

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

AZ
TÁP

SÖR

LEGJOBB A
VILÁGON!

DREHER ANTAL
SERFŐZDEI RT.

BUDAPEST-
KÖBÁNYA

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



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

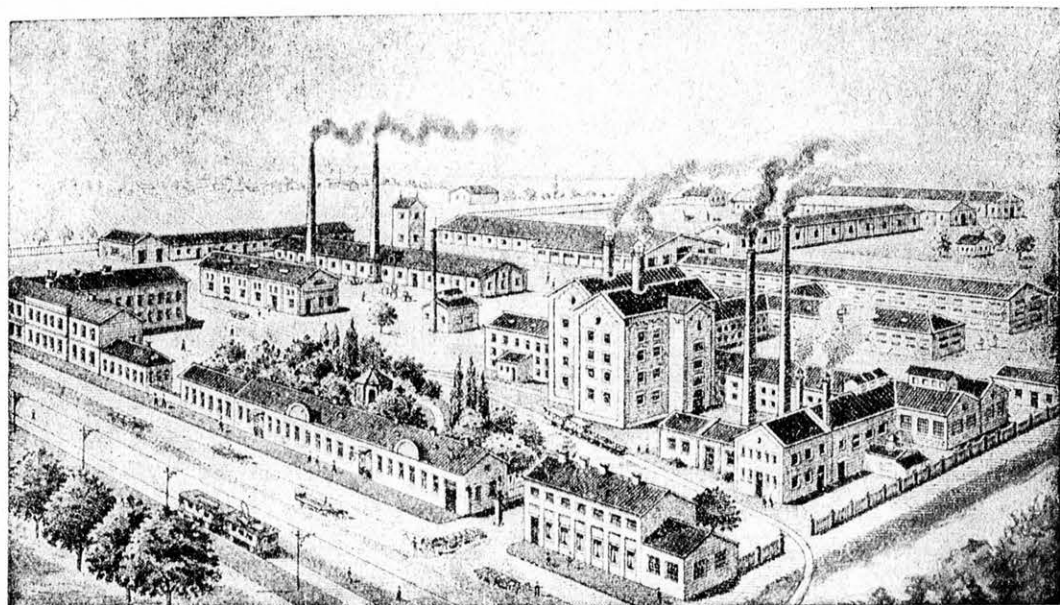


Alapítási év 1868

TEMESVÁRI

POLGÁRI SÖRFŐZDE R. T.

TEMESVÁROTT

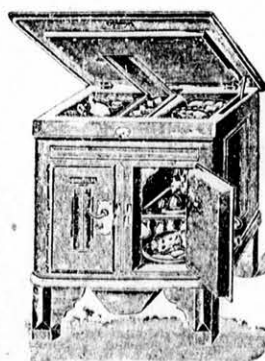


✿ Különlegesség: Dupla maláta CORVINSÖR ✿

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 pincegaz-
dászati kiállításon arany-
éremmel lett kitüntetve!

jégszekrények és sörkimérő- készülékek

szénsavval vagy légnyomással.
Jelentékeny jégmegtakarítás!

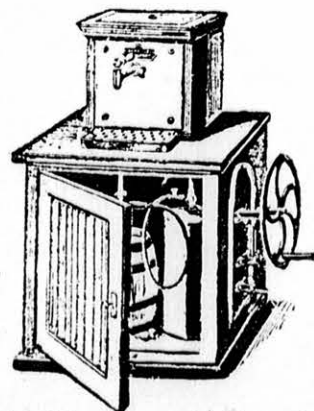
A m. kir.
szabalm,

Hennefeld-féle

Budapest, Gróf Zichy Jenő-utca 5. szám
(Váci-körut mellett). Alapított 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.



VENDÉGLŐS: UJSÁG



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

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



A válság órái



magyar vendéglősipar, mely a háború folyamán már a mizériák egész Szaharáján vergődött keresztül, most éli a válság, az existenciális krízis legkomolyabb óráit. Ma már az a helyzet, hogy számos vendéglőt a legégetőbb formában fenyeget az üzletbezárás veszedelem. Hogy miként fajulhatott el ennyire a helyzet, hogyan juthattunk annyira, hogy a magyar vendéglősök és kocszmárosok jó része meddő erőlködéssel, reménytelenül kénytelen szembenézni a rája hömpölygő szerencsétlenség lavínájával, ezekre a kérdésekre az a tárgyilagos válasz, hogy a kormányrendeletek avatatlansága fokozta fel a vendéglősipar veszedelemét a válságig.

Az anyagbeszerzés alig lebirható nehézségei, az a lehetetlenség számbamenő kiváncsán, hogy a vendéglős és kocszmáros a maximális áron elegendő élelmiszert szerezzen be és az ételeket oly áron adja, amint azt a ráparancsolt árak megszabják, mind olyan tényezők, melyek a magyar vendéglős- és kocszmáros ipar helyzetét vigasztalanná komorítják.

És ily körülmények között is állandó támadások, a rosszindulat és gyűlölködés attackjai zúdulnak a vendéglősiparra. Ám ezzel még csak megküzdene a válság óráit élő iparág, ha a kormány jó indulatában erős támaszt lelne, ha a hivatalos körök belátására jutnának annak, hogy a magyar vendéglős és kocszmáros a közéletmezés legfontosabb tényezői, akiket ha támogatnak, a

magyar fogyasztóközönséget, a közt istápolják. Am e helyett mi történik. A kormány ugyanarra az álláspontra helyezkedik, mint egy-egy rosszindulatú laikus. A kormány is ellenségnek tekinti a vendéglőst, olyas valakinek, aki nyakig uszik a háborús konjunkturák mézében és a hadi jóléttől már annyira vérmes, hogy egy kis éresapolás nélkül szélhűdés érné. És végzik az éresapolást a vérszegény iparágon oly mértékben, hogy az hova-tova jobblétre szenderül. Egyik ártó rendelet a másiknak adja a kilíneset az üldözött vendéglősipar düledező portáján. Menü-kényszer lehetetlen árakon, semmi-vel nem könnyített anyagbeszerzés, sőt még gátemelés és akadálytorlaszolás annak útjába, hogy a vendéglős és kocszmáros anyaghoz juthasson, ezek a szempontok dominálnak a kormányrendeletekben. De ez még nem minden. A vendéglős az ételen nem kereshet, tehát az italon való kereset lehetőségét is igyekeznek elzárni előle. A sörgyártás megbénítása a legrosszabb sikerrel szolgálja ezt a rontó célt.

A helyzet válságos karakterét élénken jellemzi az a tény, hogy az ugynevezett közpvendéglők jó részében megszűnt a déli konyha. Sok budapesti vendéglőben vörös cédulák hirdetik, hogy „ebédet nem főzünk”. Nem főznek, mert nem főzhetnek, ha csak anyagi tönkrejutásukat nem akarják expresszgyorsaságúvá fokozni, hiszen anélkül is elé rohamos az.

A napokban beszélünk egy közpvendéglőssel, aki így panaszkolta fel előttünk a vendéglősipar lehetetlenül sivár és kilátástalan helyzetét:

— Nem főzök ebédet, mert nem

főzhetek, mert nem vagyok képes anyagot kapni, mert nem bírom már az áldozatokat és nem akarom tovább magam alatt vágni a fát. Maximális áron nem bírok élelmiszert kapni, hogy pedig tulfizessem, amit egyébként is törvény tilt, — azt nem teszem. A maximális áron tulfizetett anyagból különben is tesésk ételt készíteni olyan áron, mint aminőt ránkparancsoltak. Hát inkább nem főzök és szeretném látni azt a törvényt, mely egy adófizető és súlyos terhek alatt roskadozó iparosra rákényszerítse azt, hogy tönkrejuttassa magát erőnek erejével. Talán abból a fél sertésből és 25 kiló zsirból tartsam fenn a konyhámat és fizememet, amit a beszerzési központtól kapok két hónapra? Nevetéses és keserves gondolat!

Hát bizony az. Ökölbesorítóan nevetséges. És a válságnak az óráiban azzal igyekeznek élet-kedvre deríteni a szerencsétlen iparágat, hogy a drákói ítéletek hóhérvételét szecritják a nyakára. A napi sajtó hír-rovataiban nap-nap után megjelennek a hírek, melyek egyik, vagy másik vendéglős megbüntetéséről informálják az olvasókat. Nem akarunk ez ítéletek bírálóivá lenni, a törvénytiszteletünk visszatart attól bennünket, ám már mégis bocsánatot kérünk, az olyan ítéletek, mint aminő például ez, amely a minapában sajtott le egy elismerten jónevű és tisztességes vendéglősre, akít súlyosan megbírságotlaltak, mert a menübe előételnek levest adott, az ily ítélet ösztönyszerűen kelti fel a méltatlankodást és az elkeseredést. A 7.80, 5.20 koronás menübe mit adjon hát a vendéglős, ha ajándékot nem akar adni a bőréből? Mi az az előétel?

Szabják meg az itélkező urak. Gomba, tojás, hal, stb., olyan áruk, amelyek magukban felemészítik a menüért szedett árat?

Több méltányosságot, több megértést és több jóindulatot kérünk a magyar vendéglősipar számára, mely a válság legnehezebb óráiban selymölődik reménytelenül, siralomházban.

Vendéglős-ipar

A vendéglői és éttermi segédek bérmozgalma



budapesti vendéglők és éttermek segédei tudvalevően nemrégiben bérmozgalmat kezdetek és követeléseiket memoran-

dumba foglalva eljuttatták a vendéglősipartársulathoz. E követelések sorában voltak olyanok, melyeknek méltányos elbírálására ugyszólván minden vendéglős hajlandónak mutatkozott, de voltak olyan pontok is, melyek a helyzettel nem igen számolva a legtulzottabb igényeket tartalmazták, a szó szoros értelmében teljesíthetetlen kívánságokat. Ez a felfogás jutott érvényre azon az ülésen is, melyet a budapesti szállodások és vendéglősök ipartársulata tartott folyó hó 3-án. Az ülés legtöbbszörrel egyértelműleg állapította meg, hogy az alkalmazottak követelése messzi tulmennek azon a határon, melyen belül kívánságaik komoly mérlegelés tárgyává tehetők.

A pincérek követeléseire válaszul a vendéglősök kijelentették, hogy 25 százalékos fizetésemelést készek megadni és lépéseket tesznek a ruházati központnál, valamint a cipőközpontnál, hogy a vendéglői alkalmazottak, úgy a pincérek, mint a pincérnők olesó ruhához és cipőhöz juthassanak.

A konkolyt és vizsály magvát hirtőkkel szemben intjük a pincér-társadalom komoly és lelkiismeretes elemeit, akik igen jól tudják, hogy a pincérek sohasem kerestek oly jól, mint ma, hogy tulzott követelésekkel, teljesíthetetlen igényemelésekkel ne mérgezzék el a helyzetet, mely a vendéglősiparra nézve úgy sem

játszik rózsás színeket. Képzeliék magukat a háboru vas présében szorongó vendéglősipar helyébe, jussanak jobb belátásra és ne engedjék elvakítani magukat hamis prófétaiktól.



Fényes László hadjárata a magyar sörípar ellen



sör sorsa — a vendéglős sorsa. Ez az igazság a háboruban nyert tizenháromszoros próbát. Ma, amikor az étel nem keresetforrás a vendéglős számára a megfizethetetlenül drága bor mellett (értjük a drágaságot a beszerzés drágaságára) egyedül a sör az az alap, mely a vendéglős és koresmáros ipar megingatott és háborus élelmezési rendeletektől bombázott fundamentumát úgy, ahogy fentartani képes, illetve ideig-óráig megővni a teljes összeomlástól. Ezért, aki a sörgyártást támadja, a vendéglős érdekek ellen vonul ki haragra. Ez a szempont vezet bennünket, amikor a „Magyar Sörípar” című szaklap 1917. január havi számában megjelent cikket iktatunk ide. E cikkben Fényes Lászlónak, az „Az Est” munkatársának a magyar sörípar ellen intézett hadjáratával foglalkozik és szól következőképen:

Fényes László országgyűlési képviselő ur, aki hírlapírói sorból került a parlamentbe, sőt ma is tagja egy déi lap szerkesztőségnek, egy interpellációban rohamra indult a magyar sörípar léte ellen. Be kell szüntetni a magyar sörgyárak üzemét! — adta ki a jelszót, — mert a sörgyártás a közfogyasztás elől jelentékeny és más téren nem nélkülözhető árpa-mennyiséget von el.

A nap-nap után elhangzó támadásokat már megszokta a magyar sörípar, már hozzá törődött, hogy boldog-boldogtalan, mindenki, akiben hetvenkedésre szilajodik a vér, ő rajta próbálja ki a támadó kedvét. Ám, ha megszokta is, hidegen még sem hagyhatják ezek a lassankint rendszerre váló ostromok, melyek

immár céltudatosan törnek az existenciája ellen. E támadások között kétségtelenül az a legsúlyosabb, amely Fényes László részéről hangzott el a magyar képviselőházban. A legsúlyosabb ez a támadás, mert a törvényhozás házában hangzott el, mert itt a legkomolyabb formában, az áligazság avatatlanokat megtévesztő köntösében jelentkezett egy törvényhozó beszédében.

Fényes László ur és lapja ösidéktől fogva feszült viszonyban élnek a magyar söríparral. Az „Az Est”, ha csak teheti, nekirugaszkodva tör a magyar sörgyárak ellen, melyek szerinte a háborus konjunkturák paradiesomában élnek. Most azután a sajtótámadásoknak nyomtatékat óhajtván adni és új formát, az „Az Est” egyik vezér munkatársát küldte tűzvonalba a magyar sörípar és kereskedelem ellen.

A szociális ügyekben apostolkodó riporter-képviselő kirántotta tollszabályját és megfledkezvén arról, hogy amikor egy fontos magyar iparág ellen indul irtó hadjáratra, voltaképpen antiszociális cselekedetet művel, olyan tényel koronázza meg hírlapírói működését, mely annak addik követett irányát; a közérdek szolgálatát, a szociális igazságtalanságok kigyomlálását meglazudtója. Föltételezve azonban, hogy Fényes László urat nem animóztatás, nem céltudatos gyűlölködés vezette, hanem avatatlanság és a magyar söríparhoz való hozzá nem értés, — bátorkodunk őt itt következő néhány sorban felvilágosítani.

Hát legelőbb is egy kérdést. Van-e tudomása arról Fényes László riporter-képviselő urnak, hogy a magyar sörípar mint gyűjtőfogalom magába zárja a sörgyárakat, e gyárak ezer és ezer munkását, a kereskedők, vendéglősök és koresmárosok tizezeit, szóval egy egész légióját olyan embereknek, akik a magyar sörből szerzik meg maguknak a mindennapi kenyeret, akik a magyar sörből tartják fenn a családjukat, neveltetik a gyermekeiket? Van-e arról tudomása Fényes László képviselő urnak? Ha van, akkor hogyan vihette rá a lélek, hogy a parlament színe előtt azzal a javaslattal álljon elő, hogy a kormány tegye lakat alá a magyar sörípárt és

kereskedelmet. Ha pedig ennek tudása nélkül indult attakra, akkor nem a legnagyobb foku könnyelműség kellett-e hozzá, hogy a tények és a helyzet ismerete nélkül tizezer és tizezer existenciát akar romlásba dönteni egy hangzatos jelszó felröppentésével.

Nem tudjuk, hogy a kereskedelmi kormány, melynek a magyar ipar minden ágát egyforma szeretettel kellene istápolni, hogyan fogadja, mennyire értékeli Fényes László ur interpellációját, de bár nem sok okunk van az optimizmusra a mult keserű tapasztalatai után, mégis hinni akarjuk, hogy a riporter-képviselő mérges interpellációját komoly mérlegelés tárgyául nem érdemesítik, mert a kereskedelmi miniszter még sem laikus, neki tudnia kell, hogy egy fontos magyar iparágat, mely ezreknek nyújt tisztas megélhetést, amely fontos tápszert és nem luxuscikket gyárt, senkinek a szép szeméért kiirtani nem lehet.

Ezt a cikket, mely a vendéglősipart is életbevágóan érdekelheti ama kapcsolat révén, mely e pontban közte és a magyar sörgyártás között van, a „Fogadó” és a „Vendéglősök Lapja” csak most vette észre és most tartotta érdemesnek arra, hogy vele foglalkozzék és ma is olyan hangnemben magyarázzák Fényes László támadó cikkét, amely hangnem homlokegyenest ellenkezik a magyar vendéglősipar érdekeivel. Mert e tisztelt laptársaink megfelelkeznek arról, hogy a sör sorsa — a vendéglő sorsa, egy sör-támadás pártolásával tehát ellenségeink malmára hajtják a vizet.

Nem hisszük, hogy ezt szándékosan tették, hanem meg vagyunk róla győződve, hogy csak rövidlátás okozta azt a sajnálatos tévedésüket, hogy dicsérő szavakat is találnak Fényes László támadására.

♦♦♦♦

A sörárak maximálásáról a Gyár-
iparosok Országos Szövetsége a kereskedelmi miniszternek a következő irányárakat javasolta: a hordóban hl.-kénti konzumsör 130 K, különleges sörök 140 K, tápsörök 150 K, palackokban 0.45 l. konzumsör 1.10 K, különleges sör 1.20 K, tápsörök 1.35, 0.6 literes palackban pedig konzumsör 1.32 K, különleges sör 1.42 K, tápsör 1.57 K.

Magyarország sörtermelése a m. kir. pénzügyminiszter által közzétett adatok szerint 1918 április havában 119.202 hl. volt, az 1917. évi áprilisi 132.422 hl.-rel szemben, míg 1917 szeptember 1-től 1918 április 30-ig a termelés 694.502 hl. (a mult kámpány ugyanazon időszakában 493.284 hl.) volt. A termelt mennyiség tehát a folyó kámpányban nagyobb volt, mint az első termelési évadban, de a minőség sokkal silányabb volt, mert míg az 1916—17. évi kámpányban a termelt és adóztatásra bejelentett sörle cukormérő foka 8—17 között volt, ebben a kámpányban 2—13 között mozgott; a mult szezonban a termelt sörlenek majdnem fele (228.473 hl.) 11 fokos és közel egy negyede (108.195 hl.) 10 fokos volt, az idén 180.793 hl. csak 6 fokos és 115.755 hl. pedig 7 fokos volt, ennél jobb minőséget elenyészően kis mennyiségekben termeltek csak.



„Nem főzünk ebédet!”

Vendéglők vörös cédulái

Az „Új Hírek” politikai napilap a következőket írta:

Egy idő óta több budapesti vendéglőben vörös cédulákat lenget a „cug”. A haragosszinű kis plakátok az ugynevezett közép-vendéglősök körében lábrakapott ragályt hirdetik a következő komor elhatározást jelző szavakban:

„Nem főzünk ebédet!”

Mikor az első ilyen cédula a szemünkbe ötlött — és ez tegnap történt egy Csányu-utcai vendéglőben, melynek portáléja özvegy Maloschikné vendéglőjét hirdeti Baumann Anzelm jogutódlásában, — menten vállatára fogtuk a jovialis külsejű koresmárost, megtudakolván tőle, hogyan is gondolja ő az ebédnemfőzést.

Baumann Anzelm mély lélegzetet vett és nem kis rezignációval így kezdett beszélni:

—Hát... hát a skribler urak meg az urak ott a zövd asztalnál, sok boldogot kifundálnak, de egyet még nem találtak ki, vagy pedig nem akarnak kitalálni, azt ugyanis, hogyan és miből teremtsék elő a vendéglős a menüt. Azon az áron, amelyet ránk parancsoltak, még a maximális áron beszerzett anyagból sem igen képes az ember menüt, meg egyáltalán bárminemű ételt előállítani. De jó uram, hol kapunk mi

anyagot, hust, zsirt, tojást, zöldséget maximális áron és ha kapunk, megnyit kapunk? Van ugyan egy beszerzési központunk, de oman hat hétre csak egy fél disznót és két hónapra 25 kiló zsirt kapunk. Hát mondja meg az ur, tudna ön ebből ebédet főzni?

Baumann bácsi olyan tüzzel tette fel akérdést, hogy nem értünk rá válaszolni, de ő ezt nem is kívánta, hiszen ez csak szónoki kérdés volt, olyan kérdés, amelyre nem is illik válaszolni, mert nyilvánvaló, hogy a kérdező óhajt és fog rá megfelelni.

— Hát ugy-e, hogy nem, mert nem is lehet. Én ráuntam, belerogyantam, belefáradtam az ebédfőzésbe. Nem főzök ebédet és nem főzök közép-vendéglős társam sem, sőt többen már nemesak hogy nem főznek, de be is esukták a boltjukat. Így van ez, kérem.

A nyert felvilágosítás bortokában már éppen távozni készültünk, amikor Baumann Anzelm ből még kikiváncozott a szó egy másik dologról is. A vendéglősök megbírságozásáról kezdett beszélni.

— Nyakra-főre büntetik a vendéglősöket — mondotta. — Rendben van, azaz, dehogyan van rendben. No, de nem bírálom az ítéleteket, egyet azonban nem hagyhatok szó nélkül. Itt van például egy eset. A napokban elítéltek egy jónevű vendéglőst azért, mivel előételnek levest adott a menübe. Hát a teremtésit a világnak — hangoskodott Baumann bácsi — hát mi az az előétel? Gomba tojással, halmajonéz, meggyvás, csupa olyan valami, amit nem lehet a menü árába beszorítani még akkor sem, ha a vendéglős elhatározza, hogy isten neki, ő tönkre megy. Nem lehet pedig azért, mert nem kapni. Ha az urak olyan szigorúak, tessék megállapítani pontosan, mi az az előétel, mi legyen és lehet? Különben is ez így nem mehet soká, nem lehet tönkre tenni rendeletekkel az egész iparágat, amely erre nem szolgált reá. Akcióra is készülünk. A vendéglősipar szaklapja, az „Országos Vendéglős Ujság” fogja vezetni ezt az akciót.

Így magyarázgatta nekünk Baumann Anzelm, hogy miért nem főz ebédet. Egy jó ebéd után talán megértőbbek lettünk volna vele szem-

ben, de mivel egy pohár hadisör mellett hallgattuk az étvágyunk, hánykolódása ellene hangolt bennünket. Miért együk mi meg azt, amit Baumann Anzelm szerint rendeletek főztek ki és miért fenekejen meg az ebédünk már az előételen? Meglehet különben, hogy az ebédet nem főző koresmárosok új csoportjával szemben azért burjánzott fel az elelnérzésünk, mert a multba futlakt már az az idő, amikor vendég és vendéglős nem hares felek voltak, hanem bajtársak a gyomor frontján.

(v. t.)



A bor irányzata szilárd. Az árak ugrásszerűen emelkednek, amiben kevésbé van része a fagykárokról szóló, különben is tulzolt híreszteléseknek, mint a rendkívüli élénk keresletnek. Borpárlat céjaira Ceglédre a napokban egy nagyobb tételért 75 K-t fizettek Malligandfokoként, ami az eddig elért legmagasabb ár, de azért valami tulesigázottnak nem mondható, mert Baranya vármegyében vendéglős számlájára egy nem is elsőrendű minőségű tétel 900 K-n talált vevőre. Az általában kialakult árak 700—800 K között mozognak fehér borokért, míg vörös borok 750—825 K áron keresettek. A szőlők állása országos átlagban kitünő, ha az időjárás kedvező marad, bőséges szüretre van kilátás. Nagy bajok fenyegetnek azonban a hordók körül. Hordók már ma is olyan nagyon nehezen szerezhetők be, hogy jó állapotban levő szállító hordókért 150 K-t is fizetnek hl-ként, pedig ó-bor ugyszólván már nincs és az újbor is már nagyrészt elhelyeződött.

Egy bortermelő vállalat terjeszkedése. A Tokajvidéki Bortermelői Társasága Rt. Tokajban, 18.000 drb 100 koronás részvény kibocsátása útján 1.200.000 koronáról 3 millió koronára emeli fel az alaptőkéjét. Ezt a tőkeemelést a Pesti Magyar Kereskedelmi Bank érdekkörébe tartozó Magyar Élelmiszerszállító Részvénytársaság támogatja.

A szőlők állása. A kerületi borászati felügyelők június elejéről szóló jelentései a pozsonyi kerületből, a miskolci kerületből, Szabolcsmegye egy részéből, a Hegyalján az alfekvéségből szólnak nagyobb fagykárokról. Nagy átlagban jó középtermés mutatkozik és a fagykár nem nagyon lényeges. A bor ára 700—900 korona.

Husnemüekről

Olcsó hus Zalaegerszezen és Nagykanizsán. Zalagereszég város és Nagykanizsa is, szerződést kötött egy vállalattal, mely a város egész közönségét tizennégy koronás marha- és borjuhussal látja el. A vállalat minden kikötés és elenszolgáltatás nélkül vállalkozott a 14 koronás hus minden mennyiségben leendő szállítására, ami azt jelenti, hogy a 14 koronás ár mellett a vállalkozók megtalálják számításukat.

A szalámiforgalom rendezése. A szalámi fölosztása tekintetében az Országos közéletelmzési hivatal úgy intézkedett, hogy a székesfővárosi élelmiszerüzem 10—15 vaggont és a beszerzési csoportok 10—20 vaggont kapjanak, míg a kereskedőknek mindössze 4 vaggont jut, amit nem lesz szabad egész rudakban eladni, hanem fölseletelve kell árusítaniok. Erre a nagyon kis mennyiségre kb. 2000 kereskedő reflektáns van, úgy, hogy egyre-egyre olyan kevés juthat csak, hogy azzal foglalkozni alig érdemes. A vidéki kereskedők még rosszabbul járnak, mert csak a törvényhatóságok útján juthatnak hozzá.



Házasság. Fricsek József, a Dreher Antal Serfözdei Részvénytársaság palack osztályának vezetője, s hó 20-án vezeti oltár elé győri Farkas Mártát, győri Farkas Géza, az Osztrák-Magyar Bank felügyelőjének bájos leányát. Az „Országos Vendéglős Ujság” szerkesztősége szívből gratulál.

Kinevezések. Az Első Magyar Részvénytársaság igazgatósága legutóbb tartott ülésén Nagy Aladár irdai főnököt, Bordenóri Géza főkönyvelőt és Schlager Józsefet, a városi irda népszerű vezetőjét cégvezetőkké nevezte ki. E jól megérdemelt kinevezéseket örömmel vesszük tudomásul és a kinevezetteknek szívből szerencsét kívánunk.

Szervezkednek a makói hagymatermelők és hagymakereskedők. A makói hagymakereskedők és termelők, számszerint körülbelül háromezren szövetkezetbe szándékoznak tömörülni. Eleintén közös szervezettel akartak összehozni, de mert az érdekeik több ponton elenkeznek, külön-külön szövetkezetet fognak létesíteni.

Új fogyasztási adók. A magyar és osztrák pénzügyminiszterek között már régebbi idő óta tárgyalások folynak új adónevek létesítésére

vonatkozólag. Az új fogyasztási adók kezelése gazdasági okokból egyöntetű eljárást tesznek kívánatossá. A gyufaadó és az élesztőadó behozatalára nézve a két kormány pénzügyminiszterei már megállapodtak. A gyufa megadóztatásából a kormány évenként 26 millió, az élesztőadóból 15 millió korona jövedelemre számít. Értesülésünk szerint az ásványvizek megadóztatását is tervezi a kormány. A luxusadók behozatalára vonatkozó törvénytervezet is készen van. A luxusadók behozatala körülbelül 65 millió korona jövedelmet jelent. Egyedül a luxus-adó behozatalát tartjuk elfogadhatónak és igazságosnak.

Miért drága a gyufa? A „Szikra” gyújtógyár rt., amely négy kisebb gyufagyárból, élén a szegedi gyufagyárral 2 millió korona együttes alaptőkével keletkezett, most tette közzé mérlegét, amelyet ha alaposan szemügyre veszünk, megtudjuk, hogy miért 20 fillés egy skatulya gyufa. A „Szikra” nevével és rendezettségével ellentétben nem igen szereti a világosságot s így veszteség-nyereségszámlát nem tesz közzé, azonban így is következtetni lehet arra, hogy minő nagy nyeresége van a szégyenlős szikranak. A vállalat 2 millió korona alaptőke mellett 65.000 koronával növelte tartalékját, 350.000 koronára az értékesítési tartalékot, 400.000 koronával felújítási tartalékot létesített, tehát 851.000 koronát tartalékol, gyártelepét kibővítette, értékpajpirálmányát egy-egy fél millióval szaporította, árukészletét növelte, adósságait visszafizette s még így is 775.400 korona tiszta nyereséget mutat ki. Szóval a 2 millióval dolgozó kis tröszt 2 és egy negyed millió koronát keresett egy év alatt. Most már értjük, miért drága a gyufa.

Az Élelmiszerszállító új részvénytársaság — Victualia rt. céggel — 2 millió kor. alaptőkével fog megalkulni. Ez a részvénytársaság fogja lebonyolítani a budapesti zöldség, főzelék és gyümölcsnagykereskedők szindikátusának egyes üzletét.

A gyümölcs és zöldség szállítási igazolványait eddig a Zöldségközpont állította ki jutalék ellenében. A közéletelmzési miniszter rendelete értelmében a belföldi szállítási igazolványok kiadása díjmentesen a közigazgatási hatóságoknál történik és csak a külföldre szállítandó zöldséghez szükséges igazolványokat állítja ki a központ jutalék ellenében. Egy újabb rendelet szerint a Horvátországba szóló zöldséget nem mint belföldi, hanem mint külföldre irányított árut kell kezelni.

A korai burgonya legmagasabb árát június 6-án kezdődő hatállyal további intézkedésig métermázsán-

kint 80 K-ban állapította meg a köz-
élelmezési miniszter, egyúttal pedig
a korai burgonyatermés zár alá vé-
telét Zemplén vármegye bodrogközi
járására is ezennel kiterjesztette.

**Mesterséges ételzsir forgalomba-
hozatala.** Mesterséges ételzsir for-
galomba hozatalára kapott a Ma-
gyar olaj- és zsiripari központ r.-t.
az Országos közélelmezési hivatal-
tól megbízást. Egyelőre olajból és
faggyuból készült ilyen mesterséges
zsír kerül forgalomba, amelyet a ke-
reskedők kg.-ként 7 K áron kapnak
éskicsinyben 8 K legmagasabb áron
tartoznak árusítani. Budapesten
mintegy 300 kereskedő, aki a hábo-
ru előtt és alatt is foglalkozott en-
nek a cikknek forgalomba hozatalá-
val, nyer megbízatást az árusításra
és áruját a központi liszt hivatal ut-
ján kapja meg. Vidéken a törvény-
hatóságok első tisztviselői után jüt-
tatják majd azoknak a kereskedők-
nek, akik ezzel a cikkel eddig is fog-
lalkoztak, a mesterséges ételzsir is
kerül majd forgalomba.

**A Vendéglősök beszerző csoport-
ja rt.** június 14-én tartott közgyűlé-
sén az alaptökének 1 millió K-ról
1,300.000 K-ra való felemelését elha-
tározták 1500 darab 200 K névértékű
új részvény kibocsátása után.

A Pannonia sörfőző rt. (Pécs),
mely a Hazai Bank Rt. érdeköréhez
tartozik, június 16-ra egybehívott
közgyűlésén az alaptökét 2 millióról
4 millióra 10.000 darab 200 K névértékű
új részvény kibocsátása ut-
ján. A régi részvényesek 250 K ár-
folyamon június 24-ig elővételi jog-
gal bírnak.

Közgazdaság

A Magyar Bank az idegenforgalomért

Az „Érész Egyesített Gyógyfürdők,
Ingatlan- és Szálló-Részvénytársaság,
melyet a Magyar Bank és Ke-
reskedelmi Részvénytársaság 30
millió korona teljesen befizetett
alaptökével alapított, június hó 5-én
tartotta alakuló közgyűlését.

Az új részvénytársaság célja
mindazon vállalatoknak egyesítése
és egységes irányítása, melyeket a
Magyar Bank idegenforgalmi akciója
részére már megszerzett és jövőben
megszerezni fog. Egyelőre az
„Érész” Részvénytársaság tulajdo-
nába a következő vállalatok men-
tek át:

A Parkváros Részvénytársaság,
melynek tulajdonát képezi 440.000
négyzetméteres terület a Svábhegyen

és 40.000 négyzetméterrel a Gellért-
hegyen. E társaság célja szállodák,
szanatóriumok, üdülőtelepek létesí-
tése, a budapesti hegyvidék fejlődé-
sének előmozdítása.

A Balatonmenti Fürdők Rész-
vénytársaság, mely Siófok és Bala-
tonföldvár között körülbelül nyolc
kilométer parthosszban több mint
1,10 kat. hold területet szerzett.
Szűz, kihasználatlan vidék, melyen
érvényesíteni lehet a világ minden
fürdőtudományának minden tapasztal-
tatát.

Az Idegenforgalmi és Utazási Vá-
llalat Részvénytársaság. E társaság
a német Zentralreisebureauval kö-
tött szerződésével biztosította a né-
met és magyar jegyeladásban való
domináns pozíciót, továbbá Magyar-
ország részére a propaganda elhe-
lyezendő magyar tisztviselők után
fog eszközölhetni. A Balkán szerve-
zését pedig teljességében megnyer-
ve, garanciát kapott arra nézve, hogy
a Balkánon idegenforgalmunk és
fürdőügyünk a társaság saját embe-
rei után teljes mértékben propagál-
ható lesz.

A Svábhegyi Fogakerekű Vasut
R. T.; kiindulópontja a véglegesen
megalakítandó svábhegyi villamos
vasutnak, amelyre vonatkozó tár-
gyalások a fővárossal befejezésük-
höz közelednek.

A Tátrai Héjyérdekű Villamos
Vasut R. T. A tátrai élet fejlődésé-
nek egyik erős szerve, melynek új
beruházásokkal és új vonalak építé-
sével leendő messzemenő fejlesztése
van tervbevéve.

Végül az Érzsébet Sósfürdő és
Forrásvállalat R. T. felerészben birt-
érelkedtsége. E kiváló gyógyfürdő-
nek kellő berendezésekkel európai
színyvonalra való emelése folyamat-
ban van.

Mindezen vállalatokkal a Magyar
Bank önköltségi áron — minden
haszon nélkül — engedte át az
„Érész” Részvénytársaságnak.

A részvénytársaság igazgatósági
tagjaival az alakuló közgyűlés a kö-
vetkezőket választotta meg: dr.
Bárczy István, Donner Gyula, Gálos
Kálmán, Jekelfalussy Zoltán, Krausz
Simon, dr. Márkus Jenő, dr. Né-
methy Károly, dr. Urbanovich G.
Zoltán. A felügyelő bizottság tagjai:
Ágotai Lajos, Farber Pál, Fényes
Arthúr, dr. Tóth Zoltán.

Az igazgatóság ez intézet felada-
tainak előrehaladásával és munkás-
ságának fejlődésével lépést tartva
fog kibővíteni.

A közgyűlés után megtartott igaz-
gatósági ülés az igazgatóság elnöké-
vé dr. Bárczy Istvánt, alelnökévé
Krausz Simont választotta, a társa-
ság vezérigazgatójául pedig Márkus
Jenő dr.-t nevezte ki.



Emlékezés egy régi híres vendéglősre

A „Kis Pipa”

(II. rész)

Igy lett alkalma Karikás Mihálynak
az udvar számára remekelni. Párolt
vesepecsenyét és marhabélszínből
vagdalt ugynevezett madárhúst ké-
szített hagymás zsirban pörköltve és
izzó szénnel bélelt üst közepébe állí-
tott edényekben küldte fel a királyi
várba. Persze udvari fogaton, mert
a dolog nem ment a nélkül, hogy egy
udvari ember ott ne járt volna, mint
konyhamesteri kiküldött. Érdekes,
hogy Miska bácsi használati utasi-
tást is adott az étkek mellé egy pi-
rosra sült cipókenyér kíséretében,
lelkére kötven az udvari embernek,
hogy miután ezek az ételek csak
ilyen kenyér társaságában izlenek,
el ne felejtse a királynénak szegni
belőle

Hogy az udvarnál miként izlett a
magyar konyha, arról közvetlen
adatokat hatoltak a Pipába, de hatolt
új megrendelés is. Mint mondták,
főképp a boldogult trónörökösnek iz-
lett nagyon a „Karikás-pörkölt” és
állítólag azt is mondta rá: Ugyan
mama, mért nem eszünk mi minden-
nap ilyet?

Egy másik fejedelmi családbeli
tisztelője is volt a Kis Pipa konyhá-
jának: Karagyorgyevies herceg
Szerbia száműzött uralkodója. Az
ösmeretség vele egy kissé különös
körülmények között köttetett, va-
lami 20 év előtt. A herceg tudniillik
akkor fogva volt a Károlykaszár-
nyában, az Obrenovits Milos fejed-
elmi megölésében való bűnrészesség
gyanúja miatt. Mint vizsgálati fogoly

a saját számlájára élelmezhetette magát s a felügyeletével megbízott profóz legközelebb kapta a Kis Pipát. A választás szerencsésnek bizonyult s mikor a fejedelem tisztára mosva kiszabadult, személyesen ment el megköszönni a lelkiismeretes kiszolgálást s az ételek jósága mellett legszebben bizonyított a kaszárnyabeli fogház parancsnoka által kiállított utlevél, melynek tanúsága szerint a fejedelem távozásakor II fonttal nyomott többet, mint érkezésekor.

„Nyugodt és tiszta lelkiismeretem után egyedül az Ön konyhájának köszönhetem ezt!” biztosítá Miska bácsit és attól kezdve állandó híve maradt a Kis Pipának; mikor Budapesten járt, ha nem is ott, de onnan ebédelt mindég. Vele együtt szerbiai párthívei is megkedvelték a magyar konyhát; sok emigráns és az ezekkel rokonszenvező budapesti szerbek is. Sok tanult ott közülök magyar hazafiságot; példákat lehet fölhozni rá, — egynek épen Komócsy József volt a tanítója.

Igy emelkedett a Kis Pipa hírneve évről-évre és terjedt szét mindig szélesebb körökben.

Lassankint külföldön is ismerni kezdték, belekerült a Bedeckerbe, mint a saját nemében egyetlen magyar jellegű specialitása a fővárosnak és e révén mai napig is sok turista látogatja a Kis Pipát. A kereskedelmi asztalnál átlag minden héten fordul meg egy-egy külföldi utazó és nem ritka az olyan, a ki saját elbeszélése szerint Párisban, Berlinben, Hamburgban egész idegen embereként hallotta ajánlani. Csak a múlt évben történt, hogy egy poroszországi fiatal borkereskedő a Pipában annyira megkedvelte a magyar életet, szokásokat és valószínűleg a magyar bort is, hogy Tarnowitzban száz év óta fennálló borkereskedését Magyarországra helyezte át. Budafokon és Mádon pincét vásárolt; Budapesten pedig borkereskedési irodát nyitott. Nagyobb hitelesség kedvéért ide irhatom, hogy Sz. . . .-nak hívják és egy félmillió márka értékű vagyont fektetett itt be. Ilyen hódításokat csinál a Kis Pipa és vendégeinek szelleme!

Az írók és művészek asztalánál sem ritkák a külföldi vendégek. Az utolsó 15 esztendőben nem igen for-

dult nálunk olyan idegen notabilitás, a kit a Kis Pipába el e vittek volna. Massenet, Delibes, Gouzien mind jártak ott; Lessepset és a többi hírneves francia kirándulót szintén elvitte oda Pázmándy Dénes. Mindezek a magyar konyha izletességét nem győzték eléggé magasztalni, nemesak szóval, de mi szebben beszél magánál Demosthenesnél: hatalmas étvágygyal is. Karikás Mihály bácsi a franciák eme jó étvágygyal való lakmározásában a magyar konyhának a francia fölött való diadalát látta és mai napig legszebb emlékei közé sorozza, bárha a látogatás már nem az ő uralkodásának korára esik. Az 1883-ik évben ugyanis nagy csapás érte az öreg urat. Forrón szeretett felesége, négy fiának édes anyja 41 évi zavartalan boldogságu házasság után elhunyt.

Karikás Mihály a temetés után nem ment be többé vendégei közé s a Kis Pipát fiára, ifjabb Karikás Mihályra bízta. Maga visszavonult nyaralójába, hol távol az élet zajától, fákat oltogat, virágot ápol és neveli két szép unokáját, egy szőke kis leánykát, meg a hét éves legifjabb Karikás Miskát, a jövő század Kis Pipájának trónörökösét.

Késő őszig kiűn édegl az öreg ur és csak nagy ritkán, kivételes alkalmak idején látható a Kis Pipában. A Kis Pipa legújabb nemzedéke nem is ösmeri már színre Karikás Mihály bácsit, vagy legfeljebb csak futólagos látásból.

Annál jobban ösmerik a régiek elbeszéléséből, a kik lankadhatatlanok az ő érdemei, hazafisága és lelki deréksége dicséretében. Hát még a kedélyéről, jó humoráról mennyit lehetne összeírni? Száz és száz józú történet jár az öregről szájról-szájra az országban; a hányat csak a vicclapok kiadtak és megrajzoltattak, már az kitenne egy vaskos kötetet. Karikás Mihály még életében megérte, hogy legendaszerű alakká lett. Mi úgy üdvözljük őt, életének mai szép napján, mint egy derék polgártársunkat, ki a maga egyszerűségében, munkássága, takarékosága, tisztessége által jólétre, közbeesülésre és tekintélyre tett szert és a polgárerények egyik mintaképévé vált. Isten éltesse őt még sokáig!

D é r i G y u l a

Karikás Mihályhoz

*Hetven év mögötted, egész emberélet
Küzdelem és munka hosszú évéi;
Lépésről-lépésre vívtad meg e harcot
Soha nem csüggedve, nem fáradva ki,
S bár hajad fehér lett és az évek gondja
Barázdákat szántott szemeid körül,
Soha sem feledded, hogy az ember tiszte
Tenni, cselekedni, mindig emberül.*

*Nézve ősz fejedre, mit mocsok nem ért még,
Tisztelet, beesülés meghajolni készit,
Aki mint te ember, aki, mint te polgár:
Annak önként adjuk az elismerést,
Egyszerű koreszmáros voltál és maradtál,
Csillogásnak vágya nem bántott soha,
De a nemzet harcán, léteért, nyelvéért,
Te voltál az egyik legjobb katona.*

*Itt ez a nagy város, ahol zúgva, zajgva
Tör most cél felé a honfi érzelem,
Nem ilyen volt akkor, mikor idejöttél:
Nyelvre, érzelemre, egykép idegen!
Te alkottál első a magyar beszédnek
A magyar szellemnek otthonos tanyát,
Rész illet belőle, hogy e szó, e szellem
E várost magyarra varázsolta át!*

*Kínset nem gyűjtöttél, nem szerzél magadnak
Drága selymes hintót, lényes palotát,
De szerzél sziveket, melyek tisztelettel,
Szerető érzéssel gondolnak rád.
Még sok évnek terhét, viseld ifju vállal,
Vidáman, nyugodtan, nem görnyedve le,
Jó öreg koreszmáros, áldjon meg az Isten,
A magyarok áldott, erős Istene!
Budapest, 1889 március 21.*

Inczedy László

Karikás bácsi nótája

(Dallama Herzenberger István-tól)

*Harmat is van, napfény is van a virágon,
Öröm is van, bánat is van a világon;
Hosszú élet sokat megér mindkettőből,
Kivál ha az ember szíve ninesen köbül.*

*Ej haj, de a mai napon
Feledd el a bánatot,
Zengő dalba pohár csendül,
Ez csak a jó állapot!*

*Nézd: barátid környeznek,
Veled együtt éreznek,
Ünnepdre örömdalt zengedeznek!*

*Élted esendes alkonyára
Csak öröm derüljön,
Szomorúság, keserűség
Messzire kerüljön!*

Tiszta legyen alkonyodnak
Ragyogó sugára,
Gyászos felleg ne boruljon
Soha, soha rája!

Budapest, 1889 március 21.

Komócsy József.

A „Kis Pipá”-ra (Emlékvers)

Gondlüző „Kis Pipá”
Üzd el a gondomat!
Bort kínálsz? Add ide,
A bor új lelket ad.
Lelket, és még milyent!
Szikrázótt, eleven.
Vigan cseng a pohár...
Betér, ki erre jár.

Gondlüző „Kis Pipá”
Üzd el a hon baját!
Hogyan? te erre is
Bort kínálsz? Ide hát.
Éljen a drága hon,
Viruljon szabadon.
Örül, ha legalább
Minket vigadni lát.

Budapest, 1889 március 21.

Dalmady Győző

A lojális Kis Pipa

Bizony lojális nálunk még a „Kis Pipa” is, pedig ez az egyedüli szittya konyha még, ahova, mint valami szigetetre, meneklőnek a zsiros, nemzeies eledetek kedvelői.

Maga a vendéglős, a derék Kerikás bácsi, igazi eredeti ember, aki keményen s jó szellemben kormányozza a régi magyar élet utolsó bástyáját. Ami kitetszik az alábbi kis párbeszédből is, mely fülem hallatára fölyt Miska bácsi és egy vendége között az „extrá”-ban.

— Hová lett, Kerikás bácsi, az a tömzsi borhordozó fiu, onnan a harmadik asztaltól?

Az? Hova lett volna? Elesaptam.

— Mit csinált?

— Hagyjá el kérem. Nagy szégyent hozott a fejemre a gaz kölyök... nagy szégyent...

— Ugyan?

Hát, tudja, nem volt egészen tiszta esze, nem volt semmi judiciuma. Képzeld, kérem, levelet irt a királynak, hogy vegye szolgálatába... valami kályhafűtőnek, vagy műnek...

No bizony, ezért kár volt elcsapni.

Hiszen nem is esaptam volna én el, hanem rá két hétre fogadtam véletlenül egy másik pincért, aki meghallván ennek a dolgát, vérszemet kapott a bolond s ő már a királynéhez irt levelet...

Hát aztán?

— Ejh, hát erre már aztán megijedtem, — mondja Miska bácsi morgván, — mert feltűnő kétszer! — hátha megbosszankodnak, mondom, öfelségeik s azt találják mondani: „De már ez mégis csak szörnyűség, hogy mindig épen ezek a Kis Pipa kellerei alkalmatlankodnak”.

... S ezért bocsátotta el Kerikás bácsi azon melegibe a két kunyerálót, mert még sem szeretné, hogy király öfelsége nehéz szívvvel legyen a „Kis Pipa” iránt.

Budapest, 1889 március 21.

Mikszáth Kálmán.

Miska bácsihoz, a „Kis Pipa” örökös urához (A „Kis Pipa” ötvenéves jubileumára)

Miért nincs szavamnak cimbalom-zengése,
Versemben sarkantyú-tarajok pengése,
Mért nem vagyok én most száz banda
primása,
Hogy oly nótát kezdjek, kinek nincsen mása.

Mert nagy vagy, Mihály bá, bár kicsiny
a pipád,
Tűzét ötven évig beh remekül szítád!
Soha ki nem aludt — ám hála az égnek —
Ugy tudtad csüszni, hogy le mégsem égett.

Nem csoda, mert hozzá volt vágott dohányod,
És le-kispipáltad az egész világot;
Megtuttatad te, hogy a magyar iparnak
Nincs párja, ha benne tenni is akarnak.

Hogy is ne dicsérném igaz magyarságod,
Melyet Kis Pipádban, mindenben ott látok:
Töltött káposztában épügy, mint borodban,
„Kis Adagodban”, mint tisztes művoltodban.

S hogyan gyűlne köréd mind a magamforma
*Sz poéta embernek se kutya a gyomra,
Aldom is az örát, melyben megláttalak,
S részemül esett az első remek talat.

Biz én nem csodálom, hogy már ötven éve
Füstöl a „Kis Pipa” — vagyis a kéménye,
S hogy ötvennél is több év van már
megetted,

Könnyű volt: mindig a „Pipa” kosztját cted.

S mert könnyű az néked, azt kívánom
még itt:
Derék Mihály bácsi, élj még ötven évig:
Küldj akkor siromhoz ki egy tal jó dolgot,
S ucese! felkelek s rád újra verset mondok!

Budapest, 1889 március 21.

Szabó Endre

Románcz

I.

Özvegy asszony kertje
Kivirult estére,
Lámpát tett az asztalának
Kellő közepére.

„Özvegyasszony lelkem,
De szép az orcája,
Szeretnék én nézegetni
Abba a lámpába.”
„Pedig sohase szeressen,
Mert az mind hiába,
Javabeli legényember
Lesz itt vacsorára.

II.

Ujpesten van Mihály bácsi
Verandás villája,
Sok jó ember látogat ki
Naponkint hozzája.

Én is, én is odajártam,
Néha részvénysörrel,
Hajtogattuk Mihály bá'-val
Nem csekély gyönyörrel.

Megyek egyszer. — „Hol a gazda?
Kihitt engem mára...?”
„Jzé... itt volt... majd haza jön...
Várjuk — vacsorára!”

Vártuk, vártuk, — vacsorán túl,
Csöndes áhitattal,
Végre aztán hazajöttem
Utolsó vonattal.

III.

Kérdem másnap: „Miska bácsi,
Merre tetszett járni?
Részvénysörrel tegnap este
Eluntam már várni.”

„Jzé... kérem, sajnálom, — de
Nem nekem való a:
Nézegetni részvénysörös
Nagy menkü kancsóba!”

„Hát lámpába... özvegyasszony
Kertje közepébe?”

... Ejj! hazugság! ... hanem azért...
Csak ki ne beszélje!”

Budapest, 1889 március 21.

Dózse Döme

Emléksorok

Hogy ősz Tejed' e mai ünnep érte,
Jólétben, módban öreg kis pipás!
Ne vendégidnek hálátkodjál érte,
Egy oka van csak annak, semmi más:
Nem étel, ital volt csak nálad mindég,
De jó szív, lélek, tiszta becsület,
Amazokért fizethetett a vendég,
De ezekért — az Isten fizetett!

Budapest, 1889 március 21.

Bulla János

Idősb Karikás Mihálynak

(A Kis Pípa jubileumára)

Kedélyes, vonzó, egyszerű —
Olyan vagy, mint a házad;
Minddel, mit szemünk, szánk kíván,
Szolgálod a házádat.

Politikád is egyenes,
Nem ámitó, nem esésap,
Magyar az minden ízében,
Hisz programod az étlap.

Megérti mind, és osztja is,
Magyar, tót, rác s a német,
A mameluk s a szézbali
Itt fuzióra lépnek!

A habarék is lelkesül,
Oly jó a habarék itt,
Pártok viszálya elsimul,
Feledve szenvedélyt.

Nincs űd, csak egy,
S tuteszel im Tiszán is,
Vezényszavad: „Jól lakjatok!” ...
... Ez oszt a generális!

Szakács ki vagy: lefőzöd így
Bismarckot is, te bátya!
Mert Herberted még többre tör,
S apját is lepipálja!
1889 március 15.

Prém József

A szerkesztő postája

H. G. Sepsiszentgyörgy. Levél ment.
Vasuti vendéglős, kériem az ottani hatóság nál hízhatalási engedélyt és forduljon a Földművelési Miniszterhez kukorica kintalásáért. A kérvényt az ottani hatóság után küldesse a miniszteriumhoz.

L. J. Nagykanizsa. Panaszával forduljon a Nagykanizsai Király-söröződéhez, azoknak van módjukban az ügyen segíteni.

L. Ferenc Mohács. Lapunkat minden hóban elküldöttük; a reklamált számokat szívesen pótoltuk.

Vendéglős, Gyulatehervár. A megromlott sört használja fel ecetnek. A söreget készí-tési módja a következő: egy uborkás üveget töltsön meg háromnegyed részig, hevítsse fel 25 celsius fokra, takarja le egy átlukasztott rongyoskával és 8 napig tegye szellős helyre, 8 nap után merítse le a felső részt, kitűző söreget nyer.

Többeknek. A Robustus evőeszköz-tisztítószert addig, míg a hatósági engedély nem érkezik meg, nem küldhető. Szíves türelmet kér a kiadóhivatal.



Felelős szerkesztő és kiadó:

Böhm Ármin.

Nyílt-tér

F. rovatban közöltékért nem vállal felelő-séget a szerkesztőség

IPARSÓ

tagylalt, jegeskávét, hűdegkészítmények előállításánál a jég szózára, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdézőkördésekre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Söjövédék Vezérigynöksége

Iparsó osztály:

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

Jegyezzünk hadikölcsönt!

ARANY-BEVÁLTÁS

grammja 9 - kor.-tól 15 kor.-ig. Brilliansokat, ezüstöt, zálogjegyvel legmagasabb árfában veszek.

SPANN ÉKSZERÉSZ

Budapest, Wesselényi-utca 5. / Telefon 66-30.

Regény

A fehér asztal 17

- Elbeszélés -

Írta: Szomaházy István

Elszégelytem magam, mert a józan beszéde nagyon rosszul esett s nem egyszer sértődött arccal teküdttem le, míg ő korholva rázta meg a gyönyörű, szöke fejét.

— Olyan vagy, mint valami tizen-nyole esztendő kamasz, aki egy férjes asszonnyal van légyotton s attól tart, hogy megcsipik ...

Haragosan néztem rá, míg ő kedveskedve az ágyam szélére ült.

— Mici, — mondtam sötét arccal. — Mici, ez igen különös dolog ... Tudod, hogy nem vagyok valami féltékeny természet, de mindenest--re nagyon különösnek találom, ha egy fiatal asszony, a te korodban, emyire hideg és józan tud maradni. Ha sokat töprengenék, hát azt kellene hinnem, hogy bizonyosan olyan férfi is él ezen a világon, akinek a jelenlétében elhagy ez az iszonyatos okosságod ... Egy fiatal teremtés nem lehet mindig emyire józan; ha az ura nem tudja főmelegíteni, hát föltétlenül van valaki, aki képes rá ...

— Szóval, azt hiszed, hogy megcsallak, — mondta Mici, miközben

tréfásan, de nagyon energikusan areul ütött.

— Hát mit gondoljak más? A jégszobrokban, akiknek az ereiben piros vér folyik, én, fájdalom, nem hiszek, édes lelkem ...

Mici ilyenkor vállat vont és vet-közni kezdett. Mikor a gyertyát eloltotta, nevetve így szólott:

— Aludj jól, ó, ábrándozó regény-hős!

Ebben az időben történt, hogy egy téli délután, a Maximiliánstrassen sétálgatva, véletlenül megálltam az egyik könyvesbolt kirakata előtt. A könyvek közt egy sereg fénykép volt kiüggesztve; a párisi variété-társulat tagjai, ahogy a kalligráfikus fölírás mondta ... Érdeklődve nézegetni kezdtem a fotográfiákat s egyszerűen csak hangosan felkiáltottam: a közepén lévő, dekolletált hölgyben, aki valami egzotikus, francia néven szerepelt, hirtelen fölismertem a borzas Hermint, a pesti barátnémat, akivel Párisban két feledhetetlen délutánt töltöttem ...

Dobogó szívvel tértem haza a Tigerbräube, mert a Hermin emléke kitörölhetetlenül ott maradt a szívemben ... Mióta kövéredő, vagyonos nyárspolgárrá lettem, egy időre elfelejtettem a Café de l'Asie hangos Pascal-utcaiban, ahol Hermin egy éjszakáit, a kacér kis palotát, ott a délután jószívűségből a nyakamba borult; de most, mikor a vörös lány gyönyörű vállait megláttam, egy-

szerre föltámadt megint minden szumyadozó emlékem ... Egész este szórakozottan járkáltam ide-ode, s másnap már kora reggel ismét ott lebzseltem a Maximilianstrassei bolt előtt ... Nagyon bolondos dolgok jártak a fejemben s délben, mikor Micivel az asztalnál ültünk, kissé félénken néztem a feleségemre, attól tartva, hogy okos szemével talán a lelkembe lát ... De Mici nem találta gyanusnak a viselkedésemet, sőt azt se találta gyanusnak, hogy este valami ostoba ürügygel eltávoztam hazulról.

— Egy niürnbergi barátommal van találkám, — mondtam neki, — a bor miatt, amit a tavasszal venni akarok tőle ...

— És mikor jössz haza?

— Éjfélre itthon leszek.

Megesókoltam Micit, aztán egy droshkéra ültem s elhajtattam a párisi Variétébe. Éppen abban a pillanatban jöttem, mikor a francia excentrique — a borzas Hermin — félméteres kalapjában kilibbent a színpadra ...

— Hogy megszépült, — gondoltam magamban, mikor a terített asztalnál helyet foglaltam. Mert a borzas Hermin, még párisi találkozásunk óta is, csodálatos változáson ment keresztül; termete megtelt és mégis karesubbá lett és égő, vörös haja lángoló zuhatagként omlott le virágos kalapja alól. Amikor eszem-

Emésztést elősegítő
nyálkoldó
savközbősítő

MATTONI
GISSHÜBLER
TISZTA TERMÉSZETES ALKALIÁS
SAVANYUVIZÉ.

Legjobb asztali és üdítő ital

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

TOKAJI COGNAC
A LEGJOBB

**Első Tokaji Cognac-
gyár**
Központi Iroda:
Budapest, Frangepán-u. 12

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**

be jutott, hogy ez a gyönyörű terem-
tés két évvel ezelőt az enyém volt.
borzogató hidegség futott át egy-
szerre a hátamon...

Előadás után levelet küldtem föl
Herminnek a színpadra s a szívem
vesztettük kalimpált, amikor az
egyenruhás szolga ezzel a válasszal
tért vissza:

„Csókollak és holnap délután 3-kor
várni foglak lakásomon, a „Vier
Jahreszeiten“-ben.“

Öreg embre vagyok, mikor e visz-
szaemlékezéseket papírra vetem, ho-
gyan tudnám hát leírni azokat a na-
pokot, melyek e téli estére következ-
tek? Hermin az ő lázas hőbortossá-
gával borult a nyakamba s mikor el-
mondtam neki, hogy egy pillanatra
sem feledkeztem meg róla, palkos jó-
kedvében megharapta a fülemet...
Oly szép volt, oly esábitó, hogy csak
egy szavába került volna s a legna-
gyobb boldonságokra is képes lettem
volna a kedvéért... Mikor harmad-
nap, szokás szerint, fölmentem hoz-
zá, Hermin egy indus selyempon-
gyolában fogadott, melyről azt állí-
totta, hogy Ázsiában közkeletű vise-
let... Én azonban most, öreg fejem-
mel se tudom elhinni, hogy az ázsiai
hatóságok az ilyen pongyolák vise-
letét megengedik...

Vagy két héten át minden délután
dolgom akadt a nürnbergi borkeres-
kedővel, anélkül, hogy ez szegény
feleségemnek föltűnt volna... Bizo-

nyos voltam benne, hogy Mici még
álmában sem gyanakszik rám, pedig,
pedig... De tartsuk meg a történelmi
sorrendet, hiszen most, majdnem
hetven évvel a vállamon, épp úgy
vissza tudok emlékezni arra a napra,
mintha csak tegnap vagy tegnapelőtt
történt volna... És még most is
ijedten, szégyenkezve hajtom le öreg
fejemet, amikor az a megdöbbenő
jelenet eszembe jut...

Januárban volt, már alkonyodott,
a hóban jókedvű emberek sétáltak,
itt-ott már fölgyújtották az utcai
lámpákat. Fűtőörészve jöttem le a
„Vier Jahreszeiten“ lépcsőjén, de a
kapu előtt ijedten megálltam. Mici
állt előttem, kurta bundácskájában,
a szőke fején kacér kis szilszkin sip-
kával.

— Honnan jössz? — kérdezte,
anélkül, hogy üdvözölt volna.

Zavartan hebegni kezdtem vala-
mit.

— Itt voltam... a nürnbergi üzlet-
barátom... a bor... a kötés... a
szerződési pontozatok...

Mici hidegen félbeszakított:
— Gyere csak vissza egy pillanat-
ra a szállodába. Én is beszélni aka-
rok nürnbergi üzletbarátoddal...

Kézen fogott s fölvezetett a lép-
esőkön. Egyenesen, habozás nélkül
odavitt a második emeleti szoba elé,
amelyben a borzas Hermin lakott.
Még magamhoz se tértem az ijedsé-
gemből, mikor a feleségem már ko-

pogtatott a szoba ajtaján s feleletet
se várva, belépett a borzas Hermin
szalonjába.

Kisasszony, — szólt nyugodt
hangon a bámulatában elhalványuló
Herminhez, — ez az ember itt, aki-
nek a kezét fogom, az uram... Az
én uram... Nézze meg jól, hogy
mindig megismerje... Jól megie-
gyezte az arcát?... No, ha megie-
gyezte, hát akkor mondok magának
valamit: eszébe ne jusson többé,
hogy ezzel az ostoba emberrel szóba
álljon!... Mert ha még egyszer
eszébe talál jutni, hogy szóba álljon
vele, hát ezzel a kezemmel töröm le
a derekát... Letöröm, bizony Isten...
És amit én mondok, az szentírás,
tisztelt nagysád...

Biccintett a fejével, aztán szó nél-
kül magával vitt. Az egész uton nem
beszélt hozzám, sőt azóta se veszte-
getett az egész dologra egyetlen szót
is. Épp oly jókedvűen futkosott ide-
oda az üzletben s épp úgy megeso-
kolt, megölelt, mint addig tette...

A borzas Hermint azóta nem lát-
tam. Ennek most kerek harminc esz-
tendeje. És én, mikor e sorokat írom,
ugy érzem, hogy most le kell ten-
nem kezemből a tollat s kimennem
a konyhába, a ház végébe, ahol az
öreg feleségem a befőttes üvegek
nyakát kötözgeti... Ki kell mennem,
hogy szótlánul megcsókoljam azt a
fehér, azt az energikus kezét...

(Folyt. köv.)

Kolzer

DIVATHÁZA

Állandó occasió!

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

KOVALD

TISZTIT, FEST
BUDAPEST

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

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

A fogyasztó ma nem olcsót, hanem jót kíván!!

A 200 év óta fennálló

MAGYAR KIRÁLY GYÓGYSZERTÁR
saját készítményének

KORMIN^a_{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

AJÁNLUK
NEMESFAJTÁJU
KITUNÓ MINŐSEGU

LEGOLCSÓBB NAPI ÁRON MÍG A KÉSZLETUNK TART

54. SZÁMU TORME-
LEK-TEA HADIFOG-
LYOK ÉS MUNKÁSOK
RÉSZERE



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



fej

T
Ö
R
L
E
Y



T
Ö
R
L
E
Y

Talisman Casino Réservé Gout-Americain

VENDEGLŐS: UJSÁG



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

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



EXCELSIOR

AZ AZ TÁP SÖR

EXCELSIOR Tápsör

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT.
BUDAPEST-KÖBÁNYA

LEGJOBB A VILÁGON!

BUDAPEST-KÖBÁNYA

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT.