

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 //
// HAVONKÉNT 1-SZER // EGÉSZ ÉVRE 6 KOR.



EXCELSIOR

AZ
TÁP

EXCELSIOR Tápsör

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT.
BUDAPEST-KÖBÁNYA

**LEGJOBB A
VILÁGON!**

**DREHER ANTAL
SERFŐZDEI RT.**

**BUDAPEST-
KÖBÁNYA**

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



Allami nagy aranyérem 1906-ban.
Disz-okmány 1885. Jurytag 1896.
Ipargyűlési aranyé: m. 1911-ben.



Első Magyar Részvénytársaság

Központi iroda:

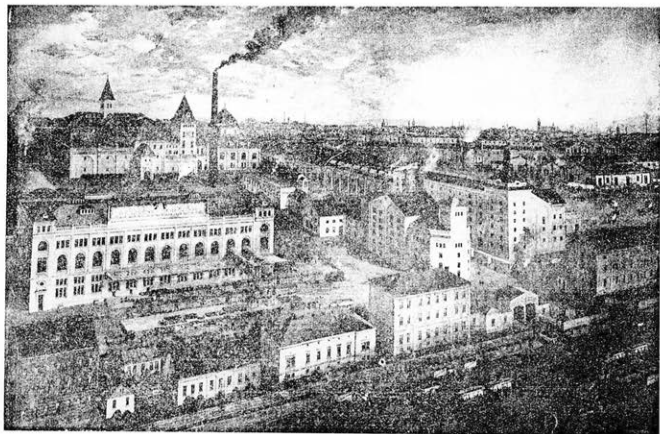
X. Külső Jászberényi-ut 11.

Telefon: 52—58.

Budapest—Kőbánya

Városi iroda:

VIII., Esterházy-utca 6.



A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzde 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 Tavaszi részvény-sört

Sörgrendelés Budapestre:

VIII., Esterházy-utca 6. szám alatti hűtőházból. Telefon:

József 4—29

Angyalföldi jégveremből: Mohács-utca 1571—17 szám, Tele-

fon: 115—85

Budai jégveremből: I., Krisztina-kört 107—109 szám, Tele-

fon: 43—40

Sörgrendelés vidékre:

Központi iroda: Külső Jászberényi-ut 11. Telefon: 52—58,
52—60. 135—99.

Erzsébetfalvai sörraktár: Határ-utca 6. szám. Telefon: Jó-

zsef 30—36

Kispesti sörraktár: Wekerle-u. 3. Telefon: József 30—38

Újpesti főraktár: Váci-ut 8. Telefon: 54—70

Saját töltésű palacksörök. Palacksősoroztály 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, pudingport 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**



Szent István

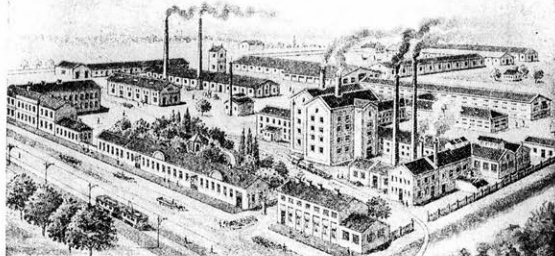
Temesvári Polgári Sörfőzde

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 kiállításán aranyéremmel lett kitüntetve!

jégszekrények és sörkimérő-készülékek

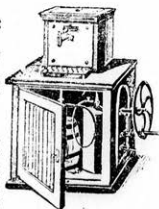
szénsavval vagy légnnyomással
Jelentékeny jégmegtakarítás!

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

A m. kir. Hennenfeld-féle szabalm.

Budapest, Gróf Zichy Jenő-utca 5. szám
(Váci-körút mellett.) Alapítással 1855.

Telefon 114-29.



VENDÉGLŐS: UJSÁG



MAGYARORSZAGI VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ÉRDEKEIT FELŐLELT FÜGGETLEN SZAKLAP SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL BUDAPEST, VI. KERÜLET, EÖTVÖS-UTCA 28. SZÁM

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



A vendéglős — közéletmező

Budapest, április



kormány valóban kifogyhatatlan leleményességgel szoritja zsákutcába a magyar vendéglős ipart. A sörredukcióval, a jegyrendszer utvesztőjével és a tízenegy-órás zárórával megdöbbent magyar vendéglős már-már abba a hiú reménykedésbe ringatták magukat, hogy keserőségei serlege immáron csordultig tett és több meglepetés aligha érheti őket. Ismétetlen, mint annyiszor bebizonyult azonban, hogy a halkkézzel fogalmazott rendeletek a világot korbácsoló vihar harmadik esztendejében is úgy burjánzanak, mint eső után a gomba. A vendéglősipar hajója ellen a legujabb torpedót a „közéletmezési hivatal”-hoz címzett páncélos cirkáló lötte ki. Az ország közéletmezésének rendezésére és szervezésére hivatott fórum felhívta ugyan a városok tanácsait, hogy létesítsenek községi étkező helyeket. A felállítandó „hatósági vendéglős”-nek a közéletmezési hivatal a legmesszebbmenő támogatást ígéri.

A keringőre hívott városi tanácsok közül Szeged lépett először a közéletmezési táncterem porondjára. Menten a felszólítás után zöld asztalhoz ült a kupaktanács és sebtiben kiterelve, milyen legyen az első hatósági vendéglős, ahol nemcsak „olcsó és jó” (?) ételkel, hanem *ital* is boldogitanak Szeged város derek civiszeit. A városi étterem két részből állana, az egyik rész népkonyha jellegű lenne, a másik rendezett vendéglős, pincérel, sör-

rel, borral és minden jóval. „Az árak persze — jelenti a szegedi tanács a közéletmezés kiskirályaihoz juttatott tervben — jutányosabbak lesznek, amint a rendezés és üzleti haszonra dolgozó vendéglősökben.”

Kommentár nélkül is nyilvánvaló, hogy a közéletmezési hivatal a legmesszebbmenő, egészen egy érdemes iparág existenciájának elvenjébe menő konkurenciát szervez és fitytyet hány arra, hogy azzal a vendéglősipar roskadozó épületét döngeti, holott kötelessége, — igenis kötelessége lenne e szász és egy megrázkódtatást színylő iparágak segítségére lenni. Hogy miért lenne az kötelessége, arról bátorokunk pár értelmes sorban felvilágosítani a közéletmezés igen tisztelt hivatalát.

Tehát: mély reverenciával üdvözölt urai házáknak háborús közéletmezésének! Méltóztattak-e valaha is komolyan foglalkozni azzal a gondolattal, mi is voltaképpen a vendéglős. Fű, fa, hal, avagy mi a szász? Ugy-e bár nem? No nem baj, majd megpróbáljuk rávezetni Önöket, Nemdebár a vendéglős és korcsma olyan nyilvános helyiség, ahol ezer és ezer polgár, nős és nőten, családos és családnélküli, étkezni a nap bizonyos, e célra megállapított óráiban. Világos tehát, hogy a vendéglős és korcsma nem egyes emberek privát kedvtelését elégíti ki, hanem közéleti szolgál, a közt élmezi, a *vendéglős tehát közéletmező*. Helyben vagyunk urain! Önök mint a közéletmezés vezetői rátörhetnek-e egy hasznos közszolgálatot teljesítő közéletmező existenciájára? Ez lenne a cél, melylyel Önök megalakultak, avagy az, hogy a közéletmezési fórum a közéletmezőnek személt ki nem vájja, sőt előmozdítja minden fontos köz-

életmezési szervnek hibátlan és csorbítatlan működését? A kérdés egyszerű és tiszta, egyben teljes világosságba állítja, hogy Önök a kötelességteljesítés fővágányáról szomorúan lesiklottak az érthetetlen méltánytalanság és céltalanság mellék vágányaira.

A hatósági vendéglős megteremtésének ideája még csak valahogyan magyarázható lenne, ha a magyar vendéglősöket, a magyar közéletmezőket hazaárulás vádjával lehetne illetni, ha rájuk lenne bizonyítható, hogy minden kiló húsból aranyakat szelnek, hogy minden csepp italból dus értékű gyöngyöket préselnek, hogy pesti szóval élvén — a bőriék alatt is pénz esőrig. De nemde jó urain, ezt Önök mégsem gondolják komolyan, mert hiszen csak látó szem és más panszai iránt fogékony fül kell hozzá, hogy lássuk és halljuk, milyen a magyar vendéglős háborús sorsa, amely hogy olyan, amilyen, nem kis részben az Önök „jóvoltából” olyan.

Ha Önök tehát e kis felvilágosítás után tudatára ébrednek annak, hogy a magyar vendéglősiparral szemben elkövetett sok súlyos bünt kell jövőimiek, reméljük letesznek arról az ideáról, hogy törvénytelen konkurenciával támadjanak rendleteikkel megingatott léte ellen.

A megterés még nem késő, a belátás még jókor érkeztetik. A közéletmezési hivatal kötelességét, majdnem azt mondtuk: kutyakötelességét teljesíti, ha a hatósági vendéglősök törz és kegyetlen tervét, még meli előtt megvalósítanak, visszahessiget oda, ahonnan előbátorokodott. A magyar vendéglősipar, mely a közéletmezés fontos szerve, ezt elvárja, — ezt megköveteli.

Vendéglős-ipar

Legyen vége az egyesületesi-játéknak



magyar vendéglős ipar szaporán felbujánzó balainak kétségteletlenül egyik forrása a vendéglősipar szervezetlensége. Van ugyan a vendéglősöknek egyesületeik, de éppen az a baj, hogy nem egy, hanem több is. Van egyesülete a nagyvendéglősöknek, a közép- és kisvendéglősöknek és ezek az egyesületek ahelyett hogy közös célra irányítanák a tekinteteket, farkasszemet néznek egymással, sőt feledve csapat és papot, feledve minden fontos célt, beírják azzal, hogy egyesületesített játszanak, megfestetik egyesületi hadvezérek arcmásait, szobrot faragtatnak egyesületi dísztagokról, szóval a hiúság vásárára szállítanak portékát.

Ez az egyesületi széthuzás régi erendőd nyavalyája a magyar vendéglős iparnak és mélyen fekvő okai vannak. Nálunk ugyanis nem egy nagy vendéglős valami alsóbb rendű lénynek tekintti a kis vendéglőst, aki viszont a nagyvendéglőssel nem akar egy tából cseresnyét enni. Ezek a hiúságból és kicsinyeségből fakadó ellensétek idézték aztán elő azt, ami különösen a háborúban mutatta szomorú hatását, hogy a vendéglősök, nem lévén egy közös és erős szervezetük, védtelenül kerültek szembe a háború minden mizériáival. A szétforgácsolt erők képtelenek voltak közös fellépéssel javítani az iparág sorsán.

Meggyőződéssel merjük állítani, hogy a vendéglősipart sorvasztó borredukció és sörhiány nem lenne olyan existenciákat fenyegető veszedelem, ha egy közös és alaposan megszervezett vendéglős egyesület szállt volna sikra a vendéglős érdekkel mellett. Tessék csak visszaemlékezni a bajor kartársak példájára. A bajorok együttes fellépéssel el tudták érni a kormánytól, hogy elegendő árpát bocsátottak a sörgyárak rendelkezésére. Hasonló közös fellépés a mi kormányunkat is rá tudta volna venni hasonló engedményekre.

Hogy a bor olyan megfizethetlen

áru, mint amilyen az is a szervezetlenség, a különböző egyesületesített játszó vendéglős szervezet bűne, melyek tétlenül nézik, hogy mint folyik a bor árdragítása.

A magyar vendéglősöknek elsőrangú érdeke, hogy kicsinyes személyi szempontokat és torzalkodásokat félretéve egy táborba tömörüljenek, egy nagy, érdekeiket igazán reprezentáló egyesületbe és ennek az egyesületnek élére olyan vezetőiséget állítsanak, melynek tagjai szívesen és lélekkel tudják képviselni a magyar vendéglősipart. Az egyesületesi játéknak mielőbb véget kell vetni, mert különben az elkövetkező vándorságot magára vessen minden vendéglős.

....

Maximálják a vendéglői ételárakat. A rendőrfőkapitányságra az utóbbi időben tömegesen érkeztek panaszok egyes vendéglősök ellen árdragítás címén. A feljelentések dolgában a főkapitányság nem birt minden esetben eljárni, mert az ételárakat eddig nem maximálták. Nemrégiben azután megalakult a vendéglői ételárok ellenőrző bizottsága, melyben a rendőrség, a főváros tanácsa és a vendéglősök ipartársulata is képviselve van, most pedig konkrét lépés történt a vendéglői ételárok maximálása tárgyában is. A bizottság felszólította a vendéglősök és koreszmárosok ipartársulatát, hogy tegyen javaslatot, melynek alapján megszabassák a maximálást. A vendéglősök ipartársulata a következő polgári étlap-árjegyzéket terjesztette be:

Leves	—,40
Becsínált leves	—,60
Főzelék feltéttel	2,—
Üres főzelék	—,60
Marhahús melléklettel	2,—
Marhasült	3,20
Rostélyos	3,60
Borjusült	3,20
Borjusült (rögtönzött)	3,60
Sertésült	3,20
Szárnyas	3,60
Lészta	1,—
Gulyás	2,60
Pörkölt	3,—
Vese velővel	2,40
Velő tojással	2,40
Pirított máj	2,40
Savanyú tífó	1,60
Halászlé	3,—
Halpaprikás	3,20
Rántott hal	3,60
Sajt (adag)	1,—

Ezek az árak azonban az ipartársulat javaslatla szerint csak a kis- és középvendéglősökre vonatkoznak, míg a nagy éttermek egy külön, magasabb árakat feltüntető étlap megállapítását kívánják. A főváros taná-

csának az az intenciója, hogy a jövőben a maxiamlándó ételárakat csak az „ellenőrző bizottság”-nak legyen joga megváltoztatni.



Korlátozzuk a sörfogyasztást



int megmáshithatlan tényrel, számolnunk kell azzal, hogy a küszöbön lévő nyári idény alatt egyre jobban apad a sörkészet. Már pedig nyáron, a sörfogyasztás főszőnjában szomorú mizériák forrásává vállalt a sörhiány és a vendéglők ki lehetnek téve annak, hogy egész napokon át sör nélkül maradnak. Egy a viszonyokkal számító vendéglősnek azonban gondolni kell erre és helyes beosztással kell, hogy elejét vegye annak, hogy a sörfogyasztás fődényében vendégei teljesen sör nélkül maradjanak. Igen ám, csak hogy egy ember csak egy ember, aki magában édes-kevessé tud segíteni olyan bajokon, mint az általános sörhiány. A vendéglősipar egyfőnteti eljárására van tehát szükség, hogy a közelgő sörválságot valahogyan megúszhassák. A legelső teendő mindenestetre az egységes sörkiméresi idő megállapítása, amit Németországban és Ausztriában, ahol idejekorán felismerték a bajt és egyetlen ellenszerét, ezt már rég be is vezették. A német és osztrák vendéglőkben sört csak délelben és este szolgálnak fel és akkor is korlátozott mennyiségben.

Szíveljék meg a magyar vendéglők e még idejekorán érkező tanácsunkat és közös megállapodással állapítsanak meg egységes időpontot a sörkimérésre. Ha ezt nem tennék, a mulasztás szomorúan megbosszulná magát és épp oly időpontban maradnának sör nélkül, amikor arra legnagyobb szükségük lenne.

Kérelem a f. Előfizetőinkhez!

Minthogy lapunkat a nagyközönség is szívesen olvassa, kérjük a f. előfizetőinket, függesszék ki lapunkat helyiségükben. — Igéretet tesszünk, hogy békeidőben el fogjuk látni előfizetőinket megfelelő újságtartóval.

A bor

A dalmát borkészlet rekvirálása. Zárából jelentik: A Narodni Lista írta, hogy a katonai hatóság elhárította az 1916. évi dalmát bortermésből még megmaradt készlet rekvirálását. A kerületi hatóságokat utasították, hogy a készleteket kutassák ki és írják össze. A borkészlet rekvirálásának kérdése tudvalevően Magyarországon is felmerült, de inkább csak szűreit idején, amikor a borkereskedők ilyen hírek közlésével akarták befolyásolni a borpiac alakulását.

Boreladás. A kolozsvári magy. kir. telepítési felügyelőség közhírré teszi, hogy összesen 645:46 lit. 1916. éven termelt bor a felügyelőség hivatalos helyiségében (Kolozsvár, Bocskay-ter 19. szám) 1917. évi április hó 26-ikán délelőtti 11 órakor zárt írásbeli ajánlattal egybekapcsolt nyilvános árverésen el fog adni. Bánatpénz 10%.

Hirek

Házasság. Néhai Ilhász György barátunknak, a Vendéglős Lapja megalapítójának leánya Ilhász Pósa Sári, lidértejedri dr. Kiss István magyar királyi államrendőrségi fogalmazóval házasságot kötött. Frigyükhöz szerencsét kívánunk.

Halálozás. nemes Németh Titusz, az Első Magyar Rézvényserfőződe alelnöke, március hó 31-én, 73 évében meghalt. Temetése e hó 3-án volt, amelyen a vendéglősök nagy számban megjelentek.

Nemes adomány. A Hirschfeld S. sörgyár részvénytársaság Pécs, múlt hó 15-én tartotta rendkívüli közgyűlését dr. Visy László pécsi főispán elnöke mellett. A közgyűlés határozatot hozott, amelyben a céget megváltoztatta, még pedig a céget ezúttal „Pannonia” Söröző Részvénytársaság Pécesst, jegyezték be. Ezen cégváltozás, melynek indító oka kizárólag azon szempont volt, hogy minden ízében magyar vállalat, magyar jellege cégeiben is megfelelően kifejezésre jusson. Ebből az alkalomból 500 koronát küldött a Pécsi vendéglősök ipartársulatához, hogy ezen összeget egy a harctérről visszatérő vendéglősnek, ki arra érdeme utálja ki, hogy existenciáját újból lehetővé tegye. E nemes példát reméljük sokan fogják követni.

Frenreisz István a Gellért-fürdő vendéglőjének bérleje. A f. v. város-gazdasági ügyosztálya végre egyszer helyese válogatott, a Szent Gellért fürdő vendéglőjének bérletét Frenreisz Istvánnak, főváros egyik legkedveltebb vendéglőjének juttatta. E választást már csak azért is helyesnek tartjuk, mert az ügyosztály ez alkalommal egy széles körben ismeri és jeles szakembert, nem pedig péket választott. Frenreisz István, bizony hiszünk, érdemesnek fog mutatkozni és Gellért-fürdő vendéglőjének olyan jó nevet szerez, mint minden eddigi vállalkozásának. Ebbeli meggyőződésünket az sem ingatná meg, ha a nagy-szabású ízet sem maradna megkímélve az olyan vállalatok „gyermekbetegségeitől”. A kiváló vendéglős szakértelme ezeken az esetleg ma felmerülő bajokon is győzedelmeskedni fog.

Meghosszabbítják a zárórat. A belügyminiszterhez intézett múlt havi nyitlevelünkben tolmácsoltuk ana kérésünket, hogy a nyári időszámítás életbeletételeire való tekintettel ne mellőzzék újból a vendéglősipar jogos érdekeit és számos vendéglős existenciáját fenyegető tizenegy órai zárórat, legalább egy órával hosszabbítsa meg. Ez a kérelmünk ugyaltízük teljesült. A belügyminiszter ugyanis közölte a napokban, hogy ha nem is mindjárt az új időszámítás napján április hó 16-án. Milyet azonban a napok hosszabbak lesznek — és pedig minél előbb — előterjesztést tesz a minisztertanácsnak a zárórának egy órával való meghosszabbítására. Bizton reméljük, hogy a minisztertanács ezen méltányos kérését el is fogadja. Az új zárórának életbeletételest nem csak a vendéglősipar, hanem az összes kereskedelmi tényezők, sőt maga a főváros is kívánja, még pedig oly képen, hogy a zárórat egy órával hosszabbítsák meg — az általános zárórat éjfel után egy óráig tolják ki. A záróra meghosszabbítására érdekében számos deputálót járt a belügyminiszternél, ott voltak többek között a kávésipar társulat küldöttei — csak a vendéglősök egyesületének küldöttei hiányoztak — talán nem is gondoltak arra, hogy a vendéglős iparnak valóban életbe vágó érdekeit küldöttség útján tolmácsolják a belügyminiszternek.

A záróra kiterjesztése Bécsben. Mint bécsi tudósítónk telefonozta, a nyári időszámítás kezdetével, vagyis április 16-ától fogva a vendéglősök a zárórat fél 11-ig terjesztik ki, a kávéházak pedig 12 óráig tarthatnak nyitva.

Varipecsenyét Bécsnek. A bécsi népelelmezés javítása érdekében, mint Bécsből jelentik, mozgalom indult meg, hogy nagy tömegben biztosítsanak varjakat a népelelme-

zés számára. Szó van arról, hogy a hatóság fogja segíteni nagyobb mennyiségű fűlésszerrel és más módon a vadászokat, hogy megkönynyítsa a varjúvadászatot. A varjúpecsenye, úgy mondják, eléggé ízletes és különösen tápláló leves készíthető belőle. Németországban már mindenütt vadásszák és eszik a varjút.

Husnemüekről

Olesó hus állami segítséggel. Április 16-ától kezdődőleg Németországban csökkeneni fogják a kenyérfogyasztást, aminek fejében azonban mindenkinek joga lesz egy font húshoz. A heti 250 grammnyi husafogót 500-ra emelik föl és az állan a sajátjából járul hozzá, hogy a mai drága husárak mellett is mindenki megkaphassa a font husát. Az árkülönbözetet maga a kincstár téríti meg a mézárósnak és a kenyérpótló husadagokról külön jegyeket állítanak ki. Mindenkinél be kell iratkozni egy-egy mézárós bevételnévsorába, még azoknak is, akik vendéglőben étkeznek. Az államilag kiegészített áru husért ilyen összegetek kell kifizetnie a fogyasztónak: 250 gramm marhalapockáért 90 pfenniget, roambecfért 60 pfenniget stb. A többi marharészek ára 65 és 40 pfennig között lesz. Sertéshusból 250 grammot 45—40—20—10 pfennigért lehet vásárolni. Ez az utóbbi ár a has, pofa és nyelvi részekre vonatkozik. A vendéglőben étkezőknek azt ajánljuk, hogy hozzák magukkal a nyers húst és készítsék ott el, de a vendéglős enélkül is köteles lesz arra, hogy a kenyérpótló olesó husadagot a megállapított áron szolgáltatassa ki vendégének.

Ásványvizekről

A Csillaghegyi forrásvíz r.-t. 1916. évi mérlegét 100 000 K alaptőke mellett 45.329 K veszteséggel zárta az előző évi 61.686 K veszteséggel szemben annak a révén, hogy védjegyét és a víz vezetetttségét magasabban értékelte. Az igazgatóság az április 22-én tartandó közgyűlésnek azt fogja indítványozni, hogy mondják ki a fűlésszámlát, vagy adjanak fűlésszámlát a csődön kívül való kényszeresegyező eljárás megindítására.



Husos napra szóló egységes müncheni hadi-étlap

Egységes étlapot!



egigértük olvasóinknak, hogy beszerzünk egy német egységes hadi étlapot, amely példaadó mintája annak, hogyan lehet kellő beosztással, okos takarékossgal, egységes szervezéssel segíteni a közéletmezés bajain. Fáradtság nem kimélve, kiadást nem tekintve, teljesítjük inné igéretünket.

Az egységes hadi étlap husonnapon a következő szabályokat írja elő: Minden vendégnek csak egy husélt szolgálható fel egy étkezés alkalmával. Egyes személyeknek zsírral készített meleg ételekhez külön tányért vagy edényt felszolgálni tilos. Tofást nyersen, vagy főzve és tojásrántottát csak tojásjegy ellenében szabad felszolgálni. Egyes tisztatartáknak kenyérfegyvek kérhetők.

A müncheni egységes hadi étlapnak ez az utolsó paragrafusa felvilágosít bennünket arról, hogy a németeknél, akiknek példáját követendők hirdetik, nincs meg a tésztaegyrendszert kényszere, mely a magyar vendéglőknek annyi keserűséget, bajt és fölösleges, terhes munkát szerez.

Morgenspflichtige Speisen		Nachmittagspflichtige Speisen	
<p>Jajlo</p> <p>1. Jajlo 1.25 2. Jajlo 1.50 3. Jajlo 1.75 4. Jajlo 2.00</p> <p>Szállásdíj</p> <p>1. Szállásdíj 1.00 2. Szállásdíj 1.25 3. Szállásdíj 1.50 4. Szállásdíj 1.75</p> <p>Készlet</p> <p>1. Készlet 1.00 2. Készlet 1.25 3. Készlet 1.50 4. Készlet 1.75</p>	<p>Suppen</p> <p>1. Suppe 1.00 2. Suppe 1.25 3. Suppe 1.50 4. Suppe 1.75</p> <p>Belegte</p> <p>1. Belegte 1.00 2. Belegte 1.25 3. Belegte 1.50 4. Belegte 1.75</p>	<p>Genüsse und Genüßgerichte</p> <p>1. Genüsse 1.00 2. Genüsse 1.25 3. Genüsse 1.50 4. Genüsse 1.75</p> <p>Belegte</p> <p>1. Belegte 1.00 2. Belegte 1.25 3. Belegte 1.50 4. Belegte 1.75</p>	<p>Genüsse und Genüßgerichte</p> <p>1. Genüsse 1.00 2. Genüsse 1.25 3. Genüsse 1.50 4. Genüsse 1.75</p> <p>Belegte</p> <p>1. Belegte 1.00 2. Belegte 1.25 3. Belegte 1.50 4. Belegte 1.75</p>

Husos napra szóló egységes müncheni hadi-étlap

A bajor hadi étlap bemutatásával kapcsolatban felemlítjük, hogy már nálunk is virradóban van az egységes étlap rendszere. S a közel jövőben ugyanis kormányrendelet jelenik meg, mely utasítani fogja az összes köztisztviselőket: kórházakat, elmeegógyógyintézeteket, gyermekmenhelyeket stb., hogy egységes ételmezési rendszert vezessenek be. A rendelet részletesen közölni fogja, hogy milyen ételadagok adhatók egy-egy embernek s azt is megállapítja, hogy a különböző ételek készítéséhez milyen mennyiségű szabad felhasználni az egyes ételmiszerekből.

A rendelet kibocsátását az teszi szükségessé, hogy a legtöbb köztisztviselő nem tartja be azokat az ételmiszeralapszabályokat, amik az egyes ételek készítésénél szokásosak. Ezért a rendelkezés konyhareceptet is mellékelnek, amely aprólékosan felsorolja, hogy például száz személy részére készülő leveshez, hushoz

Emészteső diósagító nyálkoldó savközömbösítő

MATTONI GISSHÜBLER

TISZTA TERMÉSZETES ALKALIS SAVANYUVIZÉ.

Legjobb asztali és üdítő ital

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



Getränke		
Raffee und Tee		Mineralwasser
Perl. Kaffee 20 Stk	60	Fachinger 1/2 l. - 1/2
Cané 20 Glas "	40	Brunnheller
		Quetschiller
Bier		Ubersinger
		40
Wein		Warme Getränke
Schoppenwein weiss	80	Glühwein
" rot	1.-	Grappa d. Haas, Finn
		et. Cognac
		80
Limnaden		Schnäpfe
Große Limonade	40	Birndwässer
kleine Limonade	20	Reiswäger
"Schleckernt"	40	Bonckamp
		Cognac 20 n. 60
		40
		30

Árjegyzékjegyzék:

Die angegebenen Preise sind für den Verkauf an den Endverbraucher, die Preise für den Großhandel sind in der Regel niedriger. Die Preise sind für den Verkauf an den Endverbraucher, die Preise für den Großhandel sind in der Regel niedriger. Die Preise sind für den Verkauf an den Endverbraucher, die Preise für den Großhandel sind in der Regel niedriger.

Die angegebenen Preise sind für den Verkauf an den Endverbraucher, die Preise für den Großhandel sind in der Regel niedriger. Die Preise sind für den Verkauf an den Endverbraucher, die Preise für den Großhandel sind in der Regel niedriger. Die Preise sind für den Verkauf an den Endverbraucher, die Preise für den Großhandel sind in der Regel niedriger.

Müncheni exszéges hadi-éltal ital lapja

amennyit körülbelül a tészta felvesz, feloldunk, a lisztbe egy kis fészkét csinálunk, az élesztős tejet apránként beletöltve, összegyurjuk, valamint keményebbre, mint a rétes-tészta. Mindjárt kinyújtjuk, kockára felvagdadjuk, díóval vagy ízzel megtöltjük, kifialakúra összehajlítjuk, tejet tojáshéjával megkenjük s amikor megszáradt a teteje, jó meleg sütőben kisütjük. Hozzávaló dióféltek: nyolcad kiló cukorból s kevés vanillával szirupot főzünk s amikor kész, egy nyolcad kiló örölt diót keverünk bele.

Ánizs és vanillás kétszersült.

Keverjünk 14 dg, cukrot 6 tojáshéjával jól el. Tegyük ehhez 1/2 csomag dr. Oetker-féle vanillincukrot, a 6 tojáshéjéje habját és végül 16 dg. lisztet, 1/2 csomag dr. Oetker-féle sütőporral vegyítve. Süssük meg

egy hosszú és keskeny formában, ha kisült és kihült, vágjuk fel újjnyi vastagságú szeletekre és pirítsuk meg ezeket mindkét oldalukon. Az ánizs kétszersült épp így készül, csak hogy néhány szem ánizsmagot teszünk a tészta alá. Ezen kétszersült, dacára, hogy olesó, nagyon ízletes és könnyen emészthető, miért is gyermekeknek és betegeknek ajánlható.

Füszeres lapocskák.

20 dg. lisztből, 15 dg. cukor, egy kevés finomra vágott cukrozott narancshéj, 10 dg. finom mandola, egy kevés fahéjból, egy kevés szegfűszegből (törött), 2-3 tojás, 2 dg. vaj és 1 csomag dr. Oetker-féle sütőporból gyurjunk egy jó erős tésztát, esetleg, ha tulkevény, adjunk hozzá még egy kevés tejet. Sodorjuk ki egy lapra, vágjunk belőle kis lapokat és süssük meg jó csöben. Azután

kennjük be a következő mázzal: 10 dg. porcukrot keverjünk el 2-3 kanál forró vízzel s adjunk hozzá egy kis citromzót. Borhoz különösen ízletes.

Mandolás csók.

1/2 kg. mandolát öröljünk nagyon finomra, szitáljuk meg s a visszaradart gombókat daráljuk meg még egyszer. Adjunk ehhez 40 dg. cukrot, 5 dg. dr. Oetker-féle „Gustint”, 1/2 csomag dr. Oetker-féle vanillincukrot, 1/2 csomag dr. Oetker-féle sütőpor s keverjük mindezt jól el 6 8 tojáshéjével. Alakítsunk ebből papirosra, vajjal vagy viaszkal kent pléhre avagy ostyára, kis csók formákat és süssük meg mérsékelt meleg sütőben. Mandola helyett mogorót is vehetünk hozzá.

Élelmiszerekről

Burgonyajegyek életbeléptetése Budapestén. A székesszék fővárosának tanácsa elhatározta, hogy ápr. 22-én a burgonyajegyrendszer életbelépteti Budapestén. A burgonyajegyvet a lisztjegyhez csatolják, még pedig 4 szelvény alakjában. A jegy elevenben hetenként és fejenként a tanács által hétről-hétre megállapított mennyiségben lesz kapható a burgonya. A tanács minden héten a hírlapok utján fogja közölni, hogy a szelvény ellenében arra a hétre mennyi burgonya kapható. A burgonyajegyek szétosztása és kezelése a lisztjegyekkel kapcsolatban történik. A burgonya árusítását ezentul a hatósági zöldségüzem árusító helyein kívül a fűszeresek is el fogják látni. A fűszeresek első ízben megkapják a nekik járó mennyiséget, azután azonban csak annyi burgonyát kapnak, amennyi jegyet szolgáltatnak be. Az intézetek és internátusok ellátásáról a hatósági zöldségárusító üzem továbbra is gondoskodni fog.

A tojás nagyban bevásárlási ára 1917. április 17-től április 23-ig ládánként (1440 darab), csomagolva, helyt bevásárlási állomáson átveve, osztályozott áru: Bácskai, bánáti, tiszavidéki, erdélyi és nyugatmagyarországi 410 K, felsőmagyarországi 400 K. Eredeti minőségű áru ládánként 20 K-val olcsóbb.

TOKAJI COGNAC

A LEGJOBB

Első Tokaji Cognac-gyár

Központiroda:

Budapest, Frangepán-u. 12

Tarlózás

A hatalom



Mennél nagyobb hatalom adatott valakinek, annál több előnyt jelent ez az illető számára, de annál nagyobb a felelőssége, annál nagyobbak kell lenni kötelességtudásának, mert ha hatalmát valaki nem használja fel okosan, előrelátóan, bölcsen, annak terhe könnyen agyományomhatja.

A hatalom csak az erős lelkű, tiszta jellemű emberek kezébe lehet áldáshozó. Mert a hatalom könnyen elvakultá, lelkiismeretlenné, elfogultá, önzővé, türelmetlenné, erőszakossá teszi a győzökné és így esetben a hatalom hatalmaskodású fajul, ami pedig előbb-utóbb megbosszulja magát, elégedetlenséget, forradalmat szül.

A családfő, aki a természet és társadalmi rend által neki juttatott ha-

talmát nem a család érdekeinek megfelelően használja fel, ha annak csak előnyét használja ki, de az abból eredő kötelességeket nem ismeri fel, vagy ezek teljesítéseit elhanyagolja, ha hatalmának gyakorlásakor megnyugvást kelteni nem tud, méltatlan a hatalomra és elbukik éppen úgy, mint az az államfő, aki hatalmának gyakorlásánál a közérdekről, a közmelegnyugvásról elfelejtkezik.

A francia forradalom története gyönyörű példával igazolja ezt.

Koronás fők hullottak le, mert a földi hatalom eme birtokosai nem ismertek, vagy nem akarták teljesíteni kötelességeiket. És hogy e fejek le-hullottak, annak oka nem a csillagok kora volt, hanem a hatalommal való visszaélés, mert hiszen a nemzet ítélete a forradalom vezéreire is lesújtott, amikor azok a hatalom birtokába jutva, elfogultakká, lelkiismeretlenné, türelmetlenné, önzökké — győzőkké lettek, mikor e koronázatlan királyok elfelejtkeztek azokról, akik őket a hatalomhoz juttatták. Csodálattal és borzalommal olvassuk a történelem e fényes és rettenetes sorait. Lelkiünk az érzések skáláján hullámozik, a kitörő lelkesedéstől a

borzadásiig, az utálatig.

Az orosz nemzet megtagadta cárját, e nagy család atyuskáját, aki vagy nem tudta, vagy nem akarta teljesíteni azon kötelességeket, melyek a reá ruházott hatalomból eredtek.

Cár és atyuska! Trónterem, gyermekszoba, mily távoleső fogalmak! A kiváló emberi tulajdonok mily nagyszerű együttléte kellene ahhoz, hogy e két fogalom a valóságban is egyesüljön és nemcsak a névben.

A történelem fogja majd megállapítani, hogy a trónfosztott cár cárnak volt e rossz, vagy atyuskának, vagy talán mind a kettőnek.

Azonban mindannak dacára, hogy ragyogó koronája elveszett, hogy millió és millió gyermeke megtagadta, nem lehetetlen, hogy a cár mégis boldog ember, mert elveszett bár mindene, de mikor ártatlan kis fia gyöngye karjaival szívéhez szorítja koronátlan fejét és így szól hozzá: „Atyuskám!” Kárpótolva érezheti magát mindenért, mert e gyermeki szív azt nyújtja neki, amit a hatalom soha sem szerzett meg számára, a legnagyobb hatalmat — a szeretetet.

—ner —ga.

Regény

A fehér asztal

— Elbeszélés —

Írta: Szomaházy István

A két férfi a fizetéssel volt elfoglalva s az asszony, amint a nagy kamazs mögötte állt, kacérol hátraszegte az aranyfűrtés fejét s egy másodpercig szembe nézett a remegő fiuval... Ez a pillantás, mely csupa csábítás, ígérget és érzékiség volt, egyszerre megmagyarazott nekem mindent: most már tisztában voltam vele, hogy Lunitzerné mind a két férfit megcsalja a harmadikkal, a senkivel...

Ekkor már, tizenhatéves koromban, rájöttem arra, hogy a világ legnagyobb színésze is közönséges kontrát az asszonyhoz képest...

A borzas Hermin

Az asszonyok természetrajzával, mint a multkor már megírtam, korán módomban volt megismerkedni, de igazán csak Adler Hermin tamított meg arra a nagy igazságra, hogy e világon minden csak az asszonyoktól függ. Adler Hermin, aki negyedik leánya volt egy foltozó szabónak, s akinek alakja, mint az írók mondani

szokták, vörös fonálként húzódt végig az én tarka és eléggé változatos életemen...

Említettem, hogy mint borjú kerültem fel Pestre s tizenöt éves koromban, amikor más fiú a Jules Verne regényei fölött alszik el, én már megkezdtem azt a furcsa és kifordított életet, mely a mi branche-unkat jellemzi. Én akkor fordultam a falnak, hogy a szememet álomra hunyjam, amikor a szorgalmas kis iskolás gyerekek, hátukon a táskával, már frissen, kialudva indultak az iskolába s akkor keltem föl az ágyból, mikor a velem egykorúak már az ebédjükkel is régen végeztek. Eleintén vörösré dagadt szemekkel borzalmak között virrasztottam végig az éjszákakat, de utóbb gyönyörűen megszoktam különös életmódot: s pajzsaimmal, a többi borfiuval együtt, még hajnali háromkor bebetérem egy-egy külvárosi kávéházba, hogy török basa módjára erresszem a füstfelleget a plafond felé...

Ebben az időben történt, hogy Adler Hermin megismertem. Az öreg Adlernek szabóüzlete volt a második udvarban, s cégtábla híjján, az otromba, sárga falon volt kírva hatalmas vörös betűkkel a fölírás: Adler Mór, polgári szabó. A nyitott ajtón át egész nap kiáradt a folyosóra a vasaló fűledt szénzsuga, s minden-

nap négyszer láttam az öreg, pápaszemű Adler apót, amint görnyedő láttal javította a környék összes, züllött ruhaneuítit. A nagy leány közül kettő masamód-üzletben dolgozott, egyik a földszinten lévő kávéházban (mely az Adler nőjé volt) szolgált ki a vendégeket. Hermin pedig, a negyedik Adler-leány; naplösszat ott lustálkodott a folyosón, s almát evett, meg francia ponyvaregényeket olvasott. Kócos, sápadt leány volt, akiről akkor konstátáltam legelőször, hogy nagyon szemtelen teremtés, amikor egy délután, amint éppen az üzletbe indultam, halkan megszólított a folyosón:

— Maga ugy-e pincér? — kérdezte tülely huncorgatva.

— Miért kérdi?

— Mert tudom, hogy a pincérnek nagyon jó keresete van. Maga is kap borralvót?

— Persze, hogy kapok.

— És mennyit keres egy nap alatt?

— Az nem egyforma. Néha csak egy forintot, de néha kettőt, sőt hármat is.

— Aztán mit csinál azzal a sok pénzzel?

Nagyon nevettem.

— Sok pénz? Hát ez is sok pénz? Ha azt látma, hogy egy főpincér mennyit keres, akkor nem beszélne



A mai helyzet.

Fényképész (a felvétel előtt a megrendelőhöz):

Kérem egy kicsit mosolyogni, — képzelje hogy Ön előtt áll egy sült csirke és egy korsó sör.

Megrendelő (szomorúan):

Ha arra gondolok úgy csak sirni tudnék.

Akkor már rendben van.

Egy paraszt beállít a takarékpénztárhoz, előveszi a takarékkönyvét és kér ezer pengőt.

A pénztárnok annak rendje szerint leolvassa a kért kétezer koronát.

A paraszt kezdi utána olvasni:

—Egyszáz, kétszáz, háromszáz, négyszáz, Ötszáz koronánál zsebre vágja az összeget.

A pénztárnok kérdi tőle, miért nem számolta tovább?

A paraszt hetykén odaszól neki:

— Ha eddig stimmel, akkor már rendben van.

ilyen bolondokat. Az néha forintos borralókat is kap, míg nekem csak három-négy krajcárt hagynak ott az asztalon.

A kócos leány csodálkozva tekintett föl reám.

— Két forint napi kereset magának nem sok? Az apám egész nap dolgozik és mégse igen keres többet egy forintnál napjában. Én meg se tudom érteni, hogy egy akkora fiu, mint maga, mit csinálhat annyi rengeteg pénzzel...

Elővettem egy cigarettát és rágyújtottam, aztán komolyan így szóltam:

— Ha tiszser annyit keresnek, akkor se jönnék zavarba. Először is sokat küldök haza az édesanyámnak, aki semmivel sem gazdagabb, mint a maga szülei. Aztán ruha, koszt, cigaretta, meg a sok kávéházi költség... Tudja, hogy én minden-nap ötven krajcárt költök el a kávéházban?

— Hát mikor jár maga kávéházba?

— Mikor? Kettőkor, háromkor, amikor az ízetlet bezárjuk. A kávéházban ötöt-hat pengőt meg csaját iszunk, s gyakran grógot még óráig is billárdozunk. Az ilyesmit pedig nem adják ám ingyen...

Hermin tündölvé nézett rám, egy darabig összeszorította az ajkát és

Javíthatatlan.

Egy tekintélyes kereskedőnek az apja arról volt híres, hogy életében sohasem volt józan. — A kereskedő restelte a dolgot, elment tanácsért a plébánoshoz.

A plébános azt tanácsolta neki, hogy amikor az öreg ismét nagyon elázik, adják reá a halotti ruhát, helyezzék egy koporsóba és vigyék ki a temető halottas házába, állítsanak mellé egy őr.

A plébános tanácsát a kereskedő elfogadta, annak rendje és módja szerint az őröket kivitték a halottas házba, mellé állították a kiszemelt őr.

Másnap hajnalban az öreg felébredt, megpillantotta a mellette lévő őr és kérdi tőle:

— Barátom, maga idevalósi?

Miért kérdi az ur?

Mert akkor maga csak tudja,

hogy merre van itt egy kocsma?

Ismeri magát.

Árdragító (aki a háború alatt nagy vagyont szerzett a feleségéhez):

Legfőbb ideje, hogy becsülettel az üzletől visszavonuljak, mert még a végén, — zártnak

Humor.

Vendég (zsirtalan napon):

— Miért olyan száraz ez a hus?

— *Ettermi segéd:* Szabad talán néhány zsiros viccet hozzászolgálni?

gondolkodott, aztán egyszerre csak közelebb hajolt hozzám:

— Nem haragudnék, ha megkérném valamire?

— Nem, csak szóljon.

— Nézze, adjon nekem ajándékba ötven krajcárt. Ha egyszer ötven krajcárom volna, én lennék a legboldogabb nő az egész világon.

Mit csinálna a pénzzel?

Legelőbb is szaloncukrot vennék ötért, mert vesszűtl bukom az édességekre. Aztán vennék a bazárban tizéret egy gyöngyházfésűt... Maradna még harmincöt krajcárom, s ezéret beváltanám magam a színházba... Nézze, már most is ráz a hideg, ha arra gondolok, hogy a színházba elmehetnék...

Habozva tekintettem magam elé s a borzas Hermin — látva, hogy most fogok határozni a sorsa fölött — izgatottan megfogta a kezemet.

— Drága, kis mucikám, ajándékozzon nekem ötven krajcárt... Majd meglátja, hogy meghálálom, ha egyszer nagy színész nő lesz belőlem...

— Hát maga színész nő akar lenni?

— Az is leszek, mert én nem vagyok bolond, hogy harminc krajcárt kalapokat díszítsek egész nap, mint az ostoba testvéreim... Adler Hermint úgy fogják egyszer ismerni az országban, mint most a Gallmayer

Az önként jelentkező.

Egy vidéki atyafi a laktanya előtt posztoló rendőrhöz fordult:

Biztos ur, önként akarok jelentkezni, hová forduljak?

Rendőr (az atyafihöz): Az attól függ, hogy kendet miért kövözik?

Elővigyázatosságból.

Egy tanár felolvasást tartott az élelmiszerek pótló anyagainál. A felolvasáson nagy számu közönség jelent meg, csak épen a tanár felesége nem.

Barátja kérdi a tanártól: miért nem jelent meg a feleséged?

Tanár: elővigyázatosságból megtiltottam a megjelenését, nehogy másnap — pótló anyagokat találjon fel — ebédre.

A jötevő.

A tisztelendő a szöszékről prédikál:

— Ebben a nehéz időben minden embernek jót kell tenni embertársával.

Az előtte álló János gazdához fordulva, kérdi:

— Jót tesz-e kend valakivel?

János gazda:

— Igen, a feleségemmel... Nagyon örül, ha korán megyer haza a kocsmból.

Pejit, vagy még jobban... De most adjon ötven krajcárt én megígérem, hogy este, mikor senki sem látja, megcsókolom érte...

Mégegyszer végignéztém a kócos leányt — őszintén szólva, azon töprengtem: megér-e nekem az Adler Hermin csókja ötven krajcárt? — aztán hosszabb lelki küzdelem után kinyitottam a kötött erszényemet. Mikor a pénzt átadtam neki, a bolond teremés őrlöngve borult a nyakamba.

— Jaj, drága mucikám, hogy a jó Isten áldja meg!... Nem is egy csókot kap tőlem, de tizet, százat vagy akár ezret is...

A következő pillanatban már eltűnt a hátulsó lépcsőn, hogy a sarki boltban ötért szaloncukrot vásároljon, másnap pedig becsületesen letérlesztette a kikötött csókokat is... Isten tudja, hogyan történt: a csuf, kócos leány csókjára egyszerre csak végigtűtött a hátamon a hidegség...

Ez volt az első találkozásom Adler Herminnal, a nagy színésznővel és cocotte-tal, akinek lábainál valaha egy orosz nagyherceg feküdt s akit én is később oly gyakran kiszolgáltam... Ennek a története azonban már az emlékirataim egy másik lapjára tartozik...

(Folyt. köv.)



WILLY STIEBORSKY

Palugyay pezsgő

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

Központi:
Pozsony
„Chateau Palugyay”
Távbeszélő 11.

Wien
I., Wollzeile 32
Távbeszélő 1520.

Vasuti vendéglős

A megostromolt vasuti vendéglőbérletek. A vasuti igazgatóságok által hirdettet vasuti vendéglő-bérletekért utabban a legnagyobb törekedés folyik. Egy-egy ajánlatra felszáz pályázat is érkezik. Ez az örvéndesnek egyáltalán nem mondható versengésnek háttérre is van. Megtudtuk, hogy a pályázók kétféle típusra, néh. még annál több is, olyan vasuti vendéglősök sorából kerül ki, akik nincsenek megelégedve jelenlegi vendéglőik nyújtotta anyagi helyzetükkel és ezért igyekeznek más, több jövedelmet nyújtó bérlethez jutni. A pályázatok sorsa felett döntő vasutigazgatóságoknak az ajánlatok elbírálása alkalmával figyelembe kell azonban venni, hogy a bérlettel régi, kipróbált erőknél, olyan vasuti vendéglősöknek ittassák, akiknek neve és működése a vendéglő kedvező izemmenetének garanciája, Himi akarjuk, hogy a vasuti igazgatóságok nem hagyják figyelmen kívül a méltányossággal szemponjtait és hogy ehhez e felszólításunk is hozzá fog járulni.

Vasuti vendéglős előfizetőink

ABOS
ARAD
BAJA
BALATONSZENTGYÖRGY
B-SZENTLŐRINCZ
BELENYES
BICSKE
BUDAPFEST-FERENCVÁROS
BUZIÁSFÜRDŐ
CSUZSA
DÉS
DUNASZERDAHELY
ESZÉK (Osjék)
ÉRSEKJÁR
FOGARAS
FÜZESABONY
GYÉKÉNYES
GYŐR
HEGYESHALOM
KASSA
KIRÁLYHÁZA
KISKÖRÖS
KISUJZSALLÁS
KIS-KAPUS
KOLOZSVÁR
KOMÁROM
KÜKÜLLŐSZÉG
LEGENYE-ALSOHÁLYI
LŐCSE
LIPÓTVÁR
MAKÓ
MAROSVÁSÁRHELY
MAROSLUDAS
MEZŐLABORCZ
MISKOLCZ
NAGYKÁROLY
NAGYSZEBEN
NYIREGYHÁZA
PÁRKÁNY-NÁNA
PELSŐCZ
POZSONY
PÚSPÖKLADÁNY
RÓZSAHEGY
SÁRBOGÁRD
SÁRVÁR
SÁTORALJAUJHELY
SOPRON
SÜMEG
SZABADKA
SZATMÁR (I. oszt. étterem)
SZFGED-RÓKUS
SZÉKELYKÖCSÁRD
SZERENCS
SZOLNOK
SZÖREG
TEMESVÁR
UI-DOBBOVÁR
UNGVÁR
VILLÁNY
ZENTA
ZSIBÓ
ZOMBOR
ZSOLNA

Előfizetési felhívás.

Teljesen független, minden vendéglős egyesülettel és ipartársulattal támogatásaitól ment lapot adunk a magyar vendéglős testület kezébe; olyan lapot, amely mindig bátran és kitarítva fog küzdeni a magyar vendéglősök és kerésmárosok érdekében. Ugy érezzük, hogy erre a mai nehéz körülmények között szükség van, mert olyan jelenségek mutatkoznak, amelyek képesek arra, hogy vendéglős existenciáit tönkretesznek.

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

Jól tudjuk azt, hogy a mostani háborús időkben nehéz ezeket az Ideáloknak a megvalósítása, mert hiszen a magyar vendéglősök és kerésmárosok nagy része harcban áll rengeteg ellenséggel, de -- a mi hitünk szerint -- most kell előkészíteni a talajt, hogy az a jövőre biztos alapokon állhasson.

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

Kiváló tisztelettel
az ORSZÁGOS VENDÉGLŐS UJSÁG
kiadóhivatala.

A szerkesztő postája

Vasuti vendéglős Rózsahegy, Vasuti vendéglős előfizetőink rovataiba címe kimaradt, mert az utalvány szelvényen nem jelezte, hogy vasuti vendéglős, kipótoltuk.

Özv. Olajos Károlyné vendéglős Kecskeném. Mutatványszámot küldöttünk, levél ment.

K. I. Szatmár, A Budapest-Nyugoti pályaudvari vasuti vendéglőt Neményi Béla vendéglős nyerte el.

Gy. L. Miskolcz, Kondos Mihály nagykárolyi vasuti vendéglős új címe nincs nálunk bejelentve, A nagykárolyi vasuti vendéglőt Demkó Mihály volt kereszmeszői vasuti vendéglős kartárs bírja.

K. Lajosné Mezőkövesd. Fivérért helyhiány miatt a vöröskereszt kórházba helyezték a vöröskereszt kórháza Budán van II. kerület, Győri-ut 17. sz. a. Adományát küldje be közvetlenül az Igazgatósághoz I. Disz-tér 1. irja rá a posta utalvány szelvényére hogy mily célra küldi, Lapzártakor értesültünk, hogy k. fivére jól érzi magát.

Vendéglős Pozsony. Nagyon köszöntük szíves fáradozását az Ön által nyújtott előfizetőknél a kívánt példányokat megküldöttük.

B. Elemér Nagyvárad, Palnagay J. és fiaipézsmáros cég Pozsony, borkereskedéssel is foglalkozik.

R. A. vasuti vendéglős Fogaras, B. levelet megkaptuk, Előző levele értelmében fogunk előlenni. Szíves türelmét míg az Ön részére megfelelő lesz.

Felétels szerkesztő és kiadó:

Böhm Ármin.

Nyilt-ér

IPARSÓ

figyalt, jégek-kávé, hideg-élesztmények előállításánál a jég sára ár., valamint hűtőeszközökhöz. Mi d n felvilágosítást és értesítést szívesen vagy írásbeli kérdéshözökre díjmentesen nyújt A Magyar Király. Sólóvédék Vezérgyöksége

Iparosoztály:

Budapest V., Vilmos C. ászár-nl 32. Telefon 73-40

Azonnal eladó!

Kecskeném-tén 47 év óta
fennálló jó hírnevű

VENDÉGLŐ

három utcára terjedő
501-25 □-él telken épült

HÁZ

20.000 K-val átvehető

Értekezni lehet a tulajdonossal
Özv. Olajos Károlyné
Kecskeném, Burga-utca 2. sz.