertéseket kukorica nélkül is lehet hizlalni. Sok mindenféle pótló, helyettesítő anyag van, ami a kukorica helyébe megszerezhető hizlálásra. Némeországban is nagyon megbánták, hogy a burgonyakészleteknek emberi élelemre való fölházalhatása érdekében a sertéshizalást mintegy forszírozák. Annál inkább sajnálni való a sertéshizalás előmozdítása mesterséges eszközökkel nálunk, ahol a nehezebben érő és szaporatlanabb anyagot pótolni összehasonlíthatatlanul nehezebb. Az alispánnak nem is a sertéshizalás megszüntetése a földadata, hanem csak a kukorica rekquirálása.

Hirek

Rontos reform a szállodaiparban. A háborus állapotok végre meghozták azt a fontos reformot a szállodák körül, amelyre mind az utasok tömege, mind pedig az alkalmazottak egész hadserege esztendő óta annyira áhított. Az újítás Németországban tört utat és arra irányul, hogy a szállókban szokások borralorendszerit vágképp megszüntessék. A német szállótulajdonosok és a szállókalkalmazottak a napokban közös nagygyűlést tartottak Erfurtban, amelyen idevonatkozóan kötelező határozatokat hoztak. Eszerint a német birodalom területén levő összes szállókban és vendéglőkben a közönség önkéntes adózását megszüntetik, valamennyi alkalmazottat fix javadalmazzal alkalmazzák és a munkaadók akként fedezik kiadásukat, hogy a számlákban bizonyos százalékos pótléket esatolnak a fél tartozások. Amennyiben egyes üzemekben a megszabott fizetés rendszere nem alkalmazható, a munkaadók kötelesek a százalékos pótléket a személyzet között megfelelő arányban, esetleg az elért forgalom arányában felosztani. Az erfurti határozat a békekötés után lép érvénybe és így a háborúból hazatért alkalmazottak már megszabott fizetés mellett foglalkathatják el régebbi állásaikat és meg lesznek kiméltve a borralvaló lealacsonyító rendszerétől.

A tésztajegy és a vendéglősök. A közlelemzési ügyosztály vezetőjénél, Folkusházy Lajos tanácsosnál az elmúlt napokban a vendéglősök küldöttsége jelent meg a tésztajegyek miatt. A vendéglősök egyik kérése az volt, hogy ha lehet, a tésztajegyrendszerit küszöbölje ki a főváros, ha pedig nem lehet, gondoskodják arról, hogy a vendég, aki kényerket és tésztát is fogyaszt, ennek megfelelő számu jegyhez jusson. Elmondották azt is, hogy a vendégek egy része a tésztajegyrendszerit még mindig semmibe veszi s vagy a kényerjegyet, vagy a tésztajegyet tadadja meg. Folkusházy tanácsos kijelentette, hogy az új rend kiküszöböléséről szó sem lehet. A lisztogyasztást arányosítani kell, már pedig a tésztajegy nélkül igen sok vizsátság történt a kényerjegyekkel s aránytalanul több liszt fogyott el,

Emésztési erősegitő nyálkoldó savközbömbösítő

MATTONI

GISSHÜBLER

TISZTA TERMÉSZETES ALKALIAS SAVANYUVIZÉ.

Legjobb asztali és üdítő ital



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



Szakácsművészet

„Wrucke” az új főzelék

Répakenyér. Répaleves. Répasült.

Az elmúlt héten új főzelékekkel ismerkedtünk meg. Az új főzelék a „Wrucke”-nek nevezett német „karórépa”, mely olcsóságánál fogva különösen a szegényebb néposztály elemeiül szolgálhat. Az új főzelék kilójának ára 40–46 fillér közt változik, a községyi elárúsítóhelyeken pedig 26 fillér. A „Wrucke” ize nem épen inyesiklandó, de a gyomorhozászkodhat. Körülbelül a kel és a holland répa közt álló főzelékajta a „Wrucke”. Elkészítése nagy gondosságot igényel. Legelőbb is lemosás és lekárpásítás után — hámozni nem tanácsos — meg kell kószolni. Ha az ize nagyon kesernyős, akkor forró vízbe kell tenni és a vízhez gyógyszerárban 20 fillértől kapható étel-szódat, vagy „pottas”-t teszünk. Az így vegyített forró víz teljesen elveszi a répa keserű ízét és meglehetősen kellemes ízt ad neki. Ezután lábasban három-négy szem cukor hozzáadásával zsírban kifőzzük a felszeletelt répát, megsózzuk és addig pároljuk, míg puha nem lesz. Ha már puha, akkor némi liszttel behintjük és vízzel leforrázzuk.

A karórépa, ha nem is teljes pótléka, de mégis pótléka a burgonyának. A „Rohó” nevezetű bécsi mintakonyhán végzett kísérletek alapján megállapította az új répa apostolnője, Zack Melanie asszony, hogy a „Wrucke” pirulva, kinyomva és liszt hozzáadásával „nockedli”- és gombóctészának igen alkalmas anyag, csak mindig ugyanannyi liszttel kell keverni, amennyi a répapép. Zack Melanie asszony egyébként még a következő répa-recepteket állította össze:

A curburgi répaleves

$\frac{1}{2}$ kilogramm répát kis darabokra kell szelni, leforrázni, jó sok hagymát adni hozzá, aranyárgára pirítani, egy evőkanál liszttel behinteni, forró vízzel felönteni, sőt, borsot, egy pár Maggi kockát vagy egy gombát tenni hozzá és félliter vízzel kifőzni.

Répagulyás

Egy kilogramm répa kis darabokra vágva, hagymával aranyárgára pirítandó, némi köménymag, majoránna, kevés foghagyma és petrezselyem hozzáadásával párolni kell, azután réna- és burgonyaszaláttal kell beledobni, kissé meglisztelni, langyos vízzel leönteni és kevés paprika be-

lehintésével párolni. Ha a gulyást különösen élvezetessé akarjuk tenni, akkor kevés pirított „fasirozott” húst vagy gombát adunk hozzá. Megfelel a pirított hal is.

Répa-sniddi

$\frac{30}$ dekagramm répát nudliszerűen fel kell szeletelni és köménymaggal, meg sóval párolni. Hozzáadandó ezután 15 dekagramm bab-pép, 10 dekagramm főtt burgonya, árpakása, egy fél pirított hagyma, petrezselyem, kevés bors. Ezenkívül egy evőkanál liszttel behintendő, megszóndó. Negyedóránál állni kell hagyni, ezután kenyérkéket formálni belőle, és tepsiben aranyárgára sütni.

Répakenyér

$\frac{1}{2}$ kilogramm répát nudliszerűen fel kell vágni, leforrázni, kevés vízben párolni, azután teljesen kihűlni hagyni s kávéskanál zsir, só és köménymag adandó ezután hozzá. Az így elkészített répaanyaghoz amennyi liszt adandó, hogy gyengéd kenyérmassza legyen belőle. Ezt a kenyéryanagot egy csomag sütőporral elegyítjük, öt-tíz percig állni hagyjuk; sütőformát adunk neki, vízzel bekentjük és köménymaggal, meg darabos sóval behintjük. A répakenyéret háromnegyed óráig kell sütni.

Előételek

Hus-pité (finom előétel).

$\frac{1}{2}$ liter liszt, 1 evőkanál zsir, 3 kocka cukor, 1 evőkanál dr. Oetker-féle sütőpor, 1 egész tojás. — A lisztet a zsírral eldörzsöljük, hozzáteszünk a cukrot, tojást és a sütőport, és langyos vízzel lágy rétestésztát készítünk. Pihentetjük, kinyújtjuk, megszózzuk és szaradni hagyjuk. Töltelék: $\frac{1}{2}$ kg. borjúlust sós vízben megfőzünk, 10 deka sonkával finomra összevágunk, hagymás zsirban egy pár percig párolni hagyjuk, sóval és borsal fűszerezünk, hinni hagyjuk és azután 2 kanál tejfölt teszünk bele. Ezzel töltjük a rétestésztát, zsírral megcsöpögtetjük és szép világosra sütjük.

Burgonya-lánk (kedvelt előétel).

6 darab sárga, áttört burgonya, 2 tojás sárgája, 5 deka vaj, kevés só, $\frac{1}{2}$ csomag dr. Oetker-féle sütőpor és amennyi liszt, amennyi jó kemény tészta elkészítéséhez szükséges. A tésztát kinyújtani, fánkvaóval kivágni, vagdalt sonkával vagy jól elkészített fasirozott hússal, vagy gomba farccal megfőzteni és ugy, mint más fánkot, forró zsirban kisütni. Tálalás előtt reszelt parmezán-sajttal behinteni.

Egyszerű tészták

Burgonyás metélt.

1 kg. burgonyát főzzünk puhára, hámozzuk meg és reszeljük a gyuró deszkára, tegyük hozzá egy tojást, egy kevés sót, gyurjunk bele annyi lisztet, amennyit felvesz s végül 1 csomag dr. Oetker-féle sütőpor. Készítsünk e tésztából kisujnyi vastag darabokat, főzzük meg azokot sós vízben és hengergessük zsirban pirított zsemlyemorzsaiban.

Teperős pogácsa.

$\frac{1}{2}$ kg. vagdalt teperőt, egy egész tojást és annyi lisztet, amennyit felvesz, $\frac{1}{2}$ liter tejet hozzáteszünk és 1 csomag dr. Oetker-féle sütőpor, azután jól kidolgozzuk, kinyújtjuk, kiszaggatjuk, tetejét a kés fokával megvagdaltjuk és szép pirosra sütjük.

Vajas pogácsa.

Készítsünk 40 deka lisztből, 18 deka vajból (vagy fele vaj, fele zsir), 3 tojásból, 2 deka sóból és 1 csomag dr. Oetker-féle sütőporból tésztát Sodorjuk azt ujnyi vastagságra és szurjuk ki belőle kis pogácsákat, kenjük meg tojással és süssük meg jó meleg sütőben.

Teperős pogácsa, igen finom fajta.

$\frac{1}{2}$ kg. lisztet, $\frac{1}{2}$ kg. apróra vagdalt teperőt, 10 deka libazsirt, 3 tojás sárgáját, $\frac{1}{2}$ liter tejfölt, negyed liter savanykás bort, cukrot és sót izlés szerint, továbbá 1 csomag dr. Oetker-féle sütőpor. Jól összegyúrjuk, a kemény tésztát kis tejjel átdolgozni, kiszaggatni, késéssel megvagdálni, a tésztát tojással megkenni és szép pirosra sütni.

Palacsinta.

6 tojás sárgája, 5 deka vaj, $\frac{1}{2}$ liter liszt, nyolcad liter tej, 1 evőkanál cukor és egy kevés sóból tésztát keverünk, melyhez a tojás fehérje habját és végül $\frac{1}{2}$ csomag dr. Oetker-féle sütőpor adunk. A palacsinta-sütőben egy kis zsirt teszünk s a tésztaival a sütőt teljesen befődjük; ha lent már szint kapott, megfordítjuk. Tésztés szerint barackcikkal vagy túróval töltjük, összegyöngyöljük és be-cukrozzuk. Ezen keverék 6 közep-nagyságú palacsintát ad.

Burgonya lángos.

5 darab megfőtt és áttört sárga burgonyát két egész tojással és $\frac{1}{2}$ kg. liszttel, kevés sóval és $\frac{1}{2}$ csomag dr. Oetker-féle sütőporral összegyurunk gyöngye kenyértészta, Kis cipókra vágjuk és ezeket tányérnagyságra és későnyári vékonyra kinyújt-Palacsinta-sütőben forró zsirban pirosra sütjük és forrón tálaljuk.

Aratózás

A konyha ujdonsága



Nagyon kedves és ötletes reklám ragadta meg figyelmemet egyik előkelő csemege-ízlet fényes kirkatában. Fehér tollu tyúk áll

egy fészekben és csillogó tollai alól a tojások helyett — mint a konyha legújabb ujdonsága — a tojást pótló „Kot-Kot” tabletták csinos fehér dobozai kandikáltak ki.

Akaratlanul is eszembe jutott gyermekkorú nagy képes könyvem, melynek egyik lapján baromfi-udvar volt sok-sok színes tollu tyukkal, apró csibékkel és hogy a könyv szépsége mellett hasznoslat is nyújtson és hogy a nagyvárosi gyermekek megtanulják, hogy a tojást, — mellyel a finom süteményeket készítik, — nem valami nagy, füstös kéményű gyárban

készítik; a kép alá egy kis vers volt írva:

„Kot-kot, kot-kot, kotkodács
Minden napra egy tojás!”

Ki gondolta volna a háború előtt, mikor a kamarában kosár számra állott a tojás, hogy lesz idő, mikor még a legegyszerűbb háztartás mindennapi cikkét is nélkülözni fogjuk és gondoskodni kell annak pótlásáról.

Pedig ha háziasszonyaink figyelmét az éttermek és a vendéglőknek nem csak külső fénye, a terítékek csinos kiállítása, az ételek izléses tálalása, — no meg a jelenlevő vendégek — kötötték volna le, hanem érdeklődésüket a vendéglői konyhákra is kiterjesztették volna, — mert hiszen ezek nem egyszer egész látványosságként vehetők, — tapasztaltak volna, — különösen külföldi nagy éttermek konyháiban, — hogy még béke időben is, amikor minden élelmiszert könnyen és olcsón volt beszerezhető, használják az ilyen pótló szereket, kivonatokat, mert ezek célszerű használata mellett gyorsabban, olcsóbban és igen gyak-

ran izletesebben lehet az egyes ételeket előállítani.

A háború azonban erősen érezteti hatását a konyha körül is. Az élelmiszerek hiánya, drágasága, nagy gondot okoz a háziasszonyoknak és a szükség rákényszerítette őket, hogy az eddig, — minden előnyeire dacára, — mellőzött pótlószereket kipróbálják. És a próba eredménye a legtöbb esetben várakozáson felüli volt s ma már nemcsak használják, hanem megismerve ezek számtalan előnyeit, meg is szerették azokat.

De a pesti gyermekek, akik a tyúkot csak a képes könyvekből ismerik, akik baromfi-udvart soha sem láttak, ha meglátják ezt a reklámot, nem fognak többet hitelt adni a képes könyv kis versének, szentül meg lesznek győződve, hogy a tojásokat is füstös kéményű nagy gyárakban készítik, mert hát ezekből a „Kot-Kot” dobozokból kikerülő labdacskók készített tesztá ugyancsak olyan jó, mint régen — a háború előtt — a tojással készítették és ha háború is van, a tyúkok még sem tojhatnak dobozokat.

—ner —ga

Regény

A fehér asztal

— Elbeszélés —
Írta: Szomaházy István

Egy főpincér emlékiratait; ez lesz a címe annak a furcsa memoire-nak, melyből — ha nincs kifogásuk ellene — közölni fogok önökkel néhány részletet.

A pálya kezdetén

Már az előző sorokban, amelyekkel az én szokatlan irodalmi munkásságomat megtekinteni próbáltam, röviden jeleztem, hogy szerény pályafutásomat egy kis tulajdonai mezővároska fogadóijában kezdtem meg, a söntéstől jobbra fekvő, fehérterítékes szobácskában, ahova a helység honorátoriái jártak; a jegyző, a gyógyszerész, az orvos, néha a református tiszteletes ur s azok a falusi földbirtokosok, akik könnyű bricskáikon olykor behajtottak a városba, hogy a takarékpénztárnál elvégezzék a dolgukat, aztán betérjenek egy italborra az Arany báránynak. Tizenhárom éves fiu voltam akkor, emlékszem rá, szegény apám csak nagy gondok után tudott szerezni a szá-

momra egy fekete lüszter-kabátot s eleintén sehogyse tudtam mit csinálni a szalvétával, amit Mojzer ur, a vendéglő tulajdonosa, a kezembe adott. Ambícióm legelső föllobbanásának vagy tizenöt-husz pohár s kéthárom palack esett áldozatul, sőt egy izben az asztalkendővel együtt az összes tányérokat, evőeszközöket lerántottam, ami harsogó kacagást keltett az urak között, bár nekem csöpp kedvem se volt a nevetéshez, mert Mojzer úrtól ekkor kaptam életem legelső pofonját. Az urak általában nagyon jól mulattak az ügyetlenségemen, gyakran tréfásan szóba álltak velem, többnyire olyan dolgokat beszélve, aminek hallatára minden vérem a fejembe szállt. A gyógyszerész, aki nagyon jókedvű ur volt, néha barackot nyomott a fejemre s hangosan megkérdezte tőlem:

— Aztán van-e már szeretőd, kis fiam? ...

En a homlokomig elpirultam, s lángoló arccal kezdtem tisztogatni a szalvétával az egyik asztalt, míg Mojzer ur, aki együtt szokott mulatni az urakkal, komolyan így szólt:

— Mért nem felelsz illedelmesen a tekintetes ur kérdésére?

A gyógyszerész látva, hogy majdnem sírva fakadok, három krajcár borraoltat adott, én pedig, mikor jóval éjfélt után, majdnem leragadó

szempillákkal, az evőeszközöket tisztogattam, hosszán elgondolkodtam rajta: hogy tulajdonképp mit is jelent az, ha valakinek szeretője van, s hogy a nőknek egyáltalában mi keresetük is van közöttünk, férfiak között? Az asszonyok hivatása felől bizonyosan még csak annyit tudtam ekkor, hogy gonoszul megrontják a férfiak minden örömét, állandóan pörlekednek és nyelvelnek, s néha, mikor egyedül vannak, a tükörben nézegetik magukat... Szegény mamám, aki pedig áldott jó asszony volt, reggeltől estig szidta az apámat, mert a kávéházban ült, ahelyett, hogy a mesterségét folytatta volna, a többi nő pedig úgy bánt a férjével, mintha mint most szabadult volna ki a fegyházból... Emlékszem, hogy egy este mikor az egyik falusi ur kocsisához kimentem az udvarra, a sötét kocsiszín mellett egy fejkendős asszonnyal találkoztam, aki durvan megragadta a karomat.

— Odabenn van az a gazember uram? — kérdezte, míg nekem a fogam is vacogni kezdett ijedtemben.

Nem bírtam volna egyetlen szót is válaszolni, annál kevésbé, mert azt se tudtam, hogy kiről beszél, de az asszony mérgesen folytatta:

— Mondd meg neki, hogy ebben a minutában itt legyen, mert ha én beamegyek érte, hát a fülénél fogva hozom ki...

Flavi-strófák

Nyilt kérdés br. Kürthyhez

Most, hogy a tej és vaj
Miazt oly sok a baj,
Nem értjük, hogy báró Kürthy
Ételmezési politikájával
Hogy fér ez mégis össze
S miért tűri,
Hogy némely hadseregszállító
A feleségét tejbe-vajba fűrösse?

Előzékenység

A minap történt az eset:
Lefogtak Bécsben sörcsempészeket,
Aki osztrák sört akartak behozni.
Mily szép dolog a bécsi rendőrségtől,
hogy a csempészek kezére rárakta a
békolyt.
Ugy látszik, ő is tudja,
Hogy nem szeretjük az osztrák kony-
vátékokat.

Uj rendelet készül

Tejről lévén szó,
Halló ó
Nyájas olvasó,
Egy rendelet készül,
Isten ugye!
Máholnap megtöltjük a közönségnek
Azt is, hogy háza ablakait
Tejfüvegéből készítse!

Seidl, az árdragító

Ma már csak az szenczió,
Ha az árdragító
Seidl Vencelt el nem itélik.
Bízony isten illik
A szóbeszéd rája:
Máholnap beletullad a saját
Zsirjába!

Jó tanács

Az életmiserhiány folytán
Ha máma jól akarsz enni,
Ahoz, hidd el oh, nem kell más semmi
Csak a szó igazi értelmében —
Ételmesnek kell lenni!

Radikális megoldás

Máma
Már kilenc a
Jegyek száma
Az ember mindig csak
Kutat,
A zsebében: másképp élelemhez
Nem juthat.
Oh, van más
Megoldás
Az ételmezési kérdést illetően.
Főleg
Ajánlom
És várom,
Hogy a hatóság
Az összes jegyeket
Bevonja
S nyombor'
Az összes jegyek helyett,
Bocsásson ki csak egyszerűen
Mérsékelt számú
„Étvagy“-jegyet! ...

Gáborius



Aztán — kérdő pillantásomat látva
— hozzátette:

— A gazember uramról beszéltek.
Voitek állatorvosról...

Mikor az állatorvos, láthatólag
megszeppevén, később kalap nélkül
kiment az udvarra, én kíváncsian
utána leskelődtem, s láttam, amint
az asszony a karjánál fogva elcipeli
magával. A kalapját is nekem kellett
utána vinnem, mert az asszony nem
engedte meg, hogy az ura visszatérjen
a szobába...

Ezek a jelenetek nagyon elidegeni-
tettek a női nemtől. Sokat tűnődtem
azon, hogy mi szükség van a földön
asszonyokra, mikor nélkülük oly
ideális eszöndben és boldogságban él-
hetünk a világon. De egy dolog
mégis szöget ütött a fejembe: az,
hogy a nők egy bizonyos korig,
mondjuk a tizenhatodik-tizennyolca-
dik évükig, egészen tűrhető perszo-
nák, akik szerényen lesütik a szemük-
ket, s hangos szót egyáltalában nem
mondanak, bár ha módját eithetik,
azért szívesen heccelenek azzal, hogy
a férfiak az utcán megfordulnak utá-
nak... Mert csodálatos, mindenki
megfordul utánuk, különösen, ha csi-
nosabb arccsokáik van, s ezek a kis
libák erre módfelett büszkék... Én
tulajdonképp nem is tudtam, hogy mi
nézni való van rajtuk, alapjáiban tisz-
tára megvettem őket, — és mégis,
akárhányszor valóságos tüzláng let-
tem, mikor a gazdám tizenöt éves

leánya, rövid szoknyácskájában,
melyből térdig kilátszott a szürke ga-
máslija, szemtelenül bejött a vendég-
szobába... Ez többnyire vasárnap
délelőtt történt, mikor egy-két ur bé-
késen sörözött nálunk, tréfálva és
sósikiliket ropogtatva, csupa komoly,
meglett férfi, aki már a méltóságán
alulnak tarthatta volna, hogy eféle
éretlen tacsokkál szóba álljon... És
mégis: valamennyien kipirultak, mi-
kor az affektáló kis fruska az ajtó-
ban meglelt, majdnem fölilták a
szemükkel, s a sör habja ott maradt
a hajszukon, annyira kilozta őket
a sodrúkból ez a pöffeszkedő cukor-
bába... Aztán, mikor kiment, előző
arról beszéltek, hogy milyen gyö-
nyörű bokái vannak már, s hogy a
szeme csupa huncutság, csupa ha-
miskodás... Akkor nagyon igazság-
talannak tartottam mindezt s nem
bírtam megérteni, hogy például en-
gem, aki körülbelül ugyanannyi idős
vagyok, mint ő, s aki kettővel több
iskolát is végeztem nála, miért nem
néznek ugyanakkora érdeklődéssel?
Talán mert ő leány, míg én fiu va-
gyok? Én ezt nagyon furcsának ta-
láltam, bár magam is izgatottan,
szinte remegve hallgattam, mikor az
urak a gyönyörű bokáiról meg a hunc-
kutkodo szeméről beszéltek...

Egy évig voltam az Arany bárány-
ban egész addig, míg szegény apám
váratlanul meghalt, s anyámat a test-
vérbátyja Pestre vitte. Valamennyien

ott hagytuk a kisvárost, én két-há-
rom hétig tetlenül lebzseltem, míg
egy reggel a nagytáncsim azzal a hir-
rel állított be hozzánk a Stáció-utca-
ba, hogy kitűnő állást talált a számomra:
a Velszi herceg-lez címzett előkelő
szálloda főpincére, egy többszörös
háztulajdonos, hajlandó rá, hogy bor-
finak szerződöt az étterembe. A
Velszi herceg akkor Budapest legelső
hotelve volt, a gazdag börzei játéko-
sok odajártak a feleségeikkel, s több
országos hírű embernek, híres szí-
nézőnek rendes asztala volt a Du-
nára néző gyönyörű teremben. És
édesanyám persze tulboldog volt, s
én másnap reggel már kemény inge-
ben, ujdomatul frakkban jelentkeztem
Röchler urnál, a Velszi herceg minde-
nthaladó főpincérénél. Itt már aztán
hamarosan tisztaiba jöttem vele, hogy
miben rejlik az asszonyok ereje, — de
erről majd egy következő fejezetben
beszéltek.

Megismerkedem az asszonyokkal

Ebben az időben kezdtem kissé be-
lelálni az asszonyok lelkébe, — per-
ze nem azt a fajtát gondolom, ame-
lyikből az „Arany bárány“-belli állat-
orvosné kikerült, hanem a kacér,
előkelő pesti asszonyokat, vérbeli
testvéreit a párisi hölgyeknek, akiket
később oly alaposan megismertem...

(Folyt. köv.)



Rovatvezető: GÁBOR JENŐ

A szórakozottság csimborasszója.

Sok érdekes esetet jegyeztek fel már a szórakozott tanárról, a szórakozott orvosprofesszorról, de mi ezeknek az embereknek a szórakozottsága annak a vendégnek a szórakozottságához képest, akiről alább lesz szó. Maga az eset egyik budapesti vendéglőben történt meg. A vendéglőbe évek óta járt egy törzsvendég, aki a pincérek előtt, mint szenvedélyes újságolvasó volt ismeretes. A vendég rendszeren két óra felé szokott betérni a vendéglőbe s ilyenkor, amikor az ajtón lépés, a kezében már ott tartja az Az Est legfrissebb számát. És alighogy az asztalához leül, gyorsan bement a menü, aztán rögtön neki esik az olvasásnak. Az olvasást persze akkor sem szokta abba hagyni, amikor az egyes taléteket elfogyasztja s attól kezdve aztán a vendég se nem lát, se nem hall. A pincérek ismerve a vendég szórakozottságát, egyszer összeheszték, hogy megtreálják. A felszolgáló pincér felvette a levelesrendelést, elsietett s anélkül, hogy visszatért volna a levelessel, a tiszta tányérról otthagya a vendég előtt. Majdnem öt perc telt el így, anélkül, hogy a vendég felnézett volna az újságjából. Végre mégis felpislantott és odakiáltotta a pincért:

— Hát mi lesz a levesemmel?

— Hiszen már rég el tetszett fogyasztani — felelte a pincér nyugodtan. — Hiszen már a hus részére is kikészítettem a tiszta tányérról. Már azt hittem, hogy ma nem tetszik többet rendelni.

— Ugy?! — szölt a vendég kissé gondolkodva, majd a tiszta tányérról meglátva maga előtt, gyanútlanul mondta: — Hát akkor hozza gyorsan a húst!

Azzal ismét belemerült az újságba. Ujjab tíz perc telt el, majd az előbbi jelenet megismétlődött:

— Mi lesz a hussal? — kérdezte a pincért a vendég türelmetlenül.

— Hiszen már rég meg tetszett enni! — magyarázta a pincér a ven-

dégnek s a tiszta tányérra mutatott.

— Hát akkor kérem a tésztámat!

— felelte a vendég.

És belemerült újból az Az Estbe. Tíz perc múlva ismét türelmetlenül kezdett a vendég.

— Mi lesz azzal a tésztával?

— Még evy adagot tetszik talán?

— Hogyan? Hát egy adagot már megettem?

— Oh, igen! De hozhatok még egyet, ha méltóztatik?!

— Nem, Ellenben fizetek.

És a szórakozott vendég szó nélkül kifizette a fizetőnek az ebéd árát, abban a boldog hitben, hogy nagyszerűen megebédelt. Fizetés után sietve távozott.

És másnap, amikor a vendéglős mosolygó arccal az iránt érdeklődött tőle, hogyan ízlett a tegnapi sertéspecsenye, szórakozott vendégünk a legártatlanabb arccal megjegyezte:

— Nagyon jó volt. De azt hiszem, hogy egy kicsinyt elrontottam tőle a gyomromat.

A tésztajegy és a tészta.

A minap egy kávéház tulajdonos állott a kerületi kapitányság előtt.

— Önt — kezdte el a szigorú rendőrkapitány szigorú vádbeszédét — azért jelentették fel, mert egyik vendégének a rendelet ellenére tésztajegy nélkül tésztát szolgáltatott ki. Mit hoz fel a védelmére?

— Ugyan, kapitány ur! Hát tessék csak megkérdezni a vendégeimtől, hogy *tészta-e* az, amit én nekik kiszolgáltatok?...

A maximált spriccer.

Valamelyik este két ur beült az egyik vendéglőbe és vacsorát rendeltek. Az egyik ur sört rendelt a vacsorája mellé, a másik spriccert. Annak a vendégnek, aki a spriccert rendelte, feltűnt, hogy az ital alig gyöngyözőzik. Odaszóltotta hát a borfiut.

— Mond öcsém, szódavíz van ebben a spriccerben, vagy csupán tiszta víz?

— Miért tetszik ezt kérdezni?

— Mert alig látni az italban a gyöngyöket. Ha szódavíz lenne ben-

ne, bizonyára több gyöngy futna feléle a pohárban.

— Hát nem tetszett hallani, hogy a szódavízet is maximálták. Ezután meg fogják szabni azt is, hogy hány gyöngynek szabad lenni egy spriccerben. Hát azért van oly kevés gyöngy ebben a pohárban is — felelte a borfiu szemérmetlenül.

Két ur a kávéházban.

— Van már kenyérgyegem, tésztajegyem, lisztjegyem, babjegyem, cukorjegyem, petróleumjegyem, csak épen a legfontosabb jegyem hiányzik még.

— ?

— A bank jegyem!

Találó felelet.

Van Budapesten egy jóforgalmu vendéglő, amelynek tulajdonosát a bíróság egyre-másra bünteti a különböző élelmészeti rendeletek megszegése miatt. Amult hónapban nem telt el nap anélkül, hogy a vendéglős valamilyen kihágást el ne követett volna. A hét valamelyik napján az egyik vendég vacsorára sültet rendelt a vendéglősnél.

— Parancsolja valamivel uraságod, vagy pedig minden nélkül? — kérdezte előzőképen a vendéglős.

— Igen... Hozza csak úgy — kihágás nélkül! — felelte gúnyos mosollyal a vendég.

A cenzura.

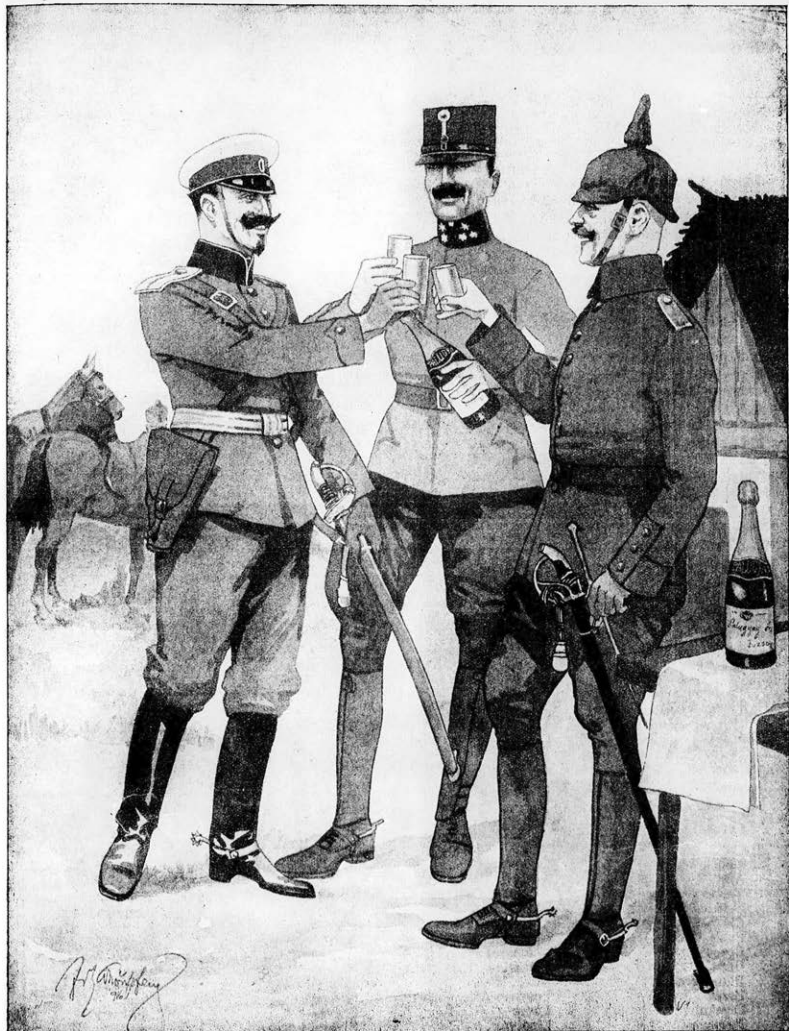
Egy vendég betért a minap egyik körüti vendéglőbe, hogy jól megebédeljen. Leült az asztalhoz és az étlapot kérte. A pincér felvette a szomszédos asztalon levő étlapot, de mielőtt átnyújtotta volna azt a vendégnek, elővette a ceruzáját és sorra kezdte kihuzni az elfogyott ételeket. A vendég, mikor kezébe vette az erősen megluzogált étlapot, bosszusan így szólt:

— No, máskor ha ebédelni akarok, egyenesen a cenzurához megyek.

— Miért, nagyságos ur? — kérdezte csodálkozva a közelálló tulajdonos.

— Mert még a cenzura sem töröl annyit a lapokból, mint amennyit maguk törölnek az étlapból.





Palugyay pezsgő

Budapest
VI., Eötvös-utca 30
Távbeszélő 91-27.

Központi.
Pozsony
„Chateau Palugyay”
Távbeszélő 11.

Wien
I., Wollzeile 32
Távbeszélő 1520.

Vasuti-vendéglős

Rajecsnai Mihály Adony-Pusztaszabolcsi vasuti vendéglős Gyékényesre költözött.

Szigethy Imre Uj-Dombovári vasuti vendéglős Pécs, Gyár-utca 4. sz. alá költözött.

Demkő Mihály Körösmezői vasuti vendéglős átvette a Nagykárolyi vasuti vendéglőt.

A Máv. aradi üzletvezetősége versenyfárgyalást hirdet a Belényes állomáson levő vasuti vendéglő bérletére. A bérlet 1917. február 20-ával kezdődik és tart 1922 január 31-ig. Az ajánlatot február hó 15-én déli 12 óráig az aradi üzletvezetőség általános osztályának (I.) osztály főnökéhez kell beadni. Február 14-ig 200 K bánatpénzt kell letenni a gyűjtőpénztárnál.

A Máv. szabadkai üzletvezetősége a Máv. zentai állomáson levő vasuti vendéglő bérletére zárt ajánlatot pályázatot hirdet. A bérlet 1917. április 1-vel kezdődik és tart 1922 március hó 31-ig. Az ajánlatok 1917. évi február hó 15-én déli 12 óráig a szabadkai üzletvezetőség általános (I.) osztálya főnökénél nyújthatók be. Bánatpénz fejében 500 korona február 14-én déli 12 óráig a szabadkai üzletvezetőség gyűjtőpénztárnál teendő le.

A Máv. budapest-balparti üzletvezetősége a következő pályázati hirdetményt közli: Pozsony rendező-pályaudvar állomásunkon levő pályaudvari vendéglőüzletre 1917. évi április hó 1-től számítandó 5 évi időtartamra cenzem nyilvános pályázatot hirdetünk. Az ezen üzletet bérbe venni szándékozók felhívtnak, hogy

szabályszerint felbeplyegzett és a kellő bizonyítványokkal felszerelt ajánlatukat legkésőbb 1917. évi február hó 15-én déli 12 óráig a segédhivatalunk vezetőjénél (Budapest, VI., Teréz-körút 62. sz. földszint 10.) a következők megjelölés mellett adják be: „Ajánlat a Pozsony rendező pályaudvar állomáson levő pályaudvari vendéglő bérletére 3393/1917. számhoz”. — Az ajánlattevő köteles ugyanazon üzletvezetőség gyűjtőpénztárnál 1917. évi február 14-én déli 12 óráig bánatpénz fejében 300, azaz háromszáz koronát készpénzben, vagy állami letétre alkalmas értékpapirokban letébe helyezni, illetve oda posta útján külön borítékban beküldeni. A bánatpénzről nyert pénztári elismervény az ajánlattevő nem csatolandó. Bánatpénz letétele nélkül beérkezett ajánlatot figyelmebe nem veszünk. Bérbeadatik: 1 hitvatalkói, 1 altszti és 1 szolgai úterem, 1 előszoba, 1 folyosó, 1 udvar, 1 főzőkonyha, éléskamra, 1 nieszárszék, 2 pince, 1 padlás, 1 jégverem, 1 gazdasági udvar, azonkívül 2 lakószoba, 2 cselédszoba és 2 árnyékszék. A bérbevett helyiségek fűtéséről, világításáról és tisztításáról, valamint a helyiségekben levő kályhák és takaréktűzhelyek tisztításáról bérlo saját költségén maga tartozik gondoskodni. A fűtésre es világításra szükséges anyagokat a bérlo — ha azt kívánja — önköltségi áron az állomásn kaphatja. A bérletre vonatkozó részletes feltételek az alulírott üzletvezetőség forgalmi-és kereskedelmi osztályába (Budapest, VI., Teréz-körút 62. félem, 12.) hétköznapon a hivatalos órák alatt megtudhatók. Az ajánlattevőkről feltételezzük, hogy a feltételeket ismerik és azokat magukra nézve egész terjedelmükben kötelezőknek elfogadják. Fentartjuk magunknak azon jogot, hogy az ajánlattevők közül függetlenül a felajánlott összeg nagasságától, belátásuk szerint szabadon választhassunk.

...

A szerkesztő-postája

Vasuti vendéglős, Szőreg, Beküldött b. előfizetést köszönjük. A postautalvány szelvényére írt kedves sorokban értesít lapunkat, hogy 21 napi szabadságra haza érkezvén, siet előfizetőink táborába lépi. Bízszék vagyunk reá, hogy felismerte lapunk célját. Kívánjuk, hogy a legjobb egészségben térjen vissza a hactérről.

Harcitelen van az uram. Ez még nem jelenti azt, hogy ön ne járasson szakpart. Eppen ellenkezőleg; széksége van aita, hogy tájékozva legyen a szakna Jólgaírói. Fizessen elő lapunkra; egész évre 6 kor-na, mely összeg postautalványon beküldhető.

Ört áll! a vendéglős és korcsmáros iparban az „Országos Vendéglős Ujság”. Bátor szöszelőja a szakmának, miért nem siet elő fizetni csekély 6 koronáért egész évre. — Mutatványszámot folyton küldünk címre, s lapunkat megtartja. Ha nincs szándéka: lapunkat előfizetni, ne fogadja el.

Nyilt-tér

IPARSÓ



fagyalt, jegeskáv, hidegkészítmények előállításánál a jég szőzárára, valamint hűtőköszítmékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdézőköszítmékre díjmentesen nyújt

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

Felölös szerkesztő és kiadó:

Böhm Ármín.

Az Országos / / vasuti vendéglős előfizetői

Abos
Arad
Balatonszentgyörgy
Belényes
Bicske
Buziásfürdő
Csucsá
Dés
Dunaszerdahely
Észék
Érsekújvár
Füzesabony
Győr

Hegyeshalom
Kassa
Királyháza
Kiskőrös
Kisújszállás
Kis-Kapus
Kolozsvár
Komárom
Küküllőszög
Legénye-Alsóimihályi
Lőcse
Lipótvár
Makó

Marosvásárhely
Maros-Ludas
Mezőlaborecz
Miskolcz
Nagykároly
Nyiregyháza
Párkány-Nána
Pékány
Püspökkladány
Sárbogárd
Sárvár
Sátoralajuhely
Sopron

Sümege
Szabadka
Szatmár
Szeged-Rökus
Székelykocsárd
Szerecs
Szolnok
Szőreg
Temesvár
Villány
Zibó
Zombor
Zsolna