

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
TÁP

SÖR

EXCELSIOR Tápsör

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT.
BUDAPEST-KÖBÁNYA

LEGJOBB A
VILÁGON!

DREHER ANTAL
SERFŐZDEI RT.

BUDAPEST-
KÖBÁNYA

Az 1900. évi párisi világiállításán
collective a legnagyobb éremmel
kitüntetését 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-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
Újpesti főraktár: Váci-ut 8 Telefon 54-70

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



Szent István

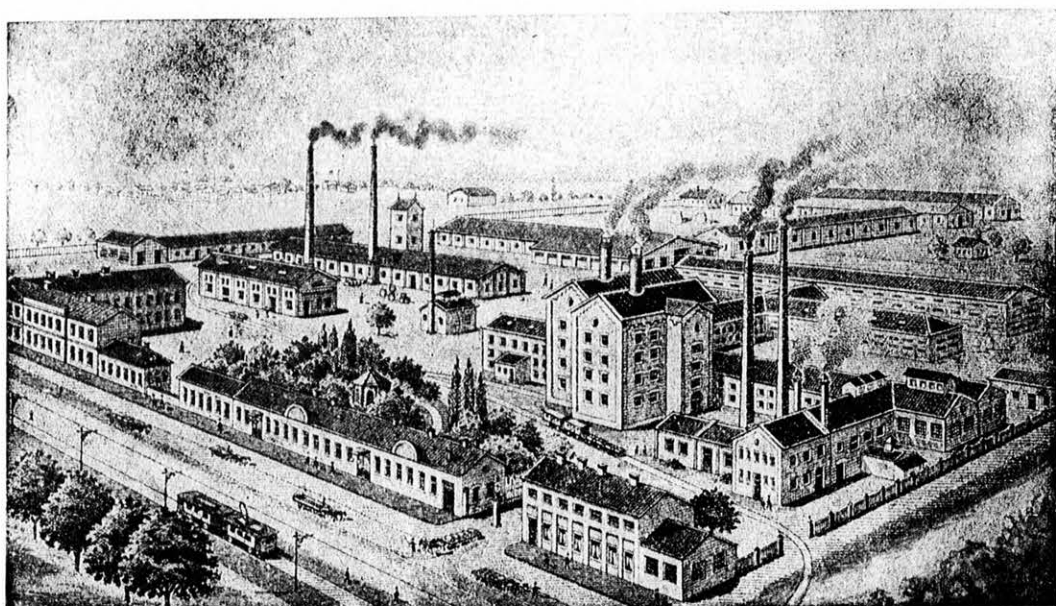


Alapítási év 1868

TEMESVÁRI

POLGÁRI SÖRFŐZDE R. T.

TEMESVÁROTT

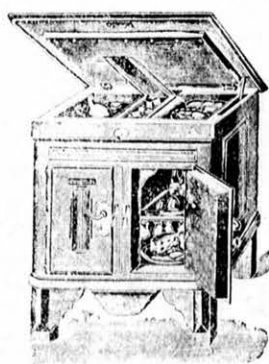


✿ Különlegesség: Dupla maláta CORVINSÖR ✿

CÍFKA JÓZSEF

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

Budapest, V.,
Vilmos császár-ut 48



Árjegyzék ingyen.

A Borászati és pincegazdászati kiállításon aranyéremmel lett kifizetve!

A m. kir. szabalm.

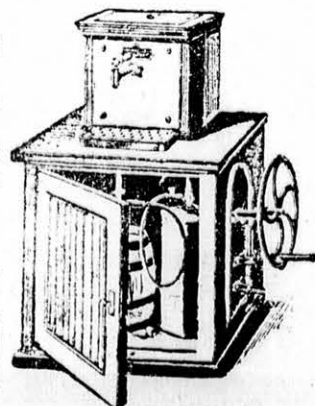
Hennefeld-féle jégsekreányek és sörkimérőkészülékek

szénsavval vagy légnomással. Jelentékeny jégmegtakarítás!

Budapest, Gróf Zichy Jenő-utca 5. szám (Váczl-körut mellett). Alapítatott 1885.

Telefon 114-29.

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



VENDEGLŐS: UJSÁG



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

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



A vendéglős mint céltábla



A négy esztendős világháboru folyamán a sok mizériába keseredett lelkek valami elemi, ösztönös érzéssel kutatnak az után, hogy itthon, a polgári élet frontján kit állíthatnának oda bünbakul azért a sok buért és bajért, amit a háboru vasprésében el kell szenvedniök. A 400 koronás cipők, ezer koronás ruhák, ötven koronás kalapok, a lakásmizériák, tulzsufolt villamosok és száz meg egy baj miatt csüggedt emberek, akik a piaci árak toronymagassága előtt szédülő fejjel és tehetetlenül állanak, várták-lesték a Messiást, aki őket kivezeti a háborus árak szörnyű utvesztőjéből és messzehangzó igéikkel mutat majdan rá, kit terhel a felelősség azért, hogy nálunk minden láncereskedés és hadi uzsora Eldorádóra talál. Sóvárogtak az emberek az igazság után, melynek útján eljutnak a bünösökhöz és megtorlást szerezhetnek sok-sok szenvedésükért. A Messiás, a várva-várt jelentkezett, még pedig a hatóságok képében, melyek az árdrágítók sorában a legelső között a vendéglősöket jelölték meg. A termelő, a láncereskedő, a milliomosra gazdagodó kofársadalom és mindenfajta háborus egzisztencia mind — smafuvá törpült az „árdrágító“ vendéglős mellett.

A közönség, melyet a harag már elvakított, se nem látva, se nem hallva kiáltott „pereat“-ot, „pusztuljon“-t a magyar vendéglősökre, akik — hiszen hivatalosan hirdetik — a

leggenösszabb vámszedői a háborus konjunkturáknak. A naiv és elkeseredett közönség nem kutatott a dolgok lényege után, nem gondolt és nem gondol egy pillanatig sem arra, hogy lássuk csak, mérlegeljük hát, valóban olyan gonosztevők-e a magyar vendéglősök, akik a háboru kereseti alkalmainak gonosz kihasználása révén már százával jutottak oda, hogy üzletüket bezárhatták, mert már nem érték tovább a sok „jövedelmet“. A közönség nem gondolt arra, hogy vajjon a bünbakot jelző hatóságok tehetetlensége nem ludas-e a jelenlegi közélet viszonyok leromlásában. Nem gondoltak és nem gondolnak arra, hogy hát vajjon a termelő, a kereskedő és a láncereskedés ezerkaru polipja nem volna-e inkább érdemes arra, hogy föbbe kölintsák, mint a magyar vendéglős, aki a beszerzés szizifuszi munkájában görnyed meddően, tanácstalanul és teljesen kiszolgáltatva a maximálásnak fittyet hányó piaci uzsorának.

Mindez senkinek nem jutott az eszébe, amin nincs is sok csodálni való, mert hiszen a hivatalosan elnézett rágalmazás hadjárata pergőtűzzel irtja a vendéglők hitelét, jó nevét és igyekszik gyűlölséget ébreszteni a közéletmezés e fontos faktorai ellen. Apropos: közéletmező! Erről jut eszünkbe, hogy a magyar hatóságok gondosan kerülnek még a kísérletét is annak, hogy a közönséggel megértessék, hogy a vendéglős közéletmező. Ezt ők nem ismerik el, ezt hallgatással tagadják, mert érveikkel bizonyára nem tudnák kétségbevonni. Így történhet azután, hogy a közgyűlölség prédájával odadobott vendéglős személye

megteremtette a legnagyobb hadi sportjátékot, melynek azt a nevet adhatnók, hogy „Céllövészet a vendéglősökre“, avagy a „Vendéglős mint céltábla“. Minden vasárnapi lesipuskás a vendéglős felé sandítva céloz a rágalom rozoga fegyverével és biztos lehet abban, hogy a puskája nem mond csütörtököt, mert nincs olyan vád a legenyhébbtől az apagyilkosságig, melyet ne hinnének igaz sokan és amelyet árdrágításban ítélkező fórumok ítélettel ne szentesítenének. A közönség e vadász-passzióját felismerve, élelmes agent provokateurök burjánzanak elő és töltik be az új hadi sportnál a hajtó szerepét. Ha egy vendégnek az előétel éppen nincs inyére, ha nagyobb turát végezvén, kiesinek tartja a mai árviszonyok és megállapított ételárak mellett nagyobbra nem szabható porciót, akkor kész a vád, a panasz, a feljelentés és százat egy ellen, hogy legyen az a vád bármily méltatlan, a vendéglős és korcsmáros issza meg a levét.

A sajtó, a közhangulat tükre, szintén olyan képet tükröz, amilyent megérez és mivel érzik, hogy ma a vendéglős a céltábla, sietnek rovatot nyitni a vendéglősök és korcsmárosok ellen hömpölygő panasz-áradatnak. Mindennap olvashatunk valamely vendéglői „szörnyűség“-ről, minden nap megakad a szemünk egyik vagy másik jónévű vendéglős vagy korcsmáros elítélésén. És nem akad egyetlen bátor és jóízű ember, aki végre nyíltan azt mondaná, hogy: „de uraim, lássunk tovább az orrunknál, ne ülünk fel a hamis vádaskodóknak, a megtévesztett emberek haragkitörésének és legyünk pártatlanok, igazságosak, lás-

suk meg az árdrágítás hosszú láncolatát, mely a vendéglőst még jobban sorvasztja, mint önöket." Nem mondja ezt senki és nem főként azok a fórumok, melyeknek ez közkötelessége lenne, lévén hivatalos képviselői a magyar iparnak és kereskedelemnek.

Felszólítjuk tehát a magyar háborus közéletmezés vezérét, a közéletmezési minisztert, hogy szálljon sikra a méltatlanul meghurcolt és üldözött magyar vendéglősipar mellett és főként tegye lehetővé, hogy a vendéglősök élelmiszerekhez jussanak — maximális áron.

Vendéglős-ipar

A kötelező menürendszer



mak a hadjáratainak, melyet a magyar közéletmezési intéző kormányfórumok vezetnek a magyar vendéglősipar ellen, egy új

étappja következett el: a kötelező menürendszer. Pontos címén „Országos Központi Árvizsgáló Bizottságnak hívják azt a hivatalos intézményt, mely ezzel a megváltó ideával foglalkozik. Röviden és tömören abból állana ez a terv, mely már minisztertanács előtt van, hogy büntetés terhe alatt kötelező lenne a vendéglős beszüntetni az à la carte ételadást, a vendég pedig szintén büntetést provokálna maga ellen, ha nem menüt enne. Voila — mint a francia mondja — ennyi az egész, nem több. Kolumbusz tojása az egész, vele egy csapásra megvan oldva a vendéglői étkezés problémája, megszűnik a drágaság, mert megszűnik az étlapszerint való drágább étkezés és helyébe lép az olcsóbb menü.

A torz idea hangos visszhangra talált a magyar sajtóban, mely sietett megütni a nagydobot az eszme mellett. Még azok a sajtóorgánumok voltak a legpártatlanabbak, amelyek megszólaltattak egy-két vendéglőst is. Így nyilatkozott G u n d e l Károly ur is, mondván a következőket:

A mi a kötelező menürendszert illeti, habozás nélkül állítom, hogy

értéktelennek tartom. Egy következőképpen bizonyára lesz: az, hogy az ugynevezett luxus-ételek — a drága rákok, halak, finomabb gyümölcsök, vagy hizott husok, mindenajta primőrök — a melyek az alacsony áru menübe természetesen nem illeszthetők, eltűnnek majd az étlapról, a mi aztán azt is jelenti, hogy a kényszerűen megesükkent kereslet következtében alig fognak a fővárosba fölkerülni. A ki azonban ezekhez a fényűzési ételekhez ragaszkodni fog, minthogy a vendéglőkben nem juthat hozzájuk, módot fog keresni arra, hogy magánhelyiségekben, klubokban, kaszinókban — a hol a menürendszer nem kötelező — fogyassza el ételeit, a miből aztán persze tetemes veszteség háramlik a vendéglősökre.

Mi lesz tehát ebből? Minthogy a vendéglősök kezéből teljesen kikerülnek a luxus-ételek, kénytelenek lesznek valósággal ráfeküdni az ugynevezett konzumcikkekre, a közönséges husra, a burgonyára, a főzelékre. Ez pedig törvényszerűen maga után vonja e cikkek árának jelentékeny felszökését, úgy hogy a vendéglősök képtelenek lesznek a mostani árakhoz való ragaszkodásra, így tehát a 7 kor. 80 filléres menüt sem tudják majd előállítani, a mi a rendszer esődjére visz. A menü árának merev állandósítását igazságtalannak tartom. Az volna a helyes eljárás, hogy az árvizsgáló bizottság időről-időre az egyes élelmiszerek piaci árához képes állapítaná meg a menü-árakat. Ugy kellene lennie, hogy a milyen százalékkal emelkednek a piaci árak, annyi százalékkal emelkedjenek automatikusan a vendéglői menü-árak.

Azt csak melleleg jegyzem meg, — pedig nem is olyan mellékes dolog, — hogy a hármast vagy négyest menürendszer következtében annyira megszorodnék az újajta vendéglői munka, hogy a mostani hadipincérekkel aligha lehetne lebonyolítani és szinte egészen különleges, most meg sem valósítható szervezetre volna szükség.

Szóltott még Gundel úr az árvizsgáló bizottságokról is és e pontnál oly véleménynek adott kifejezést, amelyet mi is aláírunk, sőt már propagáltunk is nem egy ízben, tudniillik, hogy az igazság megkövetelné, hogy

az árvizsgáló bizottságokban hely jusson az ipartestület szakembereinek is, mert különben a vendéglői árak megállapítása mindig sok méltatlanságot fog szülni. Ez teljesen fedi az igazságot, mert az árvizsgáló bizottság minden csak nem egy iparág existenciáját védő testület. Ebben a bizottságban laikusok ítélnék elevenek és holtak felett és az a testület a vendéglősök és koresmárosok nélkül csinálja meg a számadásait. A kötelező menürendszer, ez a legújabb szörnyszülöttjük, mely laikus értelmükben fogant, a legékesebb bizonyítéka annak, hogy az árvizsgáló bizottság jelen összetételében nem javít a helyzeten, hanem a helyett tönkre tesz egy iparágat, amelyet a háború immár a teljes eső szélére juttatott.

Most is a drágaság ellen indultak haragra és még nagyobb drágaságot fognak provokálni. A vendéglői étkezés uniformizálása, egyöntetűvé tétele bizonyos „olesőbb” husfajták és élelmicikkek fokozott drágulását eredményezi majd a nagyobb kereslet révén, a vendéglők nagyrészt pedig kényszeríteni fogja a végső lépésre: az üzletbezárásra.



Az állandó borvizsgáló szakértő bizottság tagjaivá a kereskedelmi miniszter kinevezte: 1. a budapesti állandó borvizsgáló szakértő bizottsághoz Abeles Zsigmond bornagykereskedőt, Glück Frigyes vendéglős és fogadótulajdonost, Jálies Ferenc földbirtokost, továbbá Hubert Henrik pozsonyi pezsgőgyárost és ifj. Palugyay Ferenc pozsonyi bornagykereskedőt; 2. a kolozsvári állandó borvizsgáló szakértő bizottsághoz dr. Baintner Ferenc kolozsvári gazdasági akadémiai tanárt, Farkas Samu és Szántó Miklós borkereskedőt, Nagy Gábor vendéglőst és Tanács Józsefet, az Erdélyi pinceegylet igazgatósági tagját. A titkári teendők ellátásával a budapesti állandó borvizsgáló szakértő bizottságnál ifj. dr. Kétly Károly báró miniszteri titkárt, a kolozsvári állandó borvizsgáló szakértő bizottságnál pedig dr. Ruzitska Béla kolozsvári tudományegyetemi ny. rk. tanárt bizta meg a kereskedelmi miniszter.

Millió borüzletek. Ismeretes, hogy a bor ára hektoliterenként a múlt szüretkor átlagosan háromszáz korona volt. A télen ez az ár hatnyolcszáz koronára szökött fel. Közben azonban megjelentek a német bevásárlók és eleinte kilenc, maj tiz, sőt tizenkét márkát ajánlottak fel a bor literjéért. Ma már ott tartunk, hogy a bor literje több helyütt tizenkét korona. Ennek az árnak az alapulvételével Nagyváradon például — mint Nagyváradról írják — különböző kereskedőknél ma ötvenmillió korona értékű bor van. A mostani nagy borüzlet igazi jövedelme azonban nem a borkereskedőké, hanem az ügynököké. Fővárosi megbízásra érintkezésbe léptek egy gyöngyösi és több aradi bankkal. A bankok kilenc koronájával összevásároltak harmincezer hektoliter bort, amit a nagyváradai közvetítők távirati uton 12 koronáért adtak tovább, tehát pár óra leforgása alatt tizenegymillió koronát kerestek. Az áru egyébként egyelőre még várja az újabb áremelkedést. A németek ugyanis minden árat megadnak és csak napok kérdése a tizenöt koronás ár elérése. Jásznagykunszólók vármegyében a bor ára hektoliterenként 600—800 korona. A kereslet élénk, míg a kínálat nagyon csekély. Baranyavármegyében a bor ára 720-tól 800—860 korona, a vörös 900—1000 korona. Boroshordókat 120—130 koronás árban vesznek. Tolnamegyében a bor ára 700—800 korona. Torontálban kevés bor van eladásra és csak kis tételekben a bor minősége szerint 750—800 korona. Szilágymegyében a szőlősgazdák boraikat már eladták 280—400 koronás áron, de még min a termelő pincéjében van, a spekuláció ma már 800 koronáért adja. Van olyan tétel, mely ma az ötödik kereskedő kezén van. Temesmegyében az idej borra már történtek kötések a célre nem lesz 4 koronán alul.

Szőlő- és borárak a Tokaji-Hegyalján. A tokaji borvidéken a bor és

a szőlőföld ára folyton emelkedik. A múlt évi bornak hektoliterje 2400—2600 korona. Aszuberokért 4000—5000 koronát fizetnek hektoliterenként. Az idej termésért 1400—1600 koronát ígérnek. A szőlő ára katasztrális holdanként 50—60.000 korona.

Aradi első borértékesítő rt. cég alatt, mint már jelztük, 1 millió K alaptőkével új borkereskedelmi vállalat van alakulóban Aradon, amelynek alakuló közgyűlését az alapítók július 7-ére hívták egybe az Aradi első takarékpénztár helyiségébe.

A. sör

A Gazdaszövetség központjához tartozó szövetkezetek panasszal fordultak a központhoz, hogy az idej sör hamar megzavarodik. A központ értesítette szövetkezeteit, hogy e körülménynek két oka is van: az idén a kormány jóvoltából sörgyárainknak nincs módjukban jó minőségű söröket gyártani, mint békeidőben, ezenkívül a palekók dugaszolása is sok kívánnivalót hagy maga után. Szinte természetes, hogy ha a mostani sör gyorsabban romlik, mint az azelőtti. Mindezt vegyék tudomásul a szövetkezetek azzal az értesítéssel, hogy az esetleges reklamációk kedvező elintézéséért nem állnak jót. A „háborús sör” különös figyelmet kíván, sőtét helyen, lehetőleg jegelve tartandó és nem nagy mennyiségben.

A Bauernehl és Fia sör- és malátagyár rt. (Kassa) július 8-ra egybe-hívott közgyűlésén az alaptőkét 1³/₄ millió K-ról 250.000 K-ra leszállítja, a 7500 darab 200 K n. é. elsőbbségi részvény visszavétele és megsemmisítése után.

Jegyezzünk hadikölcsönt!

Hirek

Szterényi József — báró. A hivatalos lap közli, hogy a király Szterényi József belső titkos tanácsos, kereskedelemügyi miniszternek és törvényes utódainak a közgazdaság terén szerzett kiváló érdemei elismeréséül a magyar bárói méltóságot „brassói” előnévvel díjmentesen adományozta és azt egyidejűen örökbe-fogadott fiára, Szterényi Sándor dr. miniszteri tanácsosi címmel és jelleggel felruházott kereskedelemügyi minisztériumi osztálytanácsosra és törvényes utódaira ugyancsak díjmentesen kiterjesztette. A királyi kézirat Eckartsauban kelt július 5-én.

Eljegyzés. S v o b o d a Jaroslav, a boszniai 3. tábori zászlóalj tartalékos főhadnagya, eljegyezte Kregecz Anesikát, Kregecz Ágoston és neje, villányi vasúti vendéglős bájos leányát. Az „Országos Vendéglős Ujság” szerkesztősége szívből gratulál.

Étkezéstelen napok. Ez a világháború legjuvabb vívmánya. Egyelőre Bécsben születet meg, ahol egyes vendéglőkben, különösen szállodával egybekötött vendéglőkben olyan a helyzet, hogy a legtöbb szállótulajdonos kénytelen lesz vendéglői üzemet beszüntetni. Sőt egyes külvárosi vendéglők a szokott csábitó cégtáblák, menük kifüggesztése helyett most a hét egyes napjain ezzel a felirattal örvendeztetik meg törzsvendégeiket: „Ma nem szolgálunk ki ételeket!” — Ilyenek a viszonyok ma Bécsben és így érthető a szállótulajdonosok elkeseredése, akik a legközelebbi napokban memorandumot nyújtanak át a közlelmezési miniszternek sérelmeik orvoslása céljából. Szerintük az élelmiszerhiány leginkább a meglevő készletek helytelen kezeléséből és a Magyarországon termelt élelmiszerek csekély behozatalából származik. Memorandumukban felhívják a mi-

Emésztes: erősegítő
nyájkoldó
savközömbösítő

MATTONI

GISSHÜBLER

TISZTA TERMÉSZETES ALKALIÁS
SAVANYUVIZÉ.

Legjobb asztali és üdítő ital

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

miniszter figyelmét a rekvirálásokról történt igazságtalanságokra, helyesebben a vendéglősök készleteinek a hadiuzsora hivatal által végrehajtott lefoglalására és kérelmezik a szabad bevásárlás jogát az okkupált és semleges területeken, hogy üzemiük szükségleteiről jobban gondoskodhassanak. Ha nem történik gyors intézkedés, akkor az étkezéstelen napok nyulnak s az emberek kezdenek leszokni majd az étkezés buta és inpraktikus szokásáról.

Peszneker József, a budai „Veronika” vendéglő tulajdonosa, e hónap 12-én, reggeli félöt órakor meghalt. Temetése vasárnap délután öt órakor volt a farkasréti temető halottasházából.

Rekvirálták a söröskancsók önfeleleleit. Bajorországból jelenti tudósítónk, hogy a müncheni fémközpont a söröskancsók fedeleit július hó első napjaiban minden bajor vendéglőben lefoglalta.

Szabolcsváremgyei konzervgyár rt. (Nyiregyháza) cég alatt 1 millió korona alaptőkével (1000 drb 1000 K névértékű részvény) új zöldség- és gyümölcskonzerváló vállalat alakult Nyiregyházán. Az igazgatóság tagjai: dr. Meskó László (elnök), Bodor Zsigmond, Bogdán Ferenc, dr. Benes Kálmán, Drucker Henrik, Haas Ignác, Kausay Tibor, Klár Gusztáv, Kun Ármán, Liptay Jenő, Sármy Menyhért, Megyery Géza, Meskó Elek, Röser János és Szomjas Gusztáv.

Új kenyérgyári rt. Nagyváradon. Nagyvárad város tanácsa tárgyalásokat folytat az ottani Emilia gőzmalom részvénytársasággal és az Angol-Osztrák Bank nagyváradai fiókiával, hogy ezekkel közösen részvénytársasági alapon kenyérgyárat alapítsanak. Az alaptőkét 300.000 K-ra tervezi, amelyből 100.000 K-t Nagyvárad város jegyez. A gyárat napi 7000 kg. kenyér sütésére rendeznék be.

Az angol vendéglőkben sörös poharat kell a vendégnek magával vinni. Hát bizony a háború megszülte ezt a furcsaságot is. A „Glasgow Herald” írja ugyanis, hogy Anglia annyira szűkében van az üveganyagnak, hogy az angol vendéglősök kitétték a táblát: „Aki sört akar, söröspoharat hozzon magával.”

A szalámiforgalom rendezése. A szalámi fölosztása tekintetében az Országos Közélemezési Hivatal úgy intézkedett, hogy a székesfővárosi élelmiszerüzem 10—15 vaggont és a beszerzési csoportok 10—12 vaggont kapnak, mik a kereskedőknek mindössze 4 vaggont jut, amit nem lesz szabad egész rudakban eladniok, hanem folszeletelve 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.

A zöldség, főzelék és gyümölcs új maximális ára. A zöldség- és gyümölcsforgalmi intézőbizottság július 16-ától 31-éig a zöldség, főzelék és gyümölcs kiesinyben való maximális árát a következőkben állapította meg: májusi répa 80, kelkáposzta 112, kalarábé 112, korai nyári káposzta 138, sárgarépa petrezselyem 124, zöldhagyma 120, vöröshagyma 148, zöld fokhagyma 256, érett fokhagyma 300, fejes saláta 70, (egy fej) 16, kötöző és fodros saláta 70, torma 250, laboda és sóska 80, zöldborsó, hüvelyes 184, hüvely nélküli 360, egy liter 220, zöldbab 240, főzőtök 86, gyalulva 150, ugorka 116, paradicsom 200, eseresznye 250—350, meggy 220—350, kajszinbarack 200—280, nyári vörös szilva 134, ringló 250, őszibarack 240—380—600, egres 180, ribizke 280, szamóca 360, málna 36, nyári alma 200—250, nyári körte 250—300.

Gazdát cserélő fürdőtelepek. A magyar fürdővállalkozások iránt egyre nagyobb az érdeklődés és most már alig van hét, hogy ne történjék egy nagyobb tranzakció a fürdővállalatok életében. Az elmúlt napokban cserélt gazdát Tarsa-fürdő, amelyért új tulajdonosa legifjabb Deutsch Samu 1,2 millió koronát, fizetett. Balatonalmádi fürdő rt. céggel új vállalat van alakulóban a balatonalmádi fürdő átvételére. Az új részvénytársaság az almádi vöröskőbányákat is átveszi és csiszológyárat fog létesíteni.

Betiltják a marhaszalámi gyártását. Mint értesülünk, a Közélemezési Hivatal kívánságára a Kereskedelemügyi Minisztérium is hozzá-

járult a marhaszalámigyártás ideiglenes beszüntetéséhez. A marhaszalámigyártást egyenlőre beszüntetik és helyébe csak a belsőségekből az inhusból előállított friss kolbászféle gyártását fogják megengedni.

Szászvárosi szállodások, vendéglősök és korcsmárosok italelárúsító rt. cég alatt új vállalat alakult Szászvároson. Az alaptőke 100.000 K (500 drb 200 K n. é. részvény).

Prémium az új burgonyáért. A közélemezési miniszter elrendelte, hogy az Országos Burgonyaközvetítő iroda a neki átadott burgonyakészletekért a megállapított 60 koronás áron felül az eladónak métermázsánként még 15 koronát fizessen. Együttal elrendelte a közélemezési miniszter, hogy Nyitramegye pöstyéni járásban is zár alá vegyék a korai burgonyatermést.

A sörtermelés 1917 szeptember 1-től 1918 május végéig 772.159 hl-t tett ki, míg 1916 szeptember 1-től 1917 május 31-ig 652.163 hl. volt, a termelés, mennyiségileg tehát elég jelentékenyen emelkedett, ami azonban a minőség rovására ment. Míg az előző kampányban termelt sörnek majdnem fele, 297.969 hl, 11 cukormérő fokot mutatott és a sör cukormérő foka 7—17 között mozgott, a folyó kampányban a leggyöngébb sörnek csupán 2, a legerősebbnek pedig 13 cukormérő foka volt, 253.003 hl. 6 és 160.031 hl. 7 cukormérő fokos volt. Kevesebb volt az előző kampány ugyanazon időszakbeli 7.385.714 K-val szemben.

Igazolvány nélkül szabad az állat szállítás a nyiregyházai közvágóhidra. A földmívelésügyi miniszter rendeletet adott ki, mely szerint az Országos Közélemezési Hivatalt vezető miniszterrel egyetértőleg megengedi, hogy Nyiregyháza rendezett tanácsu város közvágóhidjára, kizárólag az ottani helyi szükségletnek fedezése céljából való levágásra szánt szarvasmarhák, juhok és kecskék szállítási igazolvány nélkül feladhatók és szállíthatók.

A gyümölcs drágításának ellenőrzése. A befőzési időnyre való tekintettel a gyümölcskereslet jelenleg óriási méreteket ölt. Ezt a konjunkturát a kereskedők és utcai kofák alaposan kihasználják és szemér-

metlenségükben odáig mennek, hogy a hatóságilag megállapított árak figyelmen kívül hagyásával jóval magasabb árakat ki is irnak. Ezzel félrevezetik a közönséget, amely azt hiszi, hogy a kitüntetett árak a maximális árak. A főkapitány utasította a rendőröket, hogy éber figyelemmel kísérjék a kitüntetett árakat és minden visszaélést jelentsenek fel. A kapitányságokat pedig utasította, hogy a feljelentettekkel szemben haladéktalanul és kellő szigorral járjanak el.

Vasuti vendéglős

A vasuti vendéglősök egyesületének ügye



vasuti vendéglősök exisztenciális érdekeik védelme céljából szervezetbe való tömörülésre szólítottuk fel. E felszólításunkat

nem egyszer megismételtük és egy ideig bizonyos lendület is mutatkozott akciónk hatásaként. A vasuti vendéglősök kezdtek belátni, hogy szervezetlenül az a sorsuk, mint az oldott kévéé, mely menthetetlenül széjejlhull. Levélankétet is szerveztünk e kérdésben és felkértük a vasuti vendéglősök bérlőit, hogy ha valamely praktikus ideájuk van a megalkotandó szervezet tárgyában, úgy azt levélben közöljék velünk. E felhívásunknak is szép eredménye volt, számos levél érkezett szerkesztőségünk címére, több praktikus idea merült fel, de a kezdeti felbuzdulás egyszerre sajnálatosan ellankadt.

Ismételten kérjük tehát az ország összes vasuti vendéglőseit, hogy most a végső időpontban, amikor a halogatás pótolhatatlan károkat okozhat, jussanak öntudatra és élesszék fel a szervezkedés eszméjének már-már elhamvadó tüzeit.

Szakácsművészet

Eperkrém-fagyalt.

56 deka epornak vegyünk el a levét, keverjük össze 112 deka cukorral, öntsük üvegekbe és tegyük hideg helyre, az elkészítésnél annyi vizet öntsünk rá, mint amennyi a gyümöleslé és facsarjunk bele citromlével.

Feketekávékrém-fagyalt.

1 liter forró tejet öntsünk 14 deka darabosra tört és világosan pörkölt kávéra, pihentessük félóra hosszat. Tegyük egy habüstbe 3 egész tojást, 4 tojássárgát, 24 $\frac{1}{2}$ deka cukrot, öntsük rá az előbbi kihűlt keveréket, tegyük a tűzre és hozzuk fel a forrpontig, szűrjük meg és azután fagyasszuk meg.

Jakab-íogás.

Vegyünk különféle gyümölesöt, alma, dinnye, ribiszke, cseresznye, barack stb. hámozzuk meg, vágjuk egyenlő szeletekre és áztassuk be marasquino-likörben egy órán át. Egy pohárnak egyharmad részét töltsük meg a gyümölescel, kétharmadát pedig egy rész vanília- és egy rész eper-fagyallal.

Megiagyott tea.

7 deka teát forrázzunk le, mindjárt szűrjük át és ismételljük ezt még kétszer, 5 egész tojást, 8 sárgát, 56 deka cukrot, vaniliát, 1 liter tejet keverjük el az átszűrt tea levélével, melegítsük a forrpontig, szűrjük át és fagyasszuk meg.

Gyümöles-fagyaltokról.

Eper, barack, őszibarack, ribiszke, meggy, dinnye, birsalma, ringlotta-fagyaltok készítéséhez, ha 1 liter fagyaltot készítünk, akkor vegyünk 36 deka cukrot, 4 deciliter, szitán át-tört gyümölesnedvet, egy kevés citromlét és annyi vizet, hogy épp egy litert tegyen ki az egész.

Felfujt.

Kerítsünk egy négyszögletes dobozt karlsbadi ostyákból, a fenéke legyen kemény kartonpapirosból, míg az oldalait készítsük a fent említett ostyákból, ragasztó gyanánt használjunk világos barnára olvasztott cukrot, ha már most fedél nélküi doboz készen van, közvetlen a tálalás előtt töltsük meg fagyallal, fődjük be gyorsan keményre felvert cukrozott tojás habbal cifrázva és izzó sütőben néhány pillanat alatt egy vízzel telt edényben állva pirítsuk meg hirtelen a felfujtat és nyomban tálaljuk. A felfujtnak azon a tálon kell maradnia, amelyben megpirított.

Közgazdaság

A nyolcadik hadikölcsön. A kormány a nyolcadik hadikölcsön jegyzésének idejét július 24-éig meghosszabbította és ezzel módot nyújt azoknak a hadikölcsönjegyzésre, akik ebbeli kötelességüket bármi okból nem teljesíthették. Nem akarunk rámutatni arra, hogy a német hadikölcsönökre 87.8 milliárdot jegyeztek. Elvégre Magyarország gazdasági tekintetben össze nem hasonlítható a hatalmas Németországgal, de azért nekünk is minden lehetőséget meg kell találnunk, hogy méltók maradjunk nagy szövetségeseinkhöz, nekünk is meg kell mutatnunk ellenségeink előtt is, hogy gazdaságilag is épp oly hőiesen megállia a helyünket, mint a

Kolzer
DIVATHÁZA

**Állandó
occasio!**

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

fiaink a harctéren bebizonyították erőnk kimeríthetlenségét. Siessen tehát mindenki a hadikölesönjegyzéssel és használja ki a még rendelkezésre álló rövid időt, hogy a siker minél impozánsabb legyen és minél lelkesebb buzditást nyújtson a haza védelmében harcoló katonáinak.

A Nagyszentmiklósi Sörfözde és Malátagyár Részvénytársaság XXIV. rendes közgyűlését a Kerületi Gazdaköri Takarékpénztár irodahelyiségében folyó évi július hó 21-én délelőtt 11 órakor tartja meg a következő tárgysorozattal: 1. Két részvényes kijelölése a jegyzőkönyv hitelesítésére. 2. Az igazgatóság és felügyelőbizottság jelentése a lefolyt üzletéről. 3. A felügyelőbizottság által megvizsgált mérleg megállapítása, az igazgatóság és a felügyelőbizottságnak felmentvény megadása. 4. Egy igazgatósági tag választása. 5. Szabályszerűen bejelentett indítványok tárgyalása. — Mérlegszámla: Vagyon, Ingatlan és gyárfelszerelés 629.888,20 K. Sör, nyerstermények, anyagok 65.500.— K. Követelések 56.311,78 K. Készpénzkészlet 10.187,49 K. Értékpapírok (Hadikölesönkötvények) 28.600.— K. Elsőbbségi részvény követelés 63.200 kor. Fekete Sas szálloda 160.000 K. Összesen 1.013.687 korona 47 fillér. Teher: Részvénytőke 251.000.— K. Jelzálogkölesön 137.597,82 K. Igazgatósági tagok lekötött kölesöne 181.272,35 K. Hitelezők 326.947,18 K. Értékesítkökenési tartalékalap 108.690 K 71 f, ezévi hozzájárulás 8.179,41 K. Összesen 1.013.687 korona 47 fillér.

A Szent István Tápszerművek Rt., melyet a Kőbányai polgári serföző részvénytársaság alapított 2 millió korona részvénytőkével, június hó 1-én tartotta meg első rendes közgyűlését. Elfogadták az 1917. dec. 31-én lezárt első mérlegét, melynek alapján 2.886.544 K volt a társaság bruttójövedelme. Ebből költségekre és kamatra 1.932.058 K kellett, értékesítkökenési tartalékra 40.000 K-t fordítottak, úgy, hogy 414.486 K, vagyis 20% az első évi tiszta nyereség. A társaság gyártelepe 818.987

K-val, készlete 3.560.237 K-val, értékpapíriai 139.846 K-val, követelése 3.521.270 K-val, tartozása 5.616.680 K-val szerepel a mérlegben.

A Hungária Általános Biztosító rt. a napokban tartotta meg hatodik rendes közgyűlését s az előterjesztett évi jelentés a társaság igen jelentékeny megerősödéséről adott képet. Mint az alább közölt adatok igazolják, a díjbevételek az egész vonalon emelkedtek s nagy mértékben gyarapították a díj- és kártartalékokat is, úgy hogy pl. a tehermentes tüzdíjtaralék a saját számlára megmaradt tüzdíjbevételek 48,5%-át teszi, ami egy biztosítótársaság fennállásának hatodik évében kétségkívül igen figyelemreméltó. A mérlegfőállítás realitása megítélhető abból, hogy az elemi üzletág mult évről áthozott 136.186 K szerzési költséget teljesen leirta s az életosztály ugyanolyan címen átvitt 1.47 millió K-át 724.990 K-ra csökkentette. Megemlítjük azt is, hogy e fiatal társaság a hét magyar hadikölesönre közel 15 millió koronát jegyzett.



E rovatban közölteként nem vállal felelőséget a szerkesztőség

IPARSÓ

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

A Magyar Királyi Söjvedék Vezérügynöksége

Iparsó osztály:

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

ARANY-BEVÁLTÁS

grammja 9. — kor.-tól 15 kor.-ig. Brillánsokai, ezüstöt, zálogjegyet legmagasabb árfiban vesznek.

SPANN ÉKSZERÉSZ

Budapest, Wesselényi-utca 5. / Telefon 68-30.

Felelős szerkesztő és kiadó:

Böhm Ármin.

Mosás, vasalás főlöslleges!

Tisztítsa egyedül gallérjait,
kézelőit, ingmellét stb.

„SELBSTHILFE“

fehérnemű tisztítószerrrel

Törvényesen védve

Egy hatásos szer, mely keményített fehérneműt, mint: gallér, kézelő stb. anélkül, hogy mosni, vasalni és keményíteni szükséges volna, mindenki egyedül vegyileg tisztíthatja és fényesítheti.

Megtakarít igen sok pénzt mosásért és vasalásért.

A fehérneműt nem támadja, nem rongálja meg.

Gallérok, kézelők stb. „Selbsthilfe“ tisztítószerrrel tiszter, sőt még többször is tisztíthatók, míg újból mosni és keményíteni szükséges.

Egy készlet ára, mely több hónapra elegendő 6 korona.

Megrendelhető: Kassai, Belvárosi Drogéria, IV., Váci-utca 80.

Weisz E., háztartás és illatszerek üzlet, IV., Váci-utca 58.

Használati Utasítás „Selbsthilfe“ Fehérnemű Tisztító szerről!

A langyos vízbe mártott kelet kevésé megdörzsöljük a pasztán és gyors keifelés által tisztítjuk a gallért, kézelőt, vagy az ingmell részletekben (nem az egész darabot egyszerre) és a habzó piszkot egy kéznél lévő tiszta vászondarabbal azonnal letöröljük és hagyjuk az illető darab fehérneműt tüznel megszáradni, vagy addig várunk, míg magától megszárad. Ezek után tiszta vászondarabbal alaposan ledörzsöljük, míg fényt kap. — Ha azonban azt kívánjuk, hogy több fényt érjünk el, úgy a mellékelt fényesítővel után dörzsölendő. Ha hólyagok támadnának, akkor a még nedves gallér stb. fehér papiros alatt vasalandó, ami mindenestre a fazonnak előnyére fog válni.

A fényesítővel való dörzsölést csakis száraz állapotban eszközöljük. „Selbsthilfe“ fehérnemű tisztítószere alkalmas fehér mellények, egyenruhák, női cipők, kalapok és keztük tisztítására. (Kevés vízzel a tárgyak keményé, több vízzel pedig puhává válnak.)

Ezért is pótolja ezen tisztítószere a terpentint és benzint.

TOKAJI COGNAC

A LEGJOBB

Első Tokaji Cognac-gyár

Központi iroda:

Budapest, Frangepán-u. 12



Emlékezés egy régi híres vendéglősre

A „Kis Pipa“

(III. rész.)

A Kis Pipa (Szaletlijában)

Nyári idill —akadályokkal

Mi, kik máskor szeretkezünk:
Most csak csaljuk a világot,
Az erkölcsös „Pipa“ ilyen
Unalmas párt soh'se látott.

Szóvalanul, kedvtelenül
Üldögélünk órahosszat,
Hogy ez a sok derék ember
Ne gondoljon semmi rosszat.

„Nemde nagysád?“ — „Igen úram!“
A refrénünk örökké ez,
Csupán egy-egy pillantásunk
Mondja meg, mit szívünk érez.

Nem is sejtik, hogy egymásra
Mért néziünk oly szomoruan?
Hogy az ördög vigye őket...
„Nemde nagysád?“ — „Igen úram!“
Budapest, 1889 március 21.

Barna Zádor.

A Kis Pipásnak egy nagypipás

Miska bácsi, jubilálunk tégedet;
Érjed még el a századok évedet!
Ezt kívánja egy lú, régi vendéged,
Ki a pipát úgy szereti, mint téged.
Budapest, 1889 március 21.

Bodnár Lajos.

Honfi az, aki ott, ahol kell helyt áll,
Btáyám pedig helyt állott, mikor
a horvátok jöttek Fehérvár ellen,
helyt állott, ha az volt a kívánság,
hogy legyen jó bor, töltött káposzta,
tokány. Így is, úgy is a hazát
szolgált mindíg, mert nem elég az
ellenséget pusztítani, a hazafiakat
táplálni is kell, hogy élhesenek a
hazáért.

Ezért a szép hazafias erényért azt
kívánja ma velem együtt minden ös-
merőse, hogy Karikás bácsit éltesse
soká a jó Isten!

Budapest, 1889 március 21.

Sasváry László.

Ha igaz az, hogy a nemzetgazda-
ság egyik főtényezője a jól táplált
gyomor: akkor Karikás Mihály bá-
tyánk Magyarország egyik legna-
gyobb nemzetgazdája.

Budapest, 1889 március 21.

Boneza Miklós.

Karikások Karikása, Karikás!
Ki az első budapesti Kis Pipás:
Aki nemesak koresmáros, de
magyar is,
Kinek bora nem volt sohasem hamis,
Éltesse az ur Isten még sokáig:
Teljesüljön minden, mire csak

vágyik!

Budapest, 1889 március 21.

Lukácsy Sándor.



A fehér asztal 18

— Elbeszélés —

Írta: Szomaházy István

Az aranyhordó.

Azokról az évekről, melyeket sze-
renesétlenül végződött szerelmi ka-
landom után még Münchenben töl-
töttem, nem igen érdemes bővebben
megemlékezni; napjaim nyugodt,
egyhangu boldogságban teltek el, va-
gyonm mindegyre gyarapodott,
ugyanmíra, hogy müncheni életem
nyolcadik esztendejében már két-
százötvenezer márkám kamatozott
vidáman a bajor bankban... Az
egészségem, Istenek hála, nem ha-
gyott el, a feleségem bájosabb volt,
mint valaha, a szép, elsőemeleti la-
kásomban pedig két szőke kis huncut
kinozta naphosszat a francia kisasz-
szonyt... Mi kell még egyéb, hogy
az ember boldognak érezze magát?
Emlékirataimba erről az időről nem
lehet följegyezni valóm, hiszen a
boldogságnak, mint egy okos költő
megírta, nincs története...

Ebben az időben történt, hogy
Mici, a feleségem, egy este így szó-
lott hozzám:

— Hallod, te nem látszol ám vala-
mi jó hazafinak!... Mióta velem

vagy, még nem jártál a hazádban, a
gyerekeid még azt se tudják, mi fán
termett Budapest...

Elszégyletem magam, hogy az
asszonyomnak jutott észébe ez az ötlet
s hirtelen lelkesedésemben elhatá-
roztam, hogy július elején pereputy-
tyostól el fogok utazni Budapestre...
Mici gyorsan végzett az uti készü-
lődésekkel, én intézkedtem, hogy a
távollétiim alatt ne történhessék
semmi baj s egy szép nyári reggel
mindnyájan felültünk a vonatra,
hogy az elfelejtett hazámat megláto-
gassuk... És ekkor, körülnézve vi-
rágzó kis családomon, melynek min-
den egyes tagja sugárzott a jóléttől,
eszembe jutott az a nap, mikor ti-
zenhat évvel ezelőtt Budapestről el-
utaztam: egy kopott kabátban, a
harmadik osztályon, rengeteg va-
gyonnal: nyolcvanhat forinttal a
zsebemben.

... És a szívembe valami édes, jól-
első büszkeség költözött s így szól-
tam magamhoz:

— Öregem, azt mondom neked,
hogy derék fiu vagy...

Budapestben elsőrangú hotelben
szálltunk meg, színházba jártunk,
sétakocsiztunk és sorra jártuk azo-
kat az ismerőseimet, akik még bor-
fiu koromból ismertek... Mindany-
nyian tágranyilt szemmel bámulták
meg az elegáns feleségemet, a her-
cegi módra fölöltöztetett gyerekei-
met, a francia kisasszonyt s fürké-
sző pillantást vetettek a jókedvtől és

az egészségtől majdnem kicsattanó
arcomra. Egy percig csodálkozó pil-
lantással mértek végig, de aztán a
régii szeretettel öleltek a keblükre.

— Neked ugyan fölvitte a jó Isten
a dolgodat!... A milliommosság szün-
te kilátszik a szemedből...

Johann, a haldani csaposom, aki
azóta budai koresmáros és háziur
lett, gyöngéden hátbaütögetett, az-
tán gyöngéden borult a nyakamba.

— Ki hitte volna, ugyan ki hitte
volna ezt?... Ha eszembe jut, hogy
milyen esacsi voltál a régi, jó idő-
ben...

A nagy darab sváb fiu nem nyu-
godott, amíg el nem fogadtam az
ebédre való meghívását s olyan fe-
jedelmi lakomát csapott a tisztel-
tűnkre, aminőben a német császár-
nak vagy a római pápának is csak
igen riátkán lehet része... A pincé-
ből felhozta azt a borát, amit a leá-
nya esküvőjére tartogatott (pedig
Lizike még csak ötötfelesztendő
volt), s mikor ebéd után nyugodal-
masan elkvaterkázunk (a többiek a
kertben jártak Johannéval), szóba
hozta előttem az anyagi viszonyai-
mat is.

— Aztán mennyi pénzt szedtél
össze ott a hálósipkások közt?

— Van amyim, vén cimborám,
hogy a gyerekeimet tisztességesen
fölnevelhetem s öreg napjaimban
nem fogok rászorulni a mások se-
gítségére...

A liba tragédiája

— 1879 —

Történik a Kis Pipában
Öt hosszú felvonásban.

Első felvonás:
Kövér libát enni jó:
Ez az expozíció.

Második felvonás:
Volt egy liba, zsirszegény:
Kezdődik a eselekmény.

Harmadik felvonás:
Hizni vágyott a liba.
Ez a tragikus liba.

Negyedik felvonás:
Meg is hizott vastagon:
Itt jön a bonyodalom.

Ötödik felvonás:
Feltálalta a Sanyi
Ez a katasztrófa ni!

Morál:

Azt tanítja e tragédia
Ne légy hiu óh liba!

Budapest, 1889 március 21.

Csiky Gergely.

Rólam be van bizonyítva, hogy ott voltam a Kis Pipa megnyitásánál ezelőtt harminc esztendővel. Azt mondják erre, hogy bioznyos szempontból érdem. Én azt mondom: szerencse. Örömtelt szívvel üdvözli ennél fogva a mai napon Karikás bácsit vendégei közül az, kinek legrégebben „van szerencséje”.

Budapest, 1889 március 21.

Csanády Gyula.

Önzetlen elismerés

Bátor sosem ettem jó Karikás bácsi Országosan híres, izléses főztjéből. Bátor én előttem sültjei, kalácsi, S remek káposztája, min uszik a tétjől,

Merőben idegen gyöngy kommedenciák —

Mégis mondok neki lelkes kádenciát: Kicsinek maradjon mindig a pipája, Sohase fogyjon ki a vágott dohánya.

Budapest, 1889 március 21.

Csicseri Bors.

Sóhaj Arcóból

Vajas ételt eszem itt;
Kit csak disznózsir hevít,
Vágyódom a „Kis Pipá”-ba
Kis filére, kis tokányra.
Arco, március 14.
Reviczky Gyula.

Már 30 éve áll a „Kis Pipa”
És 50 éve, hogy gazdája főz;
Vállán pedig már hordoz 70-et,
Tisztes fejét dérrel fődé az ősz.

Mióta élsz, te kedves, jó öreg, —
Egy ország tudja, hogy magyar valál!

Nagy szó ez! áldjon isten érte meg,
Soká ne pipáljon le a halál!

Budapest, 1889 március 21.

Bakos János.

Képpel, szoborral . . .

Képpel, szoborral, dikcióval,
Sőt versse! is ünneplenek!
Megérdemled! Fél század óta,
Táplálsz a művészetet!

Budapest, 1889 március 21.

Koroda Pál.

— És nincs kedved hozzá, hogy Budapestre visszatérj?

Vállat vontam, mert ez eddig még sohase jutott az eszembe, Johann pedig, szerencsés szerencsés, nagyot ütött a hátamra.

— Ha elég pénzed van, most kitűnő üzletet ajánlhatnék neked. Ismered ugy-e az öreg Loisch bácsit?

— Az „Aranyhordó” tulajdonosát?

— Azt, Loisch bácsi olyan gazdag ember, hogy reggeltől estig a kupónokat vagdossa le az értékpapírjairól. A vendéglősséghez nincs ideje, mert a kupón mégis csak előbbrevaló. Az Aranyhordó tehát eladó, föltéve, hogy tisztességes vevő akad rá . . .

— És még mindig az Aranyhordó a politikai korcsma?

— De mennyire az! Most minden nap két miniszter is ott vacsorázik, nem beszélve a nagyságos képviselő urakról, akik nem tudnának meglenni az Aranyhordó kis szobája nélkül . . .

A Johann ajánlata nagy mértékfölkeltette az érdeklődésemet, mert ugy Loisch bácsi, mint a korcsmája, régidők óta specialitásai voltak a magyar fővárosnak. A kis földszintes házban, valahol a Belváros egyik eldugott utcájában, negyven év óta jártak a magyar közélet kiválóságai, akik a hátulsó udvari szobácskát a lelegegánsabb, pálmagrúppos étteremmel se lettek volna

hajlandók fölcserélni . . . Annak idején Kemény Zsigmond báró is eljárt ide az udvarával, sőt a legenda azt beszéli, ohgy maga Deák Ferenc is több szerádn élvezte az Aranyhordó főztjét . . . Az újabb korszakban Szilágyi Dezső tanyája volt a kis belvárosi vendéglő; a nagy államférfiu, kinek szemöldökrángatása megremegettette a fiatalabb honatyákat, itt kedves, jókedvű, derűs hangulatban hallgatta az udvara tréfáit s maga is elmondott egy-egy anekdotát, míg Loisch bácsi figyelmesen forgolódott körülötte . . . Ő volt az egyetlen ember a földtekén, akinek Loisch bácsi a saját kezével hozta el a rózsás-husu beefsteacket, így szólván a sürgölődő pincérekhez:

— Idenézzetek, kölykök, így szolgálták ki a vendéget az én időmben.

Az Aranyhordó történelmi hely volt a magyar fővárosban, érthető tehát, hogy a Johann ajánlata szöveget ütött a fejembe.

— És mennyi pénz kellene az átvételhez?

— Hát kellene bizony vagy száz-ezer koroan . . .

— No ez nem valami nagyon sok, öreg cimborám!

— Nem-e? A hálósipkások közt, Münchenben, talán nem sok, de itt, minálunk, rengeteg pénz az öcsém . . . Százezer koronája talán csak a Hazai Takarékpénztárnak van egy öszszegben . . .

Másnap helyszíni szemlét tartottam az Aranyhordóban s hamarosan megállapítottam, hogy a világnak ezen az pontján semmisse változott meg negyven esztendő óta; a tudósok új találmányokkal gazdagították az emberiséget, a népeket pusztító háborúk tizedelték meg, új városrészek emelkedtek a rombadólt omladékok fölé, de az Aranyhordó most is megmaradt a Kemény Zsigmond báró kis korcsmájának; a nagy udvara, a kocsiszíne, az alacsony ivószobája, a boltozatos vendéglője most is szakasztott ugyanaz volt, mint abban az időben, mikor Deák Ferenc is itt töltötte a kedélyes szerda-estéit . . . Minden ugyanaz maradt, még Loisch bácsi is, aki annak idején, mint ételhordó, a haza bölcsét kiszolgált . . .

Az öreg Loisch-sal hamarosan rendbe jöttem s este, mikor a szállodába hazatértünk, jókedvűen az ölembe ültettem a feleségemet.

— Mit szólnál hozzá, ha itt maradnánk Budapesten? Tudnád-e magad jól érezni az én hazámban?

Mici megcsókolta a homlokomat, aztán így válaszolt:

— Én mindenütt boldog vagyok, ahol te jól érzed magadat . . .

Másnap elmentünk a közjegyzőhöz s délután kettőkor már az egykori borfiu volt a történelmi Aranyhordó tulajdonosa . . .

(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

KOVALD TISZTIT, FÉST BUDAPEST

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

AJÁNLUNK
NEMESFAJTÁJU
KITUNÓ MINŐSÉGU

LEGOLCSÓBB NAPI ÁRON MÍG A KÉSZLETUNK TART

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

TEABEHOZATALI TARSASÁG

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



VASUTI VENDÉGLŐSÖK SZÁLLITÓJA
ALAPITVA 1898. ÉVBEN

NÉLKÜLÖZHETETLEN
vendéglősöknek, korcsmárosoknak
és a háztartásoknak a higienikus

„ROBUSTUS“

evőeszköz, alpaka, nikkell, bádogg és tűzhely **tisztító** (poralakban)

A „ROBUSTUS“ fényes tulajdonsága, hogy nemcsak tisztít, hanem **poliroz** és **élesít** is.

A „ROBUSTUS“ kiküszöbölni van hivatva az eddig használt „csiszolópapírt“ (**smirglit**).

A „ROBUSTUS“ nem hagy nyomot, mint a csiszolópapír (**smirgli**)
tisztá és higienikus.

A „ROBUSTUS“ a rozsdát eltávolítja.

A „ROBUSTUS“ surolásoknál a **szappant** feleslegessé teszi.

A „ROBUSTUS“ ezüst, réz, nikkell, alpaka és bádogg tárgyak tisztításához fényesen bevált.

Kapható: ¼, ½ és 1 kilos csomagokban.

Használati utasítás.

1. A **tisztításnál** vegyünk egy kis rongyocskát, mártsuk be a „ROBUSTUS“-ba és dörzsöljük vele. Néhány dörzsölés után a tárgyat megtöröljük, tiszta és fényes lesz.
2. **Rozsda eltávolításnál:** A rozsdás tárgyat megnedvesítjük, behintjük a rozsdás részt „ROBUSTUS“-sal, néhány percig várunk és ledörzsöljük, a rozsdá eltűnik.
3. **Surolásnál** a „ROBUSTUS“-t a megnedvesített területre hintjük, surolókefével szét-dörzsöljük.
4. A **szappant** feleslegessé teszi!!

**Megrendelhető: Az „ORSZÁGOS VENDÉGLŐS UJSÁG“
kiadóhivatalában, Budapest, VI., Eötvös-utca 28. szám.**

Vidékre 5 egy kilos doboz 25 K bérmentve utánvét mellett.

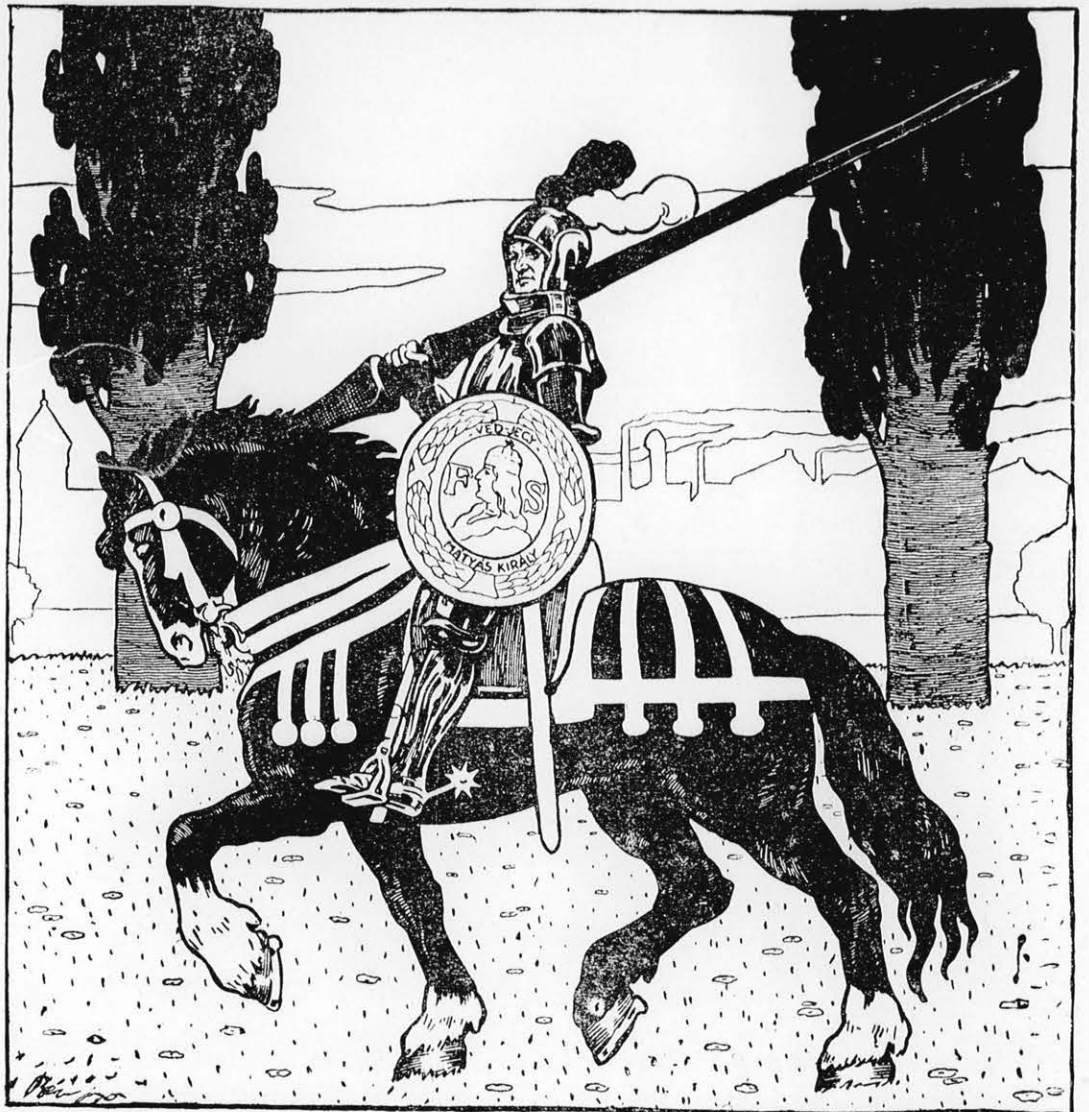
Fővárosi Sörfőző R. T. KÖBÁNYÁN

minden tekintetben
elsőrangu 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
FELŐLFIŐ FÜGGETLEN SZAKLAP
SZERKESZTŐSEG ÉS KIADÓHIVATAL BUDA-
PEST, VI KERÜLET, EÖTVÖS-UTCA 28 SZÁM
// MEGJELENIK // ELŐFIZETÉSI ÁR
HAVONKÉNT 1-SZER EGÉSZ ÉVRE 8 KOR.



EXCELSIOR

EXCELSIOR Tápsör

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT. BUDAPEST-KÖBÁNYA

LEGJOBB A VILÁGON!

DREHER ANTAL SERFŐZDEI RT.

BUDAPEST-KÖBÁNYA