

# 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.

**EXCELSIOR**

AZ  
**TÁP**

**SÖR**

**EXCELSIOR**  
Tápsör

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT.  
BUDAPEST-KÖBÁNYA

**LEGJOBB A  
VILÁGON!**

DREHER ANTAL  
SERFŐZDEI RT.

BUDAPEST-  
KÖBÁNYA

Az 1900. évi párisi világkiállításon  
collective a legnagyobb éremmel  
kitüntetést nyert. Fennáll 1854 óta



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



Első Magyar

# Részvény Serfőződe

Központi iroda:  
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

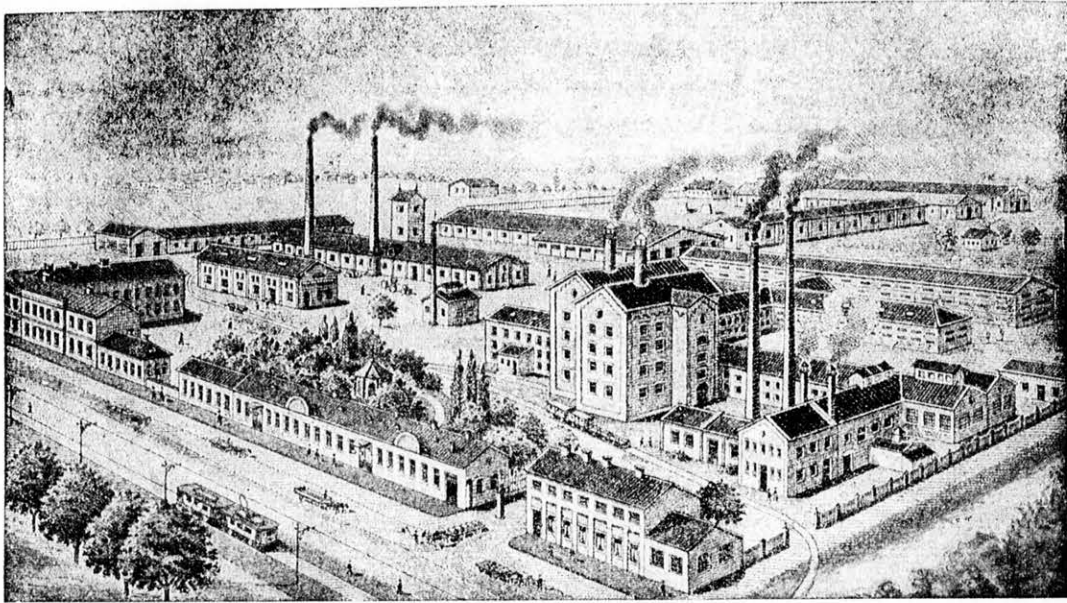


Alapítási év 1868

# TEMESVÁRI

## POLGÁRI SÖRFÖZDE R. T.

### TEMESVÁROTT

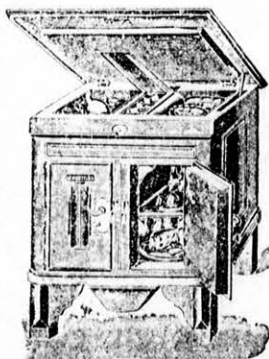


✿ Különlegesség: Dupla maláta CORVINSÖR ✿

# 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 pincegaz-  
dászati kiállításon arany-  
éremmel lett kitüntetve!

A m. kir.  
szabalm.

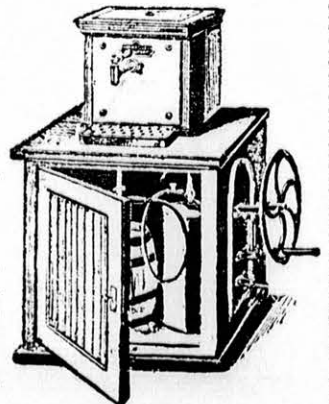
## Hennefeld-féle jégszekrények és sörkimérő- készülékek

szénsavval vagy légnyomással.  
Jelentékeny jégmegtakarítás!

Budapest, Gróf Zichy Jenő-utca 5. szám  
(Váczi-körút mellett). Alapítatott 1885.

Telefon 114-29.

Sör- és borkimérőpultok, kimérőcsapok, vezetékek s az összes szerelvények.  
Az eddig létező jégszekrények csaposak, cinbádoggal vannak burkolva, rozsdá-  
sodnak, oxidálódnak, piszkolódnak, mindig javításnak vannak kitéve, míg a  
HENNEFELD-féle jégszekrényeknél ez ki van zárva, mert azok műköléppal  
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 /  
HÁVONKÉNT 1-SZER EGÉSZ ÉVRE 8 KOR.



## A hadi konyhák és a kis vendéglősök

**H**a a háborus magyar közéletmezés nem egy mizériáján valamely okos s praktikus ideával segíteni próbálnak, akkor a magyar vendéglős ipar nak egyetlen egy tiltakozó szava nem lenne az ilyen terv ellen, még akkor sem, ha a közéletmezést boldogító terv a vendéglősök existenciáját érintené is. A magyar vendéglősiparban ugyanis sokkal több a hazafias és önfeláldozó szellem, semhogy egy olyan mozgalomnak, tervnek kerékkötője lenne, amely a köz javát szolgálja. De ha a magyar közéletmezésen olyan módon, oly tervvel akarnak segíteni, amely mód és amely terv nem épít, nem szanál, csak rombol, pusztítja egy sokat hányódó iparág sorvadt existenciáját, hát akkor senki ne várja a magyar vendéglősöktől, hogy örvendezve hozsannázzanak egy balkezes intézménynek, melyet a létükre zuditottak.

A hadikonyhákról, illetve e konyhák bizonyos válfajairól van szó, melyek a közjótékonyság cégére alatt tehetetlenek a mizériákkal szemben és szerepüket mindössze az a sajnálatos eredmény jelzi, hogy a vendéglőknek kárt okoznak és a kártétellel nem használnak a közéletmezésnek sem, melyet amnyi balkezes tervvel boldogítottak már boldogtalanná.

Mielőtt rátérnénk arra, miért és hogyan törnek a hadikonyhák a kis vendéglősök és koresmárosok lété-

re, újból leszögezzük azt a tény, amit már e lap hasábjain nem először hangoztatunk, hogy igen sokan ének ama téves hitben, hogy a közéletmezés fogalmán teljesen kívül áll a vendéglő és koresma, hogy ezeknek a közéletmezéshez semmi közük és oly távol vannak egymástól, mint Makó, a hajdan híres hagymaváros, Jeruzsálemtől, vagy mint az ellenségeink a győzelemtől. Ismétlem, hangsúlyozzuk, mint nagy nyomatókkal bíró tény, hogy a vendéglős és koresmáros a közéletmezés legfontosabb szervei közé tartoznak s éppen ez alapon ugyanolyan elbánásra jogosultak, mint a közéletmezés más tényezői. Ha ez a szempont dominálna, ha ennek belátására jutottak volna a hivatalos körök, akkor nem állana elő az az anomália, hogy a magyar vendéglősöket uton-utfélen mint a közéletmezés ellenségeit emlegetik és ugyanigy bánnak is velük.

Most pedig pillantsunk be egy hadikonyhába, ahol a magyar kis vendéglősök és koresmárosok existenciájának romlását főzik.

A háboru negyedik évében gomba módra szaporodó hadikonyhák között a legújabb e hó 12-én nyílt meg a Fürdő-utcában egy polgári étkezővel kapcsolatban. Felkerestük az új intézményt. Uriasszonyok raja sürgött-forgott, szorgoskodott több buzgalommal, mint ügyességgel az ételek kiosztása körül. Kalauzunk egy kegyelmes asszony, Lán c z y Leóné urnő volt. Legelőbb a 60 filléres ebédet mutatta be, amelyet egy külön teremben szolgálnak fel. Az alkalommal, hogy ott jártunk, csak néhány szegény asszony vette igénybe az olcsó ebédet, melyet megizelve elég jónak találtunk és

meg is dicsértünk a kegyelmes asszony előtt. A 60 filléres ebéd színvonaláról a 3 koronás ebéd kiszolgálási helyiségébe tértünk be. Laci-konyha jellegű hely ez az ebédhely. Terítetlen asztalok állanak benne és bizony jobb izlésű, jobb ételekhez szokott lateiner és egyéb sovány erszényű uriember nem téved be ide, nem fanyarodik arra, hogy itt ebédeljen. Nem pedig azért, mert tudják azt, hogy 4 koronáért kispolgári vendéglőben és koresmában izletes, jó menüt kaphatnak A 60 filléres étkező szociális jótettet művel, ez a 3 koronás menüket felszolgáló hely azonban csak kárt okoz a gyomorrontás mellé, mert a kisvendéglők publikumának sorait alkalmas fogyasztani. Aki itt 3 koronás menüt „élvez“, az végül is kénytelen-kelletlen kifordul innen és befordul valamelyik kisvendéglőbe, hogy gyomra egyensúlyát egy 4 koronás menüvel helyreállítsa, mert ez a menü tapasztalatlan emberek megtévesztésére alkalmas ugyan, de a szociális jóteteményhez annyi köze van, mint a néhai megboldogult Hazafy Veray János néprigmusköltőnek Petőfi Sándorhoz.

Kérjük tehát ama nemes szándéku uriasszonyokat, akik akaratlanul okoznak súlyos anyagi károkat a kis vendéglőknek és koresmáknak egy egészségtelen és céltalan konkurrenciá által, hogy maradjanak meg a 60 filléres ebéd kiosztásánál, amivel határozottan jótettet művelnek, de ne menüzzenek 3 koronáért, mert ezzel ártanak a gyomrok egészségének és rontják egy jobb sorsra érdemes és száz felől szorongatott iparág létét.

....



## Alaptalanul vádolják a sörgyárakat

**N**em egyszer támadásnak voltunk kitéve amiatt, mert igazságszeretetünk tiltakozásra készítetett bennünket ama igazságtalan és célzatos rosszindulatból eredő vádak ellen, melyeket a sörgyárak ellen koholtak. A vádaskodók védelmünktől még jobban nekitüzesedve, azzal rontottak ellenünk, hogy a sörgyárak támogatói vagyunk. E gyanúsító szándékot a tiszta önérték öntudatával utasítottuk vissza és ez nem tántorít el bennünket ama elhatározásunktól, hogy mindaddig, ameddig konkrét panaszok, beigazoló vádak nem dokumentálják előttünk, hogy a sörgyárak bűnösök, — mi nem cselekszünk ama meggyőződéseink ellen, hogy alaptalan és gonosz hadjárat folyik a magyar sörgyártás ellen, olyan hajsza, melynek személyes és üzleti bosszu az alapja. Az igaztalan vádak továbbadóinak, akik a rosszat kritika nélkül elhiszik és feltételezik, szolgáljon felvilágosításul az alább leközölt cikk, mely a magyar sörgyárak és sörnagykereskedők szakapjában, a „Magyar Sör-  
ipar”-ban jelent meg:

### A tizenkettedik órában...

Szomorú igazság, amit mi is kénytelenek vagyunk elismerni, hogy a magyar sör ma már árnyéka, gyenge mása régi mivoltjának. Meghigult, elerőtlenedett a magyar árpalé, mely a békeidőben, sőt még a háború elején is, vetekedett a sörök hazájának, Bajorországnak prima termékeivel. Ám e szomorú és eléggé nem sajnálható ténynek beismerése alkalomával nem terheli semmi büntudat a magyar sör-  
ipar lelkiismeretét. A magyar sör hanyatlásának nem a sörgyárak az előidézői, hiszen öngyilkos módszer volna az, mely saját jóhírének, üzleti alapjának megingatására törekednék. A magyar sörgyárak nemesak hogy nem tették ezt, nemesak hogy nem okozói a magyar sörök romlásának, minő-

sége és ereje elbágyasztásának, hanem éppen ők azok, akik a tiszteltreméltó erőfeszítéssel küzdöttek és harcolnak még ma is annak érdekében, hogy a magyar sör régi jó nevéből mentsék azt, ami még menthető. Négy álló esztendeje folyik ez a küzdelem, elkeseredetten, szívésen, minden csüggesztő mozzanat, minden ellenséges indulat közepette meg-megújuló bizalommal és reménykedéssel. Ez a harc azonban lassan, de biztosan őrli már a magyar sör-  
ipar és kereskedelem ellentálló erejét. Ebben a harcban lassan kiapadnak a hajdan oly virágzó és csodálatosan nekilendült iparág erői és már-már elérkezett az az időpont, amikor az elerőtlenedett kezekből kihull az ellentállás fegyvere és a magyar sör-  
ipar néma megadással türi azt a sorsot, melyet a meg nem értés, a rosszakarat, a tudatlanság és a kormányrendeletek bilincse készítenek elő a számára. A magyar sör-  
ipar életerejét taroló kormányrendeletek külön szaktanulmány érdemelnének. Ezekből érdekes dokumentumait lehetne összeállítani annak, hogyan lehet egy iparágat biztos módszerrel pusztulásba kergetni. Mindegyik rendelet valósággal egy-egy koporsószőg, mely biztosan szorítja rá a szemfedőt a halálosan főbekölintott ipar-  
ágra. Rendeletek özöne írja elő, hogy a magyar sörgyárak miként és milyen formában gyárthatnak sört. Nem elég, hogy kormányrendelet szabja meg a sörgyárak so-  
vány árpakosztját, nem elég, hogy rendelet van arról, hogy a békeidők sörkontingensének hány százalékát produkálhatják a gyárak, még arra is rendelet született, hogy ez a sérelmesen kevés árpakvantum milyen szeszfokra dolgozható fel. Egyik rendelet, mint láncszem akaszódik a másikba és így született meg az az áttörhetetlen lánc-  
korlát, mely a magyar sör elől elzárja az élet útját.

A magyar sör-  
iparra és kereskedelemre halált diktáló rendeletek sorában nem utolsó hely illeti meg azt a kormányintézkedést sem, mely azt parancsolja, hogy a sörgyárak pótanyagokkal próbáljanak segíteni magukon.

Mint mindig, amikor torz és egészségtelen rendelkezések meg-

okolásáról van szó, idegen példára hivatkoznak. Most is osztrák és német példákat emlegetnek, dacára annak, hogy a sörpótlóanyagok használata a külföldön is megtermette a maga egészségtelen és fanyar gyümölcsét.

A bilincsekbe vert magyar sör-  
ipar immár agonizál. A legfőbb ideje tehát, hogy a magyar kormány, számolva a tényekkel, végre elhatározza magát arra, hogy amnesztiát ad az ok nélkül halálra ítélt magyar ipar-  
ágra és lehetővé teszi, hogy a megsanyargatott magyar sör-  
ipar és kereskedelem a háború negyedik esztendeje végén megpróbálhassa még egyszer regenerálni magát. Ha a kormány nem is minden bilincset, csak a rendeletek egyes béklyóit veszi le a magyar sör-  
ipar bérévén, már ez esetben is megvan a remény arra, hogy az izmos és életerős iparág kiheverí a szenvedett sebeket és új erőre kapva, rövid idő alatt visszaállítja a magyar sör megcsorbult jóhírét.

Ama rendeletek sorában, melyeknek eltörlése okvetlenül szükséges ahhoz, hogy a magyar sörgyártás föllélegezhessen és élvezhető sört produkáljon, a legelső: a sörpótlóanyagok használatát előíró kormányintézkedés. A kormánynak haladéktalanul el kellene rendelnie, hogy hatályon kívül helyezze ezt a torz és lehetetlenül káros intézkedését és megengedi, hogy a sörgyárak a részükre nagy szűkmarkussággal megállapított és engedélyezett árpamennyiséget úgy dolgozzák fel, ahogy jónak látják. És itt válna szükségessé a második pusztítóan ártalmas rendelet megszüntetése, azé nevezetesen, mely a sör szeszfokát korlátozza annyira, hogy a magyar sört alkoholmentes itallá, sárga vízzé degradálja és elveszi minden tápláló erejét a magyar folyékony kenyérnek. A kormánynak legalább is annyi engedményt kellene tenni e téren, hogy a sör szeszfokát 8—10 fokra emelné. Ily módon lehetséges válnék, hogy a magyar sör — sör legyen. Ennek a jobb minőségű sörnek kényszerűen magasabb árát kész öröme-  
st fizetné meg a fogyasztó, akit a háborús hig-  
sörök szomorú élvezete már leszoktat a sörivásról. A bor ára ma tete-

mes magasságban van a sör ára felett. Ha a jobb minőségű sör árát mérsékelten emelnék majd a sörgyárak, még mindig sokkal olcsóbb volna a sör, mint a bor. Miért aggályoskodik tehát a kormány és miért engedi pusztulni a magyar söripart a pótlóanyagok használati kényszerének présében, továbbá miért zárja el ezáltal a közönséget attól, hogy jobb minőségű, táplálóbb erejű sörhöz juthasson.

A tizenkettedik óra ütött. A magyar söripar és kereskedelem élete és halála felett döntenek a következő percek. Vagy lehullanak a bilincsek a magyar söripar gémberegett testéről és lélekezethez juthat a fulladozó sörgyártás vagy fenmaradnak a bilincsek és akkor elpusztul egy virágzó iparág és koldusbotra jut ezer és ezer egzisztencia, melynek léte a sörgyártáshoz és kereskedelemhez fűződik. A kormány dönt, lelkiismeretének felelősen.



**A Városfejlesztő borteremelő vállalat.** Püspöki Uradalmi Borpince Rt. Vác cég alatt a Magyar Város- és Községfejlesztő Részvénytársaság a Kohner Adolf fiai céggel együtt 3 millió korona alaptőkével részvénytársaságot alakított, amely a Vármegyei Mezőgazdasági és Iparfejlesztő Rt. pincészetét és a Váci Püspöki Uradalmi Borpincét egyesítve, borkereskedelmi és pincegazdasági tevékenységet fog folytatni.

**Ötmillió bor- és gyümölcsértékesítő vállalat a Szerémségben.** A szerémségi Rumában 5 millió korona részvénytőkével új vállalat fog alakulni a szerémségi bor-, gyümölcs- és szilvatermés értékesítésére.

**A homoki bor.** A homoki szőlősgazdák husz éven át ráfizettek a borteremlésre. Az 1917. évi nagy termés és magas borárak páratlan konjunkturát hoztak a homoki szőlősgazdáknak. Akárhány szőlősgazda kétannyit vett be borból 1917-ben, mint amennyit az egész szőlője ér. A magyar homoki bor páratlan karrierje azonban a 3½—4 koronás borárakal még nem ért véget, mert néhány hét óta a homoki bor ára gyors iramodással 6, sőt 7 koronára emelkedett literenkint. Ezek a magas árak azt a hitet kelthetik, mint hogyha a szőlősgazdák adnák el ily árban termésüket. Valósággal azonban már alig van számbavehető bormennyiség a szőlősgazdák kezén és

így a valódi nagy hasznót nem a szőlősgazdák, hanem többnyire alkalmi vállalkozók teszik zsebre. Tudunk nagy borkészletekről, amelyek még mindig a termelő pincéjében vannak, de már öt-hatszor eseréltek gazdát. A nagybankok is kivették a részüket a borüzletből. Lenagyobb borüzlete van a Hitelbanknak, az Agrárbanknak és a Kereskedelmi Banknak. A homoki szőlősgazdák körében most több helyen mozgalom indult meg, hogy az 1918. évi borteremés beraktározására szövetkezeti alapon közraktárakat létesítsenek.

**A balatonmelléki borok exportja.** Balatonfüreden 300.000 K alaptőkével új részvénytársaság van alakulóban, mely a balatonmelléki borok exportálásával fog foglalkozni.



**Razzia a vendéglőkben.** A Közélelmezési Hivatal rendészeti osztálya razziaát tartott az összes budapesti vendéglőkben, annak megállapítása végett, hogy raktárukban mennyi élelmiszer van felhalmozva? A razzia eredményeként közölhetjük, hogy sehol jelentősebb mennyiséget nem találtak felhalmozva, úgy, hogy eljárás indítására ninesen ok. A közlelmezési miniszter ezen eljárásból tiszta képet nyert, hogy a vendéglősök, kik fontos közlelmezők, mily rosszul vannak ellátva élelmiszerek dolgában.

**A kenyérsütés új ára.** A főváros tanácsa tudvalevően megengedte, hogy a pékek a kenyérsütés árát a munkások nagyobb bérköveteléseire való tekintettel, fölemeljék. Az új árak a következők: A 2 kilót meg nem haladó sütés ára 32 fillér, 2—3 kilóig 42 fillér, 3—4 kilóig 56 fillér, azonfölül kilogrammonként 14 fillér.

**A nagykörösi salátaexport.** Nagykörösi a salátaiület az elmúlt héten hatalmasan fellendült. A napi kivitel 900 -s 1000 vagon között váltakozik. Főleg Budapestre és Bécsbe szállítják a nagykörösi salátát.

**Üres palackok a hadseregnek.** A hadvezetőség a belügyminiszter útján felszólította a törvényhatóságok első tisztviselőit arra, hogy országos mozgalom keretében gyűjtsék össze az üres üvegeket, hogy ezekben a hadvezetőség a frontkatonákat ásványvízzel láthassa el. A hadvezetőség a palackok árát megtéríti. Erre a rendelkezésre azért van szükség, mert az üvegyárak — Magyarországon ezidő szerint csak kettő

működik — nem képesek annyi palackot előállítani, amennyi a nyáron megnövekedő szükséglet fedezésére elégséges.

**Új hordógyári rt.** Egri Hordó- és Faárugyár Rt. cég alatt az egri Agrár Takarékpénztár új hordógyári vállalatot alapított Egerben 600.000 korona alaptőkével.

**Tapolezafürdő — részvénytársaság.** Tapolezafürdőnek részvénytársasággá való átalakítása ügyében, értesülésünk szerint, már legközelebb érdekes fordulat lesz. A város ugyanis ajánlatot kapott egyik nagy fővárosi pénzintézetől, amely hajlandó a fürdő finanszírozására és részvénytársasággá való átalakítására. Dr. Szentpáli István polgármester már legközelebb megkezdí a tárgyalásokat az intézet megbízottjaival és ha az ajánlat kedvező lesz, akkor hamarosan megtörténhet a tranzakció.

**Rekvium.** (Pap Zoltán versei.) Művészi kiállításban — Basch Árpád festőművész rajzaival — jelentette meg Pap Zoltán legújabb verskötetét, melyben felesége emlékének áldoz. Iza emlékezete: ez a Rekvium. De a verskötet még sem a rekvium fekete színeibe öltözött, még a belső tartalma szerint sem. Ártatlan gyermekek gyászjelentéseit szokták hat égszinkék keretbe foglalni. Pap Zoltán tulajdonképpen ezt tette Iza emlékével, mert a legtisztább, égies, gyengéd és játszi érzelmek fonódnak koszoruba egy hitvesnek ideális képe körül. Pap Zoltán a halál felé is poéta kézzel nyul. Ami a kötetben elégia és szomorú dal, amit hervadás és elmulás árnyéka borít s amit egyenesen szenvedés fakaszt, még abban is mindent a poézis enyhít, illetve emel tisztább régiókba. Ami pedig már egyenesen csak visszaemlékezés örömökre, pehelykönnyü momentumokra, lelki finomságokra és mimóza-lelkületre egy asszony, egy angyalszelid hitves életéből, az meg egyenesen csupa költészet. Csupa illatos virág, mely gondosan ápolt hajtásról fakadt, mely gyökerét az emberi szívbe mélyítette. Első sorban ezen érzelmi melegség és páratlan gyengédség adja Pap Zoltán verseinek költőiségét. Az ember maga a költő, kinek kezevonása alatt azután vers is fakad.

Iza gloriolás emléke egy poétikus és gyengéden érző, a fájdalomban is tisztuló léleknek könnye, de egyuttal enyhülete, emlékek visszasírása, de egyuttal édes felevenítése. Dómkba, melyekben ilyen rekvium hangjai csendülnek, ma költők is ritkán vezetnek. Pap Zoltán ilyenbe vezet. Bus orgona szava melankólikus és megható, érzelmessége felemelő s ebben van a verskötetnek sok szépsége is.

(tb.)

# Vasuti vendéglős

## Az országos egyesület szervezése

**T**öbb ízben foglalkoztunk a vasuti vendéglősök jogos panaszaival, részleteztük ama mizériákat, melyek a vendéglős iparnak ezt az ágát a legsúlyosabb helyzetbe sodorják és a méltánytalanságok halmazával keserítik el. Nem értük be azonban azzal hogy a nyilvánosság előtt tárjuk fel a vasuti vendéglősipar sebeit hanem nyílt levélben ahhoz a fórumhoz fordultunk, melynek hatáskörében áll a létében megtámadott vendéglősipar bajait kiküszöbölni és lehetővé tenni, hogy ez az iparág lélekkel és munkakedvvel küzdhessen a tisztas megélhetésért. Nyílt levelet intéztünk ugyanis Szterényi József kereskedelemügyi miniszter urhoz, akiről köztudomású, hogy a magyar ipar és kereskedelem minden ágának lelkes istápolója. Illetékes helyről nyert értesülésünk szerint a nyílt levelünkben foglalt sérelmekkel rövidesen foglalkozni fog a hivatalos vizsgálat, komoly mérlegelés tárgyává teszik a vasuti vendéglősök panaszait és amennyiben azokat jogosaknak találják (mint ahogy azok jogosak), a fennálló bajokat mielőbb orvosolni fogják.

Itt jegyezzük még meg, hogy a jelek arra vallanak, hogy a Ks.-Od. vasut igazgatósága bevárja, míg a Máv. direkcója a vasuti vendéglősök jogos igényeinek figyelembe vételére határozta el magát a miniszter bizton remélt utasítására.

E jelentésünk kapcsán röviden beszámolunk arról is, hogyan áll az általunk proponált eszme: a vasuti vendéglősök országos egyesületbe való tömörülésének ügye. Eddig igen tekintélyes számban jelentkeztek az ország vasuti vendéglősei és jelentették be nekünk, hogy örömezt csatlakoznak szervező mozgalmunkhoz. Ez azonban még mindig nem elég. Nem tekintélyes számban való csatlakozásra van szükség, hanem arra, hogy m i n d e n vasuti vendéglős tömörüljön és nyilvánítsa egysé-

gesen, demonstrative azt a kívánságát, hogy országos egyesület megteremtésével akarja megszilárdítani a vasuti vendéglősipar jövő helyzetét. De még az en bloc való jelentkezés sem elegendő az ügy diadalához, gyors cselekvésre is szükség van, mert az elodázással a vasuti vendéglősipar testén elharapódzott kór egyre súlyosabbá teheti a helyzetet.

Ily körülmények között nem érhetne bennünket vád, ha az általunk felvetett eszme nem jutna el a megvalósulásig.



## Emlékezés egy régi híres vendéglősre

A „Kis Pipa”



kenetlen, az önző és multat játszó könyedséggel feledő jelen eseményeinek szomorú zürös forгатagában állunk meg egy pár percre és idézzük fel egy régi híres vendéglő emlékezetét. A jövő év elején lesz száz esztendeje annak, hogy néhai Karikás Mihály vendéglős megszületett. Az egyszerű és joviális vendéglősben megtetsült a magyar vendéglősipar minden erénye, becsületessége. Kis vendéglője, mely a Szervita-téren állott, a becsületes szorgalma, kitartása, izes ételeket teremtő konyhája révén egyszerre kivirult és amikor azután néha jó asszonyunk, a megboldogult Erzsébet királyné is kosztosává szegődött, ha csak egy alkalomra is, Karikás neve és a Kis Pipa hírességgé vált.

A napokban a véletlen kezünk ügyébe sodort egy régi, régi ujságot, egy ünnepi alkalmi lapot, amelyet magyar írók és a magyar közélet jeleseinek írásai töltöttek be. Valamennyi hír Karikás Mihálynak, a legjobb magyar vendéglősnek hódolt 50 éves jubileuma alkalmából. A kedves és elmés lapot Déri Gyula hírlapíró kollegánk szerkesztette. Olvasván Karikás bácsi sok, sok

dicséretét, elhatározás érlelődött meg bennünk, hogy a tiszteletére teremtett alkalmi lapból szemelvényeket tárunk olvasóink elé és egyben propagandát nyitunk annak az eszmének, hogy a hajdani Kis Pipa megboldogult vendéglősének, híres-nevezetes Karikás Mihálynak emlékéket maradandóan kellene megörökíteni egy emléktábla révén, mely annak a Szervita-téri háznak a falán lenne elhelyezendő, ahol valamikor boldog jobb időkben, Karikás bácsi konyhájának igen jó illata csiklandozta az étvágyukat, melyeket még nem keserített csömörré a háboru.

## Karikás Mihály jubileuma

1889 március 24

A hatvanas évek elején alig volt vendéglő Budapesten, hol kifogástalan magyar szellem uralkodott volna. Hazafias érzelmű vendéglősökben nem volt hiány, de ki tehetett róla, hogy a magyar főváros bennszülöttjének hazafisága abban az időben mindig csak németül szólalt meg?

A Karikás Mihály szervitateri Kis Pipája volt az egyedüli hely, ahol magyar volt minden. A vendéglős, az ő házanépe, a konyhája, a pincérei, az étlapjai és magyarok voltak a vendégei. Magyar vendéglőből más helyiségnek is jutott bőven, de egyéb magyarságot aztán hiába keresett volna bennök az ember. A magyarnak régi hibája, hogy nem sokat törődik vele, ha valaki idegen nyelven szól hozzá a saját édes hazájában; még büszkeségét találja benne, hogy megérti és folytathatja a társalgást. Különösen a pincérek germanizálásával törődünk mindenha nagyon keveset s ahelyett, hogy visszauasítottuk volna, divatban volt nálunk előszedni a német tudományunkat s a pénzünkért szépen alkalmazkodtunk azokhoz, akik tőlünk éltek.

Azért is régen magyar világ volt már Budapesten, mikor a nyilvános élet még mindig német volt; a vendéglők, kávéházak és egyéb helyiségek idegen jellegét csak másfél évtizeddel később sikerült megváltoztatni.

El lehet mondani, minden nagyjás nélkül, hogy az erre törekvő mozgalom jórésben a Karikás Mihály Kis Pipájából indult ki; ott készített a gazda az ő irodalmi vendégei segítségével magyar műszót minden vendéglőbeli kifejezésre, irt naponta kifogástalan magyarságu étlapot s ezen a réven lassankint olyan teljes gasztronóm szótárt állított össze, amely a többi vendéglők meg-



magyarosodásának egyik leghatalmasabb tényezője lehetett később. Mert ennek hiányában csakugyan nagyon bajos is volt magyar étlapot követelni; a német vendéglős némi jogosultsággal mondhatta rá: „Előbb arról gondoskodjanak az urak, hogy magyar nevük legyen a vendéglői ételeknek és csak azután követeljenek magyar étlapot!”

A Kis Pipát, honnan e mozgalom kiindult, 1859-ben, tehát harminc év előtt alapította Karikás Mihály. Ez idő óta e vendéglő folytonosan középpontja volt egy előkelő és széleskörű, de tisztán magyar férfitársaságnak, mely a társadalom igen különböző rétegeiből vált ugyan össze, de nagyobbára csupa olyan tagokból állt mindenkori, akik „gépviselnek valamit”. Irodalmat, tudományt, művészetet, ipart, kereskedelmet vagy akár egyetemi ifjúságot; szóval, akik valami téren, vagy valami szélesebb körben tekintéllyel, befolyással bírnak és bizonyos szerepet játszanak vagy a politikában, vagy a társadalomban.

Hajdanában mágnás urfiakat is láttak a Kis Pipa füstös falai, később a vidéki birtokosság szolgáltató legfőbb vendéget, sőt nagyítás nélkül elmondhatni, hogy e harminc év alatt újabb és újabb nemzedékek leginkább ez az osztály látta el a főváros legdemokratikusabb színezetű vendéglőjét. Nem is igen találni manapság uriembert, ki ha a hatvanas években volt fiatal ember Budapesten, el ne járt volna a Kis Pipába vacsorálni és Szózatot énekelni. Magas állású urak, művelt kereskedők és iparosok egész serege emlegeti manapság azt a szép korszakot, mikor fiatal korában ebbe a vendéglőbe járt tüntetni, lelkesedni és buszulni a hazáért s ha közülük csak az ismertebbeket akarnám is felsorolni, egész lajstromot kellene ide mellékelnem.

És mi tette és teszi manapság is a lateiner férfivilág kedves tanyájává a Kis Pipát?

Podmaniczky Frigyes báró egy szellemes tárcacikkben, melyet a magyar gasztronómiai szótárszerkesztők bankettjéről írt volt, ugyan-csak sajnálja, hogy fővárosi vendéglőseink idegen divatnak hódolnak s francia, angol, német, meg ég tudja, miféle ételkkel akarják magukhoz édesgetni a magyar embert, ahelyett, hogy a különböző izletes pörköltök, paprikások, tokányok, bélesek, lepények, esuszák, galuskák meg töltött káposzták s más magyar ételek készítményében igyekeznének tökéletesedni s e nemzeti eledeleinket az idegenekkel is megkedveltetnék.

A szellemes báró a Kis Pipát állította példaképül a fővárosi vendéglősök elé s kétségkívül csak azért

nem nevezte meg névleg, nehogy megbántsa szerénységét régi ismerősének, az öreg Karikás Mihálynak, ki harminc év óta aratja diadalait a tükélyre emelt magyar konyhájával és tartja együtt a házias ételek kedvelőiből alakult asztaltársaságait. Az a csodálatosan eltalált és kifinomított házias íz jellemzi ezt a konyhát, mely elfelelteti az emberrel, hogy hogy vendéglőben eszik s az otthon ételének emlékét kelti föl lelkében a speciális mellékzék minden árnyalata nélkül.

Igazi csoda az a maga nemében, amit Karikás Mihály a konyhájával el tudott érni. Mert tudni kell, hogy a magyar ember semmire sem olyan kényes és semmiben sem olyan követelő, mint mikor a saját konyhájáról van szó. Beszélhetünk ezer vidéki uriemberrel, az mind sértésnek veszi, ha valaki a szemébe mondja, vagy csak föltételezni meri is, hogy turósgaluskát, vagy olyan töltött káposztát máskor is ehetik, mint amikor az ő vendége az ember és a felesége főztjéből van része. Az ilyen meggyőződésű hazafit aztán oda lehet ültetni a farancia császár asztalához, azt mondja Brillat Savarin legesodásabb eszményeire, hogy kotyvalék s ha beviszik az Angol Királynéba, foghegyeli az ételek hősköltevényét, a fejedelmi bífistiket, mert: „a husa pompás ugyan, de van rajta valami impertinens fogadóbeli íz, amitől esőmört kap az ember”.

És most tessék felgondolni, hogy az ilyen emberek, ha évenként fölkerülnek a vidékről, mindig ellátogatnak a Kis Pipába s végzett ebédük és vacsorák után, csak úgy virit az arcuk a meglepődéstől és gyönyörűségtől. Nem lehet másként, mint hogy a készítményben kell valami művészetnek lenni, valami titkos eljárásnak, mely lehetővé teszi hogy annyi sok különö izlés, mely nemesak vidékek, megyék, városok és falvak, de familiák szerint is változik, az egyes ételekben mind megtalálja azt, amit keres benők.

Egy szellemes író, ki a Kis Pipának 25 esztendeig volt állandó vendége, tette egyszer azt a megjegyzést, hogy amint a nagy költők az emberiség lelkiizlésének, azonképen Karikás Mihály a magyar ember szájaizének fedezte föl az általános örök törvényeit s ezért tudott a konyhájával olyan hatást tenni minden magyar emberről. A Kis Pipában készült pörköltökben eszerint ép úgy az „általános örök emberi” jutna kifejezésre, akár Shakespeara Hamletjében, ami egy kicsit groteszk hasonlat ugyan, de másfelől bizonyos, hogy még nem született ember magyar anyától, ki ha a Kis Pipában

pörköltet evett, fényesre ne törülte volna ki a tányérját!

Meg is történt akárhányszor, hogy vacsora vége felé, mikor a poharak egyre sűrűbben kocódtak össze, a vidékről felrándult földesur őszinte vallomásokba bonyolódva, kiszalasztotta a száján az a hallatlan vallomást, hogy: „No ennél jobbat még otthon sem ettem.” És ennek nincs más magyarázatja, mint az, hogy házban, a hol azt hiszik, hogy kifogástalanul főznek, az ételeken valami csekély családi íz érzik meg, mit annyira megszokik a család minden tagja, hogy bárminő más efféle családi ízzel szemben előnyt ad neki, mindaddig míg olyan ételhez nem jut, a melyen semmiféle, az étel anyagából törvénytelenül származó íz nem érzik, csak a törvényes. Ekkor aztán észreveszi az előnyös különbséget, s ha észrevette, be is vallja őszintén.

Az öreg Karikás Mihály, ki naponként elővette azt a csodát, hogy ilyen ételekben legyen része vendégeinek, később pedig titkaiba családja némely tagjait beavatván, a jól megérdemlett nyugalomba vonult, a folyó 1889-ik évben hármass jubileumot ült.

Hetven év előtt született 1819-ben. Ötven év előtt a mai napon avatták föl szakácsmesterré (1839 március 24).

Harminc év előtt, 1859-ben alapította a Kis Pipát.

E hármass jubileum mai ünnepnapján megérdemli e derék polgártársunk, hogy szerény, de tanulságos életének főbb eseményeit az őt anélkül is ösmerő nagy közönség tudomására hozzuk.

A Kis Pipa külön szobájának falát egy fekete rámba foglalt pergament lap ékesíti, egy díszes rondirású gadagon kifestett, és aranyozott okirat, színes kezdőbetűkkel s nagy pecséttekkel.

E diploma szavai szerint Karikás Mihály, a ki az 1819. évben Törtelen született, miután Nagy-Abonyban a nemes Vizeki Tallián-család konyháján a szakácsmesterséget kitanulta, Pestre jött és itt Duchange urnak, a Nemzeti Kaszinó bérlőjének oldalán hat hónapot töltött.

Ennek elmúltával, egy 24 személyné való bankettet, melyet a kaszinó Széchenyi István gróf tiszteletére adott, teljesen önállóan remekben előállított s ez általa érdemessé tette magát arra, hogy a szakácsmesterek sorába fölvéttessék és erről számára okirat állítassék ki. A mi a főváros legelőkelőbb uraságainál levő szakácsmesterek beleegyezésével 1839 március 24-én meg is történt. Bizonyítja vagy husz letördelt pecsét és ma már részben olvashatatlan aláírás, mi azonban a teljes

épségben megmaradt okirat érdekességéből és hiteléből mit sem von le.

Karikás Mihály mint öt éves árva gyermek került az özvegy Vizeki Tallián Istvánné urasszony nagyabonyi kastélyába, játszó- és tanuló-társul a vele egykorú Tallián Bertinél. Mikor az urfi tizenkét éves lett, Pestre vitték magasabb iskolába. A játszótárs mehetett volna vele, mert nagyon szerették egymást, de Miskának is megvoltak a maga családi tradíciói és nem fiskális akart lenni, hanem szakács és később vendéglős. A mi a nagyatya volt, ki valaha, a múlt század végén a kereszendi nagyvendéglőt bírta bérben. A szakács megszerette az ajánlközö fiút, özv. Talliánné beleegyezett a dolokba és Karikás Mihálynak így dőlt el a sorsa. Nem fiskális lett belőle, hanem szakács s amint mai napján mondja, sohase is bánta meg. Elhíhetni bizvást a hetven éves öreg urnak, mert nála derültebb kedélyű s boldogabb embert csakugyan keveset láthatni.

Mikor a palotai erdő tövében épült nyaralójában a maga ültette árnyas fák alatt kis unokáival játszik, vagy mikor budafoki sziklapincéjében ritka finom zamatu boraival kínálja meghívott vendégeit, vagy ha józsefvárosi házában névnapot ül s együtt látva mindazokat, a kiket szeret, kedélyes felköszöntőt mond reájuk, csakugyan senki se ítélhet másképpen, mint hogy Isten áldása volt azon a pillanaton, mikor a tizenkét éves Karikás Miska élete szekerere arra az utra tért, melyen mai napig halad és hogy nagyon jól történt az ugy, a hogy történt!

Az oklevéllel aztán a fiatal szakács visszament földesurához s vele együtt beutazta majdnem egész Magyarországot. Ahol csak jártak, Karikás Mihály mindenfelé a legnagyobb elismeréseket aratta s ha valahol bankett, instelláció vagy akárminemű nagy vendégség történt, a Talliánék szakácsát divatban volt meghívni és kikérni az urától. És Talliánék szívesen engedtek a kérelemnek, Karikás Mihály még szívesebben.

Jellemző az öreg urra, hogy művészetét sohasem engedte megfizettetni; a pénzbeli ajánlatot mindig szerényen, de határozottan visszautasította. Egyszerű ajándéktárgyak voltak legfeljebb, miket a büszké szakácsmester elfogadott; Karikás Mihályt mással nem lehetett megfizetni.

Az 1848-ik év emlékezetessé vált az ő életében is. A fiatal földesurat, Tallián Károlyt (a játszótárs bátyját) nemzetörkapitánnyá választották, s mikor táborba szállt a Fehérvár felé előnyomuló horvátok ellen, magával vitte Karikás Mihályt is. Így jutott a

fiatal szakácsmester a fölkelőnép közé, és így történt, hogy ott volt Pákozdnál, a hol a szabadságharc első nagy diadalát vívta ki a magyarság, el fogva az egész horvát tábor. E nap dícsőségében része van az öreg urnak is, bár ő szerényen tiltakozik minden dícséret ellen és azt szokta az esetről mondani, hogy legfeljebb a számát szaporította a magyar seregnek. „Annyi az egész érdemem, hogy én is ott voltam.” Azt, hogy golyótüzből is bátran megálta helyét, számba sem szokta venni.

Pedig nem volt már legényember akkor, a kinek joga van keveset törődni az életével. Mert még 1842-ben családot alapított, feleségül véve Dobrova Fábián vagyonos és ismert nevű építőmester szép leányát Dobrova Annát.

E házassága után csakhamar önállósítani akarta magát, de terve csak a szabadságharc lezajlása után sikerült, mikor is megválva földesurától, 1849. év végén kibérelte az abonyi nagyvendéglőt.

Abonyból négy év múlva Szolnokra ment, a hol a „Zöldfát” vette ki, majd házat épített és kerti vendéglőt nyitott. 1858-ban Budapestre jött és kibérelte a Sebestyén-téri „Fogoly” vendéglőt. Félév múlva onnan visszaköltözött az abonyi házába, de 1859-ben ismét Budapestre jött és itt üzlet után járva, a szervitári Grassner-féle sváb vendéglőbe nézett be.

A vendéglő eladó volt, 825 forintban hamar megegyeztek, s még azon évi Szent-Mihály napján a kapu fölött megjelent az új cégtábla:

### Karikás Mihály vendéglője a Kis Pipához

Megnyitása után a Kis Pipa csakhamar gyűlöhelye lett mindazoknak, kik a német szót nem szenvedhették.

Kik magyar konyhát és hamisítatlan magyaros szellemet kerestek, szívesen tértek be a Kis Pipába, a hol — ritka kivételképpen — német szót aranyért sem lehetett volna hallani. Német étlapot sem irtak ott sohasem, ha irtak volna, szélszakitotta volna az egyetemi ifjúság, melynek vezértagei ide jártak érintkezni a forradalmat átélő hazafiakkal.

A tüntetések kora volt az, a kétszások leverésének, a zsinóros magyar ruhának, a Hymnusnak és a Szózatnak aranyos verőfénytől ragyogó gyönyörű napjai. A nemzet érezte, hogy szolgaságának napjai immár megszámálvák, és hallani sem akart a félszabadságról, a mivel a híres októberi diplomában megkínálták.

A jelszó ki volt adva: „Vagy min-

dent, vagy semmit” s az ifjúság gondoskodni akart róla, hogy a hatóságok jól megértsék: mit jelent az?

A megértetés egyik főeszköze volt a folytonos nyugtalanság ébrentartása, a forrongás terjesztése; hogy nap ne muljon el egy-egy kis hazafias izgalom és a hatóságoknak okozott újabb kellemetlenségek nélkül.

Ugyanazért divatba jött, hogy mikor leszállt az est s a lámpák kigyulladtak, nagy csoport egyetemi hallgató indult körutra a Belváros összes vendéglőibe, a hol is megjelentén, megálltak a terem közepén, illedelmesen levették a kalapjukat és elkezdtek énekelni a Hymnust meg a Szózatot. Megható volt látni, mily hatása volt ennek a békés polgárságra, mely a tüntetésekben nem igen vesz részt. Eleinte bámulva néztek körül, hogy mi lesz a dologból? Idegesen hívták a vendéglőst és a rend helyreállítását kívánták, majd mikor a demonstráció ártatlan jellegéről meggyőződtek, lassankint fölállottak, a kanalak, villák csörgése abban maradt, a kíváncsi kérdezősködés zsbongása elnémult s egyszerre csak az egész fogadóbeli közönség azon vette magát észre, hogy együtt énekel a fiatalessággal — férfiak és uri hölgyek vegyesen.

Mikor aztán a dolog véget ért, a fiatalság szépen föltette a kalapját s mint a kik dolgukat jól elvégezték, néma komolysággal távoznak. Így ment ez napról-napra és vendéglőről-vendéglőre.

És ez a mozgalom a Kis Pipából indult ki. Itt jutott először eszébe a fiatalságnak megénekelteni az egész vacsoráló közönséget és ezt utánozták később a többi vendéglőkben. Így aztán a társadalom olyan rétegei is belevonattak a tüntetésekbe, melyek máskor távol szeretik magukat tartani az efféléktől, főképpen abban az időben, mikor a dolog nem járt minden komolyabb veszedelem nélkül. Mert leszámítva a 61-iki rövid magyar világot, a rendőrség ismét politikai szolgálatokat végzett, s míg kémei folytonosan felügyelőket és forradalmárokat szimatoltak, másrészt a katonai hatóság a legbrutálisabb eszközök alkalmazását ígérgette. A tüntetések részeseit tehát egyképen fenyegette a tömeges lemeszárulás a helyszínén, vagy az, hogy lakásukon fogdossák őket össze és bedugják valamelyik kaszárnyába.

Azért mégis tüntettek és énekeltek és bizony akkortáiban mindig kétséges volt, hogy ehetik-e az ember a Kis Pipában, és később a többi vendéglőkben is meleg vacsorát, mert soha sem lehetett tudni, mikor gyújt rá egy hazafias keblű jogász a Szózatra, s akkor föl kellett állani, bárha zsirjába fagyott is időközben a fűszeres illatu tarhonyás pörkölt.

Nagy elszántság kellett hozzá, ilyen időben egy olyan forradalmi jellegű vendéglőt tartani főm, mint a minő a „Kis Pipa” volt.

Ahol a tüntetések haditervét megállapítják, s a hol az elégedetlen ifjúságot a szabadságharcban legsúlyosabbban kompromittált emberek „láztítják!”

Érdekes egy pilantást vetni a Kis Pipa illusztris vendégeinek e korbéli névsorára.

Odajárt a Józsefstadtból csak imént kiszabadult Vidats János, az egyetlen magyar rab, a ki dacolni mert a várparanesnokkal és a kit a legbrutálisabb eszközökkel sem tudtak megfosztani férfiassága szép díszétől, az állat körítő sötétbarna szakáltól. Azt, és honszeretetét meg életkedvét épen hozta haza a nyolcadfél éves rabságból.

Közéletünk egy maig élő nemes alakja osztotta meg vele rendszeren az asztal örömeit, miután megosztotta a hosszú rabság kínjait. Az a férfi, kiről hitelesen be van bizonyítva, hogy ő volt az első, a ki Budavár estrománál magyar zászlót tüzött ki a bástyára — Fornszek Sándor — Mostanában is ellátogat még a Pipába és szívesen ébeszelget az öreg Karikással a régi asztaltársaság ama tagjairól, kik azóta elköltöztek egy csöndesebb hazába. Simonyi Ernőről, az ellenzék vezéremberéről, vagy Sebes Emilről a kalandos életü utászkapitányról, a ki mint emigráns bejárta a világot; Indiában ültetvényes volt, Mexikóban könyvkereskedő, Budapesten szerkesztő. Végre is ez okozta vesztét.

Mérges cikket irt, a cikk szemet szurt és Sebes Emil ott fogták el a Kis Pipa külön szobájában. Onnan vitték a Ludoviceumba, vizsgálati fogságba, melyet élve többé nem hagyott el.

A politikai foglyok számára elrekesztett helyen sétált egyszer, lát szólag minden felügyelet nélkül. Hirtelen át akart ugrani a falon, de a künt álló őr meglátta, rálőtt és Sebes Emil haláláról könyezve emlékeztek meg az nap este jó barátjai a Pipában.

Tagja volt a társaságnak Böszörményi László is; Ihász Dániel, ha a fővárosban járt, csak a Kis Pipába hajtattott a vasutról egyenest, hol inkognitója megőrzéséről biztos lehetett. Madarász József is mindentapos volt ott, Váli János, Fehér Miklós nemkülönben. Velök tartottak: Komócsy József, a két Zilahy, Imre és Károly, Keeskeméthy Aurél, Berezik Árpád, Vachot Imre, Bernáth Gázi, Lauka Gusztó, Tóth Kálmán, Sárosi Gyula, Pákh Albert, id. Ábrányi Kornél, Zimay László, Székely József, Degré Alajos, Vajda János, Teleky Sándor gróf, Lendvay

Márton, az öreg Réthy bácsi, Lisznyay Kálmán, Jámbor Pál, Munkácsy Mihály, Izsó Miklós.

Föl van jegyezve a Kis Pipa annál-eseiben, hogy Tisza Kálmán is megfordult ott néha és kivüle sok más mai nagy ur, miniszter államtitkár, miniszteri tanácsos, egyetemi tanár, akadémikus, kuriai bíró. Odajárt a többek közt: Kállay Béni, Szilágyi Dezső, Kozina Sándor, Giczey Samu, Beöthy László, Beöthy Zsolt, Kétly dr., Kosuthányi Géza és odajárt jogász korában Wekerle Sándor is.

További 10—15 év alatt hozzájuk csatlakoztak: Simonffy Kálmán, a magyar Schubert, Törs Kálmán, Nagy Miklós, Tóth József, Szerdahelyi Kálmán, Kazár Emil, Huszár Adolf, Horváth Károly, Mérő János, Bartók Lajos, Károlyi Gábor gr., Dalmady Győző, Balázs Sándor, Abonyi Lajos, Sükei Károly, Toldy Pista, Márkus Pista, Márkus Miklós, Halmi, Náday, Ujházy, Nagy Imre, Sántha Anti, Csiky Gergely, ifj. Ábrányi Kornél, Ábrányi Emil, Szana Tamás, Reviczky Gyula, Szabó Bandi, Inczédi László, Tóth Béla, Erdélyi Gyula stb. stb.

Igy nyújtott itt kezét egymásnak, a múlt, a jelen és a jövő. A Kis Pipa fehér asztalainál találkoztak a zöld asztalok matadorjai három nemzedéken keresztül és találkoznak még ma is, de csak a szalma-özvegységnek nyári hónapjaiban. A különbség egyedül az, hogy egy nemzedék előlről már kipusztult, hátulról meg egy másik nőtt fel és így a vendégsereg alakjai, a törzsasztalok tagjai valamennyire változtak. — A Kis Pipabeli erkölcsök és szokások azonban mégis a régiek maradtak. Ott ma is olyan emelkedett szellemi vitatkozásokat hallhat az ember a napi kérdések felől és olyan tudományos színezetű eszmecsereket, mint talán a főváros egyetlen vendéglőjében sem. A ki oda bemegy ösmertlenül, rögtön észre szokta venni, hogy nagyon distingvált társaságba tévedt, hol csak egyetlen egy tekintély uralkodik: az értelem, mely a tisztességgel párosulva jelenik meg. Filiszter erkölcsök, rang és vagyon előtt való meghódolás soha sem volt otthonos a Pipában, pedig igen sok rangos és vagyonos ember látogatta mindenha. Ugyanaz a patriarkalis hang és modor uralkodik ott ma is, a mi koronázás előtt uralkodott, ugyanazok az ételek, jelszavak. És ugyanazon szíves barátság és rokonszenv, a mi hajdan a vendégeket a gazdához és egymáshoz fűzte.

Külön asztaloknál ültek bár ott a legkülönfélébb foglalkozású férfiak és a legkülönbözőbb elemek, mégis egy közös eszűdot képezett az egész vendéglő. Kitiint ez különösen

a Karikás-család ünnepein; névnepok, születésnapok, esküvők, keresztelők alkalmával, melyek száma idővel mindegyre szaporodott. Évenként három, négy nagy pipaünnep is esett; mely kezdődött rendszeren Komócsy József remek tósztaival és végződött hajnal felé, egy nagy egyetemes és általános testvéresüléssel. A különböző elemek közt az összekötő kapesot a jó magyar konyhán kívül a gazda és annak házanépe iránt való szeretet képezte. E háznép jó szelleme a feledhetetlen emlékü háziasszony volt, a magyar polgárnök e mintaképe, kinek erényeiről, jószívűségéről és szíves, előzékeny modoráról mindazok, kik ösmerték, a mai társadalom legelőkelőbb alakjai, mind igaz tisztelettel és elismeréssel emlékeznek meg. Egyszerű polgárnő létére egyesíteni tudta magában az önértetet a szerénységgel, a nyugodt, biztos föllépést a mások iránt való figyelemmel, úgy hogy egyszerre tiszteletet és bizalmat tudott kelteni. Oly tulajdonság ez, mellyel sürübben csak magas műveltségű körökben találkozzunk, mert nem elég hozzá a világra hozott talentum; gondos nevelés is kell hozzá, mely kifejlessze és társadalmi kör, mely nyilvánulásaira alkalmat adjon. Mikor már gazdag pesti háztulajdonosné volt és a szerencse derült sugarai aranyozták be életét, akkor is ugyanaz maradt, a ki azelőtt volt. És emelkedett gondolkodását az jellemzi legjobban, hogy mikor legkevésbé szükségére volt rá, akkor keverte legigazabban vendégei kedvét és akkor dolgozott legfáradhatatlamban, hogy gyermekei jövőjét biztosítva láthassa. „A mi vagyonságunk alapja a vendégeink hozzánk való vonzalma — szokta volt mondani, — és ezt a vonzalmat annál többre kell becsülnünk, mentül nagyobb hasznot hozott nekünk. Én azt akarom, hogy a vendég, a ki hozzánk jön, úgy érezze magát, mintha otthon volna, a hol a jó ételen kívül nyájas tekintet is szokott jutni.”

Csoda-e, hogy ilyen elvek mellett a Kis Pipa úgy fölvirágozott?

Eljutott annak a híre egész az udvarig. Ferenczy Ida, a királyné magyar felolvasója egy rokonától anynyiszor hallotta dicsérni, míg végre egy alkalmas pillanatban szóba hozta a királyné előtt. Hogy az udvarnál otthonos francia konyha étlapjain soha egyetlen magyaros étel sem fordul elő, pedig a magyar konyha mindenben kiállja a versenyt bármely nemzet főztjével. Ő felsége szívesen halgatta az előterjesztést és megengedte, hogy valami magyar ételt rendeljenek számára a legmagyarosabb vendéglőben.

(Folyt. köv.)

## A szerkesztő postája

Körmáros, Szeged. A söröshordók para-  
faadugóit ön nem veheti ki a hordókból: a  
dugó a gyár tulajdona. Ma, amikor a para-  
faadugó hiánya miatt sok kellemetlenséget kell,  
hogy eltűnjenek a sörgyárok, lelkiismeret-  
lenség lenne a paraadugókat a hordókból  
kiszedni. Ha úgy gondolkodna minden  
körmáros és vendéglős, mint ön, abba a  
helyzetbe jutnának a sörgyárok, hogy egy-  
szép napon a szállítást beszüntethetnék. A  
paraadugókra szükség van, azok ismét a  
hordók dugaszolására használják. Nem  
áánlópuk, hogy tovább folytassa a para-  
faadugók kiszedését, mert csak kellemetlenség-  
get okozhat magának.

I. Gy., Nagykároly. Elkésett. Legalább 3  
hétrel ezelőtt kellett volna benyújtani.

Özv. vendéglősné, Ozora. Eladhatja bát-  
ran, de figyelmeztetjük, hogy az adás-vételi  
szerződést ügyvédnél vagy közjegyzőnél  
csinálja. Egyszerű levélváltás nem elegendő.

K. L., Levél ment.

Felelős szerkesztő és kiadó:

**Böhm Ármin.**

## Nyílt-tér

E rovatban közölteért nem vállal felelő-  
séget a szerkesztőség

## IPARSÓ

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények  
előállításánál a jég szózára, valamint  
hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosi-  
tást és értesítést szóbeli vagy írásbeli  
kérdőzködésekre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Söjvedék Vezérügynöksége

Iparosó osztály:

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

## T. előfizetőinkhez!

Tisztelettel értesítjük t. előfizetőin-  
ket, hogy — méltányolva a t. előfize-  
tőink 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.

## Uj előfizetőinknek

\* díjtalanul megküldjük \*

## Szomaházy István a fehér asztal

című regényünk eddig  
\* megjelent példányait! \*

## Kaposváron

a város legszebb helyén levő  
jótorgalmu

## KIOSK- VENDÉGLŐ

összes gazdasági  
mellék épületekkel,  
jókarban levő, teljes  
berendezéssel együtt  
eladó és azonnal át-  
vehető. // Bővebb  
felvilágosítást ad a  
tulajdonos

Járos Ferencz vendéglős

## Regény

## A fehér asztal 17

— Elbeszélés —

Írta: Szomaházy István

Mici ilyenkor kiöltötte rám a nyelv-  
veszkéjét, s a következő pillanatban  
már odabenn volt a fehér asztalok  
közt, s oly bizalmasan susogott a  
törzsvendégekkel, mintha az előbbi  
beszólásról részen megfedekez-  
zett volna . . . Amikor a vendégek  
valamelyike tréfásan átölelte a dere-  
kát, nagyot ütött a kezére s gunyos  
arccal libbent tova a konyha vagy a  
söntés felé . . .

Hogy Micibe komolyan szereimes  
vagyok ezzel akkor jöttem tisztába,  
amikor Lajos György herceg egy  
este megint ellátogatott a Tigerbräu-  
be. A fenséges ur pikáns anekdotá-  
kat mesélt a piktoroknak, s mikor  
Mici a sörös korsókkal az asztalhoz  
lépett, személyesen, hogy ne mond-  
jam: sajátkezűleg átölelte a derekát.

Mici nem ütött a herceg kezére, sőt  
meghatva tekintett a fenséges urra,  
olyan pillantással, amely csupa láng,  
csupa ígéret, csupa ragaszkodás volt.  
Lajos György herceg a pápaszeméig  
elpirult, én pedig elkeseredve vissza-

vonultam a konyhába . . . Mikor ké-  
sőbb a vendégek eltávoztak, s Mici a  
tükr előtt a kalapját igazította,  
hogy szintén hazafelé induljon, mo-  
gorván megálltam a háta mögött:

— Ma persze meg van elégedve a  
napjával? — kérdeztem tőle, luciferi  
ábrázattal.

— Azt akarja mondani, hogy több  
borraivalót kaptam, mint máskor?

— Édes lelkem, maga egyáltalában  
nem szorul borraivalóra . . . Akinek  
egy igazi, hamisítatlan herceg a ba-  
rátja, akkor vesz magának kastélyt  
és fogatot, amikor kedve van hozzá.

Mici beletützte a kalaptűjét a fri-  
zurájába, aztán hátrafordította a ki-  
pirult, szőke fejét.

— Főnök ur, maga így hajnaltájt  
néha olyan bolondokat beszél, mint  
egy négyemeletes ház . . . De azért  
nem haragszom, mert nagyon jól tu-  
dom, hogy miért jutnak eszébe az  
efféle örültségek.

Egy pillanatig csillogó szemmel  
nézett rám, aztán szokása szerint  
forószél módjára borult a nya-  
kamba.

— Édes kis főnököm, te féltékeny  
vagy rám, ne tagadd . . . Hiába  
nagyképtűsködöl, féltékeny vagy,  
jusz is féltékeny vagy!

Kábultan szoritottam magamhoz,  
aztán halkán sugtam a fülébe:

— Ha tudod, hát miért nem vagy  
kissé kedvesebb hozzám?

— Micsoda? Még meri mondani,  
hogy nem vagyok elég kedves magá-  
hoz? Főnök ur, maga a leghálátla-  
nabb lény, aki ezen a földgömbön  
egzisztál . . .

Pár hét mulva már tisztába jöttem  
vele, hogy Mici könnyüvérsége a  
legperfidebb hazugság . . . Ez a sze-  
les, jókedvű kis bolond sokkal jobban  
tudott vigyázni magára, mint akár-  
melyik milliomos urikisasszony . . .  
Olyan Don Juan még nem született  
a világra, aki ezt a borzas, szőke fe-  
jéskét elcsavarhatta volna . . .

— Mici, — szóltam neki egy dél-  
után, mikor a lány épp a fehér, vál-  
las kötényét vette magára a inkör  
előtt.

— Parancs, főnök ur!

— Már százszor mondtam, hogy  
négy szemközt szeretnék beszélni ma-  
gával. Most már látom, hogy hiába-  
való minden szigorúságom, hát elha-  
tároztam, hogy más módon fogom  
kényszeríteni erre a légyottra . . .

— Jesszusom, ne ijesszen rám, fő-  
nök ur . . .

— Ne fecsegién annyit, mert ez  
komoly dolog . . . Akar a felesége-  
nem lenni, igen, vagy nem?

Mici egy percig nyitott szájjal bá-  
mult rám, aztán egyszerre közelebb  
jött hozzám, s a kis kezével meg-  
gyintette az arcomat. Gyöngéden,  
mégis energikusan, mint a jó ultra  
tért gyermeket szokás . . .

# A fogyasztó ma nem olcsót, hanem jót kíván!!

A 200 év óta fennálló

MAGYAR KIRÁLY GYÓGYSZERTÁR

saját készítményének

# KORMIN<sup>a</sup> neve

Pompás citromzamat 1 kg (300 citrom) ára 30 korona.

Teazamat rumizzal 1 kg (400 adag tea) ára 35 korona.

3 kg-os ballonokat önköltségi árban számítjuk, postán utánvétellel.

Megrendelőhely: BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-UT 17. Sürgőnycim: „KORMINO“

TELEFON: 166-05.

TELEFON: 166-05.

# TEÁT

AJÁLNJUK  
NEMESFAJTÁJU  
KITUNÓ MINŐSÉGU

LEGOLCSÓBB NAPI ÁRON MÍG A KÉSZLETUNK TART

54. SZÁMU TORME-  
LÉK-TEA HADIFOG-  
LYOK ÉS MUNKÁSOK  
RÉSZÉRE

# TEABEHÓZATALI TÁRSASÁG

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



VASUTI VENDÉGLŐSÖK SZÁLLÍTÓJA

ALAPITVA 1898. ÉVBEN

— Főnök ur, — mondta a szemembe nézve, — lássa, ez már okos és becsületesebb eszéd . . . Szívesen feleségül megyek magához, s biztosítom róla, hogy jól jár velem . . . Magának olyan szüksége van én reám, mint a falat kenyérre . . . Majd meglátja, hogy mire tudunk menni, mi ketten . . .

Csodálatos: most nem borult a nyakamba, mint szokta. Pedig a nevető szeméből egyszerre csak forró könnyek esordultak ki . . .

## A niirnbergi üzletbarát.

Most, mikor életem fontosabb eseményeit még egyszer visszaidézem a lelkem elé, s gondolatban újra átélem azokat az éveket, amelyek nyugodalmat és örögségemet megelőzték, fehér hajammal, meghiggadt szívemmel úgy érzem, hogy abban a bolondos kalandban, amit mi emberek nagy-képien életnek nevezünk, voltaképpen minden füst és pára, mint ahogyan a költők mondani szokták . . . Fialat korunkban halálos izgalommal várjuk azt a pillanatot, amikor egy barna, vagy szőke fruskát a keblünkre ölelhetünk, később lihegve futunk a pénz és a vagyon után, s csak utólag, mikor a hajunkat már elborította a dér, ébredünk annak a tudatára, hogy az élet minden öröme jóformán csak egy pipa dohány, s egy üzletes

ebéd, valamikor az öregségünk küszöbén. Ahogy itt ülök a budai házaeskám verandáján, s a savanyúvízes boromat iszogatva, e gyarló írásokat papírra vetem, jóízűen elmosolyodom, amikor a fiatal korom lázas izgalmaim visszaálmodom . . . Minden ostobaság, mendom, amíg a pipámat megtöltöm, — s mégis: egyszerre csak eszembe jut e füves délután története, mely, azt hiszem, érdemes a följegyzésre . . . Nem tartom magam írónak, nem is a halhatatlanság számára rovom az én öreges betűimet egymás mellé; de mégis nagyon szeretném, ha egyszeri életem e kicsike fejezetét minden szép asszony végigolvassná . . .

Jóval az után történt, hogy a szőke Micit feleségül vettem, abban az időben mikor a müncheni takarékpénztárak már meglehetősen ismerték a Tigerbräu gazdáját. Hála jó végtetmek, a vagyonom mindinkább gyarapodott, vendégeim ugyszólyán napról-napra szaporodtak, s mivel általában igénytelen és szorgalmas ember voltam, nem igen eseréltem volna valami kóborzó uralkodó herceggel. Miért is eseréltem volna? Erősszéges, jókedvű és fiatal voltam, életem alkonyára úgy-ahogy ellátam magam, s a szemem mindig fölcsillant, ha a szép viruló feleségemmel az üzlet bezárása után egyedül maradtam . . . Határozottan szerel-

mes voltam a feleségembe, bár néha kissé esodálkozva vallottam be magam előtt, hogy a Mici jellemében erősen tévedtem. Én ugyanis esküit tettem volna rá, hogy ez az eleven, forgószelekisasszony egyszerűen el fog égni a szerelem tüzeiben, ha egyszer az oltár elől hazatérek vele; s most ámulva tapasztaltam, hogy a feleségem távolról se az a perzselő temperamentum, aminek fölületes szemmel néztem . . . Reggeltől-estig fáradhatatlanul ugrált ide-oda, az arca kipirult, a szőke haja kibomlott, pajkos tréfákat mondott az ingerkedő vendégeknek, sőt attól se riadt vissza, hogy egy-egy konfidenskedő legénynek tréfásan a kezére üssön; de hajnalban, amikor a vendéglő külső redőnyeit lehúztuk, s hálószobánkban felgyulladt a rózsaszín-ernyős, éjjeli lámpa, Mici esodamódon nyugodttá lett, bár a ragyogó szeme most is átjárta az egész, rászomjazó lelkemet . . . Ha ilyenkor mámorosan a nyakába borultam, s karesu természetét szenvedélyes hévvel szoritottam magamhoz, Mici gyöngéden meglegyintette az reomat, s mosolyogva így szólott:

— Jé, jé, kedves barátom ne légy ennyire izgatott . . . Semmi szükség erre, hiszen itt vagyok nem szaladok el . . .

(Folyt. köv.)

Törvényes oltalom alatt álló

# „Pannonia“ Dupla malátasör

„Folyton emelkedő forgalmunk titka gyártmányaink kiváló minősége“

Évi 168.000 hl.-es termelési képesség!



„Pannonia“ Sörfőző Részvénytársaság  
Pécsett

# Kolzer

## DIVATHÁZA

# Állandó occasió!

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

# TOKAJI COGNAC

A LEGJOBB

Első Tokaji Cognac-  
gyár

Központi Iroda:

Budapest, Frangepán-u. 12

Emésztést elősegítő  
nyálkoldó  
savközbősítő

MATTONI

**GISSHÜBLER**

TISZTA TERMÉSZETES ALKALIÁS  
SAVANYUVIZÉ.

## Legjobb asztali és üdítő ital

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

# KOVALD

TISZTIT, FEST  
BUDAPEST

GYÁR ÉS FŐÜZLET: VII, SZÖVETSÉG-UTCA 35-37.

TELEFONSZÁM: JÓZSEF 15-71 és JÓZSEF 18-00.

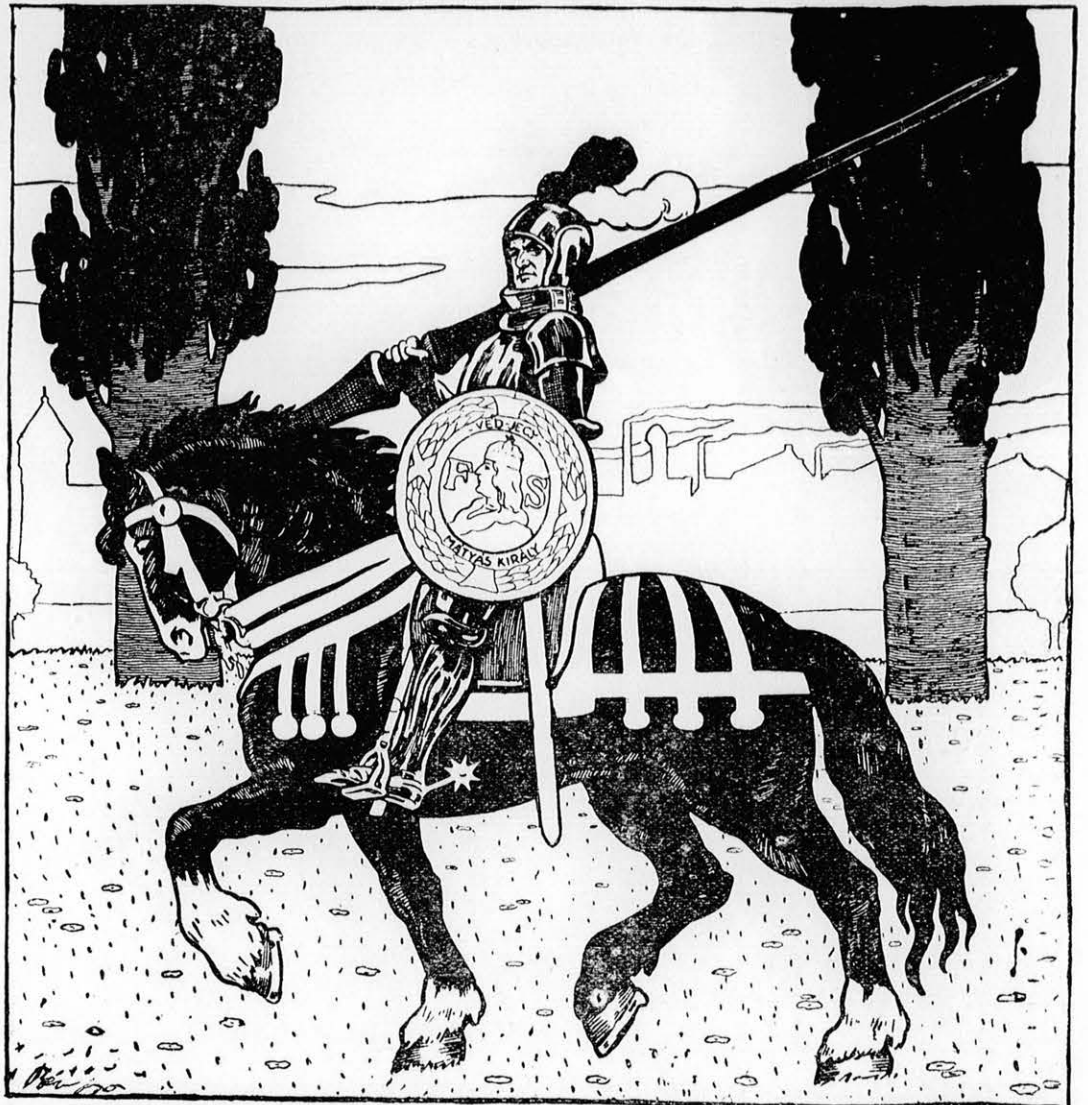
# Fővárosi Sörfőző R. T. KÖBÁNYÁN

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



fej

T  
Ö  
R  
L  
E  
Y



T  
Ö  
R  
L  
E  
Y

# Talisman Casino Réservé Gout-Américain



# VENDEGLŐS: UJSÁG



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



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

EXCELSIOR SÖR

EXCELSIOR Tápsör

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT  
BUDAPEST-KÖBÁNYA

AZ AZ TÁP SÖR

LEGJOBB A VILÁGON!

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT

BUDAPEST-KÖBÁNYA