

ORSZAGOS

# VENDÉGLŐS: UJSÁG



MAGYARORSZAGI VENDÉGLŐSÖK  
ÉS KORCSMÁROSOK ÉRDEKEIT  
FELŐLELŐ FÜGGETLEN SZAKLAP  
SZERKESZTŐSEG ÉS KIADÓHIVATAL BUDA-  
PEST, 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.

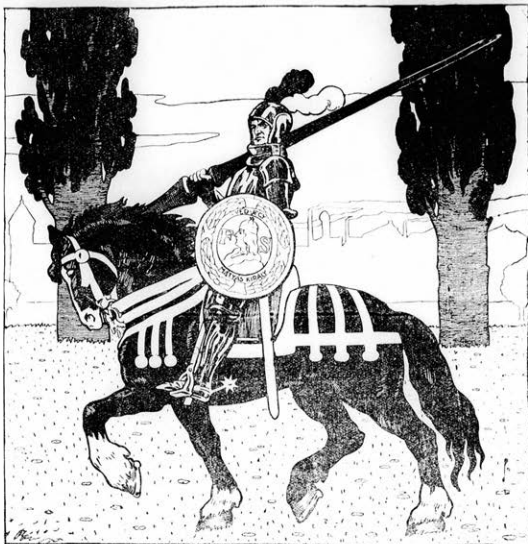
BUDAPEST-KÖBÁNYA

# 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-Américain**



# Szt. István

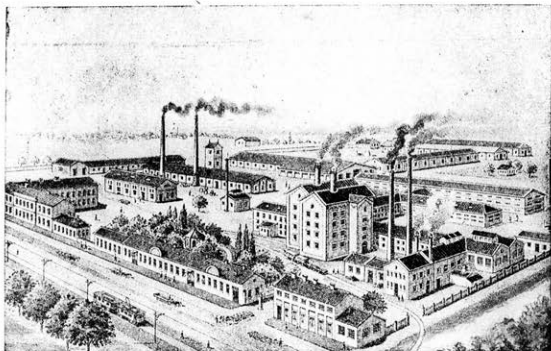
# Temesvári Polgári Sörfőzde

## Részvénytársaság



Alapítási év  
// 1868 //

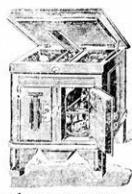
Különlegesség:  
Dupla maláta  
Corvinsör



# 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 kiűntetve!

**jégszekrények és sörkimérő-készülékek**

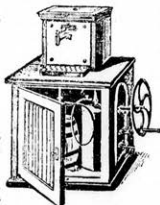
szénsavval vagy légnomással. Jelentékeny jégmegtakarítás!

A m. kir. Hennenfeld-féle szabalm.

**jégszekrények és sörkimérő-készülékek**  
Budapest, Gróf Zichy Jenő-utca 5. szám  
(Váci-körút mellett.) Alapítólott 1855.

Telefon 114-29.

Sör- és borkimérőpultok, kimérőcsapok, vezetékek s az összes szerelvények. Az eddig létező jégszekrények, csaposok cinbádokkal 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 horganylemezevizgyűjtő van az olvadt jégviznek, a jég szárazon marad, ezáltal 60% jégmegtakarítás.



# ORSZÁGOS VENDÉGLŐS: UJSÁG



MAGYARORSZAGI VENDÉGLŐSÖK  
ÉS KORCSMÁROSOK ÉRDEKEIT  
FELŐLELŐ FÜGGETLEN SZAKLAP  
SZERKESZTŐSEG ÉS KIADÓHIVATAL BUDA-  
PEST, VI. KERÜLET, EÖTVÖS-UTCA 28. SZÁM  
// MEGJELENIK // ELŐFIZETÉSI ÁR  
HAVONKÉNT 1-SZER // EGÉSZ ÉVRE 6 KOR.



## Csak egy órát kérünk!

Nyílt levél a belügyminiszterhez

**K**

egyelmes Uram! Bár a természet gonosz szeszélye folytán a jogaiból kivénhedt tél még olykor-olykor megpróbálkozik azzal, hogy két vállára fektesse a tavaszt, de mégis már küszöbén állunk annak az időpontnak, melyet a tavasz hivatalos kezdetének jelez a kalendárium és hova-tova elkövetkezik az a nap, amikor újból életbelép a „nyári időszámítás”. Ezt az alkalmat, meg azt, hogy a német vendéglősök beadványt intéztek a kancellárhoz és azzal a kéréssel fordultak hozzá: engedélyezze a nyári időszámítás behozatala után is a mai záróórát, vagyis a helyiségeket a nyári időszámítás szerint csak tizenkét órákor kelljen zárni és ne tizenegy órákor, a két alkalmat, melyek bizonyára szintén nem kerültek el Kegyelmes-séged figyelmét, használjuk fel arra, hogy a vendéglők életének naponta egy órával való meghosszabbítását kérjük. Értsük meg egymást, Kegyelmes Uram! Csak egy órát kérünk és ezt a hatvan perccel annál könnyebb szívvél engedélyezheti, mert hiszen olyan óráról, olyan hatvan perccel van szó, mely csak névleg viseli majd a tizenkét óra nevet, lévén valójában csak tizenegy óra. Hiszen jól tudja, Kegyelmes Uram, hogy a nyári időszámítás alapján egy órával korábban kezdünk el élni. Ha nyolckor kellünk, hétkor kellünk: ha tizenegykor fekszünk, tízkor térünk pi-

henni, szóval, ha tizenkét órákor zárunk, voltaképpen tizenegy órákor huzuk le a redőnyt.

Kissé furcsán hangzik a fölnek, kissé tréfásan, de mégis úgy van. Kegyelmes Uram: a tizenkét órás záróra a nyári időszámítás korszakában tizenegy órára záróra. Az új időszámítás tehát, amelyet a világos órák alaposabb kihasználásának célja teremtett meg, a régi zárórendeletnek egy kevés jóindulata és egészen logikus magyarázatával kapcsolatban lehetségesé teszi, hogy teljesüljön az a kérésünk, melyet ily formában tolmácsolunk: „Csak egy órát kérünk!”

Csak egy órát, Kegyelmes Uram, csak hatvan perccel! A magyar vendéglősipar nem egy órát, hanem harmadfél esztendőt áldoz a közös szenvedésekre, harmadfél esztendője sínlyi már az ellenségeinktől ránk kényszerített önvédelmi harc következményeit, harmadfél esztendője harcol a magyar vendéglős a hazai fronton, a polgári kötelezettség teljesítés harc vonalán, mely szintén sok lemondást, szűz meg egy erőtesztet és épp annyi egész embert kíván, mint az a front, mely a feyveres ellenséggel áll szemben. És Kegyelmes Uram, a magyar vendéglős azon a másik fronton is ott van, százával küzdenek ők is, nem egy közülök vérével és az életével pecsételve már meg a hazafiasságát. A tizenegy órákor zárásra ítélt vendéglők közül nem egyet hősi halált halt vendéglős özvegye vagy hadban álló tulajdonos

felesége vezet. A kenyérkereső aszszony munkáját nehezíti, megélhetése elé emel torlaszokat a szigorú záróra-rendelet, mely mindenképpen súlyos terheket ró a magyar vendéglősparra. De nem csupán a vendéglők, hanem az éttermeket látogató, vendéglőben, korcsmában étkező közönségre is nem kis megpróbáltatás-ként nehezedik a tizenegy órás zárási idő. Aki színházból jön, aki a pályaudvarról hajtát vagy baktat be a városba, hogy pár nyugodtan elfogyasztott falattal zárja a napot, az — bocsánat e triviális kifejezésért, Kegyelmes Uram — fuladozva kénytelen magába gyömöszölni az ételt, ha a záróra közelgése felé tér be a vendéglőbe és pont tizenegyre végezní akar. De ennek még más koncepcziái is vannak, Kegyelmes Uram. Legelőbb az, hogy a vendég, aki pár szomoró próba után meggyőződést szerzett arról, hogy habzsolva emi, rohamléptekben falatozni nemcsak ártalmas az egészségre, de fölöttébb kínos is, inkább hazatér enyhén korgó gyomorral, mint sem evési próbákat tartson rekordidő alatt. Ez az egyik, a másik ebből folyó koncepcziója a vendéglősök sorvadtt erszényét lapítja meg ösztövérebbre, mert ez által annyira megcsappan a forgalmuk, hogy voltaképpen nem is tizenegy órákor zárnak, hanem tíz órákor. Ha pedig — tegyük fel — a véletlen úgy akarja, hogy féltizenegy és tizenegy óra között benépesül valamelyik vendéglő, akkor a háborus létszámra apadt személyzettel dolgozó étterm-

ben teljes a zavar, lévén egy pincérnek vagy pincérlénynek csak két keze és nem száz.

Mindezek az anomáliák egy tollvonással megsemmisíthetők. Egy tollvonással, mely helyreállítja a tizenkétórás zárórát. És ennek, Kegyelmes Uram, semmi akadálya nincs, a nyári időszámítás megoldja a kecske és a kaposzta problémáit, mert az idén is életbelpő új időszámítás szerint a tizenkétórás záróra voltaképpen tizenegyórás záróra. És különben is végeredményben a magyar vendéglősipar csak egy órát kér, Kegyelmes Uram, csak hatvan perccel!

## Vendéglős-ipar

### Ami szabad a cukrásznak . . .



A mult havi számunkban beszámoltunk azokról a nehézségekről, amik az életbelpőtetett tésztajegyek nyomában járnak és részletesen kifejtettük, hogy a bizonyított jegyrendszer mennyi munkafőlötséget ró a vendéglősökre és korcsmárosokra és mily sok mizériának forrása. Alapos okokkal igyekeztünk meggyőzni a rendelet megteremtőit és az azt kibocsátó fórumot arról, hogy a tésztajegyek eltörlését a minimális méltányosság is megkívánja. Reméli akarjuk, hogy a vendéglősök e jogos óhajítása nem marad puszta kiáltó szó.

Ha most újból visszatérünk a tésztajegyekre, azt egy szembeötlő egyenlőtlenség diktálja. A cukrászdákban ugyanis az olcsónak legnagyobb jóakarattal sem mondható süteményekért adni, mert a tésztajegyrendszer kimondott rendelkezés kivételül tesz a cukrászdákkal. Igazán természetes az a kérdés: miért, Miért édes gyermeke a rendeletnek a cukrász és mely oknál fogva mostohája a vendéglős, akit a rendeletek özöne apátlan-an anyátlan árva sorsára juttatott. Miért? Ami szabad a cukrásznak, miért tilos az a vendéglősnek? Egy méltányosság elvén felépült rendelet

hogyana mérhet kétféle mértékkel? Talán mert a cukrászüzemienyhez kevesebb liszt kell? Ismerünk nem egy süteményfajtát, mely a cukrászdákban épp annyi lisztet kíván, mint a vendéglőkben. És a vendéglőkben tésztaegy ellenében kapható csak, míg a cukrászdában jegy nélkül gyomorrontásig fogyaszthat belőle az, akinek van elég pénze hozzá.

A vendéglőknek van azonban egy nagyon komoly okuk is, hogy a cukrászdáknak nyújtott kedvezményért és kivételes helyzetért súlyos panaszt emeljenek. Mindennapi eset ugyanis a vendéglőkben — nem egy helyről informáltak így bennünket, — hogy a vendég a leves és a húsétel elfogyasztása után tészta enni cukrászdába megy, ahol nem kell tésztaegyvet adnia.

Hiszen rendben van a dolog, árusítsák a cukrászdák jegy nélkül a süteményeket, de akkor lépjen életbe ugyanaz az állapot a vendéglőkben is, amelyekre egyéb rendeletek jóval többet terhet rónak, mint a cukrászdákra. Ez csak természetes és méltánytalan óhajításnak egyáltalán nem minősíthető.



Borban az üzlet egészen megszűnt, mert sem az üres hordók, sem a bor-küldemények nem továbbíthatók. Az irányzat azonban arra való tekintettel, hogy a készletek csekélyek, szelárd és valószínű, hogy amint a vasúti forgalom ismét megindul, az árak tetemesen emelkedni fognak. Az ország majdnem minden borvidékén a 8—9%-os fehér bor ára 290—300 K körül mozog, jobb minőségeikért 320—350 K-t, sőt jóval többet is kérnek. Az osztrák borkereskedők a napokban újabb ajánlatot nyújtottak be a hadvezetőségnek, amelyben fehér borért 375 K-t, vörösért 400 K-t kérnek hordóval együtt. A magyar kereskedők be akarják várni az osztrák ajánlatok sorsát és csak aztán igyekeznek majd a katonaságtól megrendeléseket szerezni.

A bor nem közszükségleti cikk. Érdemes elvi határozatot mondott ki a gyulafehérvári kir. törvényszék, mint büntetőbíróóság a mult hét folyamán a gyorsított bünvádi eljárás

szabályai szerint megtartott főtárgyaláson. A bíróság az 1916. évi IV. t.-c. 1. §-ába ütköző árdragitási vétség elbírálásával foglalkozott, melynek alapja az ügyésznek gondosan előkészített az a vádja volt, hogy a borkereskedéssel hivatásszerűen nem foglalkozó vádlottak nyereszkesedési szándékkal nagymennyiségű bort vásároltak, miáltal egy közszükségleti cikk drágítását idézték elő. A védelem ezzel szemben azt vitatta, hogy a bor nem lévén természeti szükséglet: nem is közszükségleti cikk. Bizonyítja ezt nemcsak az a körülmény, hogy aránytalanul nagyobb a boremesszák száma, mint a borivóké, de az is, hogy a bor árát sem helyi, sem országos rendelkezés nem maximálta. A védő felfoázása szerint közszükségleti cikk az, melyre a köznek, a nagy néptömegeknek, illetve az embernek az ös emberi élete folytatásához van szüksége. Már pedig épen a nagy néptömegek nem élnek borral s az egyes embernek nem csak nem életszükséglete a bor, de egyenesen állami protekcióval támogatott társadalmi mozgalom irrvesszük a borsopoharat, mint mérgezőparhat (miért?) kiütni kezéből. A törvényszék akceptálta a védő fejtegetéseit s kimondta, hogy a bor nem közszükségleti cikk, tehát a vádlottak felmenthetők voltak.



Nem lesz pezsgőadó. A főváros pénzügyi osztálya javaslatot dolgozott ki arra vonatkozóan, hogy a főváros adóztassa meg a Budapestben elfogyasztott pezsgót. A javaslatnak leközelebb már a közgyűlés elé kellett volna kerülnie, úgy látszik azonban, hogy a pénzügyi osztály vezetője, Csúpor József tanácsos, hiába dolgozott, mert a belügyminiszter nem engedte megadóztatni a pezsgót. Temesvár és Nagyvárad szintén készítettek erre vonatkozó javaslatot, még pedig korábban, mint a főváros és a belügyminiszter most tudatta velük, hogy határozatukat nem hagyja jóvá, mert a törvény értelmében a pezsgót a boritalodón kívül más adóval nem lehet megírni. (A külföldi pezsgó megadóztatása indokolt lenne. A szerk.)

# A.sör

## A sörjegyek



erék szövetségeinél, a német birodalomban, főként a sör egyik őshazájában, Bajorországban, napirenden tartott kérdés: a sörjegyek problémája. A sörjegyek behozatalának hívei a sörjegyeket ellenző többséggel heves vitákat folytatnak. Ez a vita visszatükröződik a bajor sajtóban is, mely hasábokat szentel a kérdésnek, melyet még sem tudtak dílfőre vinni. — Szóval, nincs sörjegy és aligha is lesz. Ami minket, magyarokat illet, bennünket hidegen hagy az egész sörjegy körül zajló harc, sőt kissé meg is mosolyogunk a jó bajorok komoly jegyvítáit, Istenem, ágyuval venni célba a szunyogot, sortüzet ropgatni egy láthatatlan pont ellen, kérdjük szeretettel, van-e ennek értelme? Érdemes hosszúra nyúló viták utvesztőibe tévedni és sörjegyrendszert teremteni, amikor sör nincs. A jó bajoroknak sem érdekes, nekünk pedig igazán nevelésig volna.

Másképp állana a helyzet, ha a sörgyáraknak lenne elég nyersanyaga a sörprodukciónhoz és elég szabadsága a gyártáshoz. Ha pedig ezek a feltételek meglénnének, akkor meg magától pikkama szét a sörjegykérdés problémája, mert ha van elég sör, nincs szükség sörjegyre, ha pedig nincs, akkor a jegyből sem présel ki senki.

## Intelem a „budweisi” barátainak



Szomorú tény, hogy Magyarországon még mindig tekintélyes azoknak a száma, akik vak hittel és bizalommal vannak eltelve minden ipari, gazdasági vagy egyéb cikk iránt, ha az külföldi. Ezt az előítéletet a magyar áruval szemben mindenkor súlyosan sínylette a magyar ipar és kereskedelem. A vendéglős kartársak között még ma is

többen vannak, akik az osztrák és cseh sörökre esküsznek és vendégeik asztalára a hasonlíthatatlanul külön magyar sör helyett budweisit és egyéb osztrák árpalé-kotyvalékat tesznek. A budweisit és társait favorizáló magyar vendéglősök nem gondolnak azzal, hogy e tényekkel nemcsak a magyar iparnak, de a saját érdekeiknek is ártanak. Pedig ártanak, mert az a vendég, aki jó magyar sört ishat, aligha szánja el magát arra, hogy budweisit igyon.

Minden véték megbosszulja magát, így a cseh és osztrák sörök favorizálása is. Az osztrák kormány urvanis kivételi tilalmat állított fel a sörre, aminek rövidesen érezhető következménye az lesz, hogy a budweisit és egyéb zavaros leveket mérő vendéglősök csak addig tudnak osztrák és cseh sört mérni, míg a készletük tart; azután sör nélkül maradnak.

A bűnbánat solse késő, tanácsos tehát, hogy az osztrák sörből kifogyó vendéglős kartársak idejekorán lássák el magukat jó magyar sörrel.

\*\*\*\*

**A sörtermelés.** A magyarországi söröződékhöz a folyó évi január havában 71.401 hl. sört termeltek, szemben 264.236 hl.-el az előző év hasonló havában. 1916. szeptember 1-től 1917. január hó 31-ig összesen 239.885 hl. sört termeltek, szemben 1.158.680 hl.-el az előző évadban. E szerint a sörtermelés az előző kampaiban elért mennyiségnek egyötödére szállott alá.

## Élelmiszerekről

A paprika ármaximálására vonatkozó kormányrendelet, mint értesülünk, legközelebb meg fog jelenni. A rendelet az egész paprikaüzletet, úgy a vásárlást, mint az eladást, a Hadterményi részvénytársaság hatáskörébe fogja utalni. A H. T., a paprikaüzletet olyképp fogja lebonyolítani, mint a gabona-üzletet és azok a cégek, melyek a paprika-üzlettel eddig hivatásosan foglalkoztak, az új eladási szervezetbe is bele fognak vonatni. Ezen az uton azt reméljük, hogy az illetégek elemek által előidézt árfelhajtások meg fognak szűnni.

**Drágább lett a cukor.** A kormány 714/1916. M. E. számú rendeletében a cukor maximális árait úgy állapította meg, hogy azok 1917. január 1-én és 1917. március 1-én 100 kg.-kint 50—50 fillérel emelkedtek. Március 1-től kezdve tehát úgy a

nagybani forgalomban, mint kicsinyben az eredetileg megállapítottakkal 1 koronával, a január-februárban érvényben volt árnálal pedig 50 fillérel magasabb árak igényelhetők.

**A burgonya maximális ára a 2953/1916. M. E. számú rendelet szerint az étkezési burgonyáért** (rózsa, hópehely, magnum-bonum, kilfi, sárga-éjú és husu) március 1-én a január-februárban érvényben volt 15 koronától 16 koronára emelkedett, minden más burgonya legmagasabb ára azonban továbbra is 13 korona maradt. A burgonya maximális ára most már a kormány további intézkedésség nem fog változni.

**A tojás legmagasabb ára.** Báró Kürthy Lajos, az Országos Közélemezési Hivatal elnöke a tojás forgalmának szabályozása ügyében leiratot intézett a törvényhatóságok első tisztviselőihez. A leirat szerint tojás-szállításai igazolványok kiállítására irányuló kérelmeket az elsőfokú hatóságok soronkívül tartoznak elintéztetni a szállítási igazolvány kiadását, ha az a helyi rendeltetési és közükségűlet célra igénybe véve nincs, meg nem tagadhatják. Tojás-készleteket a hatóságok közgyűléseire a tojásbevásárlás szabad folyásában nem gátolják azokat, akik tojáskereskedés bármely iparhatóság által kiszolgáltató szabályszerű iparigazolvány alapján foglalkoznak. Tekintettel arra, hogy egyes törvényhatóságokban a tojás legmagasabb ára igen nagy eltéréssel van megállapítva, ami a tojásforgalomra szintén zavarólag hat, az egyes törvényhatóságokban megállapított legmagasabb tojásárakat hatályon kívül helyezte báró Kürthy Lajos. A tojás nagybani ára: kosárúru 6 darab 2 K.

## Ásványvizekről

**Vita ásványvízforrások r.-t. (Pozsony)** cég alatt 700.000 K alaptőkével új vállalat alakult Pozsonyban, a vasmegeyi natronlithen tartalmú gyógyforrások kihasználására. Az igazgatóság tagjai: Széchenyi Rezső gróf (elnök), Neumayer Hugó (al-elnök), Stein Antal földbírtokos, Szalay Jenő, Stein Alfréd, Erdei Bertalan, Barta Hugó (Szenice), Deutsch Samu (Szombathely).



# Husnemüekről

Harasztal kell etetni a sertéseket. A közös hadügyminiszter leiratot intézett a kereskedelmi és iparkamara-hoz. A leiratban a miniszter arra hívja fel a figyelmet, hogy a haraszt gyökerét jó sikerrel lehet felhasználni a sertések etetésénél. Ezért azt ajánlja, hogy a kamara az érdekelteket figyelmeztesse, hogy a haraszt gyökerére nagy súlyt helyezzenek és abból minél nagyobb készletet szerezzen be. A haraszt előnye, mint a közös hadügyminiszter fejtegeti, abban áll, hogy sokkal több tápláló anyagot tartalmaz, mint például a burgonya és a répa. Százalékban kifejezve, nyomban szembetűnik a különbség, mert amíg a répa 12% és a burgonya 12.50% keményítőt tartalmaz, addig a haraszt keményítőtartalma 30%-ra rug. A harasztgyűjtéssel azok is foglalkozhatnak, akiknek nincs sertésállományuk, mert a hadsereg hajlandó bármely mennyiséget is átvenni métermázsánként 15 koronás egységáron. Ajánlatos a leirat szerint, hogy a harasztgyökér gyűjtését akkor kezdjék meg, mielőtt hajtani kezd a tavasz beálltakor. A kereskedelmi és iparkamara nyomban ártírt a városi tanácshoz, hogy a gyűjtésre hívja fel a közönség figyelmét. Megkereste egyúttal a városi iskolaügyi bizottságot is, hogy az iskolásgyermekeket a közérdekre való tekintettel használja fel a harasztgyökér gyűjtésére.

**Husjegy Belgrádban.** Egy régebbi határozatnak megfelelőleg a belgrádi városi hatóság a lakoságnak hussal való igazságosabb és gyorsabb ellátása céljából elrendelte a husjegy behozatalát. Vasárnap, kedden, csütörtökön és szombaton a husjegyek alapján történik meg a hus vétele és eladása. A felnőttek és a tizenégy évnél idősebb gyermekek husadagja 120 gramm, a fiatalabb koruaké pedig 80 gramm.

....

# Hírek

**A tengeriliszt forgalomba hozatala.** A főváros még márciusban kötelezővé fogja tenni a kenyérlisztnek tengeriliszttel 25%-os arányban való keverését, illetőleg az ily módon kevert lisztből előállított kenyér forgalomba hozatalát. Ezzel kapcsolatban — miután a csíráztatás sokba kerül — föl kell említeni Budapesten is a kenyér árát, nem nagy dicsőségére a kukoricafajl termelésének. Pestvármegye aispánja már februárban intézkedett ily irányban és a vármegye területén március 1-től kezdődően a szükséglet egy részét tengeriliszten utalták ki a lakosságnak. A tengeriliszt nagyban való árát egyébként 62.50 koronában, a kiscsényiben való elárutását 70 fillérben állapították meg.

**Gellértfürdő vendéglős- és kávéház-bérlete.** Budapest székesfőváros tanácsa nyilvános írásbeli versenyfolyamatot hirdet az I. ker., Gellért-téren épülő Gellért-fürdő és szálló épületében üzembent tartandó vendéglős és kávéházi üzlet bérlétre. Ajánlatokat 1917. évi március hónap 19. napján délelőtt 11 óráig a tanács XVI. (városgazdasági) ügyosztály vezetője vagy megbízottja kezébe (IV., Központi városrész II. emelet, 142. ajtószám alatt) közvetlenül vagy posta útján kell beadni. Bánatpéng 25.000 korona.

**Harc a pezső- és paraudugok miatt.** A hamburgi napilapok írják: A régi Hanza város legelőkelőbb vendéglőjének külözobáit estéről-estére csak úgy zsfolják a háborus spekulánsok, hogy tengerhalban és pezsen dözsöljenek egészen a záróráig. A minap történt, hogy két ur, aki a háborus konjunkturák óta állandó törzsvendég, a záróra idején összesen kilenc íveg pezsőt akart fizetni. A pincér prezentálta a számlát, majd megvizsgálta a pezsős ívegeket és szigoru udvariassággal visszakövetelte a palackok dugóit. Az urak mosolygva megtagadták azok kiszolgáltatását, mert ők a paraudugot ősi korhelyszokás szerint zsebreváltgák, viszont szó nélkül kilenc márkát az asztalra helyeztek a kilenc dugóért.

A pincér azonban visszalökte a felkínált pénzt és az értékes dugókat követelte. A veszekedésbe végül beavatkozott a gazda is, mire a két vendég — zsebében a dugókkal — megugrott. A vége pedig, hogy a vendéglős a két urat a bíróságnál bepöröltte a nélkülözhetetlen dugók visszaszolgáltatásáért.

**Vigyázzunk a horganyzott vas-edényekre.** A horganyzott (cinkezt) vasedényekbe vagy horganyzott melegítő üstökbe, amelyeket a kormány most egyéb anyag hiányában kénytelen a kiscserlésnél a háztartásoknak adni, senki se tegyen vagy főzzön ecetet vagy egyéb savakat tartalmazó élelmiszert, mint például savanyított káposztát, paradicsomot, befőtt vagy konzervgyümölcsöt és marmeladot, szintgyútejt se, mert ez is savakat vált ki magából és ólommercszét idézhet elő. Az ilyen ételeket csak zománczott (emallirozott) edényekben szabad tartani és főzni.

**Paprika-ankét a Közélemezési Hivatalban.** A napokban, mint halljuk, a paprikaárak maximálása érdekében érkeztel volt a Közélemezési Hivatalban, amelyen a szegedi és a kalocsai termelők és kereskedők is részt vettek. Négy óra hosszágú tartott az ankét, amelyen az ármaximálás ellen nyilatkoztak a résztvevők, akik a mielőbbi döntést kérték a Közélemezési Hivaltaltól, mert a bizonytalan helyzet miatt a paprikaüzlet teljesen megakadt.

**A bor árának maximálása.** Brassó vármegye aispánja hivatalból megállapította a bor árát. Az asztali, vízhez való bor ára ezután 4 korona, az óbor legmagasabb ára literenként 5 korona. Kávéházakban 30 százalékkal magasabb árakat lehet számítani. (Miert mostoha gyermek a vendéglős?) Az ugynevezett butelias borok árát nem maximálták.

**Országosan maxímálják a tejárakat.** Báró Kürthy Lajos, az Országos Közélemezési Hivatal elnöke, a törvényhatóságokkal közölte, hogy az egyes községekben, rendezett tanácsú városokban és törvényhatósági városokban, fokozódó skála szerint, maximálni kívánja a tej árát s véleményét kért kiadni a készülő rendelet tervezetét illetőleg. A törvényható-

Emésztést elősegítő  
nyálkoldó  
savközbombóló

MATTONI

**GISSHÜBLER**

TISZTA TERMÉSZETES ALKALIAS

SAVANYUVÍZÉ.

**Legjobb asztali és üdítő ital**



**MATTONI HENRIK**

VI., TERÉZ-KÖRUT 37. SZ.



ságok legtöbbike helyeselte a tervezetet s annak lényegéhez a Közélmelési Hivatal mellett szervezett tanács gazdasági albizottsága is hozzájárult.

## Vasúti-vendéglős

**Rendelet a vasúti vendéglők étlapjáról.** Báró Kürthy Lajos közölte Biharvármegye törvényhatóságával, hogy tudomása szerint egyes helyeken, főleg pedig a forgalmasabb vasúti vendéglők étlapján egy-két fajta, de sokféleképpen elkészített húsétel szerepel. Báró Kürthy elrendeli, hogy jövőben szigorú ellenőrzés alá vegyék a vasúti vendéglőket. Legfeljebb egy-kettőféle húst, de csak egy-félékben elkészítve szolgálhatnak ki.

**Versenyárnyalási hirdetésny.** 8941/1917. I. szám. A magyar királyi államvasutak aradi üzletvezetősége nyilvános írásbeli versenyárnyalást hirdet a gyulafehérvári állomáson levő pályaudvar vendéglő bérletére. A bérlet 1917. évi április 10-ével kezdődik és tart 5 éven át, vagyis 1922. évi március 31-ig. A pályázati feltételek a magyar királyi államvasutak aradi üzletvezetősége általános osztályának (I. oszt.) a hivatalos órák alatt délelőtti 8-tól délután 2 óráig bármikor beszerzethetők, vagy írásbeli megkeresés mellett a megfelelő bélyegjegyek előzetes beküldése után királyi postán is megkaphatók. Az ajánlatot és mellékleteit íveknél 1 koronás okmánybélyeggel ellátva, lepecsételt borítékban következő felirattal: „Ajánlat a 8941/1917. számú versenyárnyalási hirdetés alapján a magyar kir. államvasutak Gyulafehérvári állomáson levő pályaudvar bérletére” kell benyújtani, vagy postán beküldeni és pedig legkésőbb 1917. évi március 10-én déli 12 óráig az aradi üzletvezetőség általános osztályának (I. osztály) főnökéhez (Üzletvezetőségi palota Arad, Vilmos császár-tér 3. l. em. 25. ajtó). Az ajánlatok a benyújtásra kitűzött határidő leteltével a magyar királyi államvasutak aradi üzletvezetősége I. osztályban azonnal felbonthatnak, mely alkalommal az ajánlattevők vagy azok igazolt képviselői is jelen lehetnek. Az ajánlatok benyújtását megelőző napon, vagyis 1917. évi március 26-án déli 12 óráig a pályázónak 200, azaz kétszáz korona bánatpénzt a magyar királyi államvasutak aradi üzletvezetőségének gyűjtőpénztárából, hivatkózzal a hirdetett versenyárnyalás számára, akár készpénzen, akár állami tételre alkalmas értékpapirokban kell letenni, mely bánatpénz esetleg posta útján is beküldhető. Az értékpapírok a legutóbb jegyzett árfolyam szerint számítandók, de névértékben felelő számításban nem vétetnek. Azok a felek, akik a postatakarékpénztár chequeforgalmában bent vannak, a bánatpénzt a postatakarékpénztár útján is letelthetik. Az ajánlatban a bánatpénz letételének megtörténte megemlítenő ugyan, de az erről nyert letéti jegy nem eszolandó. A bánatpénzt az ajánlathoz csatolni nem szabad, mert az ilyen eszaltott összeg bánatpénzzel el nem fogadható. Az új felsorolt feltételekkel ellátó, szabályalanul kiállított, az ajánlattevő vagy meghatalmazottja által alá nem írt, javított, vagy vakart szövegei, pecséttel le nem zárt, sérített borítékba helyezett, a kitűzött határidő után érkezett, a pótlólag vagy esetleg táviratlag tett és oly ajánlatok, melyekre névze az alábbi bánatpénz előlegesen le nem tétetett, figyelembe nem vétetnek. Az ajánlatok közt a választás a felajánlott bérletösszege való tekintet nélkül szabadon történik.

## Közgazdaság

A Royal nagyszállóda rt. 1016-ban a 37.965 K (az előző évben 32.834 K) áthozottal együtt 261.085 (209.671) K nyersjövédelmet ére el, amiből a jelzőalkölcson kamatokra kifizetett 121.341 (121.732) K levonása után a tiszta nyereség 139.749 K, az előző évi 87.930 K-val szemben. A vállalatnak mindkét utolsó mérlegében 475.632 K értékkel beállított ingatlanát 2.594.603 (2.785.366) K jelzőalkölcson terheli, amin kívül hitelezőknek 530.184 (465.415) K-val tartozik. Az 1.200.000 K alaptőkéjű társaság berendezését 907.798 (98.573) K-ra értékeli, amivel szemben az értékszőkenési alap 580.000 (560.000) K.

**A Győnyvös-vísonai bortermelői szövetkezte mint r.-t. (Győnyvös)** elhatározta az alaptőkének 500.000 K-ról 700.000 K-ra való fölemelését 1000 darab 200 K névértékű új részvénynek 450 K árfolyamu kibocsátása útján. Az új részvényeket a Hevesmegyei takarékpénztár (Eger) veszi át, amely így érdekközösségre jut a vállalattal.

**A fiumei kiviteli sörgyár.** Fiuméből jelentik: A Zakaj-malom telkénék sörgyár építésére való megszerzése érdekében tudvalevően a Hitelbank érdekköréhez tartozó Kőbányai Polgári Sörfőző Részvénytársaság is ajánlatot tett. A város állandó bizottsága a napokban zárt ülésben a Kőbányai Polgári Sörfőző Részvénytársaság ajánlatát a versenyben mintegy 200.000 koronával kedvezőbbnek tartotta a városra névze. A kőbányai gyár 550.000 korona biztósítékot tett le a város pénztárába.

**A Hirschfeld S. Sörgyár Részvénytársaság** Pécs rendkívüli közgyűlést tart 1917 évi március 10-én délelőtti 11 órakor a gyár állásértemben. A közgyűlés tárgysorozata: 1. Előnöki megnyitó és két részvényes kijelölése a jegyzőkönyv hitelesítésére. 2. A társulati alapszabályok 1. 8-ának módosítása. — Az alapszabályok 14. 8-a szerinti akli szavazati jogát gyakorolni kívánja, köteles részvényeit három nappal a közgyűlés előtt a társaság pénztárában, vagy a Hazai Bank Részvénytársaságnál (Budapest, V. ker., Harmincad-utca 6.) letenni. A közgyűlésen minden részvényt minden 25 darab letéteményezett részvény után egy-egy szavazat illeti meg.

## Előfizetési felhívás.

Teljesen független, minden vendéglős egyesületől és Ipartársulattal támogatásától nem Iapot adunk a magyar vendéglős testület kezébe; olyan Iapot, amely mindig bátran és kitarítággal fog küzdeni a magyar vendéglősök és korcsmárosok érdekeiért. Ugy érezzük, hogy erre a mai nehéz körülmények között szükség van, mert olyan jelenségek mutatkoznak, amelyek képesek arra, hogy vendéglős existenciáját tönkretegynek.

Az ORSZÁGOS VENDÉGLŐS UJSÁG nem függ senkitől; bátran és nagy kitarítással fog haladni afelé a cél felé, amelyet maga előtűzött. Ez a cél: békesség a magyar vendéglős iparban és a magyar vendéglős ipar terédek bajainak orvoslása.

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

Abban a hitben, hogy ezt a magyar vendéglősök meg fogják érteni: kérjük szives támogatásukat. Az ORSZÁGOS VENDÉGLŐS UJSÁG előfizetési ára egész évre 6 korona.

Kiváló tisztelettel  
az ORSZÁGOS VENDÉGLŐS UJSÁG  
kiadóhivatala.

## Nyílt-tér

## IPARSÓ



lagylalt, jegeskávè, hidegkészítmények előállításánál a jég szőzára, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdészkódésekre díjmentesen nyújt  
A Magyar Királyi Sőjvédek Vezérőnyöksége

Ipari oszttály:  
Budapest V., Vilmos Császár-út 32. Telefon 73-40

## Az Országos Vendéglős Ujság 1916. évfolyama diszkötésben 10 K

előzetes beküldés  
mellett bérmentve  
küld a kiadóhivatal

# Szakácsművészet

Rovatvezető: GUSTIBUS

## Halak

### Szegedi halászlé.

Élő pontyot, harcsát, kecségét és csukát mossuk meg mielőtt felbontjuk, azután szedjük ki a belét, vágjuk fel egyenlő darabokra és sózzuk be. Egy lábas vagy bogrács fenekére rakjuk a halfejeket, reá egy rend halat, gyéren egy rend hagymát és így folytatjuk, míg a hal tart, öntsünk rá színiig hideg vizet és indítsuk forrásnak; ha a víz felszínén hólyagok jelennek meg és a víz habzani kezd, a forrás helyére szórjunk finom rózsapaprikát, a hal mennyiségéhez mérten és főzzük lassan harminc percig, miközben gyakran megrázogatjuk a bográcsot vagy lábasat.

### Halászlé. (Zimmer módra.)

Vöröshagymát zsirban pirítsunk meg, tegyünk bele rózsapaprikát és eresszük fel hideg vízzel. Kössünk egy tiszta kis vászonzacskóba zöld petrezselymet, köménymagot és kevés fokhagymát, főzzük harminc percig a lében, azután gyegyik ki és tegyük bele ugyanazon halakat és ugyanolyan módon, mint a szegedi halászlénél s tálaljuk fel csipetkével és külön főtt burgonyával.

### Ponty. (Szurmaj módra.)

Mossuk és tisztítsuk meg egy szép pontyot, vágjuk hosszában ketté, sózzuk be és vagdoszuk be a hal külső oldalát egy-egy cm. távolságra, helyezünk a vágásokba egy-egy vékony szeletke szalonnát, szórjuk reá karikára vágott vöröshagymát, hintjük meg rózsapaprikával, öntsünk reá bőven tejsalt (ha van) és süttében süssük meg.

## Előételek

### Sonkás palacsinta (kedvelt előétel).

3 egész tojás, 5 deka cukor, körülbelül  $\frac{1}{2}$  kg. liszt kevés tejsalt palacsinta tésztaára keverendő, keverés közben 1 kávéskanál dr. Oetker-féle sütőport teszünk hozzá. Zsirral kikent palacsinta süttében megsütjük a vékony palacsintákat és sonka töl-

teléssel megtöltjük. Sonka töltelék: 15 deka finomra vagdalt sonka, 3 tojás sárga, 5 deka vaj és 2 deciliter tejföl, jól elkeverendő. A töltött palacsintákat jól kikent tepsibe rakjuk és  $\frac{1}{2}$  órára sütőbe tesszük. Ha szép pirós a tészta, azonnal feltálaljuk.

### Burgonya-pudding (előétel).

10 deka vajat habosra keverünk, 2 egész tojást, 2 tojás sárgáját hozzáteszünk, 3 darab megfőtt, áttört burgonyát, 10 deka apróra vágott sonkát, 2 kanál lisztet és  $\frac{1}{2}$  csomag dr. Oetker-féle sütőport keverünk hozzá. Gözben megőzzük. Egy óra múlva kifordítjuk és pármái sajttal behintve tálaljuk.

....

## Tészták

### Turós béles.

Linzi tésztát kinyújtva süssünk meg félig a tepsiben, féltiter édes turót törjünk át a szitán, adjunk hozzá hét deka cukrot, négy tojás-sárgát, hat deka liszttel keverjük el, kenjük reá a tészta, fődjük be három és fél deka nyers piskótatészta-val és süssük meg lassan.

### Turós lepény.

Egy félkilogramm jó turót nyomunk át szitán és vegyítsük el 6 deka dr. Oetker-féle gústin — 2—3 tojás-sárgája — egy kevés citromz — egy marék mazsolaszöllő 10 deka cukor és egy kanálnyi dr. Oetker-féle vaníliacukorral. Sodorjuk ki a tésztát, vágjuk szép négyzeteket belőle, mindegyikérel elyezzünk 1 kanálnyi turós töltelék, hajtsuk a tésztát négy végénél fogva fölfelé össze, kenjük meg tojással és süssük jó meleg süttében.

### Sajtos négyzetek.

A tésztát, mint sódaras szarvacskánál, nyújtjuk ki nem igen vastagra, szurkáljuk meg a kés hegyével és süssük ki. Ha kiszült, vágjuk azonnal a felét kis négyzetekre, a másik felét kenjük be alanti töltelékkel, rakjuk rá a vágott négyzeteket és végül vágjuk az egészet teljesen át. Töltelék: 10 deka reszelt pármái sajtot vegyítsünk el 5 deka dr. Oetker-féle Gústinnal, 3 tojással, negyed liter tejjel és egy kevés tejsalinnal és forraljuk ezt folytonos keverés mellett fel. Tegyük ebbe még egy kevés sót és paprikát.

### Fűszeres laposkák.

20 deka liszt, 15 deka cukor, egy kevés finomra vágott cukrozott narancshéj, 10 deka finom mandula, egy kevés fahéj, egy kevés szegfűszeg (törött) 2—3 tojás, 2 deka vaj és 1 csomag dr. Oetker-féle sütőporból gyurjunk egy jó erős tésztát, esetleg ha tulkemény, adjunk hozzá még egy kevés tejet. Sodorjuk ki egy lapra, vágjunk belőle kis lapokat és süssük jó meleg csőben. Azután kenjük be a következő mázzal: 10 deka porcukrot keverjünk el 2—3 kanál forró vízzel s adjunk hozzá egy kis citromz. — Borhoz különösen izletes.

### Teperős pogácsa erdélyi mód szerint.

$\frac{1}{2}$  kg. egész finomra vagdalt teperőt, 1 egész tojást, 1 tojás sárgáját,  $\frac{1}{2}$  liter tejet és 1 deciliter savanyú tejsólt, egy kevés finomra tört márvay borsot annyi liszttel, amennyit felvesz és 1 csomag dr. Oetker-féle sütőporral pogácsatészta-ra jól kidolgozunk és ha a tészta szép sima, kinyújtjuk, fánk formával kiszaggatjuk, tetejét a kés fokával megvagdaltjuk, tojással megkenjük és szép sárgára sítjük.

### Káposztás gombóc.

1 nagy fej káposztát finomra reszelni és megsózni. Egy deszkára tegyünk  $\frac{1}{2}$  kg. lisztet, melyhez  $\frac{1}{2}$  csomag dr. Oetker-féle sütőport keverünk; tegyük hozzá a jól kinyomott káposztát, kis magyay borsot, egy tojást és 10 deka zsírt. Gyurjuk jól össze, csináljunk kis gombócokat belőle és forró vízben fél óráig főzzük a tésztát. Onnan kiszedve, forró zsirban forgassuk és pirított zsemlyemorzszával hintjük be.

### Szalvéta gombóc.

$\frac{1}{2}$  kg. darát forrázunk le egy merőkanál sóvízzel s keverjük el, hogy ne képezhesen csomókat. Pirtunk zsirban 3 kockákra vágott zsemlyét, egy tojást és egy kevés sót, keverjük össze az előbbivel és hagyjuk kissé átszáradni. Azután keverjünk hozzá  $\frac{1}{2}$  csomag dr. Oetker-féle sütőport, készítsünk gombócot belőle, kössük egy forró vízbe mártott szalvétába és főzzük meg sós vízben. Szalvéta párlattal vagy főtt aszalt szilvával, esetleg befőtt cseresznyével tálaljuk.

# szántói SAVANYÚVIZ

előrendű természetes, szénsavdús asztali gyógyvíz.

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

# Tarlózás

## Nincs



A háború sok mindent megváltoztatott. A változó viszonyok gazdagsághoz juttattak egyeseket, mások pedig — kik azelőtt mégben éltek — most megtanulják a „nincs” keserű, nehéz súlyát elviselni. Keserű vigasz, de mégis megnyugtató ezekre, ha azt látják, hogy a „nincs”-csel meg kell barátkozni azoknak is, akiknek meg van ugyan a módjuk, — a pénzük — hogy mindent megszerezzenek és mégis le kell mondaniuk bizonyos dolgokról, mert azok egyáltalán nem szerezhették be.

Igy szoktatja rá a háború az embereket, szegényeket, gazdagokat egyaránt a legszebb erényre: a — lemondásra.

De hogy a háború hatása alatt az emberek általában jobbakká, nemesebbé lettek volna, ez kétséges. Egyes jelenségek mellette, mások elene bizonyítanak. Mert hogy a jelen viszonyok között sok dologról, —

melyeket ezelőtt életszükségletnek gondoltunk, — lemondunk, ez tény, de az a körülmény, hogy a lemondásra a jelenlegi viszonyok kényszerítettek bennünket, kérdéses, hogy ezen okok megszűntével is, — egyedül a nemes egyszerűsége való törekvéstől ösztönözve — továbbra is gyakorolni fogjuk-e a lemondás erényét.

Ez aligta várható. Mert látom, hogy a kis szatócs, aki bakkanas, zsir, posztó stb. hadseregszállításai révén milliókat szerez, nem marad meg továbbra is jómódu kiserkedőnek, hanem átvedlik milliómósa, úrrá és megjelzve a fényes, kényelmes élet kellemességeit, a hintót, prémet, briliánsokat, régi butorokat, a selymet stb. ezekről a háború után se fog lemondani mindaddig, amíg a könnyű szerral szerzett milliók el nem tűnnek.

Vizont azok, akik a háborús időkben szikösön voltak kénytelenek élni, a normális idők visszatérte után nem fognak a kényszerűségeiből megszokott szerényebb életmódban megmaradni, hanem mindent el fognak követni nemcsak hogy előbbi életmódjukhoz ismét visszatérhessenek, hanem hogy a nehéz idők nélkülözéseért is kárpótolják magukat.

Órök harc az ember élete, az ügyesebbek, erősebbek, okosabbak — no

meg azok, akik lelkiismereti kérdésekben nem nagyon kényesek, — érvényesülnek. Így lesz a szatócsból milliomos, a háziurból utcacsőr, bankfiúból gyapiuszállító, szabólegényből szappangyáros, hivatalnokból Sanyaró Vendel, jó katonából — lösi halott ...

Társaságunk dédelgetett kedvence, a rokokószerűen finom örnagy ur felfedezett egy korsómát.

— Jöjjetek velem a „röszkötös zsidóhoz”, — mondá — úgy fogjátok magatokat érezni, mint otthon.

Készségesen engedünk az invitálásnak, mert az örnagy ur „tippiet” mindig bevállalnak. És nem csalogtunk.

De micsoda meglepetés! ...

A vendéglős, aki üdvözlésünkre sietett, nem más, mint egyik régi újságíró kollégánk, aki a háború előtt a külföldön teljesítette újságírói tisztét.

Ha a szatócsból nagyságos ur lehet, miért ne lehessen az újságíróból vendéglős?

A háború sok mindent megváltoztatott, sok mindent érthetővé tett, de hogy az örnagy ur miért keresztelte el a mi derek barátunkat „röszkötös zsidó”-nak, ezt nem tudom megérteni, mert hiszen nem „röszköt” és nem is zsidó.

—ner—ga.

# Regény

## A fehér asztal

— Elbeszélés —

Irtá: Szomaházy István

A Velszi herceg szálloda étermébe minden este sok asszony járt; abban az időben ez volt a comme il faut vendéglő, nemcsak az elegánciájánál fogva, hanem a kitchő konyhája révén is, mert Miller ur — aki Németországból vándorolt be, s állítólag mint csaposlegény kezdte a karrierjét — nagyon sokat adott a kulinárius hírnevére, s háromszáz forintot fizetett havonként a kövér Beimelnak, aki az első szakácsi méltóságot töltötte be nála... Akkoriban a jó konyha sokat jelentett, mert ez az idő volt a fénykorszaka a nagy, budapesti átalakulásoknak: a bérze csak egy ontotta magából a pénzt, szinte egy éjszakán át sarokházak nőttek ki a földből s olyan emberek jártak bátorokan, akik valaha három gallériyt vagyonnal léptek át a főváros vámsorompóit... A Velszi herceg az elegáns világ találkozóhelye volt, a Dumaparkra néző ablakok mögött jökevény milliómosok ültek s ha Miller urnak egy napon az eszébe jutott, hogy három forin-

tot számítson föl egy adag spárgáért, senki se akadt, aki ezt a szemtelen árt sokallotta volna... A napfény éteremben csupa boldog ember találkozott össze: a vendégek jökevényen csvegtek, Röchler ur, a főpincér, hercegi mosollyal járt asztalról-asztalra, a pincérek vagyont gyűjtöttek, s mi borfiuk is gyönyörűnek találtuk az életet, hiszen mindennap akadt egy sereg vendég, aki fejedelmi borrhallót csusztatott a markunkba ...

Ez a világ szörnyen új volt akkor nekem, de mivel nem tartoztam az egyetlen fiúk közé, hamarosan megszoktam azt a hivatást, hogy milliómosokat és kokett asszonyokat kell kiszolgálnom... Rőzsásarcu, mosolygószerű kölyök voltam, s akárhány bájos vendégünk akadt, aki jökevényen legeltette a szemét rajtam, leereszkedőleg megcirógatva a selymes arcbőrömet, mikor tányért állítottam, vagy új boros palackot állítottam az asztalra... A látogatóink mind jól ismertek, aminthogy én is jól ismertem már akkor valamennyit, mert a pincérek, ha nem volt vendég, alaposan végigszapulták a törzsközlősségünket... Emlékszem, hogy főképp egy szőke, nyúlánk, elegáns asszony, akit az ura mindig kékbéleltes landauerben hozott hozzánk, volt legtöbbször a beszélő tárgya,

— Ennek ugyan fölvette az Isten a dolgát, — mondta Sors, az egyik ételherdő, aki állandóan kiszolgálta őket.

Sors aztán elmondta, hogy Lunitzer ur, a szép, szőke asszony férje, valamikor sorsjegyeket árult a kisebb vendéglőkben, s hetenként csak egyszer jutott meleg ételhez, mert a vagyoni viszonyai akkoriban nem igen engedték meg a gasztronómiai kicsapongásokat. Ő nagysága — mesélte Sors — ezidőben mint második leány miókódott a Zsibárus utcában, s valahol a Százház környékén, ugyanegy folyosón lakott a nyomorgó Lunitzer ur... Később Lunitzer ur megtakarított magának vagy háromszáz forintot, s akkor feleségül vette a szomszédnőjét... Persze mindez még az őskorban történt — hét esztendővel ezelőtt — s azóta a jó Isten ugyancsak fölsígeltette az egykori, repülő sorsjegyégenst... Lunitzer ur most a bérzére jár, sarokháza van, az asszony pedig Bécsben, a híres Spitzernél készített a toalettel... Hogy valaha masamod-kisszony volt: az ugyancsak nem látszik meg rajta. En legalább esküit mertem volna tenni rá, hogy a carscu, selyemruhás Lunitzerné bölcsőjét valami fejedelmi palotában ringatták...

Lunitzerek rendesen társaságban jöttek hozzánk: egy magas arany-



## Szerencsés flótás.

Reketye Bűrök Joachimnak nem volt egyebe, mint a nemesi előnye. Van ember, aki ebből is megél, Bűrök Joachim nem volt az az ember. Szegény flótás ingót és ingatlat nélkülöző, ingó vagyoni állapotát a szerencsés véletlen és a véletlen szerencse nem karolták fel, elannyira nem, hogy az jó Joachim fázott. Fázott az étlettől, mely csak görögnyelvű sikátorait tárta fel előtte és fázott, mert nemcsak neki, de a kályhájának sem volt betevő falata.

Történt azonban, hogy egy napon, amikor a Téli apó, a „jó öreg”-nek mondott gonosz vénember, alaposan kimutatta a foga fehérét, Reketye Bűrök Joachimot váratlan szerencse érte: az anyósa szénné égett.

## Por és bor.

Csigolya Mártont nagyon jó gyomorral áldotta meg a természet, pláne az itál irányában. Márton sógor egy ültő helyében heeresztett három liter bort, sőt néha többet is, ilyen-

kor azután tulipiros jókedvvel róttá végig a nagyközösg utcáját és hangos kurjongatással engedte szabadjárta az öblös hangját. Egyszer véletlenül szembekerült a közösg plébánosával, egy derék, piroszposzgas arcú lekipásztorral, aki enyhe korhosszal így fedte meg a korhely Márton gazdát:

— Ejnye, ejnye, Márton gazda, nem gondol kigyelmel arra, hogy mindannyian halandók vagyunk és egyszer por és hamu leszünk.

— Már lesz, aki lesz! — vágott vissza hetykén Csigolya Márton, — én példának okául bizonyos, hogy nem por és hamu, hanem bor és hamu leszek.

## Különös eset.

— Rémes eset történt Csurogi vendéglőssel, — újságolta valaki az egyik éteremben egy poharozó társaságnak.

— No, mi az? — sürgették a hirozót a kíváncsiak.

— Hát képzeljétek, — kezdte beszélni az újonnan érkezett — Csurog tegnap éjjel hazament és benyitott a szobájába, két betörőt talált ott, amint nagyban dolgoztak. Csurogi nagy szemeket meresztett, azután...

— Nos, nos, azután?

— ... azután pedig elnevette ma-

gát és mintha semmi sem történt volna, vetközni kezdett és ágyba bujt.

— De hiszen akkor az a Csurogi megbolondult, a félelem megzavarta az esztét, — rémülődött a poharozó társaság.

— A poklot, — nyugtatta meg őket az elbeszélő, — kutyá baja sem történt, a betörők azt hitték, örültél van dolguk, sietve elillantak tehát.

— No, de Csurogi, az tényleg bolond!

— Dehogy az, Csurogi nagyon okos ember, csak a világ legbizalmatlanabb embere: — nem hitt a saját szemének sem.

## Körözött liptói.

Két vendég beszélget a fehér asztal mellett. A pincér éppen „körözött liptói”-t tesz az asztalra. Az egyik vendég, akit csufondáros jókedve miatt „fekete máf”-nak neveznek a társai, megszólal:

— No, Pista, tudod-e, hogy mikor lehet az emberből ilyen turó?

— Bolond vagy, Pista, nem lehet az.

— Már pedig lehet. Hát ide süss. Akkor lehet az emberből ilyen turó, ha Liptóinak hívják és ha rossz fát tett a tűzre, megszökik, akkor ő is „körözött Liptói”.

cvikkeres ur volt velük, aki előtt még Miller ur, a tulajdonos is mélyen hajlongott, s egy tizenkilencvenesnek látszó fiatalember, aki mind a kettőjüket tegezte... Az aranycvikkeres ur a híres Örkényi volt, a nagy Tehermentesítő Bank igazgatója, az akkori Pestnek egyik legelső pénzügyi kapacitása, a fiatalember pedig valami szegény orvosnövendék, Lunitzer unokaöccse, aki ott lakott náluk, a kis palotájukban. (Azóta belőle is nagynevű orvos lett.) Rendesen négyen jöttek az étterembe, Lunitzer és Örkényi az asszony két oldalán foglaltak helyet, amíg a diák, akivel senkise törődött, ott ült szemben velük az asztalnál s buzgalommal, sőt fanatikusán evett... Lunitzer minden nap pezsgőt hozott, egyrészt, mert a szép asszony nagyon szerette ezt az italt, másrészt, mert szemmel láthatólag boldognak érezte magát, hogy a híres bankigazgató a társaságukban van... Örkényi különben nem volt büszke ember, mindig nagyon nyájasan beszélt a volt sorsjegyévről, sokat magyarázott neki, mindig helyeselt, ha Lunitzer valamit mondott — s a szívtárcájából nagy havannákkal kínálta a boldogságban szinte szétolvadó ügynököt... Általában ezek nagyon boldog emberek voltak, minden nap fejedelmi vacsorákat ettek végig, a szemük ragyogott a jókedv-

től s látszott rajtuk, hogy tudják élvezni az életiket... En velük szimpatizáltam leginkább s mindig rosszszul esett, amikor a pincérek, ha magunkban voltunk, őket is csunyán lerágalmazták.

— Érdekes, hogy az az ökor semmit se lát, — mondta Sors, aki az ökor alatt Lunitzer urat, a férjet értette.

Röcher, a főpincér, ilyenkor nevetve intett a kezével.

— Hagyja csak, annak az ökörnek több az esze, mint nekünk... Ő tudja lejobban, hogy miért hunyja be a szemét...

Ez a frivol beszéd nagyon megbotránkoztatott s undorodva mentem ki a konyhába, de pár nap múlva meggyőződtem róla, hogy az ételholdok jobban ismerik az életet, mint a borfiúk. Ez akkor történt, mikor az orvosnövendék évrseer hazautazott a szüleire, Lunitzer urat valaki elhívta az asztalról, — s a szép, szöke asszony egyedül maradt néhány pillanatig Örkényivel. En a sarokban az étlapokat szedtem össze, de velem különben is nagyon keveset törődtek a vendégek, — szóval, végighallgattam, amit a bankigazgató meg Lunitzerné beszéltek. Örkényi ugyanis komikus arcot vágott s titokban megcsipette a szöke asszony karját.

— Bolond maga? — kérdezte Lunitzerné, miközben nevetett is, meg sirt is egyszerre.

A direktor megrázta a fejét.

— Nem vagyok bolond, de olykor csöpp hiba, hogy a pezsgős palackot oda nem vágom az ura fejéhez...

— Mit akar az urammal, maga tébolyodott?

— Ha eszembe jut, hogy ez a gazember minden este hazaviszi magát, hát el tudnám ítni járni dühömben a vitus-táncot... És hogyha elképzelem, hogy maga minden este az ura előtt készül el az éjeli toalettével...

Lunitzer ur ekkor visszajött, a direktor pedig komoly arccal kezdett magyarázni neki valami pénzügyi műveletet, amiből én nagyon keveset értettem. De azt, fájdalom, megértettem, hogy ezek ketten ugyan csak tisztában vannak egymással...

Később egyszer végighallgattam, amint Lunitzer féltékenykedett a feleségével s ekkor egy darabig nem tudtam eldönteni magamban, hogy a szöke asszony melyik is szereti tulajdonképpen a két férfi közül? De egy este, mikor a társaság éppen távozófélben volt, véletlenül megaltattam a rejtelmyelcsúts: megfigyeltem ugyanis azt a jelenetet, amikor az orvosnövendék a fehér belépőt fölsegítette a bájos nénikéje vállára...

(Folyt. köv.)

WILLY STIEBORSKY



**Palugyay pezsgő**

**Budapest**  
VI., Eszterí-utca 30  
Távbesztélő vi-27.

Központ:  
**Pozsony**  
„Chateau Palugyay”  
Távbesztélő 11.

**Wien**  
I., Wallzelle 32  
Távbesztélő 1520.

## A szerkesztő postája

Vasúti vendéglős, Fogaras. Nagyrabecsült levelét megkaptuk. Sorában foglaltakat előjegyeztük és annak idején külön levélben fogjuk értesíteni. Lapunkban a pályázat: hirdetésmegjelenése és a kézbesítés közötti idő nem a mi mulasztásunk; jövőre úgy tervezzük, hogy nagyrabecsült előfizetőinket külön fogjuk értesíteni. Szíves engedelmével leküldjünk b. levélben foglalt következő sorokat: „Egyébként lapunk anynyira megnyerte tetszésemet, hogy sok kártsámnak melegen ajánlottam. Remélem, hogy számos előfizetőjük fog ezáltal lenni”. Szíves jóindulattal köszönjük és biztosítjuk, hogy lapunk a vendéglős ipar érdekeit minden tekintetben fogja szolgálni.

Vendéglős, Pécs. Igaza van, kényelmes összekötötés.

Vendéglős, Debrecen. A pénzügyminiszternek a szeszés italok legmagasabb árának megállapításáról intézkedés egyik rendelete sem tartalmaz olyan rendelkezést, hogy a korábban akármilyen áron létrejött ügyletek semmissékné volnának tekintendők, tehát minden érvényes adás-vételi ügyletet az eladó tartozik leszállítani, a vevő tartozik átvenni, mely pedig a szerződésileg közősen megállapított áron. Esetleg árkülönbséget visszatérítésre támadhat a vevőnek igénye abban az esetben, ha az illető szeszés italokat a pénzügyörög néla zár alá veszi és azt a bizottság, mint a pénzügyminiszter azért alacsonyabb árat határoz meg, mint amennyiért vette. Amíg azonban ez be nem következik, Ön mint eladó, akár perrel is szoríthatja a vevőt az eladott mennyiség átvételére. A világhosszág kedvéért megjegyezzük, hogy az a körülmény, hogy a 87.000 számú pénzügyminiszteri rendelet alapján a pénzügyigazgatóság felhívására a politikai hatóság megállapította az illető helyen az igényelhető legmagasabb árat, a vevőnek visszakövetelési igényre jogot nem ad.

Többeknek. Lapunkat egész éven át küldöttük, azonban előfizetését elmulasztották. Kérjük, amennyiben nincs szándékuk lapunkat előfizetni, ne fogadják el. Az előfizetés oly olcsón szabtuk meg, hogy mindenkinek módjában legyen hat koronáért egy éven át szaklapot járnat.

Korcsmáros, Kassa. Köszönjük kiadhatóvalunk címére juttatott sorait, melyekbő közli velünk, hogy szaklapunkat, mivel az a vendéglősök és korcsmárosok érdekeit fíradhatatlanul szolgálja, igyekezni fog kártsárai körében terjeszteni. Örömmel tölt el bennünket szíves elismerése, mert abban jelet látjuk annak, hogy megértésre találunk. Az Országos Vendéglős Ujság valóban azzal a céllal alapult, melyeket ön oly he-

lyesen felismert és méltányolt. Célunk a vendéglősök és korcsmárosok érdekeinek istapódása. Lapunkkal egyesegegyedül egy szakmának, a vendéglősiparnak akarunk szolgálatára állani, mert egy komoly szaklap lényegével nem tartjuk összegegyeztetlenek, hogy például együtt szolgáljunk a vendéglősipart a kávésiparral, amikor e két szakmának, sajnos, igen gyakran teljesen ellentétes érdekei vannak. Sőt, mi éppen a kávésiparral szemben sikra is szállunk a vendéglősök és korcsmárosok érdekei mellett. És hogy erre mily ézető szükség van, ezt az ön vendéglős és korcsmáros kártsárai nagyon is jól tudhatják és bizonyára érzik is. A kávéházak ma valósággal hadilábon állanak a vendéglősiparral, melyely már békeidőben sem éltek a jó szomszéd viszonyában, Tessék csak visszaemlékezni arra, hogy a záróra-rendelet megszületése idején a kávécsok azzal a méltánytalan és ellenséges kívánattal álltak elő, hogy a vendéglők záróráját legalább egy órával továbbra szabják, mint a kávéházakét. Hát kérjük: ily körülmények között elképzelhető-e egy közös vendéglős és kávécsok szaklap? Esküdöt ellenséggel lehet-e egy csár-cában maradni? Igenis, esküdöt ellenséggel, mert a kávéházak a vendéglőkkel szemben azért nőttek ki magukat. Ma a kávéházak vígan szolgálják fel a vacsorát és reménykednek abban, hogy suba alatt ebédki-szolgálás jogához is jutnak. Az érdekeit felismerő vendéglős és korcsmáros be kell hogy lássa: szükség van egy olyan szaklapra, mely a vendéglősipart minden sérlemét és baját bátor szóval feltárja és azok kiküszöbölésére törekszik. Sajnos, hogy egy ideig a magyar vendéglősök és korcsmárosok nem találtak öszinte és bátor barátára egy jó szaklapban, tehát nem tudtak visszhangot kelteni a sajtóban. Biztató jelet látnak azonban annak, hogy a jövőben ez máskép lesz. mer a magyar vendéglősipart a háború szorongattatásaiban öntudatra ébredt és helátja, hogy az existenciáját ostromló veszedelmek elhárítása csak egy becsületes sajtószócsón át, egy agilis szaklap segítségével lehetséges. A külföldön ezt hamarabb felismerték és idegenben nem találni vendéglőt, ahol ráhába fízve ne fízve a falon a vendéglős kedvenc szaklapja, melyet a vendég is érdeklődéssel forgat. Önrzettel merjük állítani, hogy mi modern és bátor szaklapot adunk a vendéglős- és korcsmáros-iparnak és mivel lapunkat a kevésbé tehetsékes számára is könnyen megszereshetővé akarjuk tenni, az előfizetési díját a lehető legolcsóbb árban szabtuk meg. Lapunk független minden egyesülettől, kezünket nem köti senki és semmi, tollunk ezért bátor és harcos. Elismerését, melyben kártsárai részéről is gyakran van részünk, ismételen köszönjük és máskor is örömmel látjuk, ha soraival felkeres bennünket.

## Vasúti vendéglős előfizetőink

ABOS  
ARAD  
BAJA  
BALATONSZENTGYÖRGY  
B.-SZENTLŐRINCZ  
BELENYÉS  
BICSKE  
BUZIASFÜRDŐ  
CSUCA  
DÉS  
DUNASZERDAHELY  
ÉSEK  
ÉRSEKJUVÁR  
FOGARAS  
FÜZESABONY  
GYŐR  
HEGYESHALOM  
KASSA  
KIRÁLYHÁZA  
KISKÖRÖS  
KISUJSZALLÁS  
KIS-KAPUS  
KOLOZSVÁR  
KOMÁROM  
KÜKÜLLŐSZEG  
LEGENYE-ALSÓMÍHALYI  
LŐCSE  
LIPÓTVÁR  
MAKÓ  
MAROSVÁSÁRHELY  
MAROSLUDAS  
MEZŐLABORCZ  
MISKOLCZ  
NAGYKÁROLY  
NYIREGyhÁZA  
PÁRKÁNY-NÁNA  
PELSŐCZ  
POZSONY  
PÜSPÖKLADÁNY  
SÁRBOGÁRD  
SÁRVÁR  
SÁTORALJAUJHELY  
SOPRON  
SÜMEG  
SZABADKA  
SZATMÁR  
SZEGED-RÓKUS  
SZÉKELYKOCSÁRD  
SZERENCSE  
SZOLNOK  
SZÖREG  
TEMESVÁR  
VILLÁNY  
ZENTA  
ZSIBO  
ZOMBOR  
ZSOLNA

Felölös szerkesztő és kiadó:

Bóhm Ármín.

# TOKAJI COGNAC

A LEGJOBB

Első Tokaji Cognacgyár

Központi froda:

Budapest, Frangepán-u. 12