

ORSZAGOS VENDÉGLŐS: UJSÁG



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

// MEGJELENIK // // ELOFIZETESI AR //
// HAVONKENT I-SZER // // EGÉSZ ÉVRE 8 KOR.



EXCELSIOR

AZ
TÁP

SÖR

EXCELSIOR
Tápsör

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT.
BUDAPEST-KÖBÁNYA

LEGJOBB A
VILÁGON!

DREHER ANTAL
SERFŐZDEI RT.

BUDAPEST-
KÖBÁNYA

Az 1909. évi párisi világiállításon
collective a legnagyobb éremmel ki-
tüntetést nyert. — Fennáll 1854 óta



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

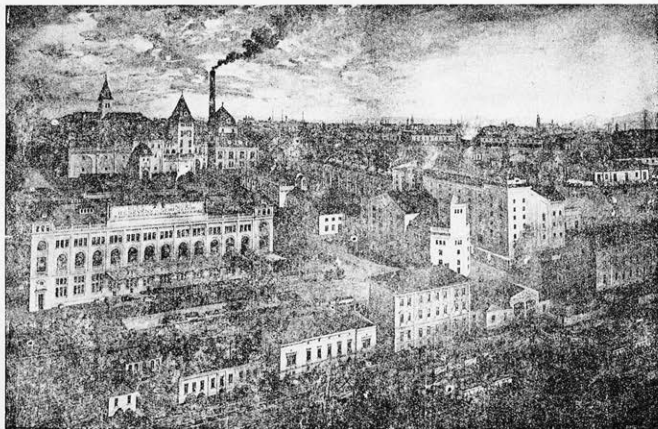


Első Magyar Részvénytársaság

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

Budapest-Kőbánya

Városi iroda:
Budapest, VIII. kerület,
Esterházy-utca 6. sz.



A legújabb technikai berendezésekkel fel-
szerelt részvénytársaság évi gyártási képessége:



1,000.000



hekto-
liter.

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

Sörgrendelés Budapestre:

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

Sörgrendelés vidékre:

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

Saját töltésű palacksörök. Palacksősztályi 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, vaníliacukrot, 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



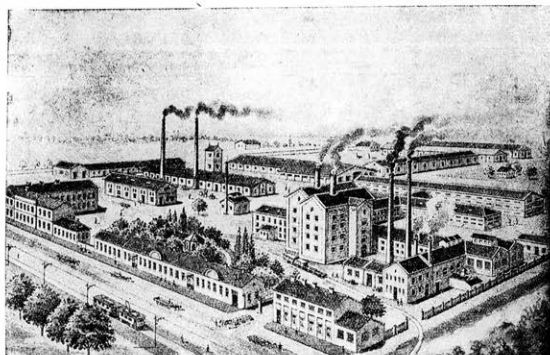
Szt. István

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 kifizetve!

Jégszekrények és sörkimérőkészülékek

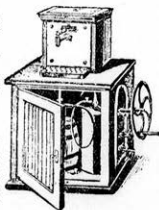
szénsavval vagy légnomással. Jelentékeny jégmegtakarítás!

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

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

Telefon 114-20.

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



VENDÉGLŐS: UJSÁG



MAGYARORSZAGI VENDÉGLŐSÖK
ÉS KORCSMÁROSOK ÉRDEKEIT
FELELŐLE FÜGGETLEN SZAKLAP

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

// MEGJELENIK // ELŐFIZETÉSI ÁR
HAVONKÉNT 1-SZER EGÉSZ ÉVRE 8 KOR.



Válasz a vendéglősök Haynauinak

Budapest, 1917. július.

Fenállása óta nem érte annyi támadás a magyar vendéglős ipart, mint most a világháború véres zajlásának harmadik évében. Hivatalos fórumok, melyek tehetetlenségüknek égbeköltán szomorú bizonyosságait szolgáltatják, rosszhiszemű, mérges hírlapi cikkeket, mind a vendéglős iparot ütnék egyet. A magyar vendéglős „prügelknábé”-ja lett a közéletnek, biztonsági szelepe az egy és más okokból felgyülemlett polgári elkéseredésnek, mely robamba, ha nem találja leveztető csatornát. De mért éppen a vendéglős ipar és a leveztőcsatorna? Talán, mert a háború jólre duzzasztotta, talán, mivel kaliforniai aranybánya minden magyar vendéglős szegény portája. Tiszteletjük azt a hecsületes meggyőződést, mely ily állításokkal mer hadba vonulni a magyar vendéglősök ellen, melyek sörhiányában, bordirágasság és horribilis beszerzési árak hiánijában fuldokolnak.

Kömmény elképzelhető, hogy a magyar vendéglősök, akiknek száma a világháború existenciáikat letaroló fergetegében már százakkal apadt és napról-napra fogyatkozik, milyen érzelmekkel állják az enyhe szóval méltatlannak mondható támadásokat, melyek vak és igaztalan mérgekben sutha vágják a méltányosság legelemből szabályait és fitymúlnak arra, hogy a vendéglős éppen olyan fontos szerve a közéletnek, mint egy magánháztartás, melyek közül nem egy veszi igénybe a vendéglőt. Ven-

déglői árjegyzék-razziát hirdetnek a magyar vendéglősök könnyelmű ellenségei, akik között bizonyára nem egy van, aki kutyaszorítóba kerülne, ha a vendéglős elhunna a küzdelmet, megadnák magukat annak a sorsnak, mely felé kérelhetetlenül sodorja őket a háború ezer mizériája. Hát csak jöjjön az a fennen javasolt árjegyzék-razzia! Tiszta lelkiismerettel, tiszta számadások fejeverével várják a magyar vendéglősök. A három, négy koronás hus-adagokon sopánkodó cikkírók és városi közgyűlésen menydörgő támadók pedig tartanak egy kis razzia! Tiszta lelkiismeretük körül is és vegyenek maguknak annyi fáradtságot, hogy cezurálva a kezükben vessenek számot a három-négy koronás hus-ételadag-árakkal és a piaci húsárakkal, az ízem és szemelyzeti költséggel és a számadás végeztével szívükre tett kézzel nyilatkoztassák ki: megmaradnak-e vádjai mellett.

Lehet, hiszen vannak tág és laza lelkiismeretek, ily számvetés után is akadhat vádaskodó, de erre joggal ráülhető a szemérmét nem ismerő idült igazságtalanság körjának bélyege. A magyar vendéglősöket a háború már hozzászoktatta ahhoz, hogy ne csodálkozzanak semmi méltatlanság felett. Ők már megalkották maguknak a véleményét a magyar vendéglősipar alkalmi Haynauinak igazságszeretéről és emberségéről. Hiszen nemrégiben egy vendéglői ár-uzsoráról zengő hírlapi cikk azzal a súlyos támadó érvel rukkolt ki, hogy a vendéglősök még a mustárt is felszámítják. Hallatlan, vakmerőség — a vendéglősök részéről, hogy minden vendég asztalára grátis nem szervíroznak fel egy-egy üveg ajándék mustárt, amikor azt ők ajándékba kap-

ják. Persze, az igen tisztelt cikkíró ama boldog békeidők álmát alussza még most is, amikor a mustárt kedvelő vendég egy fél debrecenihez tíz kenyeret és egy üveg mustárt fogyasztott, fizetvén egy fél debrecenit és egy kenyeret.

A főváros pénzügyi bizottságának egyik legutóbbi ülésén az a vád is elhangzott a fővárosi vendéglősök ellen, hogy a piaci árak emelkedési hőbortájának, magassági rekordjainak is a vendéglősök az okai, mert minden kért árat megadnak, sőt *többet is igényelnek* a követelt árnál. Nemde Kolombusz tojása az egész. Megvan az ok, miért van ácsorgás az árusító bódék előtt, miért jár kálváriát napnap után a főváros háztartástervező népe. Nem azért, oh nem, mert élelmiszer-uzsorrát üz nem egy bank, nem azért, mert uzsorrát üz a termelő, mert uzsorás a piaci árus, mert uzsorás a láncereskedő, mert Ausztriába csempézik az árut a szabadon garázdálkodó osztrák élelmiszerügynökök, mert tehetetlen városi adminisztrációk ölbe tett kézzel nézik az ország erőinek kalmár sorvasztását. Oh nem, mindez smafu, igen tisztelt polgártárs, bagatelle dolog, a fej, melytől kellemetlen illatra pállik a hal, az a vendéglős, a magyar vendéglős, mely még elég botor és szemérmetlen ahhoz, hogy élni merészel, ha ugyan életnek nevezhető e száz oldalról attackirozott közéletmező élete.

A naiv és ostoba vádakra kemény önérzettel válaszolt Glick Frigyes, a magyar vendéglősök közbeesésében álló tagja. Rövid, tömör érvekkel suított vissza. A vendéglős — mondotta — legnagyobb küzdelmet vivja a léttel s ötszázán már be is csukták az üzleteiket. A vendéglős-

nek világítani, fűteni kell, pincért fizetni, házbéért ledrukkolni, a vendéglős nem tud sört kapni drákkói kormányrendeletek jóvoltából és a piacon kézesókkal sem tud kellő árut kapni a kofáktól.

Glück Frigyes érveit megmosolyogták a jó urak és tovább játszották kisdéd támadó játékaikat, amelyeket mindaddig izni fogtak, míg a magyar vendéglőspart jobblétre nem támadták.

Uj közéletmezési főnökünk lesz. Gondolja meg az új vezér, hogy a magyar vendéglős a magyar közéletmezésnek erős szerve, aki ezt gyengíti, a közéletmezésen üt sebet.

Vendéglős-ipar

A záróra



Az új kormány hivatalos lépésekor jogos ébredt az a remény, hogy a régi kabinet legtorzább intézkedését: a nyári tizenkétórás zárórát eltörli és az éjszakát legalább egy órával meghosszabbítja. Mint befejezett tény be is járta a sajtót az a hír, hogy küszöbön a záróra-rendelet liberalis megváltoztatása. A fenn hirdetett változás már be is következett és maradt minden a régi. A fűtéssel való takarékoskodásra való igazán időszerű hivatkozással (hiszen kánikula van) az új kormány új helyigminisztere meghagyta a régi zárórát, mindössze a színházaknak és nyári szórakozó helyeknek engedélyezett egy órával továbbvaló nyitvatartási jogot, azaz tízóra helyett tízenegyórás zárót.

A vendéglők, melyekre egyéb bajuk közt súlyos teherként nehezedik a tizenkétórás záróra, megmaradtak a régi sivat helyzetben és szárazsoron megkurított anyagi létüknek nem adtak egy órával több szabad időt a lélegzetre.

Ha volt valaha botor és cél nélküli való rendelet, úgy a záróra-rendelet az. Tizenkétórától egyóráig Budapest nem takarít meg semmit, sem fűtésben, sem világításban. de keservesen megszenvedti ezt az egy órát az éjfélkor hazakergetett közönség, amelynek egy kis pihenésre, szóra-

kozásra, bufelejtésre annyi órára lenne szüksége.

De mit törődnek ezzel a mi hivatalos vezéreink, mit fáj a közönség és a megsanyargatott vendéglős-ipar feje a mi hivatalos vezéreinknek, akik zárórarendeleettel alapozzák meg Magyarországi jövődjét.

Menü-rendszert



A háborus bajok szánálásának tervei kapcsán nem egyszer hangzott már el a jelszó: „köves-sük a német példát!” Nos, ha valamilyen követésre érdemes a szervező készséggel bőven megadott németek példája, a menü-rendszer első sorban az.

Nem régebben bemutatott lapunkban a német és bajor menü-szisztémát, az egységes étlapot, mely kitűnően bevált és a vendéglői élelmészek sok baján lendített.

Az egységes étlap, a menü-rendszer jó ideje kísért már nálunk is, de megvalósítása ősi magyar szokás szerint a végletekig húzódik. Legutóbb a főváros pénzügyi bizottságának ülésén került újból szóba. Egy városatyja, szónokolni öhajtván kiruccanást intézett a vendéglők ellen és dörgő hangon állapította meg vélt igazát: „Dacára az éltommarha-árak nagymértékben (?) való súlyedésének, a fogyasztóközönséggel épp oly drágán fizetettek meg a vendéglők a húst, mint azelőtt.”

Erre a kis ledér támadásra Glück Frigyes válaszolt és leszögezte, hogy egységes kiragadott tételek alapján nem lehet és nem volna szabad támadni a vendéglőket, akik üzemiüket csak a legsúlyosabb anyagi áldozatok árán tudják fenntartani. Glück Frigyesnek adott válaszában Folkusház Lajos, a város közéletmezési ügyosztályának vezére felemlítette, hogy már tárgyalások folynak a menü-rendszer általános kiterjesztésére, amely a vendéglősökre nézve meg fogja könnyíteni az anyagbeszerzést és az egységes és leegyszerűsített étlap segítségével lehetővé teszi, hogy a vendéglős olcsóbb árakat szabhasson.

Tudatlanságból és tudatos rosszakarattal forrasaiból táplálkozó táma-

dások helyett a menü-rendszer, az egységes étlap mielőbbi bevezetése lenne a közéletmezési fórumok első kötelessége. De tartunk tőle, hogy a támadásokban oly szolidaris és egységes urak vajmi kevésbé fogják törni magukat, hogy az egységes étlap ügyét révbe juttassák.

Vendéglőkből – hadikonyhák



Bécsi jelentés szerint az osztrák vendéglős ipar már a mult esztendőben olyan válságba jutott, hogy a pusztuló vendéglők gazdái a helytartósághoz fordultak segítségért. A helyzet azóta csak rosszabbodott és olyanná alakult, hogy még a jobb anyagi helyzetben lévő vendéglősök is csak ártulfizetéssel képesek konyha-üzemiüket fenntartani, míg a kisebb vendéglők közül igen sok olyan válságba jutott, hogy rövidesen kénytelen lesz üzemiüket megszüntetni. Az osztrák vendéglős iparnak ez a helyzete nem régebben szóba került a hadikonyhák országos bizottságának a helytartóságon tartott értekezleten. A tanácskozás arra az elhatározásra jutott, hogy a vendéglőket hadikonyháká kell átalakítani. A tervezet szerint a vendéglők három kategóriába osztattának, még pedig kisebb üzemekre, ahol egy ebéd 1 korona 50 fillérbe kerülne, középfajta vendéglőkre, ahol az ebéd ára 2 korona 50 fillér és 3 korona közt váltakozna és jobb vendéglőkre, ahol 3 korona 50 fillér és 4 korona 50 fillérért lehetne ebédet kapni. Mind a három fajta vendéglőben, illetve hadikonyhában levesből, húsból, főzelékből és tésztából állana a menü. A hadikonyhatervezetről több vendéglős véleményét kérte ki egy bécsi lap. A H o e p n e r vendéglő üzletvezetője kijelentette, hogy 4 korona 50 fillérért nem tud ebédet adni a mai árak és mai rezi mellett, 7—8 korona a minimális menü-ár. A hadikonyha-terv megvalósulásának lehetőségében nem hisz. D e i e r l Pál, egy középpolgári vendéglő tulajdonosa szintén keresztfülvilletlennek mondta a vendéglők hadikonyhává való átalakításának

tervét. Szerinte ma egy deka nyers hus 72 fillérébe kerül a vendéglősnek. Ha egy adaghoz csak két dekát vesznek, ami soknak nem mondható, már 1 korona 54 fillérbe kerül egy adag. A levesre 20 fillért számítva, a főzelékre 70 fillért, ez már 2 korona 40 fillér 30% regic-költség és 10% polgári nyereség hozzászámításával 3 korona 30 fillér egy ebéd. Nagyobb vendéglőkben 40–50% az üzemenköltség.

Egy kis vendéglős is nyilatkozott a tervről, melyet megoldhatatlan problémának mond és ha mégis megpróbálkoznak vele, igen sok vendéglő ablakában jelenne meg a hirdetés: „A háború ideje alatt nem lesz főzve.”

A hadikönyha-terv nálunk is felmerült, de méltán hasonló fegadtatásban részesült.

a minimális polgári haszonról is lemondjon a piaci árak drágasága miatt és olcsóbban adja az ételket, talán még a beszerzési áron alul is. Különbösen itt a síófoki Balaton étterem étlapja, melyet a szakemberek elbírálása alá bocsátunk:

Balaton Vendéglő Síófok

Déli Étlapja

Karpeles L. Utóda

Leves:	
Tarhonya leves	50
Zöldbab leves	50
Halac:	
Fogas rántva	50
Marhahús:	
Kapor mártás	40
Főzelék:	
Kelkáposzta eltét	3,50
Köret tök főzelék	20
Saláta:	
Fétes saláta tojással	1,20
Befőttek:	
Cserezsnye	20
Szilva	20
Tészták:	
Lekváros koczka	1,40
Pozsonyi kifli	1,40
Piskóta torta	1,40
Gyümölcs:	
Ribiszke	20
Husnemiek:	
Adag liba	70
¼ sült csirke	50
Pörkölt rostélyos	50
Gőzben sült	50
Borjú vesés	50
Borjú fíkándó	50
Borjú karaj	50
Paradisom, borjú hus	40
Idői burgonya	1,20

Kenyeret budapesti kenyérszék ellenében is szolgáltatunk.

Kérelem a f. Előfizetőinkhez!

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



A szüreti kilátások országsszerte a lehető legjobbak. Valóságos rekord-termés van mindenféle kilátás. Sajátosság módon a szőrványosan új termésű borra és mustra már most létrejövő üzleteknél igen magas árat, 180–200 K-t fizetnek. A termelő gazdák nem hajlandók termésüktől olcsón megválni, hanem már most azzal számolnak, hogy az idén nem fogják eladni. Ennek az a következménye, hogy a legvadabb hajszá indult meg hordók után és hordókért képtelenül magas árakat fizetnek.

A szőlőtermés a szőlészeti és borászati kerületi felügyelők jelentése szerint június végén a következő eredményt mutatta: Budapesti kerület: Középen aluli termés várható, ő, vagy újbor, hektoliterenként 300–400 korona. Szekszárdi kerület: Közepes, helyenként gyenge termés. A bor ára 300–400 koronak özt váltakozik, Pécsi kerület: Jó és közepes termés várható. A bor ára 300–400 korona. Tapolcai kerület: Közepes termés várható. A bor ára 320–400 korona hektoliterenként. Pozsonyi és soproni kerület: A termés közepes. A bor ára 400 korona. Balassagyarmati kerület: Gyengéközép és közép-termés várható, a új bor ára hektoliterenként 340–500 korona. Kecskeméti kerület: Átlagban közép-termés és kiváló jó minőség várható, a bor ára 400 korona. Egri kerület: Átlagban a termés közepesnek ígérkezik. Mult évi bor ára félér 340–360, vörös 360–400 korona. Miskolci kerület: Közepes termésre van kilátás. A bor ára 330–350 korona. Tardai kerület: Jó termés várható A bor ára emelkedik Beregszászi kerület: Középen aluli termés. A bor ára 340 korona. Szatmári kerület: Közepes termésre van kilátás. A tavalyi bor ára 320–360 korona. Bihardíószegi kerület: Sok a gyengült szőlő, a mi az általános jó termést lényegesen kedvezőtlenebbé teszi. Ménesi kerület: A termés általában közepes, némely hegyközség-

A Síófoki Balaton-étterem étlapja

Válasz az alaptalan panaszokra



zámos panaszt halottunk arról, hogy Síófok, a pompás balatoni fürdő vendégeit lehetetlenül magas vendéglői árak keserítik el. E panaszok arra bírták jelen sorok íróját, hogy személyesen győződjék meg arról, mi igaz a síófoki panaszokból. Leutaztunk Síófokra és tapasztalataink alapján kénytelenek vagyunk az igazsághoz híven megállapítani azt a tényt, hogy az óriási vendéglő-drágaság egyszerűen céltalanság. A Síófoki Balaton étterem, ahol a legkínáltabb konyhák egyikére találtunk, rendelkezésünkre bocsátotta étlapját. Ezt az étlapot olvasóink elbírálásának tárgyává tesszük. Az elsőrangban elkészített és bőségesen adagolt ételnek minősége és ára a mi tapasztalataink szerint teljesen összhangban van. Belátással bíró fürdővendég nem is kívánhatja, hogy a vendéglős

elsőrendű természetes, szénsavdús asztali gyógyvíz.

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

**SZÁNTÓI
 SAVANYÚVIZ**

ben azonban bő termés is várható. A fehér bornak 320—350, a vörösnék 400—500 korona az ára. Fehértemplomi kerüllet: A várható termés jó közepesnek mondható.

A bor árának drágítása nem bántó. A kolozsvári ítélőtáblának Gáll Jenő tanácselnök előkeltete alatt ítélkező felelővitali tanácsa érdekes, szinte elvi jelentőségű döntést hozott. Egy árdragítási hünyben elfogadta az elsőbírósnak anna felfogását, hogy a bor nem közszükségleti cikk és így akik azzal üzérkednek, nem vétenek az árdragításról szóló törvény rendelkezéseivel ellen és ezért nem is mondotta ki büntősen a vádlottakat. A Gyulafehérvári ügyészség árdragítói vizsgálás vétsége miatt emelt vádat Czitrom József és társai ellen, mert Pókaiwa községben a múlt év őszén Czitrom és társai 94 veder bort vásároltak össze, anélkül, hogy kereskedők vagy bejegyzett cégi ügynökök lettek volna. A gyulafehérvári törvényszék tárgyalta elsőfokban az árdragítással vádolt kereskedők hünyét. Bár a tárgyaláson a bíróság megállapította, részben a tanuk, részben a vádlottak saját beismerése alapján, hogy vádlottak nem kereskedők és nem is bejegyzett cégi ügynökök, vádlottakat még sem ítélte el, mert a törvényszék álláspontja szerint: a bor nem közszükségleti cikk. Közszükségleti cikk a bíróság felfogása szerint az, ami a létfenntartáshoz minden embernek kell; olyannyira, hogy ilyen cikk piacraajutásának, beszerezhetőségének összevásárlás által előidézett árdragítása, vagy bármi uton való mesterséges megnehezítése által a fogyasztóközönség létfenntartása veszélyeztetve van. Hogy valamely cikk közszükségleti cikknek tekintessék, nemcsak az szükséges, hogy szélesebb rétegek fogyasztására legyen szánya, hanem kell, hogy a mindennapi életben, akár időszakonként is, a létfenntartáshoz is szükséges legyen.



A sörtermelés. A magyarországi sörfőzdekből 1917. május havában 158.879 hl. sör termeltetett, szemben 278.197 hl.-el a múlt év hasonló havában. 1916. szept. 1-től 1917. május végéig az összes sörtermelés 652.162 hl.-re rugott, szemben 2.157.003 hl.-el az előző kampány hasonló időszakában. Söradóból ugyanezen idő alatt befolyt 7.385.714 korona, szemben 9.057.919 koronával az előző évadban.

Helmiszerekről

Bécs eszi meg a magyar főzeléket!



igenis Bécs, amint hogy Bécs nem csak a főzeléket, de sok egyéb élelmicikket oroz el a magyar asztalokról. A módszer, a melyet az osztrák élelmicik- és főzelék-csempészet vezérelvként követ, nem is tulságosan komplikált és a magyar hatóságok negligenciájának segítségével révén akadályba nem is ütközik. Ez a módszer a következő: Bécsi kereskedők, osztrák ügynökeik és magyar megbízottaik (mert sajnos ilyenek is vannak) sáskajárként lepik el az országot és ott ahol a burgonya, zöldség és vete-ményféle kikerül a földből, mint a véresék csapnak le és fizetnek, mint a köles. A zsákmányt azután hajón, vasuton simán csempészik ki hazájukba. Ezért van azután, hogy nincs — burgonya, nincs főzelék, nincs gyümölcs és ami van, amit az osztrák itt felejtettek, az az osztrák ügynökök árdragítása következtében egyenesen megfizethetetlen. Ezért van, hogy az élelmiszerbődék előtt

félnapokat robotol az ácsorgásban a szegény asszony nép, hogy azután füres kézzel távozóék.

Tekintve, hogy az élelmiszer mizériák e fajtájának forrása nyilvánvalóan az osztrák csempészet, kézenfekvő volna a segítség is: tízzel, vassal, beillesítes felügyelettel és éberséggel, szigorú rendszabályokkal tessék elni ki az országból az osztrák sáskákat.

Igen ám, de ez nagyon egyszerű, annyira egyszerű, hogy birokrata koponyájuk nem is hisznek benne, mert lehetséges-e, hogy komplikált nyavalyák ilyen egyszerű okból támadjanak. Anként kell a magyarnak urain, anket, jó zsiros megbeszélések, formás beszédek, hangzatos fogadkozások, tanulmányutak az ácsorgás megszüntetésének céljából. Hogy közben az a kis malőr esik meg a magyar főzelékekkel, magyar gyümölcsessel és megnyással, hogy a jó osztrákok gömbölyű arccal kebelezik be, az mellékes, mert minden mellékes, csak az anket, a kedves tervelgetés, pipaszó, szivarfüst melletti szincérezálás a fontos és nemzetboldogító.

A tények nem változnak. Bécs eszik és ezt mi az osztrákok részéről mostoháknak kikiáltott magyarok éheznek meg. Bécs megeszti a magyar főzeléket és gyümölcsöt, mely bandériummal sétál át a határon és ha ezen vigasztalódni akarunk, könynyebbségünkre lehet a gondolat, hogy valamit nekünk is hagy Bécs — a mérget, azt lenyelhetjük, hogy mi is együnk valamit.

A koraj burgonya ára. Az 55300/917. O. K. H. számú rendelet a korai burgonya árát mosatlan állapotban 36 koronában, mosott állapotban pedig 40 koronában állapította meg. természetesen csakis nagyban és a termelővel közvetlen forgalomban. A kicsiben való forgalomra vonatkozólag általános maximális árat ez a rendelet nem állapít meg, természetesen

Pezgődugót használtat, de nem töröttet **65 fillérért veszünk** drb.-ként előzetes érdeklődés nélkül utánvéttel. UJ PALACKDUGÓT minták előzetes beküldése mellett a legmagasabb árban veszünk. **FROMMER TESTVÉREK VI., Teréz-körut 23. szám**

tes azonban, hogy az illetékes hatóságok csakis ezen általános nagybani árákhoz arányítva állapíthatják meg a kicsiben forgalom árát. Az 55300/1917. számú idézett rendelet jelenleg is érvényben van és változást csak annyiban szenvedett, hogy a nagyszentmiklósi és újvidéki Országos Burgonyaközvetítő Iroda kirendeltségeinek a területére a korai burgonya forgalmát ellenőrző bizottság a korai burgonya nagybani maximális árát további intézkedésig 50 koronára emelte fel.

Zöldségben nagy a hiány. Petrezselyem és sárgarépa 5 darabot tartalmazó csomagonként, elsőrendű 16 K, másodrendű 10 K, de persze még a legsilányabb minőség is elsőrendű gyanánt kel.

Hagyma forgalma minimális, meg az árát túlságosan alacsonyra maximálták. Még Makón a hagymáért zöldje nélkül 140 K-t fizetnek, Budapesten 120 K a maximális ára, Szaraz új hagyma elsőrendű 30 K, másodrendű 20 K, harmadrendű 8 K, 100 csomagonként.

Főzelékek ellenben igen nagy a hiány, nagyobb, mint valaha volt. A boltár kertészek nem voltak megelégedve a budapesti maximális árákkal és bojkottálták az itteni piacot. Számos cikkre megszüntették a maximumát, de azért ezekből még mindig nem jön több, csak az árak emelkedik. Kalarábé darabjairól nagyban már 30—40 fillért fizetnek nagyság szerint, zöld- és vajban nagybani ára 400 K körül ingadozik. Borsó egyáltalában nincs, a mint alig kapni kelkáposztát is, amelynek maximális ára 120 K. Paprika zöld, erős 10 K, édes 35 K 100 darabonként.

T. előfizetőinkhez!

Tisztelettel értesítjük t. előfizetőinket, hogy — méltányolva a t. előfizetőink elfoglaltságát — az **előfizetések megújítását** postai megbízás útján fogjuk beszédelni. Természetes, hogy ezen intézkedésünk nem vonatkozik az újonnan belépő előfizetőkre, kik egy postautalványon előfizethetnek.

Tisztelettel

Országos Vendéglős Újság
kiadóhivatala.

Hirek

Vendéglős ipartársulatok a drágaság ellen. A Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége és a Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Kereszműveket ipartársulata a napokban tartott rendkívüli ülésén elhatározta, hogy az összes fővárosi és vidéki vendéglői ipartársulatok bevonásával **é 1919-ére Budapestre országos vendéglői nagygyűlést hív egybe**, E gyűlésen az élelmi és élvezeti cikkek mindinkább fokozódó hiányával, a fenyegető szénminőséggel, a kormányzatnak és városi hatóságoknak a vendéglősipar gyakorlatát korlátozó rendelkezéseivel, a sörhíánnyal és a borárak folytonos emelkedésével szemben állást foglalnak, hogy bajikat és sérüléseiket orvosolják. Nint-hogy üzemeik fenttarthatása céljából a sört sem nélkülözhetik, küldöttség fogják kérni a kormányt, hogy az ideai árpateremből ne 13, hanem legalább 50 százalékot juttasson. — Bár ez a mozzalom egy kicsit elkésett, de megnyugtató, hogy **végre** az ipartársulat is észreveszi a vendéglősök sanyaru helyzetét.

Az Országos Vendéglős Újság felelős szerkesztőjének kitüntetése. Ó. cs. és kir. Fensége Ferencz Salvátor főherceg ur, a Monarchia Vörös-Kereszt Együletének védnökkegyeltesse, Ó. császári és apostoli királyi Felsége nevében B o h m Á r m i n, lapunk felelős szerkesztőjét a katonai egészség körül a háboruban szerzett különös érdemei elismeréséül a vörös kereszt ezüst díszmért a hadiékítményvel díjmentesen adományozta. Lapunk felelős szerkesztőjét a háboru alatt imár másodízben éri kitüntetés.

Új kétkoronás bankjegyek. Az Osztrák-magyar bank 1917. július 9-étől kezdve új 2 koronás bankjegyeket bocsát ki, melyek 1917. március 1-éről vannak kelteztve. A most forgalomban levő 2 koronára szóló

és 1914. évi augusztus hó 5-éről kelteztet bankjegyek behívására és bevonására vonatkozó határozatok annak idején külön hirdetményben fognak közzétettni. Az Osztrák-magyar bank főtanácsa egyidejűleg szabályzatot állapított meg a használhatatlanná vált vagy sérült 1917. évi 2 koronás bankjegyek kieserésére, illetőleg részleges megtérítés tárgyában.

A magas uborkaárak letérése. Nagykkörösről jelentik: az uborkaárak folytonos emelkedését megakadályozandó, a polgármester és főkapitány megbeszélésre hívta össze a kereskedőket és abban történt megállapodás, hogy kísérletet tesznek a darabszám szerinti árusítás helyett a mázsánkénti eladásnál s az uborka mázsáját 100 koronában állapították meg.

Kártyák, pezsgő- és jegyadót tervez Kolozsvár városa. A hangversenyeket, előadásokat 20 százalékos jegyadóval fogják terhelni. Minden egyes kártyázóra 20 filléres adót fognak kivetni. Magyar pezsgő után 2 K, a külföldi pezsgő után 5 K adót akarnak kivetni.

Villányi pezsgógyár és borpince rt. céggel június 3-án alakult meg (V. Nádor-utca 16.) az a vállalat, amely a Schamburg-Lippe herceg uradalmához tartozó villányi szőlők, pincészet és pezsgógyár átvételére a Magyar agrár- és járadékbank létesített 4 millió K alapítókval (10.000 db 400 K részvény). Az igazgatóság tagjai: Szily Tamás (elnök), dr. Barta Ödön, dr. Dobay István, dr. Éber Antal, Eiser János, dr. Héder-vary Lehel, Naredi József és Rózsa Lajos. Felügyelő-bizottság: dr. Thürk Dezső, Bloch Róbert, Major Henrik és Salamon Andor.

Vasúti-vendéglős

Vasúti vendéglő átvétel. Ketter Ferenc, a hírneves Székelykoocsárdi Ketter, volt pályavendéglősnek fia átvette a Kiskőrösi vasúti vendéglőt. Meg vagyunk róla győződve, hogy Ketter Ferenc édes apja szellemében fogja új üzletét vezetni. Az új vállalkozásához sok szerencsét kívánunk.

Emésztést elősegítő
nyálkoldó
savközhajtó

MATTONI
GISSHÜBLER
TISZTA TERMÉSZETES ALKALIAS
SAVANYUVIZÉ.

Legjobb asztali és üdítő ital

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

Husnemüekről

Az élőállat árának csökkenése. A nagy szárazság folytán előállott takarmányhiány már is érezteti hatását az eladásra kerülő állatok árának csökkenésében. A gazda kénytelen eladni állatait, mert nem bírja őket takarmányozni és előre látja, hogy ez a jövő télre még nehezebb lesz a takarmánynövények hiánya miatt. Azért is lett most eladni az állatokat, hogy a régi jó magas áron adhat tul rajtuk. Azonban a marhakereskedők is iparkodnak kilaszalni az alkalmat és egy-egy jobb darabért 500—1000 koronával kevesebbet fizetnek, mint a tél folyamán. Ezek után arra vagyunk kíváncsiak, miért nem csökken mégis a husnak az ára és hogy miért kell a marhahajásároknak is beépülni a hadimilliómosok sorába?

Zsír és fehérje gabonából. Németországból jelentik, hogy megkelelő kísérletezés után sikerült oly eljárást föltalálni, mely mellett, mint nálunk a kukorica sikérijéből olajat, úgy a zabból is zsírt és fehérnyét lehet előállítani. Az eljárást minden nagyobb malom meghonosította. A gabonaneműkből kiszedett sikéreket a hadi élelmezési hivatal engedélyével öt olajgyár fogja ételolajjá, a margarin nyersanyagává és fehérnyelisztté feldolgozni. A fehérnyelisztté tápláló értéke állítólag háromszor akkora, mint ugyanakkora husé. Két deka fehérnyeliszttel egy tojás értékével ér fel. A találmány a zsirellátás terén mindeneestére nagy változást fog előidézni és hatástalan a husellátásra sem maradhat.

Hentesek a földmívelésügyi miniszteriumban. A budapesti hentesipartestület küldöttségileg tisztelget Mezőssy Béla földmívelésügyi miniszternél, akit a hentesek a jelenleg érvényben levő maximálási rendelet sürgős megváltoztatására kértek. A hentesek a rendelkeznek oly irányú módosítását kívánják, hogy a Budapestre való sertéselhozatal lehetővé váljék, továbbá az az óhajuk, hogy a Budapestre kerülő sertések szétosztása a Hentesipartestület útján történjék. A földmívelésügyi miniszter

válaszában kijelentette, hogy a hentesek óhajait tanulmány tárgyává teszi, egyébként ő maga is azokra a véleményen van, hogy a sertésmaximálási rendelet revízióra szorul.

Állami élelmiszer-elosztó. Nagy Berlin számára a porosz állami élelmiszer-elosztó intézetet létesített, melynek tagjai a közlelmezési állambiztos nevezik ki. Melléje tanácsot is rendelnek. Az osztó-intézet a hozzája utalt árakat szétosztja a községi kötelék tagjai között.

Szakácsművészet

Csokoládé-crém torta.

Hozzátelemek: 22 dg. cukor, 15 dg. mandola, 9 tojás, 7 dg. cacao, 5 dg. Oetker-féle gustin, 5 dg. liszt, fél csomag dr. Oetker-féle sütőpor. Készítsük először el a cacao-t és pedig: olvasszuk azt fel egyzted liter vízzel és 12 dg. cukorral. A többi cukrot keverjük habosra 9 tojássárgájával, adjuk lassanként a mandolát, vanillincukrot, azután a cacao-olatot, majd a 9 fehérje habját s végül a gustint, lisztet és sütőport összevegyítve hozzá. Ha a torta kiszült, töltsük meg az alant leirt, újonnan kipróbált s kitünően talált krémmel: keverjük meg egy csomag dr. Oetker-féle „Disifona” csokoládé krémpor egyzted liter hideg tejjel, azután főzzük fel fél liter tejet 10 dg. cukorral, keverjük az előbbilhez két tojássárgáját és 2 tojást s folytonos keverés mellett öntsük a cukorral forralt tejet ehhez hozzá s végre hagyjuk az egészt felomni (de keverjük egy habverővel, hogy le ne ragadjon). Ha kiszült, töltsük meg a tortát e krémmel és vonjuk be csokoládé mázzal.

Meggy tészta.

Fél kg. lisztet, 25 dg. zsírt jól elődörzsolni, 2 tojássárgájával, kevés sóval, 3 kanál cukorral és 3 kanál tejfellel lágy tészta gyurni, fél csomag Oetker-féle sütőport könnyedén hozzá gyurni, a tésztát szépen kidolgozni és úgy a tepsibe rakni, hogy a harmadrészét ellepje. Az egész tésztát telerakjuk meggyel és szépen félig megsütjük. Azután 66 deci tejfelt, 35 dg. cukrot, 6 tojássárgáját, 1 csomag dr. Oetker-féle vanillincukrot, egy kevés törött fahéjat, re-

szelt citromhéjat és végül tojás habját összekeverjük és a sültben lévő lepényre öntjük. 10 percig sülni hagyjuk és kihűlvé kockákba vágjuk.

Compot fagyasztva.

Két és fél deciliter vízbe fél tojás fehérjének felvert habját belekeverjük, egyegyed kg. cukrot a vízzel felforraljuk és a habját egy kis kanállal letisztítjuk, amíg a leve egészen tisztá. Azután újra felforraljuk és egy kifeszített szalvétán átiszűrjük. Ha kihűlt, 1 csomag dr. Oetker-féle íriss Regina Gelantint, melyet 2 deciliter forró gyümölcslemben felolvastjuk, teszünk hozzá s végül 1 deciliter Maraskint öntünk hozzá. Egy olajjal kikent formát sózott jégre állítunk, a forma aljára egy ujnyit cukorlevét öntsünk, ha megfagyott, válogatott vegyes befőtt gyümölcsöt teszünk rá és megint amnyi levét, hogy ellepje a befőtteket. Hagyjuk jól megfagyásodni, ha ez megtörtént, újból egy réteget rakunk és így tovább. Ha az egészt meg van fagyva, akkor piskotaszeletekkel tálaljuk.

Közgazdaság

A Temesvári Polgári Söröződe Részvénytársaság t. c. részvényesait tisztellett meghívja az 1917. július 18-án délelőtt 11 órakor a Temesvári Bank és Kereskedelmi Részvénytársaság üléstermében tartandó rendkívüli közgyűlésre, melynek tárgyszorozata a következő: 1. Jegyzőkönyvvezető és hitelesítők kijelölése. 2. Igazgatósági indítvány a részvénytőkés 2,400,000 koronáról 3,000,000 koronára történő felemelése iránt. 3. Alapszabályaink 5. §-ának módosítása. 4. Indítvány tisztviselőink és alkalmazottaink által létesítendő nyugdíjgyűlés engedélyezése és ezzel kapcsolatban esetleges alapszabály kiegészítés iránt. 5. Netaláni alapszabályszerű indítvány. — Azon részvényesek, kik a közgyűlésen résztvenni szándékoznak, részvényeiket 8 nappal a közgyűlés előtt Temesvárott a Temesvári Bank és Kereskedelmi Részvénytársaságnál és Budapesten a Magyar Bank és Kereskedelmi Részvénytársaságnál letenni tartoznak. Az alapszabályok 11. §-a értelmében a letétbe helyezett részvények minden 20 darabja után egy-egy szavazattal bír.

TOKAJI COGNAC
A LEGJOBB

Első Tokaji Cognacgyár

Központi iroda:
Budapest, Frangepán-u. 12

Egy antialkoholista

Budapest utcáin újból kivirítottak az antialkoholista egyesületek rémeket festő plakátjait, amelyeket dus polározás közben tervezték ki a víz- zet prédikáló és bort idogáló apostolok.

Ebből az alkalomból nem tudjuk megállni, hogy rá ne mutassunk arra a komikus állapotra, hogy ma- nap, amikor a hadsereg elrekvírálja azt a csekély sört, amit kormány- rendeletek nagy kegyesen engedélyznek és a mérgező bört, mely azonban nem a vendégfőlsben drágul, hanem a termelőnél, ily viszonyok között papírra és festékre nem áll- tallanak pénzt kidobni az anti- alkoholizmus hamis májú szónokai.

A közéletmezés ezer és egy ny- valyájának, a szociális miszériáknak nem akad orvosa az antialkoholista apostolok közül, akik nem találják

legalább is nevetségessnek, hogy éppen a mai kritikus napokban süto- getik el nagygyuikat a szeszivás ellen. Sikertült megszerezniük egy, az antialkoholista propagandát elmé- sen megcsafoló festmény reproduk- cióját, mely egy bajor sörfőzde falát díszíti. E kedves, tréfás kép egy anti- alkoholistát ábrázol a következő aláírással: „Hű tagja vagyok az anti- alkoholista egyesületnek, megte- tem a kötelességemet.”



A fehér asztal

— Elbeszélés —

írta: Szomaházy István

Reggelig nem színt meg itt az ele- venség s Michel, mikor végre lélek- zethoz jutottunk, kíváncsian megkér- dezte tőlem:

— Nos, hát hogy tetszik magának az az élet?

Nem felelhettem neki, mert egy tollboás hercegnő, aki lsten tudja, homann tévedt be most hozzánk, tiorokzatosan félrehívott s így szólt hozzám:

— Kicsikém, adj csak kölesön tizenöt frankot . . . Majd a jövő hé- ten, ha a barátom Kanadából megér- kezik, kamatostul visszaadom a pénz- zedet . . .

Büszke vagyok rá, hogy rögtön tisztában voltam a helyzettel s ha bozás nélkül adtam a tollboás herce- gnek tizenöt frankot . . . Ekkor már megéreztém, hogy nekünk pin- céreknek jó viszonyban kell lenniük azokkal a hercegnőkkel, akik előlég csak reggel hat után hunyják álomra a szemüket . . .

Liane Dubreton.

Az előbbi fejezetet azzal végez- tem, hogy a „Café de l'Asie” egyik tollboás hercegnője, akit addig még sohasem láttam életben, egyszer, a hajnali órákban, tizenöt frankot kért kölesön tőlem, azzal az igéret-

tel, hogy a pénzt — ha a barátja Kanadából megérkezik — kamatos- tól visszaadja nekem. Büszke va- gyok rá, — irtam a fejezet végén, — hogy a helyzettel azonnal tisztába jöttem s a szép hölgynek habozás nélkül rendelkezésére boacsítottam a tekintélyes összeget.

Ezt a hercegnőt, mint később meg- tudtam, Liane Dubretonnak hívták, s tényleg volt egy előkelő barátja, aki párisi tartózkodásának ideje alatt főúri gavallériával gondoskodott róla, hogy minden kedvtelését kielé- gítse. Gazdag skót fiú volt ez, aki az egész éven át vasuton, hajón és teveháton ílt, s csak három-négy hétre száguldott vissza olykor-oly- kor Párisba, hogy a Café de l'Asie- ban egy vidám éjszakát rögtönözön s a nagy opera néhány előadását végig matkozza. Furesz és cinikus legény volt ez, afféle csontos, szőke dromedár, akin esetenül áll a frakk és a smoking, a franciát kacagató módon törte s aki — mint minden modern neuraszténikus — valóságos gyűjtőmánya volt a legörültebb sze- zélyeknek.

Néha, amikor a bolond órája rá- jött, ezresbankókat gyömösölt a barátja nyakába, máskor pedig ötven centime miatt konokul és os- toban megkötötte magát. Liane Dub- retonnak általában véve elég jó dol- ga volt, mikor a tébozott skót fiú Párisban tartózkodott, de az ekzsiz- tenciája nem nyugodott valami biz- tons alapon, mert a barátja, egy-egy éjszakai mulatozás közben, hirtelen föllélt a helyéből.

— Mi a bajod? — kérdezte tőle Liane esodálkozva.

A fiatalember begombolta a ka- bátját.

— Bajom nincs, — mondta vállat vonva, — de most haza kell sietnem, hogy csomagoljak. Holnap csak reg- gel Melbourne-ba utazom . . .

Néha Monte-Carlóba szaladt le, néha Hátsó-Indiába rendezett egy kis kirándulást s a szerencsétlen Liane ilyenkor megdöbbenve re- szterizte ragyogó szemét a leve- göbe.

— És velem mi lesz? — kérdezte ijedten.

— Veled? . . . Jól fogsz mulatni szép babám és türelmesen várakozol reám, amíg visszatérek. Ha időm lesz, majd küldök neked egy képes levelezőlapot.

Liane ilyenkor egy son nélkül ma- radt, mert a barátja, aki olykor egy szórta az ezerfrankos bankjegyeket, mint más a legkisebb rézpénzt, hal- lani sem akart arról, hogy a kedve- sét a távolléte alatt is eltartsa.

— Miért nem takarékoskodtál? — mondta neki iskolamesteri komoly- sággal. — A sok pénzből félretehettél volna egy kis tőkét, amelyből gond- talanul megélhetél volna. Különben — tette hozzá mosolygva, — az ilyen szép leányt, amilyen te vagy, nem kell attól félni, hogy éhen hal Párisban . . .

A leány ilyenkor keserves sírásra fakadt, másnap pedig mélabus ar- cal kezdett ki valami gazdag oroszral vagy amerikaival. Ilyenkor esett meg vele, hogy olykor tizenöt frank miatt is zavarba jött s ha én vagy valamelyik kollégám ki nem segí- tettük volna a bajból, akárhánszor



Nem ismer rá

— Jól el van találva a képen a tekintetes ur? — kérdezte a kocsiát a gazdája képét mutatva.

— Meglehet... de én ilyen józanon soha nem láttam — mondá a kocsi.

Örök szeretet

Felcség (szentimentálisan): Mond csak férjcském, ha meghalnék, el tudnál engem valaha feledni?

Férj: Azt hiszem, hogy nem. Az orvos azt mondja, hogy gyógyíthatatlan a — *gyomorhajom*.

Temetőben

Lébele Strumpf (bámulva nézi a pompás sírköveket és felsőhajt):

Itt orony irás... ott márvány, ruzsabokhor pálmofák!... Iyehá! Ezek o gozdogok tsok élik a világot!

reggeli és dejeuner nélkül koplalta volna át a hosszú téli napot...

Reggel felé, ha a Liane orosz vagy amerikai barátai nem jelentkeztek a léány, a tollhoját fölvéve, bizalmasan hozzám fordult:

— El akarsz kisméni?

— Nagyon szívesen.

— Hát vedd a kabátodat és menjünk.

Gyorsan leszámoltam és felöltöztem, aztán udvariasan elkísértem Lianet a hotelje kapujáig. Az utón belénkarrolt és kíváncsian kikérdézt a privát dolgaim felől.

— Te orosz vagy, ugye?

— Nem, magyar vagyok.

— Magyar vagy? Hát te is tudsz hegedülni, mint a többi magyar?

Liane ugyanis azt hitte, hogy minden magyar hegedüvel jön a világba, vörös frakkot, vagy huszárattilát hord s abból él, hogy az előkelő étermekben muzsikál.

Fölvilágosítottam, hogy a magyarok közt is akad néha egy-egy kivétel, aki nem ért a hegedüléshez, amit Liane csodálkozva vett tudomásul. Mikor arról beszéltem neki, hogy Magyarországon is vannak olyan nagy urak, mint az ő orosz és amerikai barátai, kételkedve rázta meg a sáfrányszöke fejét.

— Engem ugyan nem fogsz felütni, — mondta nevetve.

A hotel kapujában többnyire elváltunk egymástól, de Liane olykor udvariasan fölhevott magához egy csésze teára.

— Ha akarod, adok neked egy csésze teát, de csak úgy, ha hozol valahonnan néhány darab kockacukrot,

Aki megmarad az elvénél.

Képviselőválasztáskor társasvacsorát rendeztek a kormányparti jelölt kortesei. A vacsorához meghívták a község összes választóit pártkülönbség nélkül. Egyik ellenzéki választó kihasználta a jó alkalmat és leitta magát. Ily állapotban hazavánszorgott, utközben azonban baj érte, rosszul lett, elesett, és elaludt. Egy kóbor kutya az alvó embert nyaldosta, miközben felébredt és a következőket motyogta:

— Hiába nyalsz!... Hiába nyalsz!... Én mégis a nyelvemlyolcasra szavazok!

Becsapta

Hítelező: Hát nem ígérte, hogy számláját kiféjti, mielőtt Londonból visszatér?

Adós: Dehogyan nem! Viszont azonban Ön is azt ígérte, hogy vár, míg onnan visszajövök! Nem?

Hítelező: Igen!

Adós: No lássa! De én mindaddig még nem voltam Londonban!

mert cukor dolgában beítoztál nálam az egyiptomi inség...

Ilyenkor beszaladtam a szomszéd kávéházba, cukrot, konyakot, hideg sültet vásároltam s a Liane puha pongyolát öltöttem magára, a kis cipőcskéje helyett papucsot húzott s elmondta nekem az egész élete történetét. Cigarettázva, szótlanul hallgattam végig, de egyszer-mászor odahajoltam fölője, hogy a csupasz vállát megcsókoljam. A léány azonban fitymálva intett a kezével.

— Csak nem bolondultál meg!

— Miért bolondultam volna meg?

— Hát hogy velem szerelmeskedni kezdel, kis fiam.

Sértődött arcot vágtam s komoran szívtam tovább a cigarettámat, míg Liane hízkelve végig simított.

— Ha szeretnél akarsz valakit kicsikém, hát keress magadnak egy kis varróleányt, akinek a szemében te fogsz lenni a legkülönb férfi a világon... Mit akarsz velem?... Én mindenkinek a barátnéja vagyok, aki gavallérosan megfizet s mindenkit otthagyo a faképnél, ha egyszer az utolsó százfrankosát fölvaltotta. Az ilyen számár, mint te vagy, még arra is képes lenne, hogy komolyan belém bolonduljon... Ebből pedig csinos kis komédia lenne...

— Szeretném tudni, hogy miért lenne belőle olyan csinos komédia?

— Miért? Hát ugyan mit szólnál hozzá, ha azt látnád, hogy a kávéház különszobájában egy idegen férfi nyakában borulok?... Akkor is nyugodtan szolgálnád föl a pezsgőt?... Édes fiam, szokjál hozzá ahhoz a gondolathoz, hogy az ilyen jóralvó fiúk egészen más asszonyt érdemel-

Altisztí iskolában

— Ha korcsmában van a katona — magyaráz a százados — és látja, hogy ott részeg, veszekedő civilek vannak, legjobb ha az ember ily esetben megissza sörét vagy borát és elmegy hazra.

— Mit csinálsz hát, ha részeg, veszekedő civil van a korcsmában? — kérdi egy félig figyelőtől.

— Megiszom sörét vagy borát, százados ur és elmegyek hazra! — volt a válasz.

Tulbulzógó

— Miért nem boldogult Barna mint életbiztosítási ügynök? Ugy hallom, hogy ügyes ember?

— Hiszen épen ez volt a baja. Annnyira agyonbeszélte az embereket, hogy mikor az orvos elé kerültek, az túlságos elgyöngültség miatt visszautasította őket.

Időjelzés pénzértékben

— Mikor jön haza neje a fürdőből?

— No, azt hiszem az ezer korona vége felé!

nek meg, mint amilyen én vagyok... Én szívesen vagyok a barátnőm, de hogy a kedvesed legyek, attól a jó Isten mentsem meg...

Megőlelt, gyöngéden megveregette a kipirult arcomat, aztán így szólott:

— Hanem tudod mit? Ha ügyetlen vagy, hát én majd segítsek neked, hogy mihamarabb szert tégy valami jó és egyszerű kis léányra... Egy jó, okos kis léányra, aki őszintén szeretni fog s akivel vasárnap délután a Boisa kirándulhatsz...

Liane e szavak után megitta a teáját, rágyújtott egy cigarettára, aztán tréfásan megrugott a lábacsakájával.

Érrol tehát nem beszéljünk többet. Hanem ha kedves akarsz lenni, hát adj kölcsön husz frankot, mert szavamra mondom, hogy két son az összes vagyonom... Holnap este azonban lesz megint egy frankom s akkor becsületesen meg fogom fizetni a tartozásomat.

A 6-os szám

Egy éjjel — farsang idején történt — fiatal pár lépett a helyiségbe; a férfi gyönyörű városi bundát viselt, a hölgy pedig olyan prémet, mely testvérek között megért öt-hatezer frankot. Nem igen tűntek volna föl, deaz ur, miután egy pillanatig körül nézett, magyarul szolt a kiserónőjéhez:

— Menjünk föl az emeletre, — mondta neki. A 6-os számú külön-szoba valamennyi közt a legkényelmesebb.

(Folyt. köv.)



WILLY STIEBERSKY

Palugyay pezsgő

Budapest
VI., Eötvös-utca 30
Távbeszélő 51-27.

Központ:
Pozsony
„Chateau Palugyay”
Távbeszélő 11.

Wien
I., Wollzeile 32
Távbeszélő 1529.

A szerkesztő postája

J. M. Ujvádek. A boros hordóit ne adja el, ne üljön fel az ügynököknek. Bor lesz az idén bőven, csak legyen hordója. Megváltoztak az idők, az íg. olcsón borhoz jutni, akinek elég hordója lesz. Ne féljen, a katonaság szükségletén kívül marad elég bor a vendéglősök részére. Az árákról még ez ideig nem vagyunk tájékozódva, amint értesülünk, az óriási hordóhiány miatt a termelők már most fűhöz-fához kapkodnak, sőt egy új jelszavuk is van: hordóért börtön adunk!

Többeknek, 1917. szeptemberben kezdődő új sörkampány kvótáit még a sörgyárak sem tudják, azt sem tudják a sörgyárak: vajon egyáltalában lesz-e módjuk sört főzni. Az idei árpatermes, sajnos, nem kielégítő, továbbá szentik nincsen. A sörgyártás sorsa a kormány kezében van. Reméljük, hogy a kormány végre befogja látni, hogy a sör fontos tápláló és közszükségleti cikk.

K. János, Alsó-Kubán. A főzelékben általános a hiány. Kecskeméten az ün. által írt nevű gyümölcs- és főzelék szállító az üzletét nem folytatja, mert a mozgósítás óta bevonult. Erdeklődni fogunk egy másik cím iránt, azonban kevés reményünk van arra, hogy az a bizonyos tud-e szállítani.

Vendéglős-né, Kiszajzállás. A bírág 40 koronára le lett szállítva. Az iratok már e hó 3-án el mentek az illető hatósághoz.

F. K. borkereskedő Késmárk. B. levelet megkaptuk, bár csak előfizetőink ügyeit intézzük el, ez alkalomkor kivételt tettünk. Felsőngalli leányokat vendéglősök részére Schléssinger József cég, Budapest, IV. Semmelweis-utca 19. sz. közvetíti. Levél ment.

Sch. Trencséntelep. B. sorait megkaptuk. A kívánt ásványviz után elártunk és a következőket tudtuk meg: a víz neve nem Brünni hanem „Girini”, valami cseh tulajdonos, most a háboruban akarja boldogítani a magyar vendéglősöket az ő nagyon is „Girini” vízzel. Azt is megtudtuk, hogy az egész manőver a magyar vendéglősök és a nagyközönség által kedvelt „Mattoni” víz ellen irányult. Megírófoltunk annak a tisztelt „Girini” urnak, hogy ez a manőver a háls magyar közönségnek nem fog sikerülni. Maradjon csak a régi cégénél, ilyen új összeköttetés rendszeren hiáládatlan.

Vasuti vendéglős előfizetőink

ABOS
ARAD
BAJA
BALATONSZENTGYÖRGY
BRASSÓ I. és II. oszt. étterem
B.-SZENTLŐRINCZ
BICSKE
BUDAPEST-FERENCVÁROS
BUZIÁSFÜRDŐ
CSUCA
DÉS
EŠZÉK (Osjék)
ÉRSEKUVÁR
FOGARAS
FÜZESABONY
GYÉKENYES
GYŐR
HATVAN
HEGYESHALOM
KASSA
KECSKEMÉT
KIRÁLYHÁZA
KISKÖRÖS
KISÚJSZALLÁS
KIS-KAPUS
KOLOZSVÁR
KOMÁROM
KÜKÜLLŐSZÖG
LEGENYE-ALSÓMIHALYI
LŐCSE
LIPÓTVÁR
MAKÓ
MARGITFALVA
MAROSVÁSARHELY
MAROSLUDAS
MEZŐLABORCZ
MEZŐHEGYES
MISKOLCZ
NAGYKÁROLY
NAGYSZEBEN
NYIREGYPÁZA
PÁRKÁNY-NANA
PELSŐCZ
POZSONY
PÜSPÖKLADÁNY
RÓZSAHEGY
SÁRBOGÁRD
SÁRVÁR
SÁTORALJAUJHELY
SOPRON
SÜMEG
SZABADKA
SZEDED

SZEDED-RÓKUS
SZERENCÉS
SZOLNOK
SZÖREG
TEMESVÁR
UJ-DOMOBOVÁR
UNGVÁR
VALKÁNY
VILLÁNY
ZENTA
ZOMBOR
ZSIBÓ
ZSOLNA

Nyilt-tér

IPARSÓ

fagylalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég-százára, valamint hűtőszekrényekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdésküldésekre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Söjvedékek Vezérnyöksége

Iparosoztató:

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

Azonnal eladó!

Kecskeméten 47 év óta
fennálló jó hírű

VENDÉGLŐ

három utcára terjedő
501-25 D-öt telken épült

HÁZ

20.000 K-val átvehető

Értekezni lehet a tulajdonossal

Őzv. Olajos Károlyné

Kecskemét, Burga-utca 2. sz.

Felolós szerkesztő és kiadó:

Böhm Ármin.

Kolzer
DIVATHÁZA

**Állandó
occasio!**

Eladás a souterrainban
BUDAPEST, IV.
KOSSUTH-LAJOS-U. 9