



Az 1900. évi párisi világkiállításon  
collective a legnagyobb eredmél  
kitüntétést nyert. Fennáll 1854 óta



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



# Első Magyar Részvény Serfőződe

Központi iroda: Budapest - Kőbánya, X, Külső Jászberényi-ut 9/11. Telefon József 56-36  
Városi iroda: VIII, Esterházy-utca 6. Telefonszám József 4-29

A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőződe évi gyártási

képessége **1,000.000** hektoliter

## Ajánlja:

Ászok (világos és sötét)  
Király (világos)  
Márciusi (világos)  
Márciusi (sötét, bajor mód)  
Udvari (világos, pilseni mód)  
Kétszeres márciusi (világos és sötét)  
Bak és a

**Tavaszi részvény-sört**  
Saját töltésű palacksörök  
Palacksörösztály telefon-  
száma: József 56-37

## Sörmegrendelés Budapestre:

VIII., Esterházy-utca 6. szám alatti hűtő-  
házból Telefon 4-29  
Angyalföldi jégveremből: Lehel-utca 34.  
Telefon 115-85  
Budai jégveremből: I., Krisztina-körút 107-109  
Telefon 43-40

## Sörmegrendelés vidékre:

Központja, iroda: Külső Jászberényi-ut 9/11  
Telefon József 56-36, 56-38, 135-99  
Erzsébetfalvai sörraktár: Határ-utca 6.  
Telefon József 30-36  
Kispesti sörraktár: Wekerle-utca 3. szám  
Telefon József 30-38  
Ujpesti főraktár: Váci-ut 8 Telefon 54-70

Az ország minden nagyobb vidéki városá-  
ban sörraktárosok által vagyunk képviselve





# Szt. István

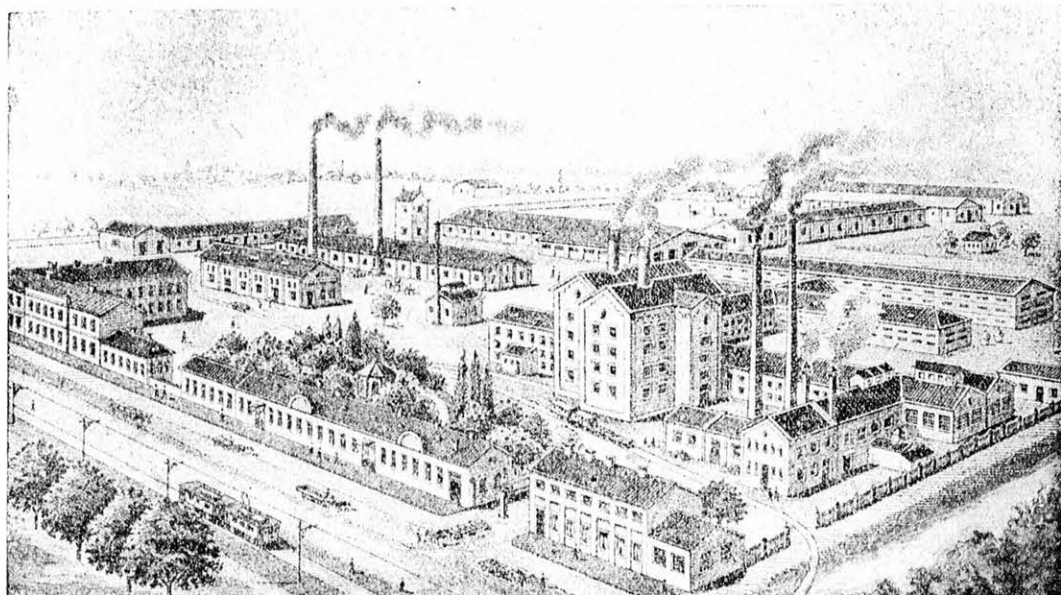


Alapítási év 1868

# TEMESVÁRI

## POLGÁRI SÖRFŐZDE R. T.

### TEMESVÁROTT

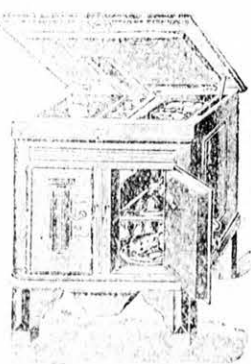


✿ Különlegesség: Dupla maláta CORVINSÖR ✿

# CÍFKA JÓZSEF

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

Budapest, V.,  
Vilmos császár-ut 48



Árjegyzék ingyen.

A Borászati és pincegazdászati kiállításon aranyéremmel lett kitüntetve!

## Hennefeld-féle jégszekrények és sörkimérőkészülékek

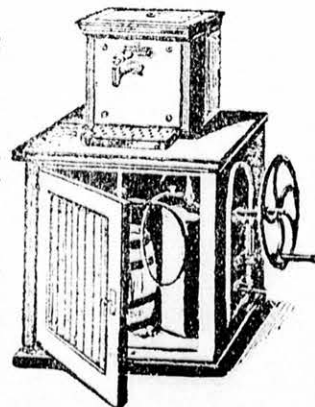
szénsavval vagy légnnyomással. Jelentékeny jégmegtakarítás!

A m. kir. szabalm.

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

Telefon 114-29.

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





# VENDEGLŐS: UJSÁG



MAGYARORSZAGI VENDEGLŐSÖK  
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 8 KOR.



## Uj étel-tarifát a vasuti vendéglőknek!

Nyilt levél Szterényi József v. b. t. t. kereskedelmi miniszter Urhoz



Amik a tudatában, hogy Kegyelmes-ségedet nap-nap után valósággal ostrom alá fogják az ügyes-bajos dolgaikat felpanaszló ipari és kereskedelmi küldöttségek, melyek ama biztos reménnyel mennek kihallgatásra, hogy bajaik ellen a Kegyelmes ur szociális jóindulata és agilitása gyors orvoslást nyújt, ezzel a ténnyel számolva, meg akarjuk kimélni Kegyelmességedet attól, hogy eggyel több deputáció kösse le közhasznú tevékenységben annyira elfoglalt idejét. Ez az ok készlet bennünket arra, hogy a küldöttség helyett a nyilt levél formájában terjesszük elő a vasuti vendéglősök súlyos existenciális bajait, ama méltánytalanságokat, melyek e fontos iparág vállait az összeroskadásig görnyeszítik.

Amint a Kegyelmességednél küldöttségben járó iparágak és kereskedelmi testületek sem távoznak a miniszteri szobából üres kézzel, hanem olyan ígérettel, melynek beváltását biztosítja a Kegyelmes ur nemes gondoskodása, úgy meg vagyunk győződve róla mi is, hogy a magyar vasuti vendéglősöknek a jövőben nem lesz okuk existenciájuk romlása miatt panaszkodni.

Ezek után engedje meg Kegyelmes urunk, hogy részletesen kiterjeszkedjünk azokra a mizériákra, melyek e nyilt levél írására késztetnek bennünket.

A vasuti vendéglősök existenciális bajainak, mint annyi más bajnak, főforrása az élelmiszerek óriási megrágulása. De ez csak a közvetett forrás, a bajok közvetlen kútfője az a meglepően méltánytalan, igazságtalan és szinte érthetetlen aránytalanság, mely a beszerzési árak és a vasuti vendéglők számára az igazgatóságoktól megszabott ételárak között van. A vasuti igazgatóságok, mintha az operetthős Rip van Winkle álmát aludták volna, már békeidőben élőknek képzelik magukat, a béke olyan korszakát álmodják, melyben visszatértek a régi beszerzési árak. Valahogyan így kell lennie a dolognak, mert különben rejtélyesen érthetetlen, hogy minimális méltányosság mellett, hogyan állapíthatnak meg a vasuti vendéglők számára oly ételtarifákat, hogy azok mellett a vendéglősnek tönkre kelljen mennie. Hogy Kegyelmes urunk előtt kézenfekvővé tegyük állításainkat, nem maradunk az általánosításnál, hanem egy-két beszédes tétellel illusztráljuk, milyen jogos elkeseredés bölcsőjében ringott ez a nyilt levél.

Tehát Egy sertéskaraj árát 3 koronában állapították meg, ebből azonban 25% kedvezményt köteles adni a vendéglős, tehát ez a 3 koronás ár valójában csak 2 korona 25 fillér. De vannak erősebb példánk is. Egy ugynevezett „rezi“-ebédet, mely áll levesből, sültből, főzelékből és tésztából, 3 koronáért köteles adni a vasuti vendéglős, sültből (körítéssel) álló vacsorát pedig 2 koronáért. Még en-

nél is kiáltóbb példa az abbonement-kényszer. Első osztályu reggelit, ebédet, vacsorát havi 90 koronában, harmad osztályu reggelit, ebédet, vacsorát havi 65 koronában szabtak meg az igazgatóságok.

Egy üveg sör beszerzési ára 1 korona 20 fillér, — az igazgatóság 1 korona 10 fillérben szabta meg az árát és ebből is 25 százalék kedvezmény illeti meg a vasuti személyzetet. Minél több palack sört ad el tehát a vasuti vendéglős, annál több a vesztesége.

Már most kérdezzük szeretettel, 1900-at, avagy 1918-at irunk-e ma, a béke idejében élünk-e, avagy egy negyedik éve tartó világfelfordulás kellos közepén. Igazán nem tudjuk, valóban zavarban vagyunk a vasuti igazgatóságok által megszabott ételárak láttára. Azok a jó urak, akik ezeket az árakat megteremtették, alaposan megérdemelnék, hogy a magukszabta árak mellett legalább egy félesztendeig vasuti vendéglők bérlői legyenek. Így azután ráeszmélnének arra, hogy az elmélet és a praxis között van egy csekélyke különbség és ez a különbség éppen elegendő arra, hogy tönkretegyen egy egész iparágat.

Meg vagyunk győződve róla, hogy Kegyelmességedet az a pár adat, melyet itt felsoroltunk, eléggé informálta a vasuti vendéglősök panaszainak jogosságáról és arról, hogy ezen változtatni kell. Kérjük tehát Kegyelmes urunkat, méltóztassék mielőbb revízió alá venni a vasutigazgatóságok

ármegállapító rendelkezéseit és kiküszöbölni azokból a lehetetlenül alacsonyra szabott tételeket.

Ezt az alkalmat, amikor a vasuti vendéglősök nevében az ételtarifa abszurd méltánytalansága ellen panaszt emelünk és orvoslást kérünk, egyben felhasználjuk a vasuti vendéglősök egy másik régi bajának felémítésére is azzal a kérelemmel, méltóztassék e téren is radikális intézkedéssel javítani a helyzetet. Ez a panaszunk pedig a vasuti vendéglősök pályázatára vonatkozik. E pályázatokba minden körülmények között felveendő az a pont, hogy a vasuti vendéglőre csakis szakember pályázhat. A legfontosabb kívánság e tárgyban még az is, hogy a vasuti vendéglősök pályázatai ne csak a hivatalos lapban, hanem a szaksajtóban is publikáltassanak.

Kegyelmességedet a gyors cselekvés emberének ismerjük és jól tudjuk, hogy Kegyelmes urunk elvi ellessége a halogatás rendszerének, mely közéletünkben már annyi bajnak volt okozója. Egy izben szerencsénk volt előszóval hallani Kegyelmességedtől, hogy „amit a multban jól csináltam, azért mindig támadás ért”. Az idők megváltoztak. Kegyelmességed a magyar ipar és kereskedelem minden tényezőjének őszinte öröme abban a pozícióban van, amelyre rátermettebb embert ma keresve sem találhatnak. Az alattomos támadásokat immár leszerelte Kegyelmes urunk energiája és ebben az erélyességben bizakodnak ma a vasuti vendéglősök is, amikor bajaik orvoslását kérik ama biztos meggyőződéssel, hogy azok gyors kiküszöbölését Kegyelmességed jóindulata garantálja.

## 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 Ujság  
kiadóhivatala.

# Vendéglős-ipar

## Jönnek az étkező jegyek



Az anyagbeszerzés leküzdhetetlen mizériái között vergődő vendéglősipar immár az existenciális végromlás küszöbén, hosszú és meddő reménykedés után egy jobb jövőben, kapott valamit. A közéletmezés hivatalos vezérei végre letértek az ígéretek mesgyéjéről és meg akarják prezentálni a magyar vendéglőket — az étkezőjegyekkel.

Köszönjük szépen, ez tehát a többször ígért segítség, ez az a kiút, amely a vendéglősöket és koreszmárosokat hozzájuttatja ahhoz a tisztos boldoguláshoz, mely egy becsületes, dolgozó és fontos közéletmező szerepet betöltő iparágat joggal megillet.

A hivatalos körök véleménye szerint tehát nem arra van szüksége a vendéglőknek, hogy maximális áron élelmiszerekhez jussanak, nem arra, hogy a jelenlegi beszerzési viszonyok között vállalkra elviselhetetlen terheket rozó menürendszerrel megszabadítsák őket, amikor ez a menürendszer a közéletmezésen sem javít, haszna tehát semmi sincsen, nem erre van szüksége a háboru negyedik évét sinylő vendéglős-iparnak, hanem, amint az most megállapított, étkezőjegyre. Szóval, a bürokrácia öfensége ugy segít a vendéglősökön, hogy halálra boldogítja őket. Hát hiszen ez is megoldási mód. A jó annak nem képesek nézni a vendéglősipar szenvedéseit, jó szívük parancsára hallgatva, főbekólintják tehát a szenvedőt.

De hagyjuk e keserü tréfálkozást és foglalkozzunk a menürendszerrel, hogy azután szemébe nézzünk az étkezőjegyek szisztémájának.

A menürendszerrel már több izben megirtuk, hogy nemesak, hogy nem életképes, hanem a mai beszerzési árak mellett egyenesen ráfizetnek a vendéglősök. Amikor a vendéglőkre ráparancsolták a menürendszert, a főváros kötelezte magát, hogy valamennyi vendéglőst ellátja maximális áron a szükséges élelmicikkel és

egyéb anyaggal. Az ígéretek azonban ígéretek maradtak. A vendéglősök mindössze tíz vagon zsirt kaptak, ez a zsir azonban olyan avas és bűzös volt, hogy semmire nem volt használható. Azaz, valamire mégis. A vendéglősök ugyanis a Ritzben bankettet rendeztek és e bankett egyetlen meghívott vendége, Nagy Ferenc, a közéletmezési miniszterium államtitkára volt. A romlott zsirból készített menüt szervirozták fel neki, hogy személyes meggyőződést szerezzen arról, hogyan gondoskodik a főváros a vendéglők anyagbeszerzésének megkönnyítéséről, amelyet oly fennen vállaltak. Hogy így történt-e szóról-szóra a nevezetes bankett, nem tudjuk, de határozott formában jelentette ezt egy estilap.

Tudott tény, hogy a főváros gondoskodásának szerepét később a Közéletmezési Hivatal vette át. Ő vállalta, hogy a vendéglősök beszerzési csoportját ellátja a szükséges élelmiszerezanyaggal. Ez az akció is megfeneklett. Hogy mennyire kudarcot vallott, annak illusztrálására álljanak itt a következő adatok. A vendéglős ipartársulat kimutatása szerint a budapesti vendéglők évi szükséglete a következő:

1,690.790 kg. liszt, 606.138 kg. cukor, 3,424.124 kg. burgonya, 583.281 kg. zsir, 145.897 kg. szalonna, 126.117 kg. vaj, 129.341 kg. sajt, 494.265 kg. bab, 277.454 kg. borsó, 195.155 kg. lenese, 79.341 kg. köles, 71.193 kg. szilva és 63.109 kg. kávé.

Ezekkel a szükségletekkel szemben a vendéglősök október hó vége óta a hatóságoktól kaptak 60 métermázsú sajtot, 25 vagon káposztát, 4 vagon diót, 2 vagon zsirt, másfél vagon zöldséget, 1 vagon vegyes lekvárt, ezer kiló dzsemet, ezer kiló befőttet, egy vagon málnaszörpöt, két vagon savanyított káposztát stb.-it, szóval a szükséglet minimumát sem fedező kvantumokat.

Igy fest a menürendszer háttere. A vendéglős a hatóságtól magára hagyatva a maximális áron felül kénytelen beszerezni a szükségleteit és ezekből a méregdrága áron vett cikkekből köteles olcsó menüt adni. És ilyen körülmények között az árvizsgáló bizottság étkező-jegyet tervez, újabb terheket akar akasztani a vendéglősipar vállaira és amellet nem gondol arra, hogy az étkező-



jegyek a közönségre is csak újabb mizériákat hoznak. Az étkező-jegy kiadásakor ugyanis minden ételmisszerjegyet bevonnak az illetőtől. Gondolt-e az árvizsgáló bizottság arra, hogy az étkezőjegy tulajdonosa mit csinál, ha tegyük fel, otthon akar, vagy otthon kell reggeliznie. Honnan vesz egy kis teát, egy kis vaját, cukrot, amikor minden jegyét bevonták. Az étkezőjegy tehát nem segít a fogyasztókon és nem szánja azt az áldatlan állapotot sem, hogy a vendéglős a rákényszerített menüre lassankint ráfizeti az existenciáját.

Kérdjük tehát: mire lesz jó, kinek kell az étkezőjegy. Vessék fel e kérdést a tervező urak is és ébredjenek jobb belátásra.

## A·sör

### Bécsnek sem kell az osztrák sör



„Zeit” című bécsi lap írja: Még nincs is olyan távol az az idő, amikor valósággal szerencseszámba ment, ha a szomjas polgár egy korsó sörhöz jutott, ha még olyan hig is volt ez a sör. A szegény sörivők a legravaszabb trükköket és módokat eszelték ki, csak hogy biztosítsák maguknak a megszokott kéthárom korsót. Egy helyett mindjárt három vendéglőt neveztek ki törzskoreszmájukká, sőt házról-házra is elvándoroltak, hogy így kiigyák a napi átlagot. A vendéglőkben asztaltól-asztalhoz vándoroltak, hogy így tévesszék meg a pincért és így tüntessék föl magukat új vendégnek. Csupa gyöngédségből karon csipték a pincérleányt, megduplázták a borraivaót és titkos jutalmakat osztogattak. A csaposlegényt szivarral vesztegették meg. Jaj volt annak, aki nem volt törzsvendég, az ilyen szerencsétlen még színét sem látta a sörnek. A vendéglők ablakaiban rémes sorok hirdették, hogy

*Utcán át nincs kimérés.*

És ma? Ma az ember alig hisz a szemének. Alig van Bécsben vendéglő, amelynek minden ablaka nem hirdetné:

*Ma korlátlan sörkimérés!*

Vagy

*Sör az utcán át egész napon!*

Csoda történt? Többet gyártanak a sörfőzdék, mint azelőtt? Vagy talán hadbavonult minden ősi sörivő? — Egyikről sincs szó! Annak a kormányrendeletnek nyilatkozik meg a hatása, amely a sör szeszfokát még alacsonyabbra szabta. Ma már olyan hig a higsör, hogy a szomjusággal csak kacérkodott. Ma elég sör van Bécsben, de nincs elég sörivő, elég elszánt ember, aki a higsör élvezetére vágyne.

## Élelmiszerekről

### A zöldség, főzelék és gyümölcs legmagasabb ára 1918. évi március hó 15-től 31-éig

Budapest Székesfőváros tanácsa 35.857/1918—VIII. számú rendelete:

A tanács a Zöldség-, Főzelék- és Gyümölcsforgalmi Intéző-bizottság által a zöldségre, főzelékre és gyümölcsre nézve megállapított legmagasabb árakat a következőkben teszi közhirrre:

A Zöldség-, Főzelék- és Gyümölcsforgalmi Intéző-bizottság részéről a m. kir. miniszteriumnak a zöldség, főzelék és gyümölcs forgalombahozatala tárgyában 1917. évi július hó 5-én kiadott 2400/1917. M. E., valamint a 4207/1915. M. E. sz. rendelete alapján a Közélelmezési Hivatal vezető m. kir. miniszternek jóváhagyásával a következők hirdettetnek ki, hogy a labodáért 1918. évi március hó 15-étől bezárólag 31-éig, illetőleg további rendelkezésig a következő legmagasabb árak állapíttatnak meg, azzal a megjegyzéssel, hogy az alanti termelői árak akár a termelőnél, akár a piacon vagy kereskedőnél — a nagykereskedelmi forgalomban pedig a nagykereskedő raktárában — mindig a helyi kialakult szokások szerint átvéve értendők. A szállítási igazolványok kiállításakor fizetendő jutalék a nagykereskedelmi árakba van beszámítva

**100 kg. laboda ára a termelőnél 90 K**  
**100 kg. laboda ára a nagyk.-nél 140 K**  
**1 kg. laboda ára a kisk.-nél 1.70 K**

Ha a termelő a kiskereskedőnek ad el, a nagykereskedői árakat igé-

nyelheti, feltéve, hogy a nagykereskedő, illetve a kiskereskedő kötelezettségeit teljesítette; azonban a helyi hatóság — a fent meghatározott maximális árak keretén belül — megállapíthatja azokat az árakat, melyeket a termelő a helyi piacon való elárúsítás esetén követelhet, továbbá amelyeket a helyi fogyasztókat kiszolgáló kiskereskedő a fogyasztónak felszámíthat. A termelő telepén akár nagyban, akár kicsinyben való árusítás esetén, kizárólag a termelői árak számíthatók fei.

Az elárúsítók köteleztetnek, hogy az elárúsító helyeken eladásra kerülő termények maximális kiskereskedői árait feltűnően és a vevő által hozzáférhető módon függesszék ki.

....

Tojás. Nagybani bevásárlásnál, a közlelmezési miniszter által, március 16-áig megállapított árak, ládánként (1440 drb) csomagolva, ládával együtt, helyt, bevásárlási állomáson átvéve a következők: Eredeti áru 610 K. osztályozott és lámpázott áru új és száraz fagyapotha és friss szalmába csomagolva 650 K. Ezek az árak kizárólag friss árura vonatkoznak.



## A·bor

**A dalmát borkereskedelem válsága.** Dalmát lapjelentések szerint a borkereskedelem válságos helyzetbe került Dalmáciában, mert nincs vevő a borra. A lapok felhívják a kormányt, hogy könnyítse meg a borkivítelt, mert különben tönkremenek a bortermelők és a kereskedők.

**A szőlősgazdák és a bortermelő adó végrehajtása.** A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete a bortermelő adó végrehajtási rendeletének módosítását kérte a pénzügyminisztertől. A szőlősgazdáknak elsősorban az a kifogásuk, hogy a rendeletből nem tudnak tájékozódni arról, hogy az adó mikor fizetendő. Hiánya a végrehajtási rendeletnek az is, hogy a lábon és törkölyön eladott tismést illetően nem határozták meg, hogy ebben az esetben ki fizeti az adót. A vizsgálatok megtartásának tudósítási határidejét sem állapították meg, pedig azt is határhoz kellene kötni. Kétség marad

fenn abban a tekintetben is, hogy bélyegmentesek, avagy bélyegkötelesek-e az adó visszafizetése tárgyában benyújtott folyamodványok. A fölterjesztés még több sérelem felsorolása után a végrehajtási rendelet alapos revízióját kéri a gazdák bevonásával.

## Husnemüekről

**Nyul.** Windisch-Graetz Lajos herceg közlélmézési miniszter utasítására az Országos Vadforgalmi Iroda 25,000 darab fagyasztott nyulat bocsátott a székesfőváros közönsége és 10,000 nyulat a magyar vasutasok rendelkezésére, (hol maradtak a vendéglősök.)

**Vadhus.** A bécsi hatóságok magyar vadhusra a következő maximális árakat állapították meg: Három kilogrammnál nagyobb nyul, bőr nélkül 21.50 K, nyulpecsenye 16.50 K, nyulaprólék 5 K, nyulhátulja 9 K, nyulcomb 8 K, özcomb kilogrammonként, comb és hátulja 21 K, nyak és mell 7 K, fécánkakas darabonként 19 K, fécántyuk 16 K, fogoly darabonként 8 K, szarvas- és vaddisznóhus combja és hátulja kilogrammonként 17.50 K, nyak és mell 9.50 K.

**Sertések felajánlása.** Az Országos Sertésforgalmi Iroda a közlélmézési miniszter fölhatalmazásával fölhívja azokat az állattartókat, akik páronként legalább 100 kg. súlyu sovány sertéssel rendelkeznek, hogy sertésállományukat az iroda II. főosztályának (Budapest, V., Sas-u. 27.) a maximális áron felül kilogrammonként egy korona prémium mellett saját érdekükben önként ajánlják fel, mert ennek elmulasztása esetén sovány sertésállományukat rekvirálják. A sertések után az egy koronás prémiumot csak akkor fizetik ki, ha azok bejelentése legkésőbb április 30-ig megtörténik. A husz darabon aluli tételeket nem keli bejelenteni.

**Vásárló igazolvány az állatiorgalomban.** A földmivélésügyi miniszter újabb rendeletet adott ki az állatforgalom korlátozása céljából. E hónap 15-étől fogva élő szarvasmarhát, beleértve bivalyt és borjut, továbbá juhot és bárányt vásárolni csak vá-

sárló-igazolvánnyal szabad. A földmivélésügyi miniszter a vásárló-igazolvány kötelezettsége alól kivételeket állapíthat meg. A vásárló-igazolványokat a vásárolni szándékolt állatok rendeltetési helyére illetékes elsőfoku állategészségügyi hatóság állítja ki. De a földmivélésügyi miniszter az igazolványok kiállítására az elsőfoku állategészségügyi hatóságokon kívül más hatóságokat vagy hatósági szerveket is fölhatalmazhat. Az igazolvány vagy az annak kiszolgáltatására irányuló kérvénybélyeg és illetékmentes kiállításért díj nem jár.

**Temesvári nagyvágó és husfeldolgozó rt.** cég alatt a Temesi agrár-takarékpénztár rt. támogatásával új sertésvágó- és feldolgozó-vállalat alakult Temesvárott. Az alaptőke 250,000 K. Az igazgatóság tagjai: Geml József polgármester (elnök), Lindner Ármin városi tanácsnok (al-elnök), Csorba Gábor, a Máv. temesvári üzletvezetője, Beck Ferenc vágóhidj igazgató, Csermák Ferenc, Kiszling Vilmos, Novák József, Steig-über István, Leimdörfer Lipót háztulajdonos, Balla Hugó, a Temesi agrár takarékpénztár ügyvezető igazgatója és Schmeer Adolf, a Temesi agrár takarékpénztár igazgatóhelyettese. A felügyelő-bizottság tagjai lettek: Szilárd Emil városi főmérnök (elnök), dr. Bárvig Ödön ügyvéd (ügyész) és Auscher Viktor, a Temesi agrár takarékpénztár cég-vezetője.

## Italmérési-ügyek

**A szeszes italok kereskedelmének pangása.** A szeszes italok forgalmának korlátozásáról és lefoglalásáról szóló rendelet következtében szeszes italok gyártása és a velük való kereskedelem teljesen pang. A szeszeskereskedelemben eddigelé is a legnagyobb visszaélések voltak és jelenleg sem lehet éppen a hiányos és rosszul megkonstruált rendelkezések miatt szeszes italhoz jutni. A szeszes italok kereskedelme legnagyobb részt illetéktelen kezekbe jutott és így ebből nem csupán a legitim kereskedelemnek, hanem a fogyasztásnak is igen nagy kára van. A likörgyárok most újból memorandummal fordulnak a kormányhoz,

melyben a sérelmeket feltárják és megfelelő szeszkontingens kiutalását kérik.

**A szeszes italok ára Ausztriában.** Az osztrák közlélmézési hivatal az 1917. február 1-iki rendelet értelmében elrendelte, hogy a Magyarországból, Boszniából és Hercegovinából Ausztriába bevitt égetett szeszes italokért, amennyiben ezekre vonatkozóan Ausztriában a maximális árak nincsenek megállapítva, átvételük esetén a következő árak fizetendők: Konyakért és hasonló borpárlatokért 5000 K, szilvapálinkáért és más hasonló szeszes italokért 3800 K, likőrökért 3500 K. Ezek az árak 10,000 literenként értendők. E szerint egy liter 40 százalékos konyakért 20 K, egy liter 40 százalékos szilvóriumért 15.20 K és egy liter 30 százalékos likőrért 10.50 K jár.



**Boldog husvéti ünnepeket kívánunk lapunk előfizetőinek, hirdetőinek és barátainknak.**

**Frenreisz István az új Gellértfürdő szállodájának igazgatója.** Megirtuk annak idején, sőt állást is foglaltunk amellet, hogy a Gellért fürdő éttermét ne kávésnak, hanem szakembernek juttassa a főváros. Berczel tanácsnok igen helyesen intézte el a Gellértfürdő vendéglőjének sorsát a mennyiben szakembernek, Frenreisz István elismert híru fővárosi vendéglősnek jutatta a bérletet. A mint értesülünk a szálloda igazgatói állást is Frenreisz Istvánra bizta. Bizonyos körök Berczel tanácsnok bölcs intézkedését kritikátárgyává tették, ennek kapcsán felmerült kritikára Berczel Jenő dr. tanácsnok a következő nyilatkozatot tette: Az egész világon úgy van, hogy a szálloda és a vendéglő egy kézben van. Egyébként a mi esetünkben szinte képtelenség is lett volna másként megoldani a dolgot, mert a szálloda és a vendéglő között való torzsalkodást, ha ez a két intézmény külön kézben van, állandónak kellett volna tekinteni. Akár mással se foglalkoztunk volna, csak a szálloda és vendéglő közt való igazságosztással. Frenreisz urat különben kitünő szakembernek ismerik, aki Angliában és Franciaországban



igen előkelő szállodákban működött és egy ideig a budapesti Bristol-szállónak is volt üzletvezetője. Kettős szerepe már csak azért sem keltethet aggodalmat, mert az ügyosztály a legmesszebbmenő ellenőrzést fogja gyakorolni. Végül pedig pénzügyileg is ez volt a legjobb megoldás, mert amíg valamirevaló szakembernek 50—60,000 koronát kellett volna fizetnünk, addig Frenreisz, tekintettel arra, hogy a vendéglőnek is bérlője, 10,000 koronáért vállalta a szálloda igazgatását. Mi a magunk részéről örömmel üdvözljük Berczel tanácsnoknak intézkedését és megvagyunk győződve arról, hogy Frenreisz István kiváló szakember ezen a téren is meg fogja állni helyét.

**A közéleti államtitkár kitüntetése.** Dr. Nagy Ferenc közéleti államtitkár, Ó Felsége, — mint ahogy a királyi kézirat hangsúlyozza — kiváló és eredményes működése elismeréséül az I. osztályú polgári hadi érdemkeresztel kitüntette. A királyi kézirat a következőképp hangzik:

Személyem körül magyar miniszterem előterjesztésére dr. Nagy Ferenc államtitkárnak az Országos Közéleti Hivatalban kifejtett kiváló és eredményes működése elismeréséül az I. osztályú polgári hadi érdemkeresztet adományozom.

Udvari vonat, 1918. évi február hó 23.

Károly s. k.

Gróf Zichy Aladár s. k.

Nagy örömmel fogadjuk a közéleti államtitkár magas kitüntetését s ebben a vendéglős és kocsmáros ipar osztozik, mindazok akik ismerik dr. Nagy Ferencnek az egész ország közéleti érdekében kifejtett nagyszerű munkásságát.

**Ásványvízforrást a vendéglősöknek!** A vendéglősök beszerző csoportja részvénytársaságnak figyelmébe ajánlják, hogy igyekezzenek megszerezni valamely magyar ásványvízforrást és ily módon küszöböljék ki a szénsavval telített vizeket, melyek már annyi bajt és kellemetlenséget okoztak a vendéglősöknek.

**A Zöldségközpont új igazgatója.** A Zöldségközpont intéző bizottsága Rácz Kornélt, a Közéleti Hivatal intézőjét, volt miskolci terménykereskedőt a Zöldségközpont igazgatójává nevezte ki. Rácz Kornél a Zöldségközpont adminisztratív vezetését végzi, a vezérigazgatói ha-

táskör azonban ezentúl is Kálmán Jenő Ákos kezében marad.

**Rekvirálják a hagymát Makón.** A közéleti miniszter távirati uton intézkedett, hogy külön miniszteri biztos ellenőrzése mellett 300 katonából álló karhatalom igénybevételével rekvirálják Makó város területén a főlegleges hagymakészleteket.

**Megkezdik a zsír rekvirálását.** A kormány által régebben kiadott rendelet alapján a zsír rekvirálását megkezdik. Az eljárást az Országos Sertésforgalmi Iroda fogantatja. Békésmegyében a katonai rekvirálások elkerülése céljából megállapodás jött létre, hogy a kívánt szalonna- és zsírmennyiséget önkéntes felajánlások útján teremtik elő.

**Üvegabrosz a német vendéglőkben.** Németországban szigorú feltételű rendelet tiltja, hogy a vendéglők szőtt anyagból, vagy papírból való asztalkendőt használjanak. Ez a tilalom teremtette meg az üveg asztalkendőpótlót. Hogy a fehér abrosszal terített asztal látszata megóvassék, asztal lapját mielőtt az üveglapot rászerezelnék, fehérre lehet lakkozni. Előkelőbb vendéglőkben ezüstösre színezik az asztalt az üvegabrosz alatt. Ennek az üveg asztalfedőnek megvan az az előnye, hogy tisztítása igen könnyű, meg nem rongálható, ki nem égethető.

**A bajor vendéglősök új beszerző társasága.** Saját tudósítónk jelenti Münchenből: A bajor fővárosban székelő és tizenhét év óta fennálló vendéglősök beszerző társasága legutóbb tartott közgyűlésén elhatározta, hogy kibővíti működése körét és e célból a társaság címét is megváltoztatja. A társaság címe: „Bajorországi vendéglősök, kocsmárosok és szállodások központi bevásárló társasága k. f.” lesz. Ez a beszerző társaság egyébként megvásárolta a München közelében levő „Inntal” ásványvízforrást, melyet még a háború tartama alatt üzembe fog helyezni.

**„Sechsdreiviertel.”** <sup>6</sup>/<sub>4</sub>. Betűvel, számmal leírva egyaránt érthetetlen ez a szó. Pedig a tolnamegyei sváb gazda — ezt egy dunántúli nagybirtokos írja a Pesti Naplónak, — röviden, velősen így jelöli meg egy pár ökör árát. Hogy ez a hat és háromnegyed ugyanannyi ezer forintot je-

lent, azt már tudnia kell a vevőnek. A bonyhádi vásáron nem beszélnek koronákban, még százásokban sem. Ott ezer forint a pénzegység. „Ein Viertel lass'ich nach” — mondja az eladó, amikor nagyon kegyes és engedékeny hangulatban van, de egy negyed ezresnél kisebb pénzről már csak említés sem történik.

**Sorsjáték a bajor vendéglősök felengedélyezésére.** A bajorországi vendéglősök egy sorsjáték engedélyezését kérték a bajor kormánytól, hogy a háborúban kárt szenvedett vendéglősöket és kocsmárosokat támogassák a sorsjáték jövedelméből.

**Román petróleum Németországnak.** Bukaresti jelentés szerint a magyarországi petróleumfinomítók a román petróleumvidékek nyersolajtermelésének 10 százalékát fogják kapni. A többi 90 százalék Németországnak jut majd, amely a szállítás gyorsítása céljából a ploesti—constanzai csővezetékeket más irányba vezettette. Ezenkívül számos új csővezetékét fektettek le magán a petróleumvidéken is, hogy a feldolgozást meggyorsítsák. Amint a tankhajók forgalma a Dunán megkezdődik, a romániai nyersolaj Németország egész ebbeli szükségletét fedezni fogja.

**Szigoru rendszabályok a párisi éttermekben.** Párisban a következő hivatalos rendeletet bocsátották ki a vendéglősökre és éttermekre nézve: Délután 2 óra 30 perc és 6 óra 30 perc között semmiféle szilárd ételt sem szabad felszolgálni. Azokban az éttermekben, a melyekben egy teljes ebéd vagy vacsora ára nem haladja meg a 6 frankot, csak egyféle levest, egyféle előételt és kétféle ételt szabad felszolgálni egyféle csemegével. Vajat csak az ételek elkészítéséhez szabad használni. Tejet reggel 9 óra után semmiféle formában sem szabad felszolgálni, kivéve a vasuti vendéglősöket és az étkező kocsikat, a melyekben egész napon át meg van engedve. Egy-egy étkezéshez legfeljebb 100 gramm kenyeret szabad adni személyenként, ezt azonban kenyérjegy nélkül is. Cukor felszolgálása eváltalán tilos.

**Vendéglő és szálloda átvétel.** A Temesvári Arany-Ökör szálloda és vendéglőt Rosenthál Ignác vendéglős vette át.

# Vasuti-vendéglős

## Szervezzük a vasuti vendéglősök egyesületét



Lapunk múlt számában felhívtuk a vasuti vendéglősöket, hogy érdekeik védelmére tömörüljenek és alkossák meg a vasuti vendéglősök országos egyesületét. Felhívásunkban világos érvekkel mutattuk ki, hogy a szervezetlenség átok egy iparágon és hogy a szervezettség az egyetlen biztos védőpáncél minden baj és mizéria ellen, mely főként a háboruban annyira sújtotta és sanyargatta a magyar vasuti vendéglősöket.

Felszólításunknak, amint azt reméltük is, a legélénkebb visszhangja támadt. Számos levél érkezett hozzánk az ország minden részéből és a levélíró vasuti vendéglősök felhívnak bennünket, hogy mi készítsük elő a szervezkedés előmunkálatait és ők azután szívesen állanak oldalunk mellé. A felszólításnak a magyar vasuti vendéglősök karának érdekében készörömet eleget teszünk és szívesen vállalkozunk arra, hogy a régen kívánatos, sőt parancsolóan szükséges egyesülés útját egyengessük. Eredménytel e vállalkozásunk azonban csak akkor járhat, ha akciónkhoz valamennyi vasuti vendéglős csatlakozik, mert csak is a közös fellépésnek és összetartó munkának lehet meg az a gyümölcse, melyet az egyesülés megteremtésével elérni remélünk. **A csatlakozásnak egyszerű és praktikus módja az, hogy minden vasuti vendéglős levelezőlapon jelentse be nekünk abbeli hajlandóságát és készségét, hogy megakarják teremteni a magyar vasuti vendéglősök országos egyesületét.**

Propagandánk mellett való minden hasznosabb érvelést fölöslegessé tesz az a levél, melyet egy vasuti vendéglős intézett szerkesztőségünk címére és amely írást okulásul és ösztökélés céljából itt közreadunk.

Igen tisztelt szerkesztőség!

Folyó hó elsején megjelent, becses lapjuk, felhív bennünket, vas-

uti vendéglősöket, hogy Országos egyesületet létesítsünk bajaink orvoslására. Nagyon helyes, mert hiszen a jelenlegi állapotok egyenesen tarthatatlanok, ma pl. amikor kénytelen vagyok 1 kg. sovány disznónak elő súlyát 12.50 fillérrel fizetni, a marhahúst pedig melynek 50 százaléka csont, 12 koronával, ugyebár nem lehet 1 adag sertéskarajt 3 (három) koronáért adni, sajnos nálam ennyiben van megállapítva az Igazgatóságtól. És ebből az árból is 25% kedvezményt kell adni a vasutasoknak, sőt még ennél is többet, mert egy ugynevezett „r e z s i” ebéd leves, (sült) főzelékkel és tészta 3 koronában és 1 vacsora, sült-köritéssel 2 koronában van megállapítva. Az abcnement I. osztály 90 korona, III. osztály 65 korona reggeli, ebéd és vacsora!! Ma amikor 1 üveg sörért 1.20 koronát fizetek, ma az Igazgatóság 110 fillért állapít meg egy üveg sörért. Természetesen ebből is 25%-ot kell adni. A vasuti főnökök szigorúan utasítva vannak ennek ellenőrzésére. Ily körülmények között örömmel csatlakozom az Önök felhívásához, hiszen csak is együttes tömörüléssel lehet valamit elérni. Magam részéről bejelentem, hogy az egyesülésnek Önök által felvetett eszméjét helyeslem, célszerűnek tartom és ahhoz csatlakozom, egyuttal tisztelettel kérem soraim közlését.

Tisztelettel

Vasuti vendéglős

Bizunk benne, hogy ugyanaz a szellem fogja vezetni az összes vasuti vendéglősöket, mint amely a levélben megnyilatkozik. A legfőbb ideje, hogy mindannyian belássák a szervezkedésnek nem csak szükségességét, de azt is, hogy az Országos egyesületbe való tömörülésnek mielőbb létre kell jönnie. Felhívjuk tehát az összes vasuti vendéglősöket, hogy gyorsan határozzanak és még gyorsabban közöljék velünk abbeli hajlandóságukat, hogy közös érdekeik és jövőjük oltalmára egyesülhik akarnak.

Múlt számunkban közölt cikkünkben jeleztük, hogy ankétot, eszmecserét indítunk a vasuti vendéglősök körében. Akinek tehát az Országos

egyesületre vonatkozóan praktikus és megoldhatónak vélt eszméje van, az írásban közölje azt velünk, hogy a nyilvánosság előtt megvitathassuk és ha hasznosítható felhasználjuk.

Ismételten kérjük azonban az ország vasuti vendéglősseit, ne ismerjenek halasztást, mert az egyesülés immár elodázást nem tűr, arra mindannyiok jól felfogott érdekében olyan gyors szükség van, mint az étkezőnek a betévé falatra.

## Szakácsművészet

### Levesek

#### Hagymaleves.

Ez a leves kissé erős, tehát csakis egészséges gyomornak való. Két nagy, fehér hagymát apróra megvágunk, másfél liter vízzel főni fel tesszük. Azután só, kevés paprikát, egy marék apróra megvágott petrezselyemzöldjét és 3 levskockát adunk belé, negyedóraig főzzük. Azután kenyérszeleteket megpirítunk, forrón felvágjuk, a levesestálba tesszük, azután vastagon reszelt sajttal meghintjük, végül a forró levest ráöntjük. Ezt a levest paprika nélkül is készíthetjük.

#### Rántott leves zsír nélkül.

Lapos vaslábosban 3 tetézt kanál lisztet szép barnára megpirítunk, természetesen folytonosan keverjük, hogy meg ne égjen. Ezt a megpirított lisztet azután abba a fazékba tesszük, amelyikben a levest főzni akarjuk, 6 személyre 1½ liter hideg vízzel folytonos kavarással közben felöntjük. De vigyáznunk kell, hogy össze ne csomósodjék. Azután egy kávéskanálnyi köménymagot adunk hozzá, ugyanennyi majoránát és 2—3 husleves-kockát, ez egész ½ óráig főni hagyjuk. Ezalatt kenyeret egyforma kockára felvágunk, sütőben szép sárgára megpirítunk, tálalás előtt a tányérokra rakjuk, a forró levest ráöntjük. Ha a leves tulsűrű volna, izlés szerint meleg vízzel fel kell hígítani. Sőt tetszés szerint adunk belé.

### Zsír nélkül, de hussal készült főzelékek

#### Karfiol sonkával.

Szép, egészséges karfiolt megtisztítunk, megmossunk és sós vízben puhára főzzük, de szétfőnie nem szabad. Tűzálló tálba rakjuk, finomra vagdalt sonkát, savanyu tejfölt és három tojás sárgáját elhabarunk és ráöntjük. Zsemlyemorzsával megszórvva szép sárgára megsütjük.



## Aratózás

### A férfi kor és a házasság

Az a régi szülői ellenkezés, mely az ifju legénykort nagykorúság előtt nem tartotta érettnak arra, hogy a házasság rózsaszín jármát vegye a nyakába, ma is olyan gyakran jelentkezik, mint hajdanán. A fiatalok egyesülésének mindig hívei voltunk, sohasem osztottuk azt a balvéleményt, hogy egy huszonháromeves fiatalember nem érett még a házasságra, sőt meggyőződésünk volt és az ma is, hogy fiatal életek friss vonzódásából csak jó születhetik, mindenekelőtt egészséges, életrevaló ivadék, nem úgy, mint sok unott érdek-frigyből, amikor egy fáradt, kissé már dezolált férfi esküszik örök hűséget a párjának, akit nem is a szíve, hanem családi érdek, anyagi szempontok jelöltek ki számára társul egy életen át.

Amit a békeidőkben nem helyeseltünk, azt ma a háboruban, amikor

az ifju férfi-generáció soraiban olyan szomorú hézagok támadtak, amikor a lövészárkok szenvedései, a duplán számító évek máról-holnapra férfivá érlelték az ifjuságot, ma még kevésbé osztjuk. Nem osztjuk először nemzeti szempontból és ellene vagyunk emberj indítóokból.

A nemzeti szempont azt diktálja, hogy nyissunk utat és módot az ifju szívek találkozásának, tegyük szociális úton, a családalapítás anyagi gondjainak megkönnyítésével lehetővé azt, hogy az ifju férfinemzedék tüzhelyet alapíthasson, lerakhassa az alapköveit a családi életnek, amely ugyebár mégis bázisa a nemzeti életnek.

Ha valaha, hát ma diktálja parancsoló szükség, hogy az ország szomorúan megváltozott népesedési statisztikáját megjavítani törekedjék az állam, a családok összességének legfőbb feje.

Az erkölcsi aggályok, miket a szülők táplálnak lányuk olyan házasságával szemben, melyet egy még nem nagykorú fiatalemberrel kötnek, egyenesen nevetségesek. A családi élet a tiszta erkölcsnek éppen talpköve, a családi élet az oltalma-

zója az ifjuságnak az ellen, hogy a szerelmi élet utvesztőiben eltévelyedve az immorális sikkoraiba ne tévelyedjen és ne mételeyezze meg testét-lelkét.

A ma 23 éves ifja nem a régi idők legénye, a mai ifjuság egy négy éve sístergő véres katlanban forrott és alakult át egészen mássá, mint aminő volt a háboru előtt. A ma 23 éves ifja lélekben is teljesen érett a frigykötésre, melyet nem csak a fajegészségtani szempontok, de a nemzeti regeneráció elvei is támogatnak. A szülők tehát, akik régi eszmekör avult légkörében élve tradicionális ellenkezéssel nemet mondanak lányuk ama kérésére, adják őt feleségül egy 23 éves ifjuhoz, mielőtt „nem“-et mondanak, gondoljanak arra, hogy nem csak vétenek a szeretet és megértés ellen, de hazafiatlanság bűnébe is esnek.

A háboru sok mindent megváltoztat, nem csak országok térképét, nemzetek sorsát, de világfelfogásokat is. Hisszük, hogy a háborunak ez a transformáló ereje kiküszöböli azt a maradiságot is, mely a szülők lelkében élt a fiatalok házasságával szemben. *Bérmándi.*

## Regény

### A fehér asztal <sup>15</sup>

— Elbeszélés —

**Írta: Szomaházy István**

— Nehogy az jusson az eszedbe, hogy valami diszes, ragyogó helyiséget rendezz be nekünk, mert akkor veszett ember vagy... Egy jó pince, amelyikben sok az oszlop, pár tölgyfaasztal, ami jó sötét legyen az idők mohától — az ócskabutorkereskedőnél bizonyosan kapsz annyit, amennyit a karsz — kicsike, ólmos ablakok, néhány jó rigmus, ami a honpolgárt a söritalra buzdítja: ez kell nekünk, te reménybeli milliomos... Jó, öreg, antik, buta kényelem, mindenféle fölösleges firilifanc nélkül... Mert mi nem a büszke ragyogást keressük, hanem a finom, sötét, tölgyfa izü hangulatokat, meg an agy, bőrös karosszékeket, amelyekben husz-huszonöt év alatt pompásan kiüljük magunknak a helyünket... Ha rám hallgatsz, akkor az egész koreszmát fölszereled négy- vagy ötszáz márkáért...

Helyeslőleg bólogattam, de a szakáll-ember sürgősen leintett.

— Várj csak, most következik a legsúlyosabb pont... A butor annál jobb, mentül öregebb, de in puncto leány, már nem ismerjük a tréfát... A jó sörnek kiegészítő része egy csinos fruska, aki az ólmos kupát az

asztalunkra állítja... A butorral tehát végezheted egy félnap alatt, de a pincérrőidet megválogasd, kutyateremtette... Ehhez különben úgy gondolom, hogy értesz is valamiké... Egy jó jégverem és öt csinos leány: ha ez megvan, akkor már bátran kinézheted azt a sarokházat, amelyikből majd könyörtelenül kidobsz engem, ha a padlásszobám árendáját ki nem fizetem...

Az öreg Raumann még motyogott egyet-mást a divánon, aztán egyszerre kiesett a pipa a szájából: a piktorok apja elaludt és horkolni kezdett. Én megmosdottam és átöltöttem s lefekvés nélkül hozzáfogtam a dolgaim elintézéséhez. Még aznap kibéreltem a jövődöbéli „Tigerbräu“ helyiségét, — egy pompás, öreg, pókhálós pincét, — bevásároltam a butorokat a zsibárusnál, stilszerű tányérokot, korsókat, poharakat szereztem, hamarosan szerződtettem a személyzetet, — s aztán közzétettem egy hirdetést a legolvasottabb müncheni napilapban. Azt irtam meg benne, hogy csinos fölszolgáló leányokat keresek, lehetőleg szőkeket és mosolygókat, akiknek van egy kis érzékük a művészek és a művészetek iránt. A következő napon már vagy harminc bájos leány jelentkezett, csupa fekete ruhás, fehérkötényes, huncut, piszeorru teremtes, akik közül könnyű volt kiválogatnom az üzletem jövődöbéli oszlopait. Mind nagyon graciózus fruska volt, de a legjobban egy kékszemű kis perszóna tetszett nekem,

aki a főnöki mivoltomat abszolúte nem vette komolyan, hanem bolondos jókedvvel rázta meg a sötétszőke fejét.

— Jaj, de édes ember maga, — szólt kacagva, mikor kijelentettem, hogy elsején beléphet hozzám.

— Ugy találja? — válaszoltam mosolyogva, miközben konfidensül megcsipkedtem a rózsás arcát. — Na várjon csak, majd nem mondja rólam, hogy édes ember vagyok, ha egyszer amugy Isten igazában összeszeszidom...

Mici kisasszony — így hívták — nevetve vállat vont, aztán fitymálva így szólt:

— Csak lenne, aki fél a maga haragjától, főnök ur...

#### A szőke Mici.

Egy borus, őszin apon, mikor a kék város fölött (Münchenben ez a szín dominál) szürke ködfellegek lebegtek, szerencsésen megnyitottam a Tigerbräut. A megnyitás előtt egész éjjel talpon voltunk, — a meseteremberek tudvalevőleg mindig az utolsó pillanatban készülnek el a munkájukkal — de amikor kora hajnalban az új tanyán körülnéztem, a szívem örömmel és büszkeséggel telt meg: a vállalatom miatt igazán nem kellett szégyenkezniem. A színes, ólomkarikás ablakokon belülről háziszótt abroszok borították a nehéz tölgyfaasztalokat, melyek olyanok voltak, mint az öreg székegyházak fekete, időtől megbarnult padosrai... A falakon götbetűs írárok ékesked-



### Elővigyázatos.

Völegény (az esküvő után a menyasszonyhoz): Amig te, drágám, átöltözöl, sietek az apóshoz a hozományért és azután a fényképészhez.

Menyasszony (a völegényhez): Ajánlom, menjünk előbb a fényképészhez és csak azután menj a hozományért, legalább a képeredetllesz.

### A hadseregszállító.

— Azt hallom, hogy ön eljegyezte legidősebb leányát?

— Jól hallotta!

— És mi a völegény?

— Fogalmazó.

— Tehát szerelmi házasság?

— Kikérem magamnak. A leányom elég hozományt kap, hogy ne kelljen szerelemből férjhez mennie.

### Bizonyíték.

Dümkopí ur a kirkánduláson már nagyon elfáradt és azt kérdezi egy paraszttól, mennyire van még a falu?

— Csekély óra, — mondja a paraszt.

Dümkopí újra nekiindul, de már másfél órája megy és a faluból még a torony sem látszik. Az országuton egy házalózsídó jön vele szemben, ettől kérdezi meg újra, hogy mennyire van a falu.

— Edj kis órányira, — mondja a zsidó.

— Mit? Balanddá akar tartani? Hiszen ezt a választ már edj óra előtt khaptam.

— Nű, hát akkor látja, hadj igazat mandak!

### A legrosszabb eset.

Az orvos egy ideig nézi a páciens, aztán komor ábrázattal mondja:

— Itt már semmit sem lehet tenni!

— Jézus Mária! — kiáltja az asszony. Vége van?

— Igen, a betegségnek. Reám, sajnos, már nincs szükség.

tek, jókedvű, sörivő poéták munkái, melyek mind azt bizonyították, hogy az életnek csak akkor van némi értéke, ha az ember mindig iszik, amikor csak teheti... A fölszolgáló leányok feketeruhás, fehérkötényes gardája kacérul vetett még egy pillantást a konyha tükrébe, a kövér csapos pedig — München legnehezebb férfija — arca verejtékével forgolódott a söröshordók körül. Minden készen állt arra, hogy a jövő milliárd megszerzéséhez hozzá foghassak...

— Izgatott? — kérdezte tőlem a szöke Mici, akinek főnöki mivoltom láthatólag semmit se imponált.

— Ugyan miért lennék izgatott? — válaszoltam neki, miközben a kezem még mindig remegett az éjszakai virrasztástól.

Mici bizalmasan a vállamra dőlt, aztán nevetve szólott:

— Hítesse el a kis cicával, hogy nem drukkol egy kissé... Egy új üzlet megnyitása nem olyan csekélység, hogy az embernek még a feje se fájduljon meg bele...

Napközben csak egy-két futó vendég fordult meg a helyiségemben, aki pár korsó sör megívása után megint sietve távozott s hosszabb ideig csupán egy bicegő, öreg ur maradt, aki érdeklődve tapogatta végig az asztalok mellett álló karoszékeket.

— Szép dolog, — mondta tünődve — mind szép dolog ez, fiam, de addig egy fabatkát se ér a maga korcsmája, amig ilyen új, ilyen tökéletes itt

minden... Ki se igen merek nyújtózkodni ezekben a székekben, mert attól félek, hogy összeroppannak alattam... Majd ha olyan öregek lesznek a székei, hogy a tengeri fű kikandikál belőlük, akkor fog csak a sör is jól esni, teringettét...

Este, hat óra tájban, pokoli zsvaj hallatszott be az utcáról s a következő pillanatban furesa karaván kanyarodott le a lépcsőkön: elől a szakáll-ember jött, hatalmas bottal a kezében, utána vagy husz-harminc tagja a Lángész-egyesületnek, piktorok, szobrászok, kritikusok, mindannyi kék-vörös rozettával a gomblyukában, valami különös dalt énekelve, melynek ez volt a refrénje:

Heil Euch, Ihr frohe Gesellen.

Heil und hundertmal Heil!

A pincébe érve, háromszor megkerülték libasorban a helyiséget, aztán az öreg piktor silentium-ot intett a botjával s hozzám fordulva, dörgő hangon így szólott:

— Korcsmáros, Tigerbräu-korcsmáros, lépj elő!

Odaálltam eléje, mélyen meghajoltam, aztán tiszteletem jeléül a levegőbe emeltem a himzett sapkámat.

— Tigerbräu-korcsmáros, — folytatta a vén korhely — nyisd ki mind a két füledet és hallgass ide... Látod ezt a tiszteletreméltó gyülekezetet, mely körém sorakozik?

— Látom, mester.

— Ez a gyülekezet, a bajor művészet színe-virága, a jelen öröme, az utókor büszkesége, e pillanatban fri-

### Amilyen az osztrák sör.

Kint jár az osztrák sörvigéc falun a kuncsaftjánál és azt kérdezi:

— No, korcsmáros uram, hogyan vol megelégedve a sörüinkkel?

— Nagyszerű az! Minden korsót kétszer-háromszor is eladok, mert a vendégek rendesen csak megkóstolják és otthagyják.

### A bizonyítékok.

Védőügyvéd (a vádlottnál a börtönben): Egészen bizonyosan kihoznám önt, ha a meglopott annyi bizonyítékkal nem rendelkeznek.

Tolvaj: Átkozott dolog! Ha sejtettem volna, akkor a bizonyítékokat is ellopom.

### Már nem győzi.

— No még egy palacsintát, Hasasur!

— De, nagyságos asszonyom, már nem győzöm!

— Csak még egyet!

— No, akkor inkább mindjárt hárommat veszek, tudom, hogy nagyság egygyel be nem éri.

gyet köt veled, Tigerbräu-korcsmáros... Életreszóló frigyét, amelyet a dicső Hans Sachs kötött Nürnbergben a Bratwurstglöcklein gazdájával... Mi otthont, meleg tanyát keresünk nálad, Tigerbräu-korcsmáros s te ételt-italt adsz nekünk, hogy sohase jusson az eszünkbe, hogy kiververt kutyák vagyunk... Megértettél-e engem, söremler, nyilatkozzál...

— A mester minden szavát megértettem.

— Tedd hát a szivedre a kezed, — és mondd utánam, Tigerbräu-korcsmáros, az eskü szövegét.

A kezemet a szivemre szoritottam, az öreg Raumann pedig elővett a zsebemből egy pergament-lapot és olvasni kezdte, amint következik:

— Én, a Tigerbräu nevezetű sörkorcsma pátrónusa, ezennel esküszöm az élő Istenre, hogy a bajor művészekkel, akik a mai napon frigyre léptek velem, mindig úgy fogok bánni, mint az apa a fiaival... Száradjon el a karom, ha valaha rossz élt adok nekik s szomjan vergődjem a legforróbb napon, ha csak egyszer is állott sört töltetek a poharukba... És ha valaki netán adós is marad a sör árával, a szivemben azért nem táplállok haragot ellene, mert jól tudom, hogy a legnagyobb művész is megszorulhat néha pillanatnyilag egy félmárka erejéig... Jó, hűséges és becsületes pátrónusa fogok marfadni, — Isten engem úgy segítjen. Amen!

(Folyt. köv.)



Mint értesülünk, a kormány mégis rászánja magát a külföldi példa utánzására. Az ásványvizeket (különösen a keserűvizeket) megadóztatják és monopolizálják, elvégre, ha a francia állam tud milliókat szerezni ásványvizeiért, ugy a magyar állam is megteheti ezt. A keserűvíz forrás tulajdonosok mind nagy vagyonokat szereztek, s most az állam is kihasználhatja az ország természeti kincsét.

## Közgazdaság

**A Temesvári Polgári Söröző R.-T.** ez idei osztalékát a múlt évi 12%-kal szemben 14%-kal részvényenkint 28 koronával állapította meg.

**A Szent-György Söröző R.-T. Lippa,** a lefolyt üzletévben az osztalékfizetést felvehette és 6%-ot, részvényenkint 24 koronát fizetett részvényeseinek.

**Első magyar mechanikai hordógyár, Hermann János és fiai részvénytársaság,** folyó hó 2-án tartott alakuló közgyűlést a Pesti magyar kereskedelmi bank helyiségében. A társaság, melynél Pollák Manó és fia nagy borkereskedő cég és a Magyar élelmiszerszállító részvénytársaság van érdekelve, a kőbányai Hermann-féle hordógyárat vette át. A két millió korona alaptőke teljesen be van fizetve. Az igazgatóság tagjai: Pollák Berta, Pollák Ferenc, Pollák Manó Győző, Rosenblüth Lajos, Zerkovitz Oszkár, Stern Samu udv. tanácsos, Hollós Ödön igazgató, Ney Ferenc udv. tanácsos, báró Lip-

thay Béla és Horovitz Izidor. A felügyelő-bizottság tagjai: Reinfeld Geábor, Schmied Antal, Graf Ferenc és dr. Friedmann Ignác.

**A sörtermelés.** A magyarországi sörözőkben a folyó év január havában 60.191 hl. sör termeltetett, szemben 71.401 hl.-el a múlt év hasonló havában. 1917. szeptember 1-től 1918. január végéig összesen 295.581 hl. sör termeltetett, szemben 239885 hl.-el a múlt évad hasonló időszakában.

## A szerkesztő postája

**K. Zsigmondné, Esztergom.** A háboru tartama alatt is joga van a bevonultak családtagjainak ingyenes orvosi kezelésére és gyógyszerekre, feltéve, hogy a családfele a bevonulásáig tagja volt a betegsegélyző pénztárnak.

**Vendéglősné, Ogyala.** A fogolygyámoltóban nincs adat. Tanácsoljuk, írjon magyarul minden adatot; például: név, ezred, vallás, mikor irt legutoljára (esetleg a lapot beküldeni) a következő címre: Oesterreich-Ungarischer Hilfsverein Stockholm. A legelőzékenyebben intézik ott el a foglyaink iránt érdeklődő ügyeket.

**Schw. J. Orosháza.** Nem járt el helyesen; miért nem fordult azonnal ügyével a szerkesztőségünkhöz. Sajnos, most már késő, viselnie kell a következményeket.

**Gömbös S., Sátoraljaihely.** Forduljon a zöldség központhoz Budapesten kívánságára szívesen továbbítjuk a kérvényét.

**F. A., Munkács.** Levelében említett bort az illető, mint husvétit ajánlotta. A főpap hiteles okmányát felmutatta.

**Koresmáros, Siklós.** Azt már régen tudjuk. Ne törődjön vele, majd elérkezik a béke ideje, lesz módja megtorolni. Legközelebb legyen elővigyázatos, az ilyen írásokkal.

**G. Gy.-né.** Levél ment.

**Kuruczné, Salgótarján.** Hálas köszönet a részünkre gyűjtött előfizetőkért. Ha mindenki így fogná fel a szaksajtó ügyét, mint Ön, akkor gyorsan megszüntethető

lenne az a bizonyos nemtörődömség, amely uralkodik e téren.

**W. M. Győr.** Sorsjegye nem nyert. A másik ügyében kérünk adatokat.

**N. D. Miskolc.** A cég a raktáron levő árukról ajánlatot küldött. Mintákkal nem szolgálhat.

**Veresegyháza.** Vasuton nem szállítható. Ajánljuk, jöjjön fel Budapestre, itt átveheti, esetleg magával viheti; a dolog törékeny!

**Schwartz S. Veszprém.** A beküldött árucikket néhány szakembernek megmutattuk; sajnos, nem felel meg. A szakvélemények különbözők, de végeredményben egyformák. Az árucikk gyöngé; van sokkal jobb forgalomban.

**L. L. 16833/1917. sz. a.** van iktatva. Sürgetni nem lehet.

**Albert.** Nincs Budapesten. Amint értesülünk, Balatonfüreden kapott állást.

## Nyílt tér

### IPARSÓ

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szózára, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdézősködésekre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérügynöksége

Iparsó osztály:

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

### Uj előfizetőinknek

\* díjtalanul megküldjük \*

**Szomaházy István a fehér asztal**

című regényünk eddig \* megjelent példányait! \*

Felelős szerkesztő és kiadó:

**Böhm Ármín.**

# TEÁT

AJÁNLUNK NEMESFAJTÁJU KITUNÓ MINŐSÉGU

LEGOLCSÓBB NAPI ÁRON MÍG A KÉSZLETUNK TART

54. SZÁMU TÖRME-LÉK-TEA HADIFOG-LYZOK ÉS MUNKÁSOK RÉSZÉRE

## TEABEHÓZATALI TÁRSASÁG

BUDAPEST, V. KERÜLET, SZÉCHENYI-UTCA 7. // TELEFON: 114-95

VASUTI VENDÉGLŐSÖK SZÁLLITÓJA

ALAPITVA 1898. ÉVBEN







# Fővárosi Sörfőző R. T. KÖBÁNYÁN

minden tekintetben  
elsőrangú sörfőzde

Alaptőke: 12,000.000 K.

Gyártelep és központi iroda:  
Budapest, X, Maglódi-ut 47.  
Telefon: 56-80, 56-81, 56-82

Városi iroda:  
Budapest, V, Erzsébet-tér 5.  
Telefon! 50-08, 86-27



## A KONYHÁBAN

a legnagyobb megtakarítást érhetjük el, ha a

**Dr. Oetker-féle gyártmányokat**  
sütőport, vaniliacukrot, puddingport használjuk

A bevásárlásnál ügyeljünk az ismert védjegyre:

okos



f e j

T  
Ö  
R  
L  
E  
Y



T  
Ö  
R  
L  
E  
Y

# Talisman Casino Réservé Gout-Américain



# VENDEGLŐS: UJSÁG



MAGYARORSZAGI VENDEGLŐSŐK ÉS KORCSMÁROSOK ÉRDEKEIT FFLŐLFI Ő FÜGGETLEN SZAKLAP

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

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



**EXCELSIOR**

AZ **EXCELSIOR** SÖR

**TÁP** **SÖR**

EXCELSIOR Tápsör

DREHER ANTAL SERFŐZDÉI RT.  
BUDAPEST-KÖBÁNYA

LEGJOBB A VILÁGON!

DREHER ANTAL SERFŐZDÉI RT.

BUDAPEST-KÖBÁNYA