XXIX-ik évfolyam. I. szám. Budapest, 1913. január 1.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
VII., kerület Akáczfa-utcza 7-ik szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

1913.

A huszadik század 13-ik esztendejére virradtunk.

Az elmult év háboruság esztendeje volt; szelet vetett, vihart aratott, tehát nagy reménységgel és várakozással köszöntjük az ujat, hogy adjon zaklatott nemzetünknek nyugadalmat, veritékes munkánkra áldást.

Ha ez az első tizenhárom év a továbbiak képét viseli, ugy ez a század aligha az nem lesz, aminek jósolták: a társadalmi és állami rendet átalakitó világforradalom korszaka, melynek vörös zászlait Petőfi próféta-lelke látta diadalmasan lengeni.

Annyi bizonyos, hogy az emberiség keresztutra ért; a régiről uj csapásra kell átvándorolnia. Reformokat sürget, vár mindenki, gazdag és szegény; tehát nagy események iródnak majd a jövendő lapjaira.

Bárhova tekintünk is, azt látjuk, hogy bomlik az ősi rend, szakad a régi hám. Forradalomban élünk mindnyájan, magyarok, németek, francziák, kis népek és nagy nácziók, észak, kelet, nyugat és dél.

Hol és hogyan tör ki ez a dübörgő vulkán; öblös torkába visszahull-e a kiokádott láva és hamu, vagy pedig uj Herculánumot és Pompéjit csinál a mai czivilizáczió egy részéből, ki tudná megmondani?

Csak egy bizonyos, az, hogy készülődnünk kell minden eshetőségre.

Készülnünk kell azzal, hogy megerősitjük magunkat az egymáshoz való szeretetben, önzetlenséggel és áldozatkészséggel tapintunk a kór tátongó sebeire; készülnünk azzal, hogy felvértezzük magunkat, mert csak az a haladás, az a rend nincs homokra épitve, amely a mult gyökerein nő fel.

Különösen szükséges ez nálunk, akiknek müveltsége az ásatag hajdankor zordonan fenséges homályába nyulik s igy lelkünkbe évezredek irták be a jog és igazság, szóval a szabadság és szeretet parancsait, amik a magyar jellemre az emberiség, a lovagiasság megkülönböztetőn nemes zománczát vonták.

Bele kell mélyednünk minden más népeknél dicsőbb multunkba, nem azért, hogy visszaforduljunk, hanem azért, hogy abból mindazt, ami fajunknak kiválósága, megmentsük a jövendő számára.

Lehetnek népek és vannak is, akiknek még mindig feledniök kell valamit barbárkoruk hagyományaiból, mert ezeknek az emlékeit körülöttük még mindig nem porlasztotta el az idő; ellenben nekünk csak emlékeznünk lehet, mert nyomainkat Babylontól a chinai falig, a fekete tengertől Aquilejáig, Kiovtól Pusztaszerig s a 67-iki fátyolig müveltség, azaz bölcseség, nagylelküség és méltányosság jelzi.

Aki hü a magyarság hagyományaihoz, hü az emberiség egyetemes, mindenkit boldogitó törekvéseihez. — Éppen azért mindnyájan, *akik magyaroknak érezzük és valljuk magunkat*, el ne feledkezzünk emlékezni régiekről s ne csak királyunknak, *de a legszegényebbnek is* csak ősi erényeinkben legyen bizodalma!

Ez mentett meg a multban, ez vezérel ki a jelen forgatagából a közelgő szebb jövendő boldogabb világába; mert ez a nép annyi ezer év hányódásai között nemcsak megbünhődte a multat és a jövendőt, hanem ehez kiváltság-levelet is szerzett magának nagy multjának érdemeiből.

Ebben a tudatban bizalommal köszöntjük ezt az uj esztendőt is, amely talán szük mesgyéjén szintén nem hozhat meg mindent, de legalább közelebb visz a megváltáshoz a fegyveres békétől s ennek minden nyomoruságától.

Ezért az időért esedezünk mi vendéglősök is. épen azért mi vendéglősök legyünk legbuzgóbb munkásai mindannak, ami a sóvárgott, szebb jövendő záloga; a magyar szellemek, nemzeti hagyományoknak, mert ezek az igazi emberség forrásai, azé az emberségé, a mely igazságával és szeretetével eloszlatója lesz a kor viszásságainak, kárkozatos kinövéseinek.

Hogy a megváltás hajnala mielőbb ránk virradjon, serénykedjenek a vendéglősök is a nemzeti munkában, hogy majdan ne csak örvendhessenek a küzdelem gyümölcsének, hanem jó lélekkel mondhassák: jussunk is van hozzá, mert veritékünk ömlött érette!

Ebben a reményben kivánunk e lap tisztelt olvasóink *boldog uj esztendőt*! *Ihász György.*

Az idei szüret és a borárak. Aminő nagy szőlőtermésekre volt kilátás a folyó tavasszal, olyan kicsinnyé zsugorodott össze a szép remény, mire szüretre került a sor. Régen érte szőlősgazdáinkat annyi és olyan sokféle csapás, mint ez évben. A csapások sorozata megkezdődött a tavaszi fagygyal, majd folytatódott óriási jégverésekkel, peronoszporával és szőlőmollyal s ahol ezek a csapások megkiméltek szőlősgazdáinkat, ott az őszi kéthónapi esőzés tette tönkre a termést. Természetes, hogy a rossz szüret következtében a must- és borárak rendkivüli módon felszöktek, mert hiszen borkészletünk ma alig van, amiből azt a kö-

Schätz József
Telefon 57-22. : sörnagykereskedő : Telefon 57-22.
Budapest, VIII., Práter-u. 47.

Károly István főherceg Angol porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az **„Az Első Magyar Részvény Sorfőzde“** főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja céget a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe.

B. 050 / 881 / 149

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója. **Detail üzletek: Budapest több pontjain.**
Kérjen árjegyzéket.
TELEFON 29—60.

vetkeztetést lehet levonni, hogy a jövő szüret must árai is kitünőek lesznek. Ezt az előrelátható kedvező körülményt kell kihasználniok a gazdáknak. El kell tehát követniök mindent, hogy a jövő évben nagy szőlőtermésük legyen, aminek első feltétele, hogy a szőlő bőséges tápláló anyagot találjon a talajban. Trágyázni kell tehát a szőlőket; miután pedig istálló-trágya nem áll rendelkezésre, mütrágyákat kell erre a célra használni, amelyek a szőlő termését még inkább fokozzák, mint az istálló-trágya. Homoktalajokon most a tél folyamán, hómentes időben 220—250 kg. káliszuperfoszfátot kell kihinteni egy kat. holdra, majd pedig nyitás előtt 40—50 kg. chilisalétromot s ugyanannyit az első kapálás előtt. Kötött talaju hegyi szőlőkben 200 kg. szuperfoszfátot kell ugyancsak most a tél folyamán, vagy kora tavaszszal nyitás előtt egyenletesen kiszórni s ugyancsak nyitás előtt s első kapálás előtt is 400—500 kg. chilisalétromot. A szőlők ilyetén módon való trágyázása rendszerint több száz korona hasznot ad.

A pálinkamérések ellenőrzése.

Nálunk Magyarországon legkevesebb gond fordittatik a pálinkamérésekre s ezzel egy elbirálás alá eső ugynevezett söntések ellenőrzésére. Csak igy történhetett, hogy nemrégiben az ugynevezett mentholt, vagy faszeszt hozták a pálinkamérők forgalomba, aminek az országban néhány száz emberélet esett áldozatul, a méregital terjesztői eddig aránylag csekély pénzbirsággal menekültek a csávából, holott könyörtelenül be kellett volna börtönözni őket.

Amig a bornak, sörnek mérsékelt és nem tulságos, nem iszákos élvezete erőt ád a testi szervezetnek, s felfrissiti a kedélyt, addig a pálinkaivás már kisebb mértékben is mérgezőleg, a szervezetre tompitólag, az agyra pedig általán butitólag hat nagy szesztartalmánál fogva. Igaz, hogy a borban is szesz van, de borszesz és pálinkaszesz között végtelen nagy a különbség, mint ezt a következő adatok is kimutatják:

1. A főzés által nyert italokban sokkal több szesz van, mint a sörben vagy borban, melyek természetes forráson mennek keresztül. Vegytani vizsgálatok szerint a sör, bor és a pálinka a szesztartalomra nézve a következő arányban állanak egymással:

a) Száz rész közönséges sörben van két rész szesz.

Ugynevezett kétszeszes sörben van 4—5 rész szesz.

b) Száz rész közönséges borban, mely nálunk legnagyobb átlagban terem — van 7—9 rész szesz.

Száz rész nemesebb borban, mely például a Somban, a Balaton mellett, Tusnád körül terem, van 8—10 rész szesz.

c) Száz rész pálinkában, mint azt általán issza az országban a föld népe, van 32—39 rész szesz.

A gyárilag készült és külföldről behozott pálinkanemüek, milyenek a puncsesszenczia, rum, annak különféle rozsolásaik — száz részben 40—50 rész szeszt tartalmaznak.

Mindezekből tehát nyilvánvaló, hogy a pálinka szesztartalma óriási a bor és a sör szesztartalmához képest. Aki például megiszik évente husz akó bort, az kevesebb szeszt fogyaszt, mint aki megiszik ugyanazon idő alatt másfél akó pálinkát.

Előszámláljuk-e még, hogy lelkiismeretlen pálinkafőzők és mérők, hogy különféle izüvé, hatásossá, kapósabbá tegyék pálinkájukat, még ártalmas vegyiszerekkel keverik meg pálinkájukat. Méreggel vegyitik a mérget.

Bizony az a szegény paraszt vagy munkás ember ahány üveg pálinkát visz haza hetenként családjának és magának, annyiszor mérgezi meg mindannyiokat s annyi hónappal viszi közelebb a sirhoz még serdülő gyermekeit is.

Németországban szigorubban ellenőrzi a hatóság a pálinkaméréseket s mégis ott a vizsgálatoknál 20 pálinkamérés után 15-ben találnak mérgezett pálinkát.

A mi pálinkabutikosaink azt mérnek, a mit akarnak, mert alig vesződik ellenőrzésükkel valaki, sőt rövid idő alatt meggazdagodván, háziurakká lévén, kalapot emelnek előttük azoknak rongyokban lévő százai, ezrei, akiket pálinkájukkal megmérgeztek, erkölcsi és anyagi züllésbe döntöttek.

Ha a vendéglőket, korcsmákat mind fokozottabb mérvben ellenőrzik, meglehet kivánni, hogy a nemzedékeket megrontó s rideg pénzügyi szempontból fenntartott pálinkaméréseket még jobban ellenőrizzék, mint azt a polgárság közegészségi érdeke megköveteli, ez az érdek pedig az állam érdeke is!

A főzés mestersége.

Azért eszünk, hogy éljünk; de nem azért élünk, hogy együnk. Ez az arany mondás már rég lejárta magát. Mai napság a női jour-ok, meg a férfi bankettek ugy vannak berendezve, hogy nem annyira eszközt képeznek a táplálkozás föntartására, hanem életczélt, mely felé rohamos erővel törnek.

Ámde a hygiéne bölcs mérsékléssel arra int bennünket, hogy csak annyit együnk, amennyi szervezetünk jó karban tartására szükséges s hogy szem előtt tartsuk nemcsak az ételek mennyiségét, hanem minőségét is.

Helyesen megválogatni az ételeket s elkésziteni azokat olyképen, hogy testünk hasznot huzzon belőlük: ebből áll a főzés mesterségének titka.

Nem elég az, hogy tudjuk, mennyi tápértéket foglal magában valamely élelmiszer, akár egységekben, akár kaloriákban kifejezve: hanem fődolog megbirálni azt, hogy a szervezetbe bevitt tápszer mennyire felel meg a föladatának, hogy az elhasznált testi részeket ujra pótolja s a nedvkeringést egyensulyban tartsa, vagyis mennyire képes az emésztő rendszer ezen tápanyagokat a test javára földolgozni.

A tápszerek ezen emészthetőségére nagy befolyással van azok elkészitési módja, s igy az ételek elkészitésénél első sorban nem annyira az anyagok tápértékére, mint inkább könnyü emészthetőségére fogunk ügyelni. Mit is használ az, ha magas tápértékü ételeket veszünk magunkhoz, amikor nem tudjuk testünk javára forditani. Ép az ellenkező hatása áll be. Az emésztő szervek tulterheltsége és kifáradása a táplálkozást bizonyos időre meg is akaszthatja.

Kiváló figyelmünk tárgyát tehát a tápszerek emészthetősége fogja képezni. Ez aztán különböző tényezőktől függ; részint attól, mennyi ideig vesztegel a tápszer a gyomorban és bélhuzamban, részben attól, mily mennyiségben van jelen a gyomor- és bélnedv, melyeket maga az emésztési folyamat vált ki, és végre attól, mily mérvben áll be az ételek folyósitása, melyet a fölszivódási folyamat igénnyel.

Mindezen tényezők kipuhatolására állatokon tettek kisérleteket. Ezeket azonban oly módon kell eszközölni, hogy az állatnak ne legyen bántódása; tudvalevő dolog lévén az, hogy a lelki és kedélyi hangulatnak nagy befolyása van a gyomor beidegzésére, tehát az emésztési folyamat akadálytalan végbemenetelére.

Arra tehát, hogy a tápszereknek a gyomorban és belekben való időbeli tartózkodását, a megemésztett ételek elfolyósitását s egyáltalán az egész emésztési folyamatot élő s egészséges állatokon tanulmányozhassuk, legalkalmasabbnak kinálkozik e zárható sipnyilásokkal ellátott fémcsapok (canül-ök) beforrasztása az állat gyomrába és vékony belébe. Az ily módon előkészitett kutyákat sokáig lehet teljes egészségben életben tartani.

Best dr., heidelbergi tudós, ily mesterséges sipolyokkal ellátott kutyákon figyelte meg az emésztési folyamatot s ebbeli észleleteinek eredménye következő volt:

Kétszáz gramm hussal való etetés után a gyomor csak 3—4 óra mulva ürül ki. E husmennyiség megemésztése nagymennyiségü gyomornedvet, epét és hasnyálmirigynedvet igényelt, mely mennyiség egy tizedliter és egy liter között váltakozott. A hus tehát igen érzékenyen terheli meg a gyomrot és megkivánja az emésztőnedvek nagyobbfoku kiválasztását. Előnye azonban abban áll, hogy teljesebben lesz megemésztve s jobban kihasználva. Az elkészités módja a kutyánál nem jött tekintetbe. Akár nyersen, akár főzve vagy sülve, füszerrel vagy a nélkül, egészben vagy szétapritva adták, az emésztési folyamat lényeges eltérések nélkül mindig ugyanaz maradt. Kivételt képezett a főtt hus, mely egy órával tovább

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap és éjjel is felvétetnek.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

Szt.-Margitsziget gyógyfürdő felügyelősége
saját kezelésében. Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. **Telefon 36—52.**

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.
BORHEGYI BOR
Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelOsek gyorsan és pontosan teljesittetnek.

maradt a gyomorban. Az összes husfélék között legkönnyebben lett a sódar megemésztve. Ez már két óra mulva hagyta el a gyomrot s egyforma folyósitás mellett az emésztő nedveknek csak a felét vette igénybe. Kitünik ebből, hogy a hus elkészitési módja az emésztésre nincs befolyással s csak annyiban jöhet tekintetbe, amennyiben több kevesebb étvágyat gerjeszt. Pedig ez utóbbi lényeges behatással van az emésztőnedvek elválasztására s a gyomormozgásokra.

Tojás nyers állapotban könnyebben volt emészthető, mint keményre főzve. A keményre főtt tojás sokkal tovább maradt a gyomorban s csak kevéssé lett elfolyósitva. A tojás megemésztése sok gyomornedvet igényelt; 85 gramm megemésztésére 4 deciliter gyomornedv lett fölhasználva. A lágytojás könnyebben volt emészthető, mint a kemény és nehezebben, mint a nyers tojás.

A kenyeret a gyomor kevésbbé emészti meg, mint a hust. A kenyér ugyan rövidebb ideig marad a gyomorban, de azért a kiválasztott nedvek mennyisége majdnem ugyanaz. Kétszáz gramm kenyérnek majdnem 8 deciliter emésztőnedv kellett. Finom kenyérnemek tovább maradnak a gyomorban, mint durvák. Ez utóbbiak tehát inkább a gyomrot kimélik, az előbbiek inkább a beleket. Ez okból a bélhuzam müködésének elősegitésére inkább kedvelik a goromba kenyeret.

A burgonya inkább a vékonybelet veszi igénybe, a nélkül azonban, hogy a gyomrot kiméln é. Zsirral kisütve, tovább marad a gyomorban, több nedvet is választ el, de már a gyomorban jobban elfolyósodik. A zsirban sütött burgonya tehát erősebben veszi igénybe a gyomrot és vékonybelet, de azért jobban lesz kihasználva.

A kenyér erősebben idézi elő az epeelválasztást, mint a liszt vagy burgonya. Oka ennek a kenyérsütésnél végbemenő vegyi folyamatokban rejlik, melyek az epét nagyobb mennyiségben oda ömlesztik; hogy ez igy van, bizonyitja az, hogy sületlen kenyértészta csak kevés epét választ el. Mig a hus- és lisztpép már a gyomorban teljesen megemésztődik, ugy, hogy belőle alig jut valami a bélhuzamba, addig a középgoromba kenyér már félóra mulva hagyja el a gyomrot s a bélhuzamban folytatja tovább emésztési munkáját; goromba korpakenyér pedig még ennél is rövidebb ideig marad a gyomorban s majdnem változatlanul megy át a bélbe. Ellenben a vajjal megkent kenyér tovább időzött a gyomorban s jobban folyósodott el.

Hüvelyes vetemények, mint borsó, bab, lencse, valamint a sárgarépa a vékonybeleken gyorsan mennek keresztül s keveset változnak. Zsir hozzáadására azonban tovább maradnak a gyomorban s bélben s jobb kihasználásnak örvendenek.

A tej a vékonybél alsó részét egy óra mulva érte el, lefölözött tej már félóra mulva.

Almakása (purée) hamarabb jutott a bélbe, mint nyers alma; ez utóbbinak előbb az elfolyósitási folyamaton kellett keresztülmenni, mig a vastagbélbe jutott. Ezen észlelet szerint tulajdonkép előnyt kellene adni a nyers gyümölcsnek, ami azonban ellenkezik a tapasztalattal.

Az emlitettekből kitünik, hogy az oly tápszerek, melyeket a gyomor nehezen tud kihasználni, zsirral vegyitve tovább időznek a gyomorban és bélben s ennél fogva jobban szivódnak föl. A zsirral elkészült ételek tehát jobban lesznek kihasználva, de azért erősebben terhelik meg a gyomrot és beleket. Ebből az is következik, hogy hamis azon általánosan elterjedt vélemény, mely szerint idült székszorulásnál durva kenyeret együnk sok vajjal. Ép az ellenkező hatás áll be, a kenyér sokkal később s jobban elfolyósodva jut a vastagbélbe s igy kevésbé képes a bél perisdaltikai mozgásait elősegiteni. Ellenben ha nehezen kihasználható ételek, pl. hüvelyes vetemények jól kihasználhatókkal, pl. hussal együtt lettek adva, akkor az első izben emlitett ételek is jobban voltak kihasználva.

Az emésztési folyamat elősegitésére s igy közvetve a test táplálására nem elégséges az, hogy a tápszereket az előirt minta s az anyagok tápértéke szerint kiválogassuk; hanem első sorban azokat a konyhában kell helyesen elkésziteni s a gyomor fölvételi képességéhez arányositani.

A főzés mestersége tehát abban áll, hogy az ételeket az egyéniséghez, illetve a gyomor fölvételi képességéhez képest állitsuk össze s készitsük elő oly módon, hogy azok már a tálalás alkalmával étvágyat gerjesszenek. Ez utóbbinak psychikai hatása nagyban járul hozzá a gyomor beidegzéséhez s a nedvelválasztás fokozásához, tehát fontos szerepet játszik az emésztés lefolyásánál.

Általános szabályként fölállitható az, hogy oly tápszer, mely a szó legszorosabb értelmében könnyen emészthető, vagyis alaposan kihasználható anélkül, hogy a gyomrot és beleket terhelné s a nedvelválasztást erősebben igénybe venné, amely tehát már rövid idő mulva hagyja el a gyomrot s amellett mégis fölszivódik — vajmi kevés van. Ezen ideális követelménynek leginkább még a szénhydrátok felelnek meg s ezek között első sorban a cukor. Utánuk jön a tej és tojás. A főzelékek közül a hüvelyeseket külső burkolatuktól meg kell fosztani, tehát összeapritani s jól átfőzni; ekkor kásaformát öltenek és jól megemésztetnek: zsirral vegyitve, jobban lesznek ugyan a test részére kihasználva, ez azonban már az emésztési képesség rovására megy.

A husnemüek között első sorban a sódart kell megemlitenünk mint legkönnyebben emészthető tápszert. Ezt még gyenge gyomruak is könnyen megbirják.

A főfigyelmet tehát oda kell irányitani, hogy az ételek könnyen emészthetők és mégis jól kihasználhatók legyenek. Az ügyes szakácsné ennélfogva első sorban az egyéniséget fogja tekintetbe venni s mérlegelni azt, hogy kinek a számára főz. Különbséget kell tenni a gyenge és erős gyomruak között, a fiatal és öregebb ember, a vérszegény és a pozsgás egyén, a testi és a szellemi munkás között, nem is szólva arról, hogy bizonyos táplálkozási zavarokban szenvedő egyének, pl. cukorbetegek, köszvényesek stb. külön étlapot kivánnak. Szem előtt fogja továbbá tartani azt, hogy minden körülmények közt kimélni kell a gyomrot és beleket és pedig az egyiket a másik rovására, ha azt a szükség megkivánja; sőt alá kell rendelni ezt a kiméletet még az étel tápértékének is. Ily módon a főzés mestersége mindkét fél javára hamar lesz kitanulva.

(Pesti Hirlap) *Dr. Dévai Mór.*

Az uj kereseti adó.

Az adóköteles a megjelölt foglalkozást egész éven folytatja-e, ha nem, menynyi ideig? A megjelölt foglalkozás után az adóévet megelőző évben mutatkozó nyers bevétel, a nyers bevételt terhelő kiadás, a tiszta kereseti nyereség évi összege. A befektetett álló tőke, forgó tőke összege. Az alkalmazott hivatalnokok, segédek és munkások száma, járandóságainak évi összege. Az egyes üzleti (irodai) helyiségek után fizetendő bér. Az adóköteles kiskoru gyermekeinek száma.

(Ha a lakás és az üzlethelyiség — irodahelyiség — bére külön-külön nem állapitható meg, akkor egy összegben tüntetendő ki, ez a körülmény azonban a «Jegyzet» rovatban megemlitendő.) A nyers bevételnek és a terhelő kiadásoknak külön bevallása nem kötelező. Az adókötelesnek joga van ezt mellőzni, tetszése szerint esteleg csupán a tiszta kereseti nyereséget vallhatja be.

A törvény ugy szól, hogy vallomást adni mindenki köteles, kivéve azokat a biztositási ügynököket, akiket a törvény ügynöki dijakra vonatkozóan ez alól diszpenzál, továbbá kivéve azokat a kisebb adózókat, akiket a pénzügyminiszter az adókivetés megindításakor évenkint a törvényben nyert felhatalmazása alapján a vallomásadás alól felment.

Aki vallomását az előirt határidőben be nem adja, vagy vallomá-

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

Réz- és nikkel-
fémbutor
elpusztithatatlan világhirü **Mannesmann forrasztásnéiküli aczéicsövekből**

Azonkivül vasbutor minden kivitelben. — Hálószobák szanatóriumok berendezéséhez. — **Szállodák berendezésénél specziális ajánlatok.** — Tessék árjegyzéket kérni. Szállodások és vendéglősök kedvező fizetési feltételekben és árengedményben részesülnek.

Urbán S. L. Budapest, V., kerület, Nádor-utcza 17. szám.

sából adóköteles foglalkozást kihagy, a be nem vallott haszonhajtó foglalkozás után a kivetés során megállapitott adónak — amennyiben az adóalap 10.000 K-t meg nem halad — 1 százalékot, ha pedig a vallomás beadása vagy kiegészitése végett hozzáintézet felhivásnak meg neg felel, az elsőfokulag megállapitott adónak további 4 százalékát fizeti pótlék fejében: 10.000 K-t meghaladó adóalap esetén az 1 százalékos pótlék helyébe 5 százalékos, a 4 százalékos pótlék helyébe pedig 10—25 százalékos pótlék lép. A 4. illetőleg 10—25 százalékos pótlék, tehát csak abban az egyetlen esetben alkalmazható, ha az adóköteles a pénzügyigazgatóságnak vevénynyel igazolt felszólitására sem ad vallomást. A 10—25 százalékos pótlék mérvének megállapitásánál figyelemmel kell lenni a mulasztás jelentőségére, az adózó társadalmi állására, vagyoni viszonyaira, nemkülönben arra is, vajjon elsőizben, vagy ismételten elkövetett mulasztásról van-e szó. Ha a fél az adótárgyaláson személyesen vagy meghatalmazott által részt vesz és igazolja, hogy vallomását véletlen mulasztásból nem adhatta be és a hozzá intézett felhivásnak is az okból nem felelhetett meg, a pótlék kivetése mellőzendő.

Bíróilag büntetendő, vagyis jövedéki büntető eljárás alá eső kihágást követel, aki a jövedelemre vonatkozó vallomásában, vagy illetékes helyről hozzá intézett kérdésekre adott irásbeli vagy jegyzőkönyvbe mondott válaszában, vagy jogorvoslatának indokolásában tudva valótlan és szándékos félrevezetésre irányuló nyilatkozatot tesz, mely az adó megröviditésére alkalmas, illetőleg adóköteles jövedelmi forrást szándékosan elhallgat.

Büntetlen marad azonban a tettes, ha a följelentés megtörténte, vagy — ha följelentés nincs — a vizsgálat megindítása előtt nyilatkozatát illetékes helyen kijavitja vagy kiegészíti, illetőleg az elhallgatott jövedelmet bevallja.

A vallomási ivet az adóköteles a községi előljáróságnál (városi adóhivatalnál) dijtalanul szerzi be. Az általános kereseti adó kivetésének első évében azonban a vallomási ivet mindenkinek, aki a magyar szent korona országainak területén lakik, vagy tartózkodik és a községi (városi) hatóság előtt mint általános keresetiadóköteles ismeretes, hivatalból kell kézbesiteni. A vallomási iv hivatalos kézbesitésének elmaradása azonban a vallomás kötelezettsége alól nem menti fel az adókötelest.

Minden önálló üzletről, vagy foglakozásról rendszerint külön vallomás adandó, de több, akár egyazon helyiségben, akár külön folytatott üzletből eredő kereset egy vallomásra is vehető, ha azok ugyanazon község területén gyakoroltatnak, még pedig akkor is, ha az adókivetés az illető községben (városban) kerületek szerint elkülönitve történik. Több község területére is kiterjedhet ugyanaz a vallomás, ha a községek ugyanannak a kivető bizottságnak területéhez tartoznak. A vallomás azonban még ezekben az esetekben is a községek és a külön gyakorolt üzletek vagy foglalkozások szerint részletezve állitandó ki.

A vallomás átadójának kivánatára a vallomás benyujtásáról hivatalos elismervényt kell adni. Ha pedig a vallomási iv boriték alatt nyujtatott be, ez a körülmény a hivatalos elismervényben külön is megemlitendő.

Azok, akik szabályszerü üzleti könyveket vezetnek, vallomási ivükhöz — esetleg boriték alatt — üzletük nyereség és veszteségszámláját is mellékelhetik.

A boriték küllapján megjelölendő, hogy abban a fél nyereség- és veszteségszámlája foglaltatik, amely esetben azt csak a pénzügyigazgató, vagy az általa megbizott tisztviselő bonthatja fel. A nyereség- és veszteségszámla az adókivetés megtörténte után zárt boritékban a kivetési iratokhoz csatolandó.

A vallomások benyujtásának határideje, azok kiállitása és gyüjtése tárgyában a pénzügyminiszter évenkint körrendeletben intézkedik. A községi előljáróság (városi adóhivatal, a székesfővárosi adóhivatal kerületi osztálya) a hozzá érkező vallomásokat elkésés miatt, vagy egyéb okból vissza nem utasithatja, hanem azokat a pénzügyigazgatósághoz beterjeszteni mindenesetre köteles.

Ha a fél vallomást nem ád, vagy adóköteles foglalkozást kihagy s a pénzügyigazgatóság az adóköteles jövedelem keletkezéséről hivatalból szerez tudomást: köteles az illetőt vallomásának 8 nap alatt leendő beadására felhivni s az ezt igazoló vétivet a kivetési iratokhoz csatolni. A felhivásban figyelmeztetni kell a felet, hogy a felhivás alkalmazását vonja maga után. Ha ennek a felhivásnak dacára sem adatik vallomás, vagy a pótolt vallomás nem kielégitő, a pénzügyigazgatóság köteles az adó megállapitására vonatkozó adatokat hivatalból kinyomozni és az adóköteles jövedelem nagyságára nézve javaslatot tenni. E célra a pénzügyigazgatóságnak jogában áll az adókötelest az adókivetést érintő nyomós tények és körülmények tárgyalására megidézni, avagy azokra vonatkozó irásbeli nyilatkozatát bekivánni. Az idézésre megjelent fél szóbeli nyilatkozata jegzőkönyyvbe veendő. Ez alkalommal, minden zaklatást gondosan kerülve, már előzetesen figyelmeztetni kell az adózót, hogy tudva valótlan és szándékos félrevezetésre irányuló nyilatkozata jövedéki büntető eljárás alá eső kihágás.

Szakértőket, vagy más, a dologban jártas bizalmi egyéneket a pénzügyigazgatóság rendszerint a kivető-bizottság területéről választ, akiknek véleményét az előadó lehetőleg lakóhelyükön szerzi be.

Az adókivetési javaslatok előkészitésénél jogában áll a pénzügyigazgatóságnak mindazoktól, akik a fennálló törvények értelmében a tanuzást meg nem tagadhatják, felvilágositó adatokat, vagy ezekre vonatkozó nyilatkozatot, hatóságoktól és hivataloktól közölhető adatokat és felvilágositásokat beszerezni, a községi (város) előljáróságoktól epdig a jövedelem összegére nézve is véleményt kivánni.

Ugyancsak a jelen szakasz szerint jár el a pénzügyigazgatóság akkor is, ha a vallomási ivhez csatolt nyereség- és veszteségszámlában kimutatott jövedelem aggályosnak mutatkozik.

A nyereség- és veszteségszámlában kitüntetett jövedelem aggályosnak mutatkozik pl.: ha az a minimális tiszta kereseti nyereséget, illetőleg a minimális adóalapot nem éri el: ha nem felel meg az adóköteles ismert kereseti viszonyainak, stb.

Végül a pénzügyigazgatóság elkészíti a szabályszerü adókiszámitási javaslatokat és azokat kellően megokolja.

Társas reggelik.

1913. január 3-ikán: *Szivós* Zsigmond „Virágcsokor“ éttermében. V. József-tér 1.

Január 10-ikén: *Mayer* Ferencz vendéglőjében V., Arany János-utca 6.

Január 17-én: *Mitrovátz* Adolf éttermében VII., Dohány-utcza és Sip-utcza sarok.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs és kir. udvari szállitó (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fiókuzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48..)

A „Főherczegi halászati Központ“ (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

„Jó barátok“ összejövetelei:

1913. január 8-án: *Mohos* Ferencz vendéglőjében X. Hungária-körut 289.

Január 15-én: *Verbőczy* Lajos vendéglőjében IV., Városház-utcza 3.

Január 22-én: *Hegyi* Sándor vendéglőjében VIII., Futó-utcza 19.

Január 29-én: *Uncsofszky* Cyula vendéglőjében VII., Kertész-utcza 50.

Február 5-én: *Horváth* József vendéglőjében VIII., Gólya-utcza 38.

Február 12-én *Csuti* Gyula vendéglőjében V., Hold-utcza 11.

Február 19-én: *Bajer* János vendéglőjében VIII., Revitzky-tér és Szentkirályi-u. sarok.

Február 26-án: *Schmader* József vendéglőjében IX, Bokréta-utcza 12.

SALVATOR
a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

NAGY IGNÁCZ

■ pinczefelszerelési czikkek üzlete ■

Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szütőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

Pinggau.

Előfizetési felhivás a „Vendéglősök Lapja“

1913. XXIX-ik évfolyamára.

Bizalmasan szólunk a magunk ügyéről azokhoz, akikhez régi és erős kötelékek füznek: olvasóinkhoz, ami szeretett közönségünkhez.

Immár **huszonkilencz éve**, hogy őrállói vagyunk iparunknak, védve szaktársaink érdekeit s terjesztve közöttük a szakismereteket. Mindenkinek tanácsadója ez a lap s egyszersmind fegyvere is, ha méltatlanságok és jogtalalanságok ellen kell védekeznie.

Éppen ezért nélkülözhetetlen minden vendéglősre ez a lap, amely az igazságnak bátor hangoztatója föl és lefelé, amelynek csak egy érdeke, egy törekvése van ez az, hogy a **vendéglős ipar fejlődésének minden feltétele megszereztessék.**

Huszonkilencz éve küzdünk ezért a czélért s munkánk, hála Istennek, nem volt gyümölcstelen. Hogy a társadalomban és a politikai körökben iparunk iránt méltányosabb felfogás kezd lábra kapni, ez nagyobbára a **„Vendéglősök Lapja“** érdeme, a mely minden alkalmat megragad, hogy szakmánk iránt rokonszenvet keltsen s kivánalmaink közhasznosságáról és jogosságáról, meggyőzze a kormányzókat és a törvényhozókat.

Hogy iparunk felvirágozására lapunk oly fontos feladatát mentöl hathatósabban teljesithesse, szükséges, hogy a vendéglősök nagy számmal sorakozzanak zászlónk alá, mert ez ad lapunknak erkölcsi sulyt és anyagi erőt. Kérjük tehát tisztelt olvasóinkat a további támogatásra, **előfizetésük mielőbbi beküldésére**, melyre nézve mult számunkhoz czimzett utalványokat mellékeltünk.

Hazafias üdvözlettel

a „Vendéglősök Lapja“ kiadóhivatala

A kutya.

Két kincse volt egy embernek:
Kutyája és szeretője:
Azt verte — emezt imádta...
Kivitték a temetőbe.

Jelt se tettek a sirjára
Kedvesét mások csókolták.
A kutya kiment a sirhoz
Ott lehelte ki páráját.

—

CSARNOK.

Orombál.

— Ballada —

Irta: *Kömives Imre.*

I.

Beütött Orombál pusztító hadával
Magyarok földjére.
Harczedzett népének öldöklő vasától
Hullott a sok magyar,
Patakként folyt vére...

Magyarok királya, hogy hallá e csapást
Elbusult magában —
Fájt neki, hogy egyszer nem lehet már
Egyre dul az ellen [béke,
Szerette honában...

És fájó szivében haragnak lángja kel,
S bosszut intő karral
Harczmezőre száll a
Vitéz kunok ellen
Számos hős magyarral.

II.

Két tábor áll szemben, kunból áll az egyik
Magyarból a másik. Két nagy számu tábor...
Mint fognak küzdeni? Melyik lesz a [győztes?...
Mind a kettő vitéz! Mind a kettő bátor!

Fegyverek zöreje, kürtök riadása,
Habzó paripáknak vad nyeritezése —
S hősök elszántsága — mind azt jósolják, [hogy
Nagy vérengző harcznak lesz keletkezése.

III.

Fegyver villan, fegyver csattan
Harczosok kezébe,
Jó vitézek sápadt arczczal
Fuldokolnak vérbe...

Orombál, a kun csatárok
Rémletes vezére
Villámokat szór kardjával
Magyarok fejére...

Vérpatak folyt a harcztéren,
Foly a vita nagyban!...
Annyi magyar, annyi sok kun
Hullt már el a harczban...

László király vas kezében
Meg nem ing a dárda
Népét tettre lelkesiti
Serge élén járva...

Hej Orombál hires vezér!
Kunoknak vezére!
Csapd a földhöz azt a kardot,
Add meg magad végre!...

Dördült a szó — pendült a bárd —
László király bárdja —
S hős Orombált a halálnak
Halvány szine járja...

Hősi jobbja — mely csak győzve
Hagyja el a harczot —
Most a földön élettelen
Markolja a kardot...

Mint fejsze az élő törzsnek
Most fakadó ágát —
Ugy sujtja le László király
Orombál jobb vállát.

S mig a vén törzs — letört ága
Vesztét meg nem érzi —
Orombált e dárdaütés
Kinhalálra vérzi.

S népe látva vezérének
Rémületes sorsát,
Uj erővel sujtja, vágja
A magyar had sorját.

»Hős Orombál, jó vezérünk!
Ne csüggedjél kérünk!
Feláldozzuk mi éretted
Életünk és vérünk!«

»Életed a mi életünk,
Halálod halálunk!
Hadur legyen tanuságunk
A mily boszut állunk!!!«

És Orombál — hü népének
Lelkesülésére —
Ereiben egy feltámadt
Uj életet érze...

Egy sötét gondolat vonult
Sáppadt arczán végig — —
S e gondolat hős izmait
Fellázitá vérig...

»Halálod a mi halálunk? —
Halnom kell hát? — halnom?...
Nem! — Orombál még élni fog!
Adjátok fel kardom!«

»Orombált egy dárdaütés
Nem görbiti még meg! — —
Megmutatom, hogy bal karral
Száz jobbot felérek!«

»Kardot ide! Kardot nekem!...
Előre!!... Utánam!!...
Véráradat hömpölyögjön
Fegyverink nyomában!...

COGNAC

CZUBA-DUROZIER & CIE

FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.

Alapittatott 1884.

IV.

A győzelem végre mégis
A hős magyaré lett...
Megsegiti Isten mindig
Ezt a magyar népet!

Ily győzelmet nem vivott a
A magyar akkorába — —
Orombál is ott veszett a
Szőrnyü nagy csatába.

A fényes magyar trón helyett
— A mire ugy vágyott —
Halál keze vetett neki
A vérmezőn ágyat.

Csárdabeli szép asszonynál.

Balatonra hajló, lankás hegy oldalán, szőlőhegyek, gyümölcsfák, dalos madaraktól cattogó erdők közepette, ott fekszik a mi kis falunk: Szabados

Mikor a nap felkél, éppen vele szemben fürdeti meg ragyogó sugarait a kis magyar tenger vizében, mikor pedig lenyugszik, bucsuzóul a falu háta mögötti erdő öreg fáinak lombkoronáit aranyozza be, hogy azok levelei fényeskedjenek be az alkonyatba, mig fel nem kelnek az ezüstfejü, szépséges csillagok.

A mi a hegy és a nagy viz között van, az jó bort termő szőlő, meg arany buzát nevelő szántóföld. A szabadosi emberek általán jómóduak, tiszteletben állók, egymást támogató szövetkezeti életet élnek, ám azért, mint afféle törzsmagyarok, a kelleténél talán jobban is mulatósak. Hanem azután az is igaz, hogy az egész vármegyében, Szabadoson teremnek a legszebb leányok s a legsudárabb termetü, de munkában megizmosodott legények. Mig a leány valamennyi rózsa, liliom, a legénye itt mind olyan, mint a magasba törő jegenyesudár, melynek erős törzsét azonban meg nem tudja hajtani a vihar, az orkán. Itt még istenáldásának tartják a mennél több gyereket s a gazda-legények rendszerint még a katonasor előtt megfeleségesednek s apáivá lesznek egy ujabb nemzedéknek. Hajh, keservetes dolog is azután otthagyni ezt a falut, a felnevelő szüléket, meg a kis feleséget hosszu, komisz három esztendőre...

Éppen pedig igy lesz a sora Gombos Andrásnak is, aki a katonasor előtt egy esztendővel kélt egybe a szép liliomhajlásu, piros orczáju, fekete haju, kék szemü Kincses Erzsikével. Mikor megfujták a trombitát, hogy »be kell rukkolni«, a szép fiatal asszony már egy aranyos porontyot — a kis Gombos Bandit — ringatá a karján. Hejh, milyen keserves is volt a bucsuzás, azt szinte könyezés nélkül még látni sem lehet! Mindazonáltal Gombos András a nagy keserüséggel lelkében, bevonult először szépen hires Győrnek városába, onnét pedig később Boszniába. És folyt a levelezés az elhagyott ifju feleség, meg a fiatal katonaférj között, ki tudja mi volt több, amit Andris onnét hazul kapott: a levélbeli forró csók-e, vagy a pompás tepertős pogácsa?

Egyszer csak, a harmadik esztendőnek végefelé táján, ezt irja az asszony egyik levelében:

Kedves uram András!

Én hála istennek egészséges vagyok a kis fiunkkal együtt s kivánom, hogy kendet is levelem igaz, friss, jó egészségben találja. Itthon más ujság nincs, minthogy a testvérhugom, Klári, férjhez ment Somogyba, egy szántódi legényhez. Somogyi János az ő neve, katonaviselt, derék szál egy ember, de nem különb az kendnél. Ők is köszöntetik általam most kendet.

Ó, de gyüjjön haza, ó gyüj haza már én édes jó uram. Ezer könyhullatás közt oly nehezen várnak. Vár a feleséged s a kis fiad Bandi, aki velem küldi ezer, ezer csókját a katona apjának.

Ölel, csókol Erzsi.

Hát ugy hozta a sor, hogy most a nyár elején, mint hogyha csak e levélre várakoztak volna, a görbe Boszniából, hosszu szabadságra eresztették Gombos András káplárt. Hogy szerette volna, hogy villámszárnyakon repüljön vele most a vasuti vonat s egyre csak az uj hazai hirek jártak a fejében:

— A Klári is férjhez ment.

— Derék katonafi az uj sógor.

— Édes feleségem, kedves kis fiacskám.

Verdesni kezdte már kalászát a buza, nyilott közte pipacs, meg kék buzavirág, amikoron András a nagy ut után mégis csak hazaérkezik. Az erdő zugása, a fülemiléje, mezők pacsirtája, mind őt köszöntötte. Az őserdők fái neki hajladoztak. Ott lent a Balaton nagy ezüstös tükrén a hullámverések szintén őt köszöntötték. Alig vette észre. Csak sietett haza s reáborult a kis felesége dobogó keblére s fiát simogatta, csókolta, ölelte, beczézte.

Édes feleségem! Kedves kis fiacskám!

A többi szavát elnyomta lelke áradása, omló, forró könye...

*

Elmultak a napok nagy szeretkezéssel, igaz boldogsággal, melyet nem zavart meg sem az aratásnak, sem a cséplésnek a nehéz munkája. Édes volt dolgozni most András gazdának,, mikor felesége hozta az ebédet utána s mikor pacsirta-dalnál is szebb vala most néki fia gügyögése.

Már ugy cséplés után, azt mondja az Erzsi az urának:

— Hallja-e kend, Andris? El is feledkeztünk róla. Még azt sem tudja kend, milyen az uj sógor! Ugy szombat estéről vasárnapra kelve, átmehetne hozzá.

— Igazad van, lelkem. Átmegyek hozzájuk. Megnézem a Klárit, meg az urának a baka-ábrázatját!

Hát ugy is történt. Szombat este épen a fejére tette a katonasapkáját, botot vett kezébe, s miután bucsut vett illőn, megindult a Balaton iránt. A berényi völgyben trücskök csiripeltek bucsuztatót néki s fölötte a vadludaknak gágogása hangzott. Hogy Almádi alatt a nagy viz mellé ért, az öreg Hetesi halászszal találkozott éppen, amint az hálóját kötözte:

— Adj' Isten jó estét!

— Adjon az Uristen! Mi járatban, Bandi?

András oszt' elmondta, hogy át akarna kelni az uj sogorához a szántódi részig. Elkérné az öreg halásznak a lélekvesztőjét, ha az odaadná.

— Szivesen od'adom, csak aztán vissza hozd!

— Vissza hozom, bátya!

S a kis lélekvesztőn megindula András. Két erős karjával az evezőt forgatta. Csendes volt a nagy viz, mint egy alvó, szép lány. Ó, gyönyörüséges és szelid nyári éjjeleken az Uristen könnye ez a szép Balaton! Olyan, mint egy nagy-nagy ezüsttükör, melyet megvilágitanak a hold és a csillagok s melyekben felülről egész angyalsereg nézi a glóriás orcáját. A messze partokról muzsikát, szorongó énekszót hozott el a csendes fuvalom, mely ide ugy hangzott, mint hogyha azok az angyalok énekeltek volna...

András csak evezett, már a közepén volt, mikor egyszerre alatta megmozdult valami. A nagy viz egysége minthogyha megszakadozott volna, s a nagy vizdarabok mint nagy ezüst táblák egymásra tólultak s először csak kisebb, majd nagy, nagy, óriás hullámhegygyé váltak, a melynek fölötte olyan volt a tajték, mint valami odajutott menyországi fátyol.

András már tudta ,hogy itt a vész, a vihar. A Balaton egész nagy ágyában megmozdult, s ugy zugott, morajlott, mint hogyha alulról tüzokádó hegyek emelgették volna. Az ég is beborult s apróbb-nagyobb villámkölykek kezdték öltögetni tüzes nyelveiket. Majd beragyogott a nagy égitüz a menyei határba szemvakitó fénynyel s olyan dördülése támadt a sötét felhőknek, hogy még a földet és a csillagokat is megrázta...

A vihar-madarak ott sikongtak, szárnyaikkal csapkodva a vizet Gombos András mellett. Ez egy ideig még huzta az evezőt, de aztán letette. Belehuzódott a lélekvesztő-csónak gyomrába, annak szük nyilásán s ott végignyujtózott. Tudta, hogy ezt a furfangos kis halász-alkotmányt föl nem forditja az eget verő hullám, csak ha a vihar odavágja a tihanyi sziklákhoz, akkor izzéporrá törik s vele együtt ő is. Sóhaj szállt lelkéből:

— Édes feleségem! Kedves kis fiacskám! Látlak-e még egykor?

S a vihar, a háborgó Balaton játszott a kis lélekvesztővel. Hol majd-majd elnyelte, hol magasba dobta. Hol meg elsodorta talán Keneséig, onnét meg Keszthelyig. Igy tartott ez soká. Akik a partokon ezt látták, igy imádkozának:

— Uristenünk! Atyánk! irgalmazz most a vizen levőknek!

Egyszerre Gombos András egy nagy lökést érzett, egyben azt, hogy a kis lélekvesztő is felfordult véle. Tudta, hogy partra dobta a vihar ereje, de, Uristen, hová? Valahogy kibujt a csónakból annak szük nyilásán. Csakugyan homokos parton volt. A kis lélekvesztőt messze odébb huzta és ott megláncolta egy füzfa törzséhez. Aztán körülnézett a zugó éjszakában, de nem látott semmit, csak odébb, a távolból egy ablak halovány világát. Csuron-csupa viz volt, de a pénze megvala zsebében. A fény felé tartott. Amint odaére, megismeré rögtön, hogy az csárda-ablak. Az ajtóra került és azt benyitotta:

— Adj' Isten jó estét!

— Adjon a jó Isten!

András körülnézett. Csak egy lélek vala a csárda-szobában, az a szépséges, gyönyörü menyecske, aki a »fogadjistent« mondta és most tovább csicseregte:

— Hát mi járatban, lelkem, ebben az itéletidőben?

— Hát kidobott a vihar a lélekvesztőmmel.

— De jó helyre dobta, hogyha hozzám dobta... (s mosolygott hozzája).

— Talán maga a csárdásné?

— Csárdás és csárdásné is, mert én özvegy vagyok — s kacsintott hozzája.

— Tyüh! özvegyi sorban? — kiáltotta András. — Én meg legény volnék. — hazudott a gonosz. — Hozzon hát egy üveg jó bort szép csárdásné, lelkem violája, azután üljön az ölembe, lehet még a párom.

És jött egy üveg bor, utána a többi. András

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

egy kis lelkibántódást is érzett, de amint belenézett a csárdásné tüzes két szemébe, egyszerre el is felejtette. Éppen abba nézett, mikor nagy lassan kinyilott az ajtó s valaki köszöntött:

— Adj Isten jó munkát!

A szép csáplárosné elugrott az asztal mellől s hamiskásan mondta:

— Köszönjük! Része legyen benne!

Az, aki belépett, nagy, erős ember volt, épen mint András. De csuromvizes is volt. Hogy leült a padra, végignézte Andrist, azután azt mondta:

— Hát honnét, kis öcsém, hogy igy garázdálkodsz idegen hálásban?

— Fölülről! — szólt András.

— De röviden adod, tán katonasorból?

— Ha tudja, jól tudja!

— Korcsmárosné — szólt most az uj ember — adjon nekem öt üveg bort, azután üljön ide mellém, ugyis maga lesz őszre a párom.

— Nekem tiz üveg vereset! — szólt most már András — aztán mellém üljön!

A szép csaplárné hozta a borokat, aztán dudolgatta:

Annak ülök az ölébe,
Kinek leszek felesége!

— Az enyém leszel, drágám, ide ülj hát mellém!

— Dehogy oda, ide! — szólt nyugodtan Andris.

Az ismeretlen ember erre már felugrott:

— Mit mondtál, hogy te melléd üljön, te «homokos pofáju«.

Most már Andris is felugrott:

— Micsoda? Azt többet ne halljam!

— De hallod. »Homokos pofáju«!

Egy üveg az András kezéből most amahhoz repült:

— Ne neked!

Aztán ökölre mentek.

— Te veszed el? Nehát!

— Én veszem el! Nehát?

A székek recsegtek, székek összetörtek. Végre is az utóbban jöttet András dobta ki az utra, utána dobta kalapját. De az ő feje is véres volt, nagyra nőtt a sulyos csapásoktól. A csárdásné lemosta s mivel már pirkadott, utnak ereszteti.

Lépegetett András arra Szántód felé. Fejét tapogatva:

— Megvert az Uristen, amért letagadtam hites feleségem!

Majd sóhajtott egyet:

— Mit szól az uj sógor ehhez a pofához?!...

*

Világos reggel volt, mikor Gombos András odaért Szántódra és beállitott a Somogyi házába. Az udvaron épp a felesége huga, a Klári a tyukokat etette:

— Pipipi! pi, pi, pi!

András köszöntötte:

— Jó reggelt Klárikám!

Klári felsikoltott:

Jézusom! A Gombos András sógorom ott átról — azután ráborult a nyakára.

— Hát az urad — kérdezé most András — hol van?

— Ott lent — mondá Klári szinte pityeregve — fekszik. Most jöve meg épen, de szörnyen össze vagyon verve.

Most fölnézett az András bekötött fejére:

— Hát kendet Uristen, mi lőtte?

— Ne kérdezd, Klárikám, — szóla busan András — támadások értek. Gyerünk az uradhoz.

Beléptek. A Somogyi sógor nagy nyögve éppen akkor fordult egyet. Klárika szól hozzá:

— Édes uram, hallja, itt az Andris sógor„ a kiről oly sokat beszéltünk.

A két ember feltekint, azután soká néz egymásra?

— Ez a János sógor?...

— Ez az András sógor?...

Klárika kiment, hogy reggelit készitsen. Azok megszólaltak:

— Hallod-e te sógor?

— Mi az drága sógor?

— Arról az ütlegről....

— Amit nekem adtál....

— Amit tőlem kaptál;

— Meg a csárdásnéról...

— De soha ne szóljunk!

— Senkinek ne szóljunk!

KÜLÖNFÉLÉK.

Hymen. *Horváth* Mihály csornai vendéglős házasságot kötött néhai *Németh* Ferencz szanyi vendéglős bájos, szép leányával. — *Posch* Károly szombathelyi kávés eljegyezte *Pick* Miczi kisasszonyt Pinkafőről. — *Horváth* Béla főpinczér eljegyezte *Sandl* Mariskát *Stausz* József marosvásárhelyi kávés sógornőjét.

Visontamátra gyöngyei. Tekintettel az idei óriási óbor-keresletre, a visontai és mátrahegyaljai szőlőtelepek borértékesitő r.-t. igazgatósága elhatározta, hogy a régi évjáratok féltve őrzött kincseit és „gyöngyeit“ az idén szintén forgalomba hozza. Vendéglős, korcsmáros kartársaink figyelmét ezen érdekes tényre azzal hivjuk föl, hogy a visonta-mátrai bortermelő társaság szőlőtelepein az idei termés is várakozáson felül ütött be s igy a szükségletet a legnagyobb mértékben képes kielégiteni.

Német világ Aradon. *Schuch* Ferencz aradi vendéglős a „Milenium“ czimü vendéglőjét teljesen külföldi mintára rendezte be. Az még nem volna olyan nagy baj, ha nem tud uralkodni német érzésein, hanem az már nagyobb baj, hogy külföldi söröket mér, ezzel is gyengitvén a magyar sörfőzőgyáriipart. Az aradi magyarok majd elfordulnak tőle.

Vendéglő átvételek. Budapesten az Esterházy-utczai Orsz. tisztviselők kaszinói vendéglőjét *Hevesi* és *Laukó* kartársaink vették át. — *Horváth* Lajos az Üllői-ut 23 szám alatt levő házban uj vendéglőt létesitett. — Békés-Gyulán *Somogyi* Gyula vendéglős a Honvéd-utcza 4. számu házban levő vendéglőt megvette. — Nagykikindán a Kadaféle szállodát *Gergits* Miklós volt óbecsei vasuti vendéglős vette át.

Gyász. Özv. *Czifrák* N. Jánosné született Kikaker Teréz életének 68 évében jobblétre szenderült. — *Bierbauer* Mihály csormai vendéglős elhunyt. — *Biteszer* József fővárosi vendéglős életének 67-ik évében deczember 27-ikén jobblétre szenderült. Béke poraira!

A „Magyar Szakácsok Köre“ legutóbb közgyülésén *Bauer* Károly eddigi elnök helyére *Holocher* Zsigmondot, alelnökül pedig *Csáky* Sándort választotta. Majd vissza sirnák még *Bauert* és *Tarabát*.

Uj vendéglő. *Ambrus* József a pozsonyi Palugyay-szálloda volt főpinczére és társa *Mayer* J. kartársunk Budán a Pálffy-téren levő kath. kör palotájában levő vendéglőjüket már megnyitották. Vendéglőjük igen fényes és kényelmes berendezésénél fogva társaságoknak lakodalmak és egyéb társas lakomák tartására igen alkalmas. Ambrus Jóska és Mayer J. konyhája pedig izletességénél fogva megérdemli a közönség tömeges látogatását. Szakács müvészüket Pozsonyból a Palugyay-szállodából magukkal hozták, s a ki ismeri *Tóth* Árpád szakásmestert, az örömmel fogja felkeresni ez uj modernül berendezett, kényelmes és szép vendéglőt.

Jótékonyság. Róka Gyula táncztanár, Miakits Mihály fővárosi vendéglős kartársunk derék veje ez idén ismét 94 szegény gyermeket öltöztetett fel a Kath. Kör helyiségében, mely alkalommal a Kör vendéglőse, özv. Zsák Józsefné, a gyermeksereget gazdagon megvendégelte. Áldja meg az Isten őket.

Uj szálloda. Nagyszombat szab. kir. r. t város egy a mai kor igényeinek teljesen megfelelő szállodát épittetett. A szálloda „Pannonia“ elnevezést kapott s bérletére Nagyszombat városa versenytárgyalást hirdet. Az idevonatkozó bérbeadási hirdetmény lapunk mai számában található. A bérlet kezdődik 1913. április 1-től és tart 1920 márczius 31-ig. Ajánlatok folyó évi február 28-ig nyujtandók be Nagyszombat sz. kir. város polgármesteri hivatalához. Kartársaink jól cselekszik, ha érdeklődni fognak ezen ujonnan épitett s a bérlőnek szép jövőt biztositó modern szálloda bérbevétele iránt.

Tokaji borok. Kartársainknak őszintén és melegen ajánljuk barakonyi *Kovácsy* Ferencz tállyai bortermelő tokajhegyaljai borait. Borait volt alkalmunk megizlelni s tiszta szivvel ajánlhatjuk azt t. olvasóinknak. Megrendelhető és árjegyzék kérhető barakonyi Kovácsy Ferencz földbirtokos urtól *Tállya*, (Zemplén megye.)

A Balatoni Szövetség. Óvári Ferencz dr. elnöklésével gyülésezett. A kormányzati és közigazgatási hatóságok megkereséseinek tárgyalása után Cséplő Ernő titkár javaslatára 289 uj tagot vettek föl a szövetség kötelékébe, majd elhatározták, hogy a balatoni idegenforgalom ügyeivel behatóan fognak foglalkozni. A győr-dombovári vasutvonal elsőrangusitása és a balatoni közlekedés megjavitása ügyében a téli közgyülés elé javaslatot terjesztenek. A téli közgyülést január 19-ére tüzték ki.

A királyok bora, borok királya a tiszta igaz és hamisitatlan tokaji bor, melynek méltán kiérdemelt világhire megóvása körül kiváló hir nevet szerzett magának a *„Tokaji Bortermelők Társasága R-T,“* amely czéltudatos és tervszerü üzleti tevékenységével nemcsak a külföldön, hanem itthon is valósággal népszerüvé tette e pompás italt, mely régente csak kiváltságos osztályok asztalának dicsősége volt. A részvénytársaság vezetősége, különös *sulyt helyezve a vendéglői- és kávéházi fogyasztás emelésére* a tokaji bor beszerzését ugy nagyban, mint kicsinyben müködési programjának egyik főpontjává tette és e tekintetben érdeklődőknek készséggel ád meg bármely felvilágositást. A *részvénytársaság központi irodája: Budapest, VI., Teréz-körut 25. sz. alatt van.*

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévvizü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket,* valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókúrája kitünő gyógyhatásu hurutus légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószebái kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prosdektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

Keszey Vincze éttermei
Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.
Pilseni ősforrás!



(Keszey Vincze és neje.)

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, diszesen átalakitva. Kitűnő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Mindazokat a m. t. **szállodás, vendéglős** és **kávés** urakat kik velünk az elmult esztendőben összeköttetésben voltak, az ujév alkalmából szerencsekivánatainkkal üdvözöljük! Kérjük a megtisztelő bizalmukat a jövőre is, aminek megfelelni kedves kötelességünk leend. **Boldog ujévet!**

Törley Józs. és Tsa

pezsgőgyárosok cs. és kir. udv. szállitók, József főherceg **Budapest.** Őfensége udv. szállítói. **Budafok.**

A mélyen tisztelt **vendéglős, kávés** uraknak és nagyrabecsült **megrendelőinknek boldog uj évet kivánunk!** Czégünket továbra is becsas támogatásukba ajánlva, maradunk kiváló tisztelettel

Louis François & Comp.

cs. ćs kir. udvari szállitók.
Fülöp Szász Coburg Góthai herczeg Ofensége szállitói.
Pezsgőgyárosok. — Promontor.

Boldog ujévet kiván t. vevőinek

Borhegyi F.

borkereskedő

Budapest, V., Gizella-tér 4.
(Saját ház.)

Tisztelt vevőink, jó barátaink és ismerőseink fogadják az ujév alkalmából legjobb kivánataink kifejezését

Littke L.

pezsgőbor gyártelepe
BUDAPEST-PÉCS.

Tisztelt vevőinknek az ujév alkalmával szerencse kivánatainkat fejezzük ki.

Szent Lukácsfürdő kutvállalat r.-t.

(Kristályforrás)

Budapest.

Boldog ujévet kivánnak tisztelt vevőiknek

Rajágh Lajos és Stefánovits Döme

az „Első Magyar Részvény Sörfőződe“ képviselői

Budapest.

Sok szerencsét kivánunk **vevőinknek**, a nagyérdemü **vendéglős** és **kávés** uraknak, kérve, hogy czégünket bizalmukkal tiszteljék meg az ujsztendőben is.

Kiváló tisztelettel

A „Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesitő Részvénytársaság“

GYÖNGYÖS.

Tisztelt vevőink az ujév alkalmával fogadják legjobb kivánataim kifejezését.

Aich János

a Dréher A. sörfőződe részv.-társ. képviselője

Budapest.

Tisztelt vevőimnek **boldog ujévet kivánok**

Demeter Sándor Károly

a Haggenmacher Kőbányai és Budafoki Sörgyárak Részv.-Társaság képviselője

Budapest.

Boldog ujévet kiván

t. fogyasztóinak, vevőinek, a t. vendéglős és kávés uraknak

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utcza 47.

Az ujév alkalmából mélyen tisztelt vevőimnek, barátaimnak és ismerőimnek minden jót kivánok

Huber Antal

sütőde tulajdonos

Budapest, IV., Reáltanoda-utcza 10. szám.

Az ujév alkalmából legjobb kivánatainkat küldjük t. vevöinknek, a t. szállodás, vendéglős és kávés uraknak

Hölle J. Márton

Első Magyar Pezsgőgyár, cs. és kir. udv. szállító

Budaörs.

A t. szállodás-, vendéglős és kávéháztulajdonos uraknak mélyen tisztelt vevőimnek, barátaimnak és ismerőseimnek

Boldog ujévat kivánok

Horváth Nándor

a Löwenstein Mihály utóda

cs. és kir. udvari szállitó czég tulajdonosa

IV., Vámház-körut 4. **IV., Türr István-u. 7.**

Tisztelt vevőinek

Boldog ujévet kiván

a „Temesvári Polgári Sörfőződe Részv.-Társaság“

bpesti fióktelepe. IX., Gyep-utcza 58.

A szállodás, vendéglős és kávés uraknak

BOLDOG UJÉVET KIVÁN

Seifert Henrik és Fiai

cs. és kir. udvari tekeasztalgyára

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.

Tisztelt üzletfeleinknek boldog és eredményekben gazdag **uj esztendőt kivánunk**

Mattoni Henrik

„Gieshübli“ főraktára

Budapest, VI. ker., Teréz-körut 38.

Alulirottak a nyilvánosság utján **BOLDOG UJ ÉVET** kivánnak támogatóiknak, kar-

1913. ..... társaiknak, ismerőseiknek és barátaiknak ..... **1913.**

Appl János
kávéháztulajdonos
Rákóczi-ut 73. Budapest

Acél Miksa
„Exelsior" szállodás
Rákóczi-ut 71. Budapest

Avar László
vendéglős
Hadnagy-u. 3. Budapest

Asbóth János
Millenium vendéglős
Szabó János-u. Budapest

Arany János vendéglős
Podmanicky-u. 21. Bpest.

Baár József
vendéglős (Pilseni-étterem)
V. Vigadó-tér Budapest

Baumann Amsel
vendéglős
Csányi-utca Budapest

Bartha József
vendéglős
Népszinház-u. 9. Budapest

Balázs János, főpinczér
Nyugati pályaudvari étterem
Budapest

Bokros Károly
az orsz. nyugdijegyes. elnöke
Andrássy-ut Budapest

Blazsevácz Antal
vendéglős
Köztemető-ut Budapest

Baldauf Mátyás
Mátyás-pince Budapest

Bayer János
vendéglős
Reviczky-tér Budapest

Bóta Károly
fodrász
VII., Akáczfa-u. 3. Budapest

Bock Ferencz
vendéglős
„Debreczen"-szálloda Budapest

Bandl Ferencz, vendéglős
József-körut 46. Budapest

Csuti Gyula
vendéglős
V., Hold-utca 11. Budapest

Csikós Ferencz
vendéglős
Gyöngytyuk-utca 3. Bpest

Csanádi Török Gerő
ügynökségi irodája
VIII., Népszinház-u. 12. Bpest

Csillag Antal
vendéglős
Stoószfürdő

Dökker Ferencz
„London" szállodás
Váczi-körut Budapest

Deutsch Pál vendéglős
VII., Dohány-u. 54. Budapest

Dvorzsák János és neje
borkereskedő
VII., Alsóerdősor-u. 10. Bpest

Deutsch Lajos
főpinczér
„Pannonia" kávéház Bpest

Demjén Jenö vendéglős
Iglófüred

Dvorzsák Károly
főpinczér
Görgits-vendéglő Budapest

Ehm János
vendéglős
Rákóczi-ut 1. Budapest

ifj. Eberhardt Antal
vendéglős
VII, Kertész-u. 1. Budapest

Eberhardt Gábor
vendéglős
Gólya-utcza. Budapest

Eisenbacher György
„Statisztika" kávéháztulajdonos
II., Margit-körut 49

„Erdélyi Pincze-Egylet"
(Weisz József, Végh Lajos és Karácsonyi János)
Budapest

Eberhardt Gyula
vendéglős
V., Harminczad-u. 4. Bpest

Egyed György vendéglős
Krisztina-tér 9. Budapest

Ecker Károly vendéglős
Fh.-Sándor-u. 44. Budapest

Élő József vendéglős
Teréz-körut Budapest

Fiedler Gusztáv vendéglős
I., Fehérvári-ut 2. Budapest

Farkas Ferencz, főpinczér
Bandl Ferencz étterme
VIII., József-körut 46, Budapest

Faith István vendéglős
IX., Mester-u. 40. Budapest

Fodor Vendel
vendéglős
Gerlóczy-u. Budapest

Frenreisz István
vendéglős
József-körut 56 Budapest

Gundel János
Budapest

Gebauer József
kávéháztulajdonos
I., Fehérvári-ut 1. Budapest

Gergits József, főpinczér
Szikszay-étterem
IV., Vámház-körut 16 Budapest

Garai Testvérek
szállodások
Eszék

Gürsch Ferencz
vendéglős
I. Koronaőr-u. 6 Budapest

Gundel Károly
vendéglős
Állatkert Budapest

Glück Frigyes
a „Pannonia" szálloda tulajdonosa
Rákóczy-ut 1 Budapest

Glück Erős János
keleti pályaudvari
vendéglős
Budapest

Gebauer Ferencz
kávés
VI., Podmaniczky-u. 8. Budapest

Gitzenberger K. Gusztáv, főpinczér
„Központi" szálloda kávéház
VII., Baross-tér 23 Budapest

Gyuth Nándor
vendéglős
Üllői-ut 115 Budapest

Gráf János
vendéglős
Andrássy-ut Budapest

Gregorits Simon
vendéglős
VIII., Népszinház-utcza 23

Gerenday Lászlóné
vendéglős
X., Szállás-utcza 32-34 Kőbánya

Halasi Gyula
háztulajdonos
VII., Dohány-u. 67 Budapest

Hettlinger János
vendéglős (Mádai étterem)
Rákóczi-ut 30 Budapest

Hofinger József
vendéglős
Baross-utcza 45 Budapest

Hörl György, főpinczér
Schumitzky étterem
VII., Thököly-ut 6 Budapest

Horváth József
vendéglős
Virág Benedek-u. 9 Budapest

Horváth István
vendéglős
IX., Csarnok-tér 10 Budapest

Hartay György
vendéglős
Vadász-utcza Budapest

Horváth Dániel
Gr. Zichy Jenő-u Budapest

Imencsek János
főpinczér
„Pannonia szálloda" Budapest

Jajczay Mihály
vendéglős
Baross-tér Budapest

Jajczay János
háztulajdonos
VII., Nefelejts-u. 18 Budapest

Jäger Ignácz
vendéglős
II., Hattyu-utcza 16 Budapest

Kommer Ferencz
„Vadász kürt" szállodás
Budapest

Kneffel Béla
szállodás
Kiskunfélegyháza

Krist Ferencz vendéglős
IV., Kötő-utcza Budapest

Krist Károly Ferencz
Budafok

Keszey Vincze
vendéglős
VII., Rákóczi-ut 44 Budapest

Kovács József
vendéglős
Váczi-körut 19 Budapest

Killer János vendéglős
Futó-utcza 4 Budapest

Kittner Mihály
„Metropol" szállodás
Rákóczi-ut 58. Budapest

Kittner János vendéglős
Erzsébet-körut 13 Budapest

Krech Vilmos, főpinczér
Schlögl Mátyás étterem
VIII., József-körut 50.

Kutassy Vincze
Bálvány-utcza 26 Budapest

Kuhn József vendéglős
Práter-utcza 42 (Óriás-utcza 17.
Budapest

Leyrer János
borkereskedő
X., Hölgy-utcza Kőbánya

Leyrer Károly
vendéglős
VII., Wesselényi-u. 57 Budapest

Leikam György
vendéglős
Batthyány-tér Budapest

Leyrer Géza
vendéglős
VIII., Nápszinház-utcza 32

Lukács Ignácz
vendéglős
I. Németvölgyi-ut Budapest

Lukácsek Ferencz
főpinczér
Frenreisz-étterem Budapest

Linzmayer Gyula
Budapest

Müller és Holub
vendéglősök
„Országos Kaszinó“ Budapest

Mastaller József
VII., Hunyady-u. 23 Budapest

Marton Béla, vendéglős
„Esplanade“ szálloda
III., Zsigmond-u. 38-40

Mauritz Elek
Ehm János éttereme
VIII., Rákóczi-ut 1

Malosik Antal
Baross-tér 18 Budapest

Maloschik Róbert és Nándor
vendéglősök
VII., Dob-u. és Csengery-u. sarok
Budapest

Molnár Gábor
vendéglős
Berzsenyi-u. 1 Budspest

Mirth András és családja
vendéglős
Dohány-u. 7 Budapest

Miakits Mihály
vendéglős
Rákóczi-ut 10 Budapest

Mohos Ferencz
vendéglős
Hungária-ut Budapest

Malosik Ferencz
vendéglős
Népszinház-utcza 15 Budapest

Mitrovátz Adolf
vendéglős
Dohány-u. 20. Budapest

Mayr József
„Metropol“ szálló
Rákóczi-ut Budapest

Metzger János
vendéglős
Dob u. 112 Budapest

Markovits Domonkos
vendéglős
Döbrentey-tér Budapest

Máday Ferencz
vendéglős
Mátyás-tér Budapest

Mihalicsek Frigyes
vendéglős
Szervita-tér 8 Budapest

Nagy Gábor
szállodás
Kolozsvár

Nagy István, vendéglős
V., Mária Walléria-u. 5
Budapest

Najmann József
kolbászgyáros
Németh-utcza 21 Budapest

Szokolai Nagy Lajos
főpinczér
„Debreczen“-étterem Budapest

Németh János
vendéglős
Erkel-u. 4 Budapest

Notta Vilmos, vendéglős
„Központi“ szálloda étterem
VII., Baross-tér 23 Budapest

Nika Károly
vendéglős
Dob-u. 50 Budapest

Oláh Gyárfás Mihály
„Gambrinus“ étterem
VII., Erzsébet-körut Budapest

„Orient“ szálloda
tulajdonosa
Rákóczi-ut 42 Budapest

Petánovics József
Budapest

Pelczmann Ferencz
„Pannonia“ vendéglő
Bákóczi-ut Budapest

Pantol Márton, főpinczér
Keszey étterem
VII., Rákóczi-ut 44 Budapest

Perl József, főpinczér
Fiedler Gusztáv étterme
I. Fehérvári-ut 2 Budapest

Péczely Antal
ásványviznagykereskedő
II., Margit-körut 50-52

Pallay Miksa
szálloda tulajdonos
Podmaniczky-u. 8. Budapest

Pollák Sándor
„Árpád“ kávéház

Putnoki István
Budapest

Potzmann Mátyás
vendéglős
Üllői-ut 6. Budapest

Plank Adolf
szállodás
Oraviczabánya

Rehling József
főpinczér
„Központi Vásárcsarnok“ Bpest

Rumpa Ferencz
Vig-utca 3. Budapest

ifj. Rábel Ferencz
vendéglős
I., Pauler-u. 3. Budapest

Rábai Béla, üzletvezető
„Emke“ kávéház
Budapest

Raschka József
„Orient“ kávéház
Budapest

Rettinger Márton
vendéglős
I., Fehérvári-ut 14 Budapest

Spalt Mátyás
vendéglős
Budapest

Sprung János
„Központi“ szállodás
Baross-tér 23. Budapest

Sziklay Sándor
szállodás
„József főherceg“ szálló Bpest

Sági József
vendéglős
IX., Gát-utca 8. Budapest

Sommerer György
vendéglős
VI., Dezsewffy-u. 7. Budapest.

Sipos Ferencz
vendéglős
Dohány-utca 38. Budapest

Szentgyörgyi Ferencz
kávéháztulajdonos
Kassa

Schlésinger József
elhelyező irodája
Rőser-bazár. Budapest.

Schuster József
kenyér-sütődéje
Soroksár

Ifj. Schuszter Ernö
vendéglős
„Nyugati-pályaudvar“ Budapest

Schaffhauser Ernö
„Szabadság harang“ vendéglős
Albert-utca Budapest

Schreil Győző
vendéglős
I., Kereszt-tér Budapest

Sauer István
vasuti vendéglős
Zsolna

Szikszay Ferencz
vendéglős
Vámház-körut 16. Budapest

Tilcser János
főpinczér (Ehm János étterme)
Rákóczi-ut 1. Budapest

Tingl Lajos
vendéglős
VIII., Sándor-tér Budapest

Tombátz Lajos, vendéglős
Ráday-utcza 57. Budapest

Trummer Sándor
Székesfejérvár

Ulits Lőrincz
kávéház-tulajdonos
V., Vigadó-tér. Budapest

Wagner Vilmos
vendéglős
Andrássy-ut Budapest

Várady József
vendéglős
VI., Andrássy-ut 51 Budapest

Végh Miklós
vendéglős
VIII., Mária Terézia-tér 1. Bpest

Versendy Gyula és Tsa
vendéglős
VIII., József-körut 38

Waschata Győző
VIII., József-körut 43, Budapest

Wallner Sámuel
vendéglőkezelő
(Keleti-pályaudvar) Budapest

Wehrmann Béla
bornagykereskedő
I., Lágymányos-u. 4. Budapest

Wilburger Károly
ipartársulati pénztáros
Budapest

Werner János
vendéglős
Párter-utcza 57. Budapest

özv. Valentin Antalné
vendéglős
Rudasfürdő Budapest

Wurglits Vilmos
vendéglős
Rákóczi-nt Budapest

Weisz Antal
vendéglős
Bécsi sörház Budapest

Zuckermann Ede
Tavaszmező-utca 12. Budapest

A POZSONYI VENDÉGLŐSÖK ÉS KÁVÉSOK IPARTÁRSULATA

az évforduló alkalmával ez uton ugy a

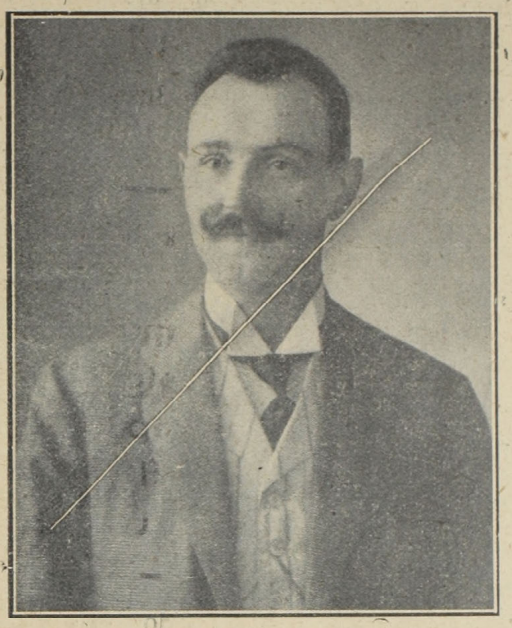
Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége

tekintetes Elnökségének, melynek áldásos tevékenységét teljes mérvben elismeri, és melyhez való őszinte ragaszkodását fejezi ki, valamint e céltudatos szövetség **minden egyes tagjának, különösen azoknak, kik a Pozsonyban tartott legutóbbi országos közgyülésünkön személyesen részt vettek:** legőszintébb szerencsekivánatait tolmácsolja, felkérve a mélyen tisztelt Elnökséget, miszerint a jövőben is ezen eredményes utján haladjon tovább a magyarhoni vendéglősök érdekében! A jó Isten, a magyarok Istene áldja meg Önöket és árassza el oly hatalmas erővel, hogy tevékenységüket eredményesen folytathassák :: ::

A Pozsonyi Vendéglősök és Kávések Ipartársulata nevében:

kartársi tisztelettel

A választmány.



Udvorka István s. k.,
az ipartársulat elnöke és a „Magyar Vendéglősök Orsz. Szövets.“ tagja

---

Nagyszombat város tanácsától. 9801—1912.

Bérbeadási hirdetmény.

Nagyszombat szab. királyi város tanácsa a város tulajdonát képező

„Pannonia“-szállodának

1913. évi. április hó 1-étől kezdődőleg **1920. márczius 31-ig leendő bérbeadása** czéljából ezennel zárt

ajánlati versenytárgyalást hirdet.

Felhivatnak ennélfogva mindazok, akik ezen bérletre pályáznak, hogy szabályszerü, zárt irásbeli ajánlatukat, valamint **1500 koronának** a városi letéti pénztárban bánatpénz czimén történt elhelyezéséről szóló nyugtát **1913. február 28. déli 12 óráig** a városi számvevőnél annál is inkább beterjesszék, mert **később érkező ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.**

Az ajánlatok a fent jelzett napon d. u. 3 órakor fognak a városház nagy termében a bizottság jelenlétében felbontatni. **Az ajánlatok odaitélése fölött a városi képviselőtestület dönt, fentartván magának a jogot az ajánlatok közül tekintet nélkül az ajánlott bér nagyságára teljesen szabadon választani,** esetleg valamennyi ajánlatot visszautasitani.

Az ajánlat alternativ lehet, azaz ajánlat tehető a bérletre a helyiségeknek mostani alább jelzett beosztásával, amidőn is a **szálló épület áll:** Földszinten **egy nagyobb utczai étteremből, tálaló helyiségből, söntés-helyiségből és e mellett egy kisebb helyiségből portásszobából továbbá fakamrából, pinczéből, jéggel megtöltött jégveremből és egyéb helyiségekből.** Az I. emeleten egy ez időszerint **kávéháznak használt, mulatságok estélyek, kisebbszerü előadások, hangversenyek megtartására alkalmas diszitett tágas, magas diszteremből, zene karzattal és az utczára eső erkélylyel, e mellett egy billiárd terem és 3 egymásba nyiló utczai vendégszobából,** közös folyosóra vezető külön ajtókkal; **tágas konyhából ételszállitó lifttel a földszintre,** a konyha mellett **3 egymásba nyiló helyiségekből.** A II. emeleten **6 külön álló,** közös folyosóra nyiló utczai és egy kisebb **udvari vendégszobából** és egy kisebb **cselédszobából.**

A padlás az egész szálló felett a bérlő rendelkezésére áll.

Vagy pedig tehető az ajánlat akként is, hogy az I. emeleten jelzett **billiárdterem 3 vendégszobává alakittatik vissza,** mely esetben azonban a helyiségek kávéházi czélokra nem használhatók. A szállodában a szükséges számu illemhelyekről továbbá házi vizvezetékről és légszesz bevezetésről gondoskodva van.

A részletes bérbeadási feltételek a **városi számvevőnél a hivatalos órák alatt betekinthetők, esetleg megszerezhetők.**

Nagyszombat, 1912. évi november hó 18.

A városi tanács.

Összes vevőinek boldog ujévet kiván

belatini Belatiny Artur

pezsgőborgyáros.

Iroda: Budapesten, VIII., Üllői-ut 60. szám.

Pinczék: Velenczén. (Fehér-megye.)

A budafoki m. kir. pinczemesteri tanfolyam által kezelt kincstári borok és a földmivelésügyi m. kir. miniszterium felügyelete alatt álló m. kir. országos központi mintapincze főelárusitó irodája és raktára.

Boldog uj évet kiván t vevőinek

Aranyossi András

vadkereskedő

Budapest IV. kerület, Vámház-körut 2. szám.

Tisztelt vevőinek boldog uj évet kiván

Muschong J. és Társa

a Buziási gyógyfürdő és Buziási Phőnix-forrás tulajdonosai **Buziás.**

Igen tisztelt vevőinknek boldog ujévet kivánok

Ungár Sámuel

A „Kőbányai Polgári Sörfőződe R. T." képviselője,

Budapest, VIII., ker. Népszinház-u. 22.

Összes t. vevőinek boldog ujévet kiván

„Első Magyar Részvény Sörfőződe" városi irodája

Budapest, VIII., Esterházy-utcza 6. szám.

Schlager, Friedrich, Ürley.

Nyilt-tér.

Stern Bernát csepeli lakosnak a Weisz Manfréd-féle tölténygyárban levő

vendéglői üzletét

Radó Hermann ügyfelem átveszi. Felszólitom ennélfogva **Stern Bernát** hitelezőit, hogy irodámban **8 napon** belül jelentkezzenek, mert későbben bejelentett követelések nem fognak tekintetbe vétetni.

Budapest, 1913. január 5-én.

Dr. Dezső Sámuel, ügyvéd
Budapest, V., Bank-utcza 7.

Boreladás.

400 hektó idei, zöldes-sárga **nem savanyú**, 9—10%-os szeszes és **100 hektó 1910. évi** zöldes sárga asztali és pecsenye **borom** van **eladó** az **érmihályfalvai vasutállomástól** 10 percz távolságra levő telepemen.

Érmihályfalván, 1912 deczember hó 10-én.

Jakab Rezső főjegyző.

Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

Najman József hentes-mester Budapest, VIII., **Német-utcza 21. sz.** Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.

1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásvanyvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézségeknél.** A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és borviz. — Hathatós **szomjcsillapító.** — Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a franczia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.



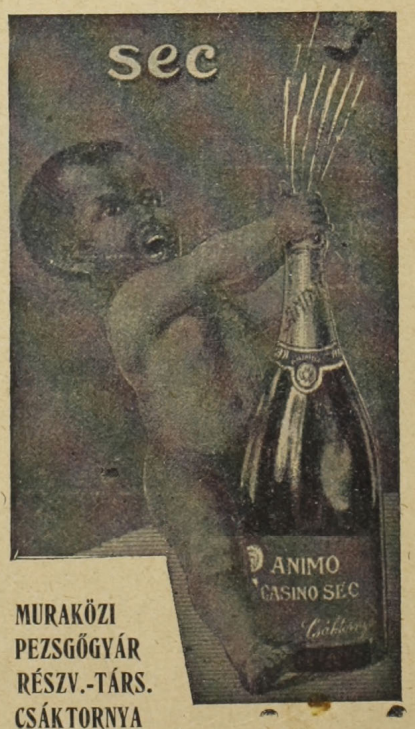
Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

ANIMO



MURAKÖZI PEZSGŐGYÁR RÉSZV.-TÁRS. CSÁKTORNYA

Bor **Kostka-Telepen, Izsák** (Pest megye) eladó **rizling 60 korona** hektóliterenként. Egy vaggon árunál kevesebb nem adatik.

Törköly pálinka 160 kor. hektónként.

Az intézőség.

Nagykikinda város polgármesterétől.

25203 szám.
I—1912.

Hirdetmény.

Közhirré teszem, hogy **Nagykikinda város a tulajdonát képező**

„Városi szálloda"

összes vendéglői és kaszinói helyiségeit 1913. évi január hó 10. napján d. e. 10 órakor a városház tanácstermében tartandó szóbeli és zárt ajánlati versenynyel egybekötött nyilvános árverésen

10 évre bérbeadja.

Kikiáltási ár a vendéglői helyiségekre 10.000 korona és a kaszinóra egyezer korona évi bér, bánatpénz pedig ennek 10%-a, mely készpénzben vagy elfogadható értékpapirokban a szóbeli árverés megkezdése előtt leteendő illetőleg az irásbeli zárt ajánlatokhoz csatolandó.

Közelebbi részletes feltételek **Udiczky** István városi tanácsnok irodájában megtudhatók.

Nagykikinda, 1912. deczember 26.

Majinszky Lukács
polgármester.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs jobbé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.



Baromfi-vészt!
Baromti-difteritiszt!
Baromfi-kolerát!
megszüntet a

Dittero! 1darab üveg 100 difteriás tyuk számára ... K 2.—

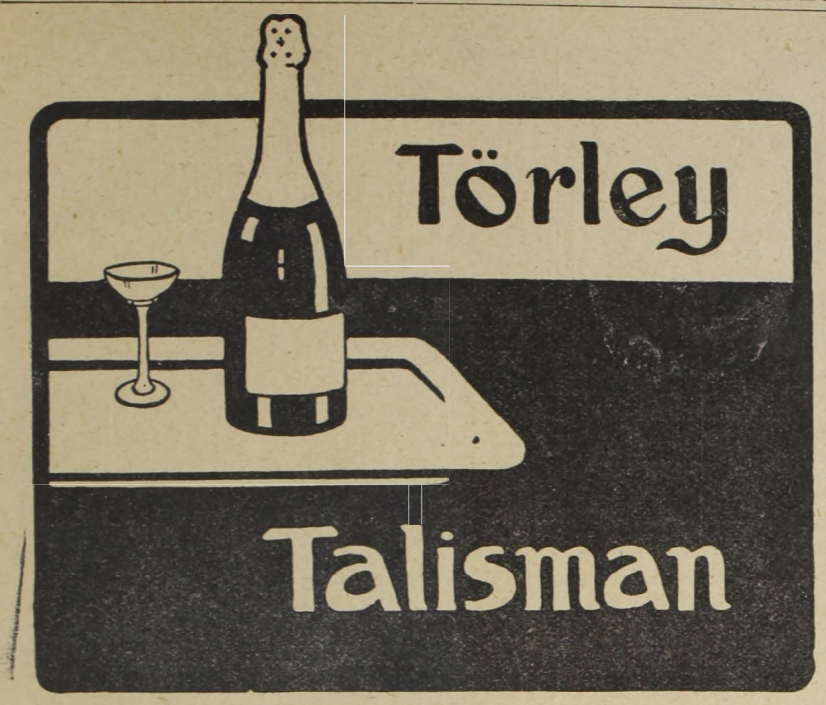
A Kolerol 100 darab baromfi számára K ... 1.50

Kapható kizárólag **Reitter Oszkár** főkapitány fajbaromfi-gazdaságában Nagybecskereken. — Kérjen ingyen ismertetőt.

Borral legjobb a valódi

KRONDORFI

savanyuviz-fröcscs.



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.
BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.
Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET"
császári és királyi udvari szállitók
:: KOLOZSVÁROTT. ::
Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.
Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

:: :: :: :: :: :: :: :: Algyógyfürdő-gyógyfürdő
Vendéglőst keres
a fürdő-telepen lévő étteremhez, hozzátartozó **mellékhelyiségekkel** és két lakószobával teljesen **ingyen, haszonbér nélkül kiadnám.** A fürdőt évente mintegy **600 vendég látogatja. A konyha jövedelme minden bérfizetés a vendéglőst illetné.** A gyógytelepen mintegy **55 modernül berendezett szoba is van,** e szobák ugyszinte **az egész fürdő kezelésével vendéglős bizatnék** meg. Az étteremben saját termésü bor szolgáltatik ki és a vendéglős ugy a **szobák, mint az italok bevételeiből %o részesedne,** ellen szolgálatul **a fürdőorvos és fürdőszemélyzet ellátása a vendéglőst terhelné. Ovadék 7—800 korona kivántatik.** Bővebb tudósitással szolgál a fürdőtulajdonos
Fried Eskeles
Algyógy, (Hunyad megye.)

Vendéglő bérbeadás.
Selmeczbányán, a Szentháromság-téren levő Gál Miklósféle (Régi Bogya) **vendéglői helyiség azonnal bérbeadó.** Érdeklődők felvilágositást nyerhetnek a **Bátvidéki takarékpénztárnál Bátban** (Hont megye) és dr. **Hegedüs** ::::::: Gyula ügyvéd urnál Selmeczbányán. :::::::

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.
Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét,** azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor,** stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**

Eladó borok.
A beregszászi hegyen termett circa 600 liter — 5 tartályban — 1911 évi igen finom aszu bor literenként á 3 korona 20 fill továbbá 1904—05—06—909—910—911 évben termett **furmint, rizling, szerencsizöld, muskotály, zöld szilváni, Leányka,** tisztán kezelt rendkivüli finom zamatos, palaczkérett borok circa 35 hektoliter — 24 tartályban — hektoliterenként 110 koronáért hordóval együtt eladó.
Meisels Lajos, gyógyszerésznél, Beregszászon.

Spanyol gyümölcs
Szállitom a következő elsőrendü, csodaszép nemes
GYÜMÖLCSFAJOKAT
minden állomásra bér- és vámmentesen utánvéttel.

Almeria csemegeszőlő . . .	I/a 5 kg.	postacs.	K 5.30
Kaliforniai válogatott fajalma .	I/a 5 „	„	K 5.30
Baldvin „ „ . .	I/a 5 „	„	K 4.50
Canar. Banan 40/50 darab . .	I/a 5 „	„	K 5.30
„Ananasz" legszebb	I/a 1 „		K 2.80

S. SANDBERG, Hamburg I., Schultzweg 13.

M. kir. Földmivelésügyi Miniszter 103,069—X—1. sz. 1912.

Hirdetmény.

A radnaborbereki állami gyógyfürdőnek

az **1913. évi fürdőidény kezdetétől, az 1914. évi fürdőidény végéig** tartó s **két fürdőidényt magában foglaló időtartamra leendő bérbeadása** iránt a radnaborbereki m. kir. fürdőgondnokság által az óradnai bánya- és kohóhivatal irodai helyiségében **1913. évi január hó 27-én délelőtt 11 órakor** zárt irásbeli **versenytárgyalás fog tartatni.**

Kikiáltási évi haszonbér: 1000 K.

Vállalkozni szándékozók felhivatnak, hogy egy koronás okmánybélyeggel ellátott zárt irásbeli ajánlatukat **1913. évi január hó 27-én** d. e. fél 11 óráig, vagyis a tárgyalás megkezdését fél órával megelőzőleg **200 K azaz: Kettőszáz koronát kitevő készpénzből,** avagy állami letétekül elfogadható értékpapirokból álló **bánatpénz letételét igazoló** m. kir. adóhivatali (m. kir. állampénztári) letétnyugtával felszerelve az **óradnai bánya- és kohó hivatalnál** annyival is inkább nyujtsák be, mert a határidőn tul benyujtott, vagy beérkező és távirati ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

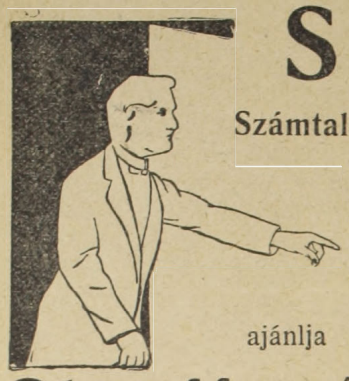
Az ajánlatokban ajánlattevők határozottan kijelenteni tartoznak. hogy az általam 103069/1912. sz. a. megállapitott versenytárgyalási részletes feltételeket, valamint a **szerződési feltételeket ismerik,** azokat **elfogadják és azoknak magukat alávetik.** A versenytárgyalási részletes feltételektől és szerződési feltételektől eltérő kikötéseket tartalmazó, vagy megfelelő **bánatpénz letétele nélkül benyujtott ajánlatok szintén nem vétetnek figyelembe.**

A versenytárgyalási részletes feltételek és a **szerződési feltételek az óradnai bánya- és kohó hivatalnál** a hivatalos órák alatt bármikor betekinthetők s **kivánatra 20 filléres postabélyeg mellékelése esetén az érdeklődőknek meg is küldetnek.**

Fenntartom magamnak azt a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül tekintet nélkül a megajánlott bérösszegre, szabadon választhassak, esetleg valamennyit visszautasithassam.

Budapest, 1912. évi deczember hó 10-én.

M. kir. földmivelésügyi miniszter.



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.

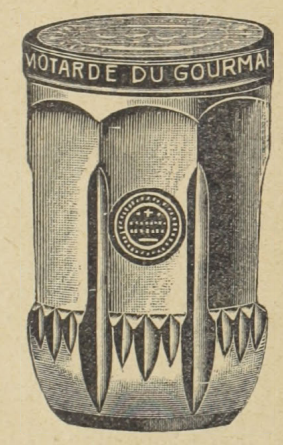
Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes
égvényes
SAVANYÚVIZ.

MUSTÁR



(Eredeti franczia-mód)

valamint kitünő minőségü

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben

vendéglős urak részére

kapható:

Mocznik L.

conservgyárában.

Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.

A budapesti elsörendü vendéglősök szállitója.

Prágai sonkapácz

a sonkának remek zamatos izt, szép rózsaszint ad, óvja a romlástól **ára 1 sonkára 50 fillér.** Egyedüli készitője **Berkes-gyógyszertár, Nagyszalonta.**



Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.

Távbeszélő szám: „József“ 4—29.

Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.

Távbeszélő szám: 56—58.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

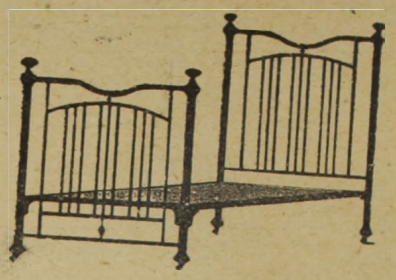
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk)



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban**, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

Eladó szálloda és vendéglő.

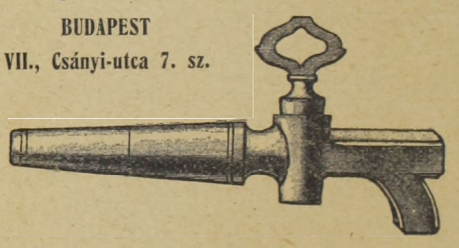
Tolnamegyei városban egy igen jóforgalmu szálló és vendéglői üzlet teljes és modern berendezésével igen előnyös feltételek mellett eladó vagy bérbe is vehető. Van benne egy tágas söntés, két nagy étterem, egy nagy tánczterem, egy fedett nyári helyiség, tágas, villamos ivlámpákkal világitott udvar, 11 vendégszoba, kocsiszin, 40 lóra istálló, jégverem. Bővebb értesitést ad:

Szigriszt Lajos, Pécs, Malom-utcza 23.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utcza 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

PAZAR UJ SZÁLLODA

NYILIK MEG DÉVÁN az „ORIENT“.

A város közepén és legszebb helyén Déva egyetlen szállodája, mely nagy uri kényelmével, fényes eleganciájával fővárosi nivón álló. ~ Harmincz pazar elegánsan berendezett parkettás szoba. ~ Villanyvilágitás ~ Gőzfütés. ~ Gyönyörü hall. ~ Ebédlő. ~ Társalgó. ~ Kitünő konyha. ~ Distingvált, csendes, zenementes uri hely. ~ Fürdő és angol closett. ~ Saját autobus a vasutállomásnál.. ~ Jutányos árak. Utazóknak kedvezmény. ~ A ragyogóan szép és kiválóan kényelmes „ORIENT“ szállodát szeptember hó végén adja át a forgalomnak.

Szöcs F. Lajos

□ tulajdonos. □

Szombathely r.-t. város polgármesteri hivatalától.

14950/1912. sz. **HIRDETMÉNY.**

Szombathely r.-t. város tanácsa ezennel közhiré teszi, hogy a

Szent István parki kioszkot

1913. évi február hó 1-től kezdve

három évre bérbeadja.

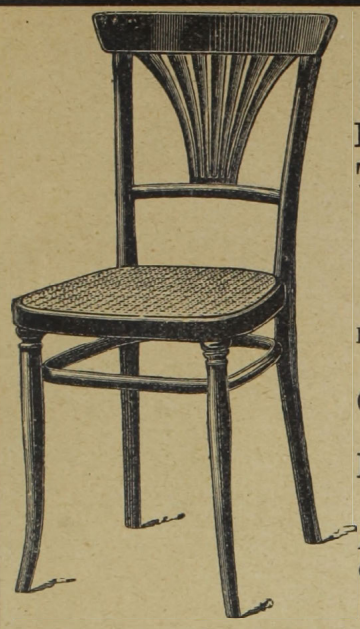
Felhivja ennélfogva mindazokat, akik a **kioszkot és annak berendezését bérbe akarják venni,** hogy irásban benyujandó ajánlataikat **1913. évi január hó 15-ikének déli 12 órájáig a polgármesteri hivatalhoz adják be.**

Ajánlattevő a megajánlott évi bérnek egy évi összegét biztositékképen letétbe helyezni tartozik; ajánlatának elfogadása esetén pedig a bérlő köteles a **kioszk előtt fekvő park-teret rendesen világitani, a kioszkot a tavaszi és nyári évadban állandóan üzemben tartani és abban első sorban kávéházi czikkeket kiszolgálni,** a kioszk jégvermét saját költségén jéggel ellátni és egyéb a szerződésben kikötendő feltételeknek megfelelni.

Több ajánlat esetén a tanács a szabad választás jogát fenntartja.

Szombathely r.-t. város tanácsának 1912. évi november hó 6-án tartott ülésében.

Horváth József II. jegyző. **Brenner Tóbiás** polgármester.



„MUNDUS“

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.

Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.

GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.

Alapittatott 1825. Alapittatott 1825.

Hubert J. E. Pozsony.

Csász. és kir. udvari szállitó.

„Gentry Club“

a bpesti orsz. kaszinó pezsgője. Különlegességi jegy.

Eladó szállodai üzlet.

Jászberényben a Rákóczi-ut 86 szám alatt, a vasut állomás közelében levő **szállodai, vendéglői és kávéházi üzletemet teljes berendezésével 50.000 koronáért eladni szándékozom.** Az üzlet áll: vendéglő, kávéház, étterem és szeparé helyiségekből. Előszoba, 2 lakószoba, 4 vendégszoba konyha éléskamra, klozett, fa és szénkamra, kocsi-félszer. **A telek 300 négyszög öl területü.** Mivel ez üzlettel mint épitőmester csak kényszerből foglalkozom, komoly vevőkkel szivesen állok szóba.

SZABÓ FEKETE JÁNOS

a „RÁKÓCZI“ szálloda tulajdonosa JÁSZBERÉNY.

Megjelenik vasárnaponkint. **ÉLET** Megjelenik vasárnaponkint.

:: Szépirodalmi képes folyóirat. ::

Felelős szerkesztő: Dr. Pethő Sándor.

Az erőteljes lelkiség fejlődését szolgálja. Bátran küzd a keresztény magyarság ideáljaiért. A művelt családoknak nemes szórakozást nyujt. Minden den számában sok művészi és aktuális illusztrációt hoz. Magasabb szempontból figyeli az életet s eseményeit könnyed művészi feldolgozásban adja.

Előfizetési ára egész évre 20 K, fél évre 10 K, negyed évre 5 korona.

Ingyen mutatványszámot szivesen küld a kiadóhivatal,
:: Budapest, VII. kerület Damjanich-utca 50. sz. ::

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a

BORÁSZATI LAPOK

mely ujévtől kezdve 45-ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.

Ezen szaklap, mely nemcsak a **magyar** szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem legélénkebb figyelemmel kiséri a **külföldi tapasztalatokat** is, minden kétséget kizárólag a **legsokoldalubb** és **legtartalmasabb szőlészeti ujság**, mely minden más **külföldi** vagy **hazai szaklap olvasását egész fölöslegesé teszi.** :: :: :: :: :: ::

A „BORÁSZATI LAPOK“-nak

a **közgazdaság** és a gyakorlati **szőlőmivelésnek** és **borászatnak** szentelt rovatai igen kimeritők de különös sulyt helyez a **tudósitásokra** is. :-: :-: :-:

Minden előfizető évenként **négy nagy szines műmellékletet** kap, valamely szőlőfaj hű képét. Kéthetenként ingyenes mellékletként veszik az előfizetők a **„Gazdasági Tanácsadó“** czimü lapot, mely nemcsak a mezőgazdaság, de főleg az állattenyésztés, baromfi-, méhtenyésztés, kertészet, gyümölcsészet, háztartás stb. köréből veszi közleményeit.

Laptulajdonos: **BAROSS KÁROLY** örököse. || Szerkesztésért és kiadásért felel: **Dr. DRUCKER JENŐ.**

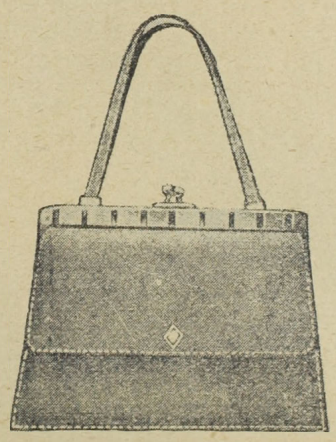
A lap előfizetési ára:

1 évre 16 kor. **1/2 évre 8 kor.** **1/4 évre 4 kor.**

:-: :-: Mutatványszámot 3 héten át készséggel küld a :-: :-:

Borászati Lapok kiadóhivatala Budapest, IX., Üllői-ut 25.

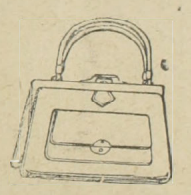
MEIER GYULA bőröndös



Bőrdiszmű- és katonai bőrczikkek készitője. - A legdiszesebb

karácsonyi és ujévi ajándékok dus raktára





BUDAPEST, VIII. KER., JÓZSEF-KÖRUT 9. SZ.

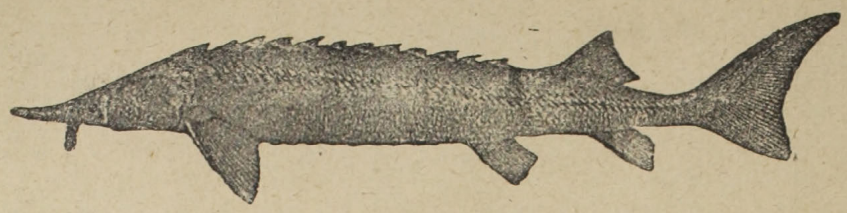
Sajáttermésü borok.

1912. évi termésü, egyszer fejtett

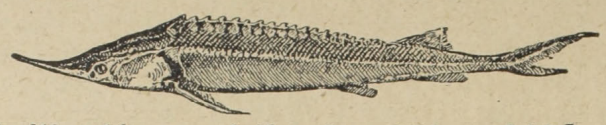
fehér asztali boromat

literenként **75 fillérrel** adom **kölcsönhordóban.** Legkevesebb rendelhető mennyiség egy gönczi hordó 136—140 liter. Nehezebb minőségü **tokajhegyaljai** ugy hordós, mint palaczkozott **pecsenye, szamarodni** és **aszuboraimról** részletes **árjegyzéket** kivánatra készséggel küldök.

barakonyi **Kovácsy Ferencz** bortermelő,
Tállya, (Zemplén-megye).



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, **saját halászatunkból fogott,** minden faju **friss dunahalainkat,** melyeket t. rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, **bármily kis mennyiségben is,** a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK!

Meghivás.

ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN!

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1908—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából.

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

KÖBÁNYAI

Polgári Sörfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén.

Telefon: 55—03 és 56—46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. Telefon 56-43.

Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. „ Teleton 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.



Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Rottenbiller-ut ca 19.

XXIX-ik évfolyam. 2. szám. Budapest, 1913. január 20.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A magyar fürdőkért.

Hirlapi czikkekben, városházi és egyéb nyilvános társadalmi szónoklatokban egyre-másra csak sóhajtozunk a nagy idegenforgalom után, mely kellene, hogy ellepje s anyagilag a boldogulás részébe is vezesse az országot. Beszélünk a hegyóriás völgykatlanos Svajczról, Olaszországról, melyeket nagyrészben a nyáron, télen odatoluló idegenek százezrei tartanak és virágoztatnak fenn. Ez az idegenforgalom emelte szinte páratlanná világszerte a kis Svájcznak szállodás és vendéglős iparát, ugy hogy mesze országokból szállodások és vendéglősök sereglenek oda, hogy az ott látottakon okulva, tökéletesitsék magukat szakmájukban. Nálunk az idegenforgalom után csak sóhajtozunk, de azért nem tesszünk semmit. Még annyira sem mentünk, hogy Európa müvelt nyelvein ismertető füzeteket adtunk volna ki természeti kincseinkről, gyönyörü vidékeinkről. Pedig Európának egyetlen egy állama sem oly gazdag természeti kincsek dolgában, mint Magyarország. Hogy csak többet ne emlitsünk ott van a Kárpátok regényes és a Balatonnak gyönyörüséges tájéka, melynek mása sem akad e kerek világon. Hogy a sovárgott idegenforgalmat elérjük, első sorban fürdőinket kellett volna kultiválnunk. Ami e tekintetben dicséretre méltó eddig történt, azt is csak magánosok és magán társulatok teremtettek meg. Idegenforgalmunk létesitésére, fürdőink s ezzel kapcsolatban fürdőszálloda és vendéglőiparunk felvirágoztatására az állam eddig nem tett semmit, meg a társadalmat sem támogatta ezirányu tevékenységben. Most végre talán történik e téren valami, mert a belügyminisztériumban végre elkészült, az a régvárt *fürdőtörvényjavaslat.*

A *„Balatoni Szövetség“*, mely a Balaton kultuszért, a fürdőszállodai, a vendéglői ipar fellenditéséért már eddigelé is annyi dicséretes kedvezményezést juttatott diadalra, most tárgyalta ezt a fürdőjavaslat tervezetet és észrevételeit hosszabb felterjesztésben tette meg arra a belügyminiszternek. A törvénytervezet birálata során, utalással az 1907. évi III. törvényczikk rendelkezéseire, szükségesnek véli a szövetség, hogy a fürdővállalkozás is *ipari vállalkozásnak* tekintessék és mint ilyen, részére legalább *mindazok a kedvezések biztositassanak, melyeket a törvény az iparfejlesztés érdekében megad.* Ezek után fontosnak tartja a szövetség, hogy a fürdőtelepek hiteligényeinek kielégitésére megfelelő *hitelalapot teremtsenek.* Az országos fürdőbizottság tenne javaslatot, hogy mely fürdő, mely mértékben részesülhetne, és mely czélra hitelben. A mint különböző czélra alakultak középponti hitelintézetek, mint legutóbb a földhitelügy rendezésére, melyek kötvényeket bocsátanak ki, épp igy alkottassék *oly központi intézet, mely községi és fürdőkötvényeket* bocsátana ki és azután adná meg a szükséges tőkeerőt a fürdőtelepeknek. E nagyobb hitelintézetnél a kibocsátandó kötvények kamatainak fedező alapjául nemcsak az állam tehetne nagyobb fundácziót, de erre igen sok állami kedvezésben részesülő más nagy pénzintézet is kötelezhető lenne. Föltétlenül szóba jöhetnének a fölterjesztés szerint az adómentes állami kölcsönök is, mert ha anyagi eszközökről nem gondoskodnak, nem lehet fejlődés sem és nem lehet a megfelelő hitelalap nélkül létesitményeket biztositani. Végül a belügyminisztériumban a fürdőügyek intézésére *külön osztály* szervezését javasolja a szövetség, melynek az volna a hivatása, hogy időről-időre külön tervezeteket dolgozzon ki a fürdők fejlesztése érdekében.

Mint a *„Balatoni szövetség“* felterjesztéséből láthatjuk, fürdőink felvirágoztatására elsősorban a szükséges pénzt alkalmas hitelforrások utján tartja megtéritendőnek. Igen, csak a pénz hiányzott eddig is. Ha ez nem hiányzott volna, mivé fejlődött volna eddig például Balatonfüred? A világ egyik legelső fürdőjévé, mig a mostani szükmarku kezelés mellett csak sinylődve tengődik. Igen, csak pénz kell. Nemcsak modern fürdőpaloták megteremtéséhez, hanem ahhoz is, hogy ezeknek a pompás fekvésü, az ezeregyéjszaka káprázatos kincseihez hasonlitó fürdőtájainknak, gyógyfürdőinknek hire méltó formában eljusson a világ minden müvelt népeihez, nemzeteihez s azokat idehivja, felkeltve érdeklődésüket, szinte idekényszeritve. Ha erre is lesz pénz, akkor még remélhetjük, hogy lesz magyarországi idegenforgalmunk a mivel együtt fellendül nemcsak fürdőink, hanem városaink szállodáinak, vendéglőinek forgalma is, amiből közvetve tekintélyes haszna lesz az ország őstermelő és iparos lakosságának is.

A szeszes italoknak zárt palaczkokban való eladása. A kereskedelmi miniszter rendelete szerint január 1-től az üzletekben, amelyekben bort, sört és egyéb szeszes italt zárt palaszkokban a fogyasztó közönségnek közvetlenül adnak el, azaz kávéházakban, vendéglőkben, pálinkamérésekben, füszer-, csemege- és sörkereskedésekben minden egyes üvegben dombornyomás utján vagy

Schätz József
Telefon 57-22. : **sörnagykereskedő** : Telefon 57-22.
Budapest, VIII., Práter-u. 47.

Károly István főherceg Angol porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az **„Az Első Magyar Részvény Serfőzde“** főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja céget a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe.

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója. **Detail üzletek: Budapest több pontjain.** Kérjen árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

az üvegen vagy a czimkén fel kell tüntetni a palaczknak törvényes ürmértékben kifejezett mennyiségét, valamint azt a személyt is, aki a megjelölésért felelős, a személy telephelyének megjelölésével. A palaczkon jelzett mennyiségtől az eltérés sörnél 5 százalék, bornál 8 százalék, palinkánál 10 százalék lehet, nagyobb nem. Pezsgőre és likőrökre ez a rendelet nem vonatkozik

Az élelmiszerdrágaság korlátozása.

A „Budapest“ fővárosi laptársunk több előkelő államférfiut és szaktekintélyt megkérdezett, hogy miféle akciót tartanának leginkább czélravezetőnek az egyre fokozódó élelmiszerdrágaság mérséklése, illetve korlátok közé szoritására. Az érdekes czikksorozat közül a legérdemlegesebb nyilatkozatot *Aranyossi* András fővárosi vadkereskedőnk tette, kinek czikkelyét egész terjedelmében az alábbiakban közöljük:

*

Az élelmiszerdrágaság általános leküzdését ma már, midőn a közgazdaság valamennyi ága és munkása alkalmazkodott hozzá, nem lehetett többé leszállitani a régi olcsó szinvonalra. Tehát ma már ott tartunk, hogy csak a drágaság enyhitéséről beszélhetünk és keresni kell azokat az okokat, amelyek a termelés és fogyasztás közti aránytalanság okait képezik, nem akarok akademikus fejtegetésekbe bocsátkozni, aminek nem lenne gyakorlati értéke a fogyasztókra, hanem rá akarok mutatni azon képtelen, de orvosolható állapotokra, amelyek Magyarországon, de különösen, a budapesti piacon fennállanak. Ezen okok megvilágitásánál a politikát is mellőzöm, de nem mulaszthatom el kijelenti, hogy nálunk a „drágaság elleni védekezés“ agrármerkantil háboru jelében történik és a kormány és a városi hatóságok, amelyeknek módjában volna a bajukon segiteni, magasabb politikai okokból nem hajlandók e kérdésben intézkedni és tehetetlenül nézik a fogyasztók, a kis és középkereskedők keserves vergődését, aminek előbbutóbb igen szomoru következményei lesznek.

A helyi drágaság megszüntetésére a sok ankét eredményekép a főváros megcsinálta a községi élelmiszer-árusitó üzemet, amely az utóbbi időben oly helytelen irányba terelődött, hogy abból semmi haszna sincs a fogyasztónak, csak elkeseriti a rokonszakmáju kereskedőket, akik látják és tapasztalják, hogy ezen üzem nemhogy olcsóbban árusitana, hanem ugyszólván közterhsktől menten drágábban és az általa árusitott czikkek nagybani bevásárlási árára — konkurrenciája folytán nagy befolyással van. Nagyon jellemző a mi hatósági intézkedéseinkre, hogy ily primitiv, hozzá nem értő intézkedéssel akar a helyi drágaságon segiteni. Elfelejtkezik arról a megdönthetetlen igazságról, hogy nincs a világon olyan hatóság, amely közvetlenül befolyást gyakorolhatna a kinálatra és keresletre. Nem is beszélve arról a formáról, amelylyel egy millió lakosu nagyigényü város lakosságán segiteni akar.

Ugy látszik, hogy a főváros hatósága azt hiszi, hogy ezen balsikerü és sok pénzbe kerülő vállalkozásával már eleget tett kötelességének és a hozzá nem értőkkel még el is hitetik, hogy valami nagyot csináltak. Ha becsületesen meg akarják a kérdést oldani, ugy hozzáértő, minden párton felül emelkedni tudó szakemberek tanácsát kérjék ki és ne akarjanak a városi polgárságot érdeklő ily nagy dolgot csak a látszat kedvéért (kecske és káposzta teoria alapján) szemet kitörlő, bürokratikus intézkedésekkel megoldani.

Egyik legfontosabb oka a termelés és fogyasztás közti aránytalan árkülönbözetnek, amely igen gyakran 80 százalékot is kitesz, hogy a termelők és fogyasztók közé oly elemek furakodtak be, akik nem mindig korrekt versenyükkel aránytalanul megdrágitják az élelmiszerek árait. Vannak élelmiszerek, amelyek négy-hat kézen keresztül jutnak a fogyasztóhoz. A nagybani bevásárlásoknál, legyen az bármily élelmiczikk, annak mintegy ötven százaléka oly kezeken megy keresztül, akik hamis árjegyzések publikálásával hatnak a termelőkre és nem szakemberek, hanem esetről-esetre, ha valahol valami nyereségre van kilátás, jelentkeznek vevőkként.

A budapesti közönség is nagyban hozzájárul az élelmiszer drágasághoz, mert egész világon a lehető legindolensebb még akkor is, ha az a zsebére megy. Hogy ezt példával is bizonyitsam, csak hivatkozom arra, hogy az egyes élelmiszerczikkekből a központi vásárcsarnokban sokszor oly nagy mennyiség halmozódik fel, hogy ennek uagy része még meg is romlik. Ez pedig azért van, mert háziasszonyaink kész programmal mennek a csarnokokba vásárolni, előre ethatározván, hogy ezt vagy vagy azt fogják venni, tekintet nélkül annak az árára. Holott, ha hozzá szoknának ahhoz, hogy az étlapot ne előre csinálják, hanem azt vásárolnák, amit a bevásárlási napon olcsón kapnak, ahogy ez már a nagy világvárosokban szokás. ugy nagyban hozzájárulnának a drágaság enyhitéséhez.

Igen fontos, hogy a fogyasztók közvetlenül is alkalmazkodjanak a kinálathoz, mely esetben a kereskedők arányosabban oszthatják el kalkulált nyereségüket az egyes czikkekre és nem történhetik meg az, hogy mig az egyes élelmiczikkeknek horribilis nagy áruk van, addig a másikat még veszteségre sem képes eladni. Ebből is látható, hogy a közönség is nagyban hozzájárulhat a drágaság enyhitéséhez, csak egy kis jóakarat kellene hozzá.

Az alábbi pontokban foglalom össze azon teendőket, melyeket hatóságoknak mi előbb meg kell oldaniok, nehogy odafajuljanak az állapotok, hogy azokon már segiteni sem lehet. A részletkédések taglalásába nem bocsátkozom, mert ily szük keretben nem lehet a kérdést teljesen megvilágitani és ezéri csak főbb vonásokban emlitem a feladatokat:

1. Ipartörvényünk módositandó ugy, hogy élelmezési ipparral csakis szakképzett, hivatásos egyének foglalkozhassanak és több iparágat semmi körülmények közt se lehessen folytatni. 2. Az élelmiszer bizományosok (alkuszok) megrendszabályozandók. 3. Az élelmiszerekre vonatkozó agrár irányu vámpolitika becsületes megoldására kell törekedni 4. Vasuti tarifa politikánkat modositanunk kell, (Budapest igen sok esetben rosszabb helyzetben van mint sok ausztriai város.) 5. Tisztességtelen cégváltozások és strohmanok neve alatt üzött visszaélések meggátlására uj törvényt kell alkotni. 6. Hatósági hütő- és raktárházakat létesitsünk. 7. A nagybani huskereskelmet és általában a piaczi kereskedelmet és általában a piaci kereskedelmet helyes irányba tereljük és rendezzük.

Igy néhány szóban leirva e pár pont nem mond sokat. De az igazi szakemberek, akik ismerik e kérdés minden fázisát, tisztában vannak ezek értékével. Elkeseredve, várják a fogyasztók és kereskedők, hogy a hatóság kecske és káposzta teoriája politikáját sutba dobva, nem tekintve párérdekeket, tényleg komoly akciót kezdjen és nem holmi „szemkitörlős“ politikát üzzön.

A hatóság ne várja meg azt az időt, mikor az elviselhetetlen drágaság ugy a fogyasztókat, mint a kereskedőket egy sorban állitja, mert akkor szomoru következményei lesznek az ilyen akciónak. Ne ankétezzünk, hanem csináljunk is valamit, mert baj lesz.

Kimutatás

a „Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulatá“-nak *1912. évi* társasreggelijein befolyt összegekről:

I/5. *Fischer* Miksa ur adománya 50 K, *Szivós* Zsigmond urnál befolyt 9 K, I/12. *Mayer* Ferencz 4.20 K, I/19. *Palkovits* Ede 6.30 K, I/26. *Maloschik* R. N. 3.40 K, II/9. *Nosek* Ignácz 5.10 K, II/16. *Némady* Mátyás 2.70 K, II/23. *Müller* Károly 3.70 K, III/1. *Frenreisz* István 10.70 K, III/8. *Schnell* József gyüjtése 6.40 K, III/15. *Vrabetz* Gusztáv 11 K, III/22. *Oláh Gyárfás* Mihály 7.60 K, III/29. *Kovács* E. M· 10 K, IV/12. *Putnoky* István 8.40 K, IV/19. *Wagner* Vil-

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap és éjjel is felvétetnek.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

Szt.-Margitsziget gyógyfürdő felügyelősége

saját kezelésében. Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. **Telefon 36—52.**

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.
BORHEGYI BOR
Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelőSek gyorsan és pontosan teljesittetnek.

mos 4.40 K, IV/26. *Fludorovits* István 3.10 K, V/3. *Neuger* Jakab 6.20 K, V/10. *Fejér* Gyula 4.60 K, V/10. *Báli maradvány* 20.62 K, V/17. *Kamarás* Mihály 13.30 K, V/24. *Jáhn* Edéné 8.80 K, V/31. *Potzmann* Mátyás 6.20 K, VI/7. *Kittner* Mihály 6.40 K, VI/14. *Blaschka* János 15 K, VI/21. *Riedl* Ágoston 2.60 K, VI/28. *Gundel* Károly 7.20 K, VII/6. *Doktor László* 7 K, VII/12. *Klecker* Alajos 4.80 K, VII/19. *Walcz* György 7.60 K, VII/26. *Ehm* János 6.90 K, VIII/2. *Döcker* Ferencz 6.30 K, VIII/9. *Boros* Gyula 1.40 K, VIII/16. *Deutsch* Pál 4.40 K, VIII/23. *Doktor* László 4 K, VIII/30. *Várady* József 8.30 K, IX/6. *Kittner* Mihály 10.10 K, IX/13. *Hettlinger* János 2.40 K, IX/20. *Bécsi* kongresszus miatt nem volt reggeli, IX/27. *Müller* és *Holub* 10.50 K X/4. *Bokros* Károly 7.60 K, X/11. *Keszey* Vincze 7 K, X/18. *Schuller* Ferencz 24.60 K, X/24. *Hack* István 20.40 K, XI/1. Mindszentek miatt nem volt reggeli, XI/8. *Maloschik* N. R. 8.50 K, XI/15. özv. *Schárhán* Jánosné 7 K, XI/22. *Arany* János 3.10 K, XI/29. *Márton* Béla 5.60 K, XII/6. *Kovács* E. M. 11 K, XII/12. *Gundel* Károly 10 K, XII/20. *Pelczmann* Ferencz 25.70 K, XII/27. *Kommer* Ferencz urak 10.30 K, Összesen 451 korona 42 fillér, kamat 8 korona 58 fillér. Végösszeg 460 korona.

Kiadások:

1912. II/10.	121 liter bor à 80 fil.	96.80 K
	özv. Menczer Zs.-né	20.— „
VIII/12.	Ruscher Györgyné	50.— „
	Összesen	166.80 K

Elszámolás:

Bevétel	460.— K
Kiadás	166.80 „
Maradt	*293.20 K*

Kommer Ferencz,
alelnök.

Wilburger Károly, ellenőr. *Malosik Antal,* pénztáros.

Szüret a XIV. században.

Az ősi magyar fővárost, Budát Róbert Károly királyunk egész életében nem tudta megkedvelni s nem is volt falai között alig néhányszor. Ennek az ellenérzésnek oka abban rejlett, hogy Buda polgárai voltak az utolsók, akik Róbert Károlyt elismerték magyar királynak s ezt is akkor tették már, a mikor egész Magyarország hüséget esküdött neki. Az is ismeretes, hogy a mai Buda, a vár, akkor kezdett beépülni, s neve Pesti hegy vala, mig a tulajdonképpeni Buda a mai Óbuda volt; tovább feküdt Szentjakabfalva, ahol a magyar főurak tartottak télipalotát. Kont Miklós nádor kétemeletes palotáját mindenki megbámulta.

Ha a régi krónikát olvassuk, látjuk, hogy egész Buda környéke teli volt akkor szőlővel s mint a leirásban olvassuk, Nyéktől Sassadig huzódtak félkörben a szőlőhegyek a lankás kertek, melyek mind be voltak ültetve finom szőlővel. Középen feküdt a hires bortermő Felhéviz, a hol a királyi asztal részére szürték a hegy levét. Ennek a bornak az utódát a mai közönség budai sashegyi néven ösmeri. A szüretelési idő elkövetkezte alkalmával a budai polgárok tizenkét esküdtet választottak, kiknek feje Róbert Károly idejében Werner gróf főbiró volt, a királynak igen kedves embere. A szüretelés akkori módjára is az ő jegyzeteiben találunk némi fölvilágositást. Werner ugyanis litterátus ember volt, nemcsak a szónak akkori értelmében, hanem valóban is. Mert abban a korban a litterátus czim csak abba került, hogy valaki a kalamust az öt körme közé tudja fogni s holmi — betünek csufolt — ákom-bákomokat tudjon a kutyabőrre, vagy pergamenre vakarni; készen volt a czim: litterátus. Dehát Werner uram az akkori leghiresebb egyetemet — a bolognait — végezte s igy rá is szolgált a litterátus-i czimre. Tehát az ő jegyzeteiből látjuk, hogy a szüret nem ment olyan könnyedén, mint ma. Mikor a szőlő már annyira érni kezdett, hogy a szüretelést megkezdhették, a tizenkét budai esküdt közül egy, akinek a borászatban és szőleszetben légtöbb jártassága volt, lóra kapott. Ez a lóra-ülés legtöbbnyire Szent Mihály vége felé történt. Az illető esküdt ezután maga mellé vett tizenkét kapás-legényt, hét vinczellért és két alabárdos városi darabontot és azokkal a város határában lévő szőlőket végigjárta, megállván minden egyes szőlőhegyen, ahol szőlőkóstolást tartott. Ha a kóstolás jó eredménnyel járt, vagyis, ha a szőlőt taposásra valónak, érettnek találták, akkor az esküdtek ülésében a legközelebbi napokra kitüzték a királynak való bejelentést. Az esküdtek diszbe öltöztek s Károly királynak jakabfalvi kastélyába mentek, ahol engedelmet kértek a szürettartás napjának kijelölésére. A király azután megmondta a napot, amelyiken tartani rendelte a szüretet s egyben meg is invitálta arra az esküdteket s néhány patriciust. Ezek a szüretek igen nagy ünnepségek között folytak le.

Ugyancsak eme jegyzetekből tudjuk, hogy bizony akkor is voltak csalafinta emberek, ugy, mint manapság, kik a bort vizzel keresztelgették, annak meggátlására rendelési uton intézkedett a szüretelő elnök. A büntetés nemei sulyosak voltak. Ha a termelő vizzel higitotta fel a borát, az összes készletét elkobozták és a katonai őrség »áldomás« pinczéjébe került, honnan ünnepi alkalmakkor kis adagokban a közkatona ebédjét vidámitotta fel. A vizzel pancsolt korcsmárost — nyilvánosan a piaczon megveszszészték — ez volt a főbüntetés — a mellékbüntetése az volt: hogy egy pányva kötelet vettek a nyakába és pórázon vezette egy szüretelő esküdt a városon keresztül; előtte járt egy fulajtár, ki az utczán járókelőknek kikiabálta, hogy ez az ember vizet kevert a borába, tehát a korcsmáját kerüljétek.

Az orosz udvari konyha.

Az orosz udvari konyha a legpazarabb és legfényüzőbb az összes udvari konyhák közt s rengeteg összegeket emészt föl évenkint, amelyeknek nagy részét természetesen illetéktelen kezek tulajdonitják el. Ezek a félrecsuszamlások azonban bele vannak számitva a költségvetésbe. Már I. Sándor cár Riquette nevü hires francia szakácsára rábizonyitották, hogy alaposan megdézsmálta azokat az összegeket, a melyeket az udvari konyha szükségletének fedezésére folyósitottak.

— Meglehet, — felelte a cár a leleplezőknek, — de mégis Riquette tanitott meg bennünket, moszkovitákat az evés müvészetére. Amig ő közénk nem jött, tulajdonképen nem is tudtuk mi a jó étel.

A cári konyha még ma is minden izében francia s a külső apparátusa rengeteg. Élén, mint különben minden egyébnek az udvarnagy áll, de tulajdonképeni vezetője az ugynevezett fourier-kamarás. Ez az ember roppant fontos személyiség, az ezredesek rangosztályába tartozik, egyenruhaszerü frakkban, pofoncsapott kalapban jár, még kardot is visel s a mellét kitüntetések és érdemrendek diszitik. Pedig erre a tisztségre is csak olyan egyént neveznek ki, aki azelőtt szakács volt. Hatásköre korlátlan, már csak azért is, mert az orosz udvarban állandóan félnek a merényletektől. Az alája rendelt személyzet egész kis hadsereget tesz ki.

Az udvari konyhának külön irodája van, amely tizenkét hivatalnokot foglalkoztat s amelynek közvetlen alárendeltje négy segéd-fourier, huszonnégy főlakáj, harmincznégy lakáj, tizennégy segédlakáj, azonkivül még ötvennégy lakájnövendék.

Magának a konyhának az élén két főnök áll, mindkettő francia szakács, akik miniszteri fizetést huznak, négy segédfőnök, harmincnyolc szakács, 20 kukta és harminckét kuktálin támogatja őket munkájukban. A pástétomsütöknek külön osztályuk van, ennek vezetője szintén párisi ember, akinek a táborkara két fősütőből, két főcukrászból és husz kuktából áll.

Mindezek után meglehetős ellentmondásnak látszik az a körülmény, hogy maga II. Miklós cár csak az egyszerü ételeket kedveli. Néhány orosz nemzeti ételnek,

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

Réz- és nikkel-
fémbutor
elpusztithatatlan világhirü Mannesmann forrasztás-néiküli aczéicsövekből
Azonkivül vasbutor minden kivitelben. — Hálószobák szanatóriumok berendezéséhez. — **Szállodák berendezésénél specziális ajánlatok.** — Tessék árjegyzéket kérni. Szállodások és vendéglősök kedvező fizetési feltételekben és árengedményben részesülnek.
Urbán S. L. Budapest, V., kerület, Nádor-utcza 17. szám.

például a borstnak és a csilevesnek nagy barátja, de ezeket is csak franciásan készitik el számára. A borok közül a cári asztalon nem fordul meg más, mint bordeaxi és francia pezsgő. Ezek kedvéért külön ügynökök utazzák be minden ősszel a Champagne-t és a Girondo-ot, akik összevásárolják az évi termés legjavát.

A cári udvarban rengeteg összegeket költenek el csemegére is. Az év minden szakában a legritkább és a legszebb gyümölcs szerepel a cár asztalán és nem ritka eset, hogy tavasz idején hatvan koronat is adnak egy őszibaraczkért.

Kneffel Béla legujabb könyve.

Kneffel Béla kiskunfélegyházai szállodatulajdonos barátunk, lapunk kitünő munkatársa ismét nagyérdekü könyvet irt: „*Mult, Jelen és Jövő*“ czimen, melyet a vendéglősök hazafias cselekedetének — a „Petőfi sir“ megkoszoruzásának emlékére adott ki. Müvét megküldte a budapesti vendéglős tanonczískolának 200 példányban, ugyszintén a pozsonyi, pécsi szombathelyi, győri, kaposvári, temesvári, szegedi, aradi, debreczeni, nagyváradi és kolozsvári vendéglős tanonczískoláknak 20—30 példányt küldött tisztelet példány gyanánt.

Szakirodalmi, örökbecsü munkájához *Kommer* Ferencz ipartársrlatunk alelnöke irt előszót, melyet itt egész terjedelmében leközlünk. Alább pedig közöljük két legelőkelőbb laptársunknak: a „Budapesti Hirlap“ és „Az Ujság“-nak idevonatkozó elismerő, szép kritikáját.

*

ELŐSZÓ.

Fiatal kartársam, amikor hozzám fordult, hogy a vendéglős ifjuság számára irt történelmi összefoglaló munkáját előszóval vezessem be, első pillanatban csak a duzzadó kartársi erő megnyilvánulását éreztem, olyan érzéssel, aminővel a családtag sorsát kisérjük, amikor a benső, megszokott körből elindul megtenni első lépéseit az ismeretlen, küzdelmes életbe. De bár első impresszióra fakadt érzéseim ilykép a kollegiális szimpátia örömeből és féltéséből táplálkoztak, csakhamar kiváltódott belőlem az éiet becézést nem ismerő kritikájának gondolata.

Magyarország történelmének gazdag perspektiváját mozgatja az én fiatal kartársam, és elmélyedve ebben a széles, levegős skálában, megkiséreltem eközben szemmel tartani, összehasonlító áttekintésbe foglalni, a mi vendéglős iparunk, — nekünk legdrágább perspektiváját, multját, jelenét, jövőjét.

És azt találtam, hogy az az intenziv tanulság, amelyet az ezeréves nemzeti történelem nyujt és amelyet az ércpénzünk peremébe vésett intelemtől: „viribus unitis“ a megértő elméig, minden szerves, szervetlen, élő, holt. testi és szellemi atomja ennek a hazának magába zár, őriz és hirdet és amelyet röviden akként foglalhatunk össze, hogy az erők szétforgácsolása a nemzet átka, összeforrása a nemzet dicsősége — hogy ez a tanulság, ami külön ipari történelmünk szövetébe is jellegzetes, erős fonálként illeszkedik.

Az a bizonyos turányi átok, mintha a mi sorainkban különösen elpusztithatatlan fészket rakott volna magának!

Nem azért, mert éppen napjainkban a közülünk legjobbaknak különösen fáj, hogy valamennyi magyar vendéglős nincs együtt, egy egységes, lelkes, áthatott táborában; de az aktualitás jelentőségén tulmenőleg is érdemesnek vélek minden időt, minden lehetőséget, minden alkalmat megragadni, hogy az „egyesitett erők“ varázslatos dogmáját, mint lelkünk legőszintébb vágyát hirdessem.

Azt kivánom utravalóul ehhez a kis történelmi műhöz, hogy vajha az olvasó ifjuság meglátná ezt a tanulságot, hogy azt megvalósitani. értékesiteni igyekezzék a mi valóban reá szoruló — vendéglős iparunkban.

Kommer Ferencz.

*

Mult, Jelen és Jövő. Egy kis könyv. melyet nagy gyönyörüséggel olvastunk. Irta »a magyar vendéglősök hazafias cselekedetének: a Petőfisir megkoszoruzásának emlékére és ipara ifjuságának ajánlta *Kneffel* Béla szállodás Kiskunfélegyházán.« *Kneffel* Béla ipari dolgokról már ismételve irt. Ez a könyv azonban más. Dióhéjba szoritot története hazánknak a magyar királyság megteremtésétől egész napjainkig, s végződik ezzel a fölkiáltással: az Ifjakké a Jövő. Tehát munkára fel. Ennek a lelkes felkiáltásnak itt azonban jelentősége van. Mert *Kneffel* Béla a saját ipara uj nemzedéke számára irta ezt a kis hazafias történetet és gondoskodott is róla, hogy munkája eljusson rendeltetése helyére. Mert ez a könyvecske kiosztatott a karácsonyi ünnepek előtt mintegy ezer példányban 1. az ország összes vendéglős szakiskolainak tanulói. 2. ipartársulati és 3. a magyar vendéglősök országos szövetségének tagjai közt. Midőn tehát *Kneffel* Béla a maga hazafias lelke szerint elejbe tartja foglalkozása ifjuságának a multat, el is inditja őket, mnnkára serkentvén, a jövő elé. Azok tudnak dicső jövőt csinálni, a kik a multon lelkesednek. A mult szenvedései és dicsősége tanitsanak bennünket a jövő iránti kötelességünk teljesitésére. Tisztelettel emlékezünk meg *Kneffel* Béla e csendes, nemes és példás munkásságáról, a mellyel a legszentebb ügyet szolgálja: a nemzetét. (Budapesti Hirlap).

*

Egy vendéglős könyvei. Vajmi ritka jelenség, hogy egy vendéglős — azonfelül, hogy a vendégeit eledelekkel látja el — még arra is gondol, hogy könyveket irjon. Sőt egyszerre kettőt. Pedig ezt cselekedte meg *Knefjel* Béla kiskunfélegyházai vendéglős és szállodás, akinek a most megjelent irásai annnyi intelligenciát árulnak el, hogy még az irigység sem foghatja rá. hogy nem érti a mesterségét. Az egyik munkája a „vendéglős ifjuság“-nak szánt, összefoglaló történelmi munka a másik pedig egy csomó okos tapasztalatának a kifejtése, azzal a kérdéssel kapcsolatban, hogy. miként lehetne siralmas közgazdasági viszonyainkon segiteni. („Az Ujság.“)

Az uj kereseti adó.

Az adókiszámitási javaslatoknál szem előtt tartandó irányelvek tekintetében a végrehajtási utasitásnak 35. §-a a következő igen fontos kijelentéseket foglalja magában:

Az adókiszámitási javaslatok készitésénél különös gond forditandó arra, hogy azok a tényleges keresetnek megfeleljenek; mert az adótételének az 1912. évi LIII. t.-c.-ben foglalt mérséklése is ennek a czélnak előmozditása végett történt, nem pedig az eddigi adótehernek a leszállitása érdekében, ami kitünik abból is, hogy a kereseti adó főösszege az eddig fizetett adóösszegnek megfelelően kontingentáltatott. A törvényhozásnak ez intenciójával szemben a minimális tételeknek semmiképen sem tulajdonitható az a jelentőség, mintha az adókiszámitási javaslatok főleg ezekre volnának alapithatók s mintha a minimális tételek megállapitása által a törvényhozás mentesiteni akarta volna az adó kivetésében közremüködő közegeket az alól, hogy a tényleges kereseti nyereség megállapitására törekedjenek.

Ellenkezőleg az adóalapnak a lakbérből és az üzlethelyiség béréből való egyszerü kiszámitása nem eredményezheti a tényleges kereseti nyereség megállapitását, amelynek nagysága rendszerint a foglalkozás és az üzlet terjedelmétől és hirnevétől, az üzletben fekvő álló- és forgótőkék mennyiségétől, az alkalmazott munkások (gépek) számától, az üzleti konjunkturáktól s az adóköteles egyéni tulajdonságaitól függ. Ezeknek a tényezőknek egybevetéséből vezethető le legbiztosabban az adóalap. Ennek a tényleges tiszta kereseti nyereségnek megállapitására kell tehát mindeniknél a rendelkezésre álló összes törvényes eszközök és adatok felhasználásával törekedni.

E végből még külön is megjegyeztetik, hogy

a) különösen azoknál a kereseti ágaknál, melyeknek helyzete kedvező s a keresete emelkedő irányt mutat, valamint általában azoknál az adóköteleseknél, kiknek ipari foglalkozása, üzlete, vagy más keresete fokozódó adózóképességre enged következtetni, ügyelni kell arra, hogy az adókivetési javaslat készitésénél ne a 41—46. §-okban meghatározott minimumok nyerjenek alkalmazást, hanem a valódi keresetnek megfelelő támpontokra legyen már az adókiszámitási javaslat is fektetve;

b) azoknál az adózóknál, akiknél fokozódó adózóképességre nem lehet ugyan következtetni, de viszont a hanyatlás jelei sem mutatkoznak, oda kell törekedni, hogy az adó változatlanul fentartassék; ellenben azoknál az üzleteknél, iparágaknál és kereseteknél s illetőleg azoknál az adókötelezetteknél, kiknél a kereset apadásának határozott ismérvei forognak fenn, nem kifogásolható az adónak a viszonyok által megokolt mérséklése sem.

Az adókiszámitási javaslatokból készült lajstromok — az adókivetés megindítása előtt — előre kihirdetendő 8 napra a község (város-)-házánál oly czélból teendők ki közszemlére, hogy azokat mindenki megtekinthesse s azokra netáni észrevételeit bárki is megtehesse. Az észrevételek az adókivetés megkezdéséig irásban a pénzügyigazgatóságnál, utóbb pedig az adókivetőbizottságnál — szóval vagy irásban — terjeszthetők elő.

(Folyt. köv.)

SALVATOR
a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

NAGY IGNÁCZ

▪ pinczefelszerelési czikkek üzlete ▪

Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest szütőkészülékek, **boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók**, erjesztő **tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

Pinggau.

Előfizetési felhivás a „Vendéglősök Lapja“

1913. XXIX-ik évfolyamára.

Bizalmasan szólunk a magunk ügyéről azokhoz, akikhez régi és erős kötelékek füznek: olvasóinkhoz, ami szeretett közönségünkhez.

Immár **huszonkilencz éve**, hogy őrállói vagyunk iparunknak, védve szaktársaink érdekeit s terjesztve közöttük a szakismereteket. Mindenkinek tanácsadója ez a lap s egyszersmind fegyvere is, ha méltatlanságok és jogtalanságok ellen kell védekeznie.

Éppen ezért nélkülözhetetlen minden vendéglősre ez a lap, amely az igazságnak bátor hangoztatója föl és lefelé, amelynek csak egy érdeke, egy törekvése van ez az, hogy a **vendéglős ipar fejlődésének minden feltétele megszereztessék.**

Huszonkilencz éve küzdünk ezért a czélért s munkánk, hála Istennek, nem volt gyümölcstelen. Hogy a társadalomban és a politikai körökben iparunk iránt méltányosabb felfogás kezd lábra kapni, ez nagyobbára a „**Vendéglősök Lapja**“ érdeme, a mely minden alkalmat megragad, hogy szakmánk iránt rokonszenvet keltsen s kivánalmaink közhasznosságáról és jogosságáról, meggyőzze a kormányzókat és a törvényhozókat.

Hogy iparunk felvirágozására lapunk oly fontos feladatát mentöl hathatósabban teljesithesse, szükséges, hogy a vendéglősök nagy számmal sorakozzanak zászlónk alá, mert ez ad lapunknak erkölcsi sulyt és anyagi erőt. Kérjük tehát tisztelt olvasóinkat a további támogatásra, **előfizetésük mielőbbi beküldésére**, melyre nézve mult számunkhoz czimzett utalványokat mellékeltünk.

Hazafias üdvözlettel

a „Vendéglősök Lapja“ kiadóhivatala

I., Verpeléti-ut 5.

Társas reggelik.

Január 24-ikén: *Palkovics* Ede éttermében IV., „Angol Királyné“ szálló.

Január 31-ikén: *Deli* Sámson éttermében V., Ferencz József rakpart.

Február 7-ikén: *Noszek* Ignácz vendéglőjébea délután disznótoros ozsona. I. ker., Alkotás-utcza.

Február 14-ikén: *Frenreisz* István éttermében VII., József-körut 56.

A „Főherczegi halászati Központ“ (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Január 22-én: *Hegyi* Sándor vendéglőjében VIII., Futó-utcza 19.

Január 29-én: *Uncsofszky* Cyula vendéglőjében VII, Kertész-utcza 50.

Február 5-én: *Horváth* József vendéglőjében VIII., Gólya-utcza 38.

Február 12-én *Csuti* Gyula vendéglőjében V., Hold-utcza 11.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48..)

CSARNOK.

Emléksorok.

Kicsiny hajóm, bár messze száll
Az élet tengerén:
Hogy visszatérek egykoron
Még biztat a remény.
Nem bucsuzom örökre el,
Isten legyen veled!
Mig visszatérek, őrizd meg
Halvány emlékemet! D.

Egy rózsás kertben, életünk ilyen kert,
Sétálni láttam tiz szál uri embert.
Hangzik panasz kilencznek ajkárul:
»Be kár, hogy rózsához tüske járul!«
Egyetlen egy volt, igy elmélkedő: —
»Be jó, hogy tüskék közül rózsa nő!«

KÜLÖNFÉLÉK.

Értesités. Lapom t. olvasóit tisztelettel értesitem, hogy a „*Vendéglősök Lapja*“ szerkesztőségét és kiadóhivatalát VII. Akáczfa-utcza 7. szám alól *Budapest, I. kerület, Verpeléti-ut 5. szám alá* helyeztem át. Előfizetések és a lap szellemi részét illető közlemények ezentul ide intézendők. — Tisztelettel *Ihász* György szerkesztő és kiadó.

Személyi hirek. *Gundel* János, ipartársulatunk örökös diszelnöke egészségének helyreállitása czéljából Meránba utazott. — *Malosik* Antal ipartársulatunk örökös diszalelnöke Tátraszéplakra utazott. — *Várady* József, *Klivényi* Ferencz fővárosi vendéglős kartársaink délvidékre utaztak. Adja Isten, hogy mindnyájan megujult, friss egészségben térjenek vissza körünkbe.

Vendéglőátvétel. Budapesten a Csarnok-tér és Pipa-utcza sarkán levő vendéglőt *Kovács* József kartársunk, a váczi-körüti „Belewue“ nagyvendéglő derék tulajdonosa vette meg testvéröcsese *Kovács* János részére: A joforgalmu vendéglőt teljesen ujonan rendeztek be s azt Kovács János a „Jó testvér“-hez czimezte el. Kovács János époly szeretetreméltó, figyelmes, előzékeny szakember, mint testvérbátyja *Kovács* Jóska barátunk, ki szorgalmával, jó konyhája és italai által a váczi-körut 19. szám alatt levő vendéglő üzletét rövid idő alatt teljesen felvirágoztatta, igon látogatott és az előkelő közönség által felkarolt vendéglővé tette, Mindkét Kovács megérdemli, hogy a nagyközönség pártolja őket; jó emberek, igaz magyarok, kivánjuk, hogy a jó Isten segitse őket nemes törekvéseikben,

Eljegyzés. *Kovács* Rezső, özvegy *Kovács* Ferenczné miskolczi vasuti vendéglősné fia mult hónap 28-án tartotta eljegyzését *Csomós* Valika kisasszonnyal, *Csomós* György miskolczi gyógyszerész szépmüveltségü, bájos leányával.

Családi öröm. *Keszey* Vincze fővárosi nagyvendéglős kartársunk kellemes családi örömben részesült folyó hó 13-ikán, Ugyanis kedves neje egy egészséges fiu gyermekkel ajándékozta meg. Az ujszülött születésénél a babonás 13. szám ugyancsak gyakran előfordul, Született 1913, január 13-ikán 13, számu ajtó szám alatt, Adja Isten, hogy a 13-as szám szerencsét hozzon neki, ő pedig sok örömöt szerezzen kedves szülőinek,

Esküvő. *Natkay* János kiskunhalasi vasuti vendéglős folyó hó 16-ikán esküdött örök hüséget Gold Valdika kisasszonynak Budapesten. Isten áldása legyen a tiszta szerelemből megkötött frigyen!

Meghivó. A szállodai és vendéglői alkalmazottak *Genfi Szövetségének Magyarországi Egyesülete* budapesti osztálya által 1913, évi január hó 31-én, pénteken este fél 11 órakor a „Royal szálloda“ termeiben megtartandó *genfi bálra* személyjegy 3 korona, Családjegy 6 korona, Jegyek e meghivó felmutatása mellett válthatók a rendezőségnél és este a pénztárnál, Mindennemü pénzküldemények *Kommer* Béla főpénztáros czimére (Budapest, Vadászkürt szálloda) küldendők, Zenét *Radits* Béla teljes zenekara szolgáltatja. A tiszta jövedelem az osztály segélypénztára, a budapesti vendéglős-tanonczciskola és a genfi egylet központi segélypénztára javára fordittatik. Diszelnökök: *Gundel* János, *Glück* Frigyes, *Müller* Antal, *Petanovits* József, *Malossik* Antal. Tiszteletbeli elnökök: Baar József, Döcker Ferencz, Horváth Nándor,

COGNAC

CZUBA-DUROZIER & CIE

FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.

Alapittatott 1884.

Pelzmann Ferencz, Várady József, Benedek Rafael, Francois Lajos, Kovácss E. M., Mitrovátz Adolf, Walter Károly, Burger Glück E, J,, Katona Géza, Szente Imre, dr Walter Károly. Bálelnök: *Kommer* Ferencz. Alelnökök: Baar Ferencz, Haas Imre, König Jakab, Varga István, Grosz Samu. Titkárok: Áfrány Gyula, Balogh János, Cseke Lajos, Hergg Ferencz, Láng János. Ellenőrök: Bunzlauer Ernő, Beer László, Fehér Ferencz, Kováltsik Sándor, Löhner Mátyás, Pauly Antal, Wirth Ferencz. Főpénztárnok: Kommer Béla. Főpénztárnokok: Csernák József, Koch Gusztáv. Főrendező: Kutassy Lajos.

A mi bálunk. A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata ezidei zártkörü táncvigalmát folyó évi márczius 5-ikén tartja a fővárosi „Vigadó" összes termeiben. A bálrendező bizottság *Frenreisz* István elnöklésével folyó hó 14-ikén az ipartársulat hivatalos helyiségében ülést tartott, melyen *Bokros* Károly, *Kittner* Mihály rendezőbizottsági alelnök, *Kittner* János, *Oláh* Gyárfás Mihály, *Holub* Rezső, *Trenk* Emil, *Wilburger* Károly, *Gundel* Károly, *Horváth* Dániel, *Poppel* Miklós titkár, F. *Kiss* Lajos és *Ihász* György szerkesztők voltak jelen. — *Frenreisz* István bejelentette, hogy a bálanyai tisztséget *Kommer* Ferenczné urnő készséggel elfogadta, majd *Wilburger* Károly jelenté a bizottságnak, hogy a női tánczrendeket *François* Lajos pezsgőgyáros ur lesz szives saját költségén elkészittetni. Mindkét jelentést a jelenvoltak örömmel vették tudomásul. A zenekarok felügyeletével *Bokros* Károlyt, a koszoruslányok összetoborzásával *Wilburger* Károlyt bizták meg. *Frenreisz* István elnök meleg szavakban kérte a bizottság tagjait, hogy minden lehetőt kövessenek el a bál sikere érdekében. A siker különben el nem maradhat, ha oly lelkes és agilis férfiu buzgólkodik a bizottság élén, mint *Frenreisz* István, kinek segitő társai szintén az ifjabb generáczióból való *Kittner* Mihály szállodás, *Bokros* Károly és *Wilburger* Károly lesznek.

Jurák Miska uj vendéglője. Budán az I, Mészáros-utcza 20. szám alatt levő saját házában *Jurák* Mihály, Buda népszerü vendéglőse ujonnan berendezett diszes vendéglőt nyit. A vendéglő megnyitása f. hó 23-án csütörtökön lesz. Vendéglője Budapest egyik legszebb látványossága leend, mert sem Budán, sem Pesten olyan nagyterjedelmü és kényelmes kerthelyisége manapság már senkinek sincsen. *Jurák* Miska jó sashegyi borokat és a kőbányai „Első Magyar Részvény Sörfőződe" sörét méri. Mellette a szomszédos kontár vendéglősök egymásután sorvadnak el.

Unghváry László és Amerika. Unghváry László (Czegléd) faiskola és szőlőtermékei (nemes gyümölcsfa vadoncz, gledicsia, szőlővessző, bor stb. stb.) már Amerikában is nagy kelendőségnek örvendenek. Sok ezer korona értékben küldött a mult évben is a Chicagohoz közel fekvő Baróthyféle telepekre. Árjegyzéket ingyen és bérmentve szivesen küld.

Halálozás. Ifj. *Schuster Ernő*-t, a nyugoti pályaudvar vendéglősét. aki január 3-án reggel halt meg a Liget-szanatóriumban, január 5-én d. u. temették nagy részvét mellett a budapesti kerepesi-uti temető halottasházából. Az elhunyt családján és a rokoncsaládok tagjain kivül ott voltak még : a nyugati pályaudvar tisztikara és személyzete Sarkady Lajos állomásfőnök vezetése mellett, a vendéglő egész személyzete, a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának számos tagja, azonkivül a vasuti podgyászhordók egylete és sok más testület. A gyászszertartást *Stieber* Vincze terézvárosi apátplébános tartotta nagy segédlettel.

A **„Magyar Szakácsok Köre"** folyó évi január hó 2-án tartotta nyolczadik rendes évi közgyülését és örömmel reméljük, hogy az ezen közgyülésen a kör élére került tisztikar erős keze ismét helyre állitja a régi rendet és megtalálja a módot, hogy a kör az őt megillető helyét — szolid elveinél fogva — mielőbb elérheti. — Az uj választmány, melynek élén *Löhnert* Mátyás mint elnök és Csáky Sándor mint alelnök áll, azzal kezdte müködését, hogy közgyülési határozat folytán 112 tagot törölt a tagok sorából, mert tagsági kötelezettségüknek nem tettek pontosan eleget — és igy remélhető, hogy a maradt 66 tag és a megrostáltan ujból bekerülő tagok képeznek oly alapot, hogy a már mutatkozó helytelen elvek és irányok mielőbb kihalnak. Itt közöljük azok névsorát, kik a régi elvek felujitásával *a régi rendet helyre állitani remélik.* Elnök: *Löhnert* Mátyás, alelnök: *Csáky* Sándor, pénztárnok: *Márk* Károly, ellenőrök: *Bauer* Károly, *Waltz* György, jegyző: *Zinhober* Ferencz, választmányi tagok: *Berkes* István, *Binder* József, *Faltusz* Adolf, *Marek* András, *Patát* Lajos, *Szalontay* Jenő, *Lőrincz* Elek és *Zahner* József, választmányi póttagok: *Csikós* Sándor és *Taraba* Mihály, titkár *Tolnay* Aurél.

Mennyit költött Budapest Szilveszter éjjel? A válságos pénzügyi helyzet tagadhatatlanul rányomta bélyegét a Szilveszteri mulatságokra. Kesernyés képe volt a legvidámabb helyeknek is s igazi gondtalan hangulatot alig egy-két helyiségben lehetett találni. Nem sajnálta senki az óév elmulását, de nem örültek az uj év eljövetelének sem. Az emberek fásult unalommal fogyasztották a kávéházi delikatesszeket, mintha erre törvény kötelezte volna őket. A sablon ellen nem akart véteni senki, de azért mindenki érezte, hogy nem igy volt ez tavaly, meg tavaly előtt. Csodálatosképpen azonban Szilveszter éjjel csak a látszat volt kissé lehangoló. Az emberek ezidén is épp ugy leróták a Szilveszteri adót, mint az elmult évek fordulóin. Még csak a pénzügyi helyzet reménytelenségét, sem érezhették meg a Szilveszteri aratók: a kávésok, vendéglősök és a mulatótulajdonosok. Harsányi Adolfot, a Newyork kávéház tulajdonosát, a budapesti kávésipartársulat volt elnökét kérdeztük meg, hogy mennyit költhetett el Budapest a Szilveszteri mulatságokra? Kérdésünkre e választ kaptuk: Budapesten aránylag most sem költöttek kevesebbet az emberek, mint az elmult években. Körülbelül másfél millió koronára tehető az az összeg, amelyet az emberek a Szilveszteri szórakozásokra kiadtak. Ezt az összeget csaknem hajszálnyi pontossággal meg lehet állapitani a következőképpen: 10 kávéház átlagos bevétele 4000 kor. = 40.000 korona; 30 kávéház átlagos bevétele 2000 kor. = 60.000 korona; 60 kávéház átlagos bevétele 1500 kor, = 90.000 korona; 200 kávéház átlagos bevétele 1000 kor. = 200.000 korona; 30 vendéglő (és mulatóhely) átlagos bevétele 6000 kor. = 180.000 korona; 70 vendéglő átlagos bevétele 2000 kor. = 140,000 korona; 1000 vendéglő és korcsma átlagos bevétele 300 kor. = 300.000 korona. Szinházak jegybevétei 35.000 korona; mulatóhelyek jegybevételei 45,000 korona; 140 mozi átlagos bevétele 600 korona = 84,000 korona; 20 nagyobb mulatság átlagos bevétele 3000 kor. = 60.000 korona összesen: 1,234.000 korona. — Ha ehhez az összegekhez még hozzászámitjuk azt is, hogy mennyit költöttek az emberek házimulatságokra, kisebb egyesületek és tánczisколák mulatságaira, bátran megállapithatjuk, hogy Budapest közönségének másfél millió koronájába kerültek az idei Szilveszteri mulatságok.

A papirospénz. A papirospénz ma már annyira elterjedt s olyan kedveltségnek örvend, hogy csaknem kiszoritja a nehézkes érczpénz használatát. Bizonyos, hogy mindenki szivesebben fogadja el, mint az ezüstöt vagy aranyat, mert kényelmesen elhelyezhető tárcánkban, különösen akkor, ha nagyobb összeget képvisel. Az első papirospénzt a régi Kartágóban, a második pun-háboru befejezése után használták. Kinában a nagy *Jihoangh* császár uralma alatt (Krisztus előtt 255—256) bocsátottak ki először papirospénzt, mig Európában általában a tizennyolczadik század elejére teszik forgalomba hozatalát, arra az időre, amikor Francziaország a skót Law álta. alapitott bankot állami bankká alakitotta átl Ez az intézet több mint három milliárd frank értékü bankjegyet hozott forgalomba, de 1720-ban csufosan megbukott.

Rodriguez *Muraer* tanár azonban kimutatta, hogy már 1442-ben hozták forgalomba Európában a papirospénzt. Ebben az esztendőben, mikor a mórok uralma Granadában már ingadozott, sikerült a spanyoloknak az Alhambra erődöt, a hozzátartozó, jövedelmező kénfürdőkkel együtt elragadni tőlük. A mórok mindent elkövettek, hogy ezt az értékes helyet, amely a *Nasrid* dinasztiának évenként több mint ötszázezer aranyat jövedelmezett, ismét hatalmukba keritsék. Az alhambrai kormányzó s erődparancsnok, don Juigo Lupez de *Mendoza* cendillai gróf, akit a király nem látott el elég pénzzel, az előtt a veszedelem előtt állt, hogy a legénység, mely hónapok óta nem kapott rendesen zsoldot, zendülésbe tör ki. Ennek elejét veendő, folyószámlákkal ellátott papiroscédulákat adott ki, egyik oldalán az erték megnevezésével, másik oldalán pedig aláirásával. Ezeket a cédulákat, miután kényszerárfo-

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

lyammal voltak ellátva, nemcsak a katonaság, hanem a polgárság is kénytelen volt fizetésként elfogadni. Ez a papirospénz teljesen megfelelt czéljának és Mendoza meg is tartotta azt az igéretét, hogy a jegyeket később teljes értékü érczpénzre váltja be.

A kocsonya, mint melegétel. Hogy a kocsonya a hideg ételek közé tartoznék, azt a feltevést most megdöntötte egy székely atyafi. Ketten botorkáltak ugyanis a székelyek a gyergyói országuton. Messziről jöhettek, mert már harmadnapja, hogy uton voltak. Fellegek kezdtek gyülekezni az égboltozaton s egyszerre csak kitört a tomboló vihar.

— Menjünk be az utszéli korcsmába! — inditványozta az egyik.

— Menjünk nó! bólintott rá a másik.

Bementek. A korcsmáros kirántotta őket:

— Isten hozta keetek. Mivel szolgálhatok?

— Valami harapni való volna jó — mondotta az egyik.

— Csak kocsonya van — felelé a korcsmáros.

— No az éppen jó lesz — örvendezett a székely atyafi. Az már nekünk való főtt, mivel hogy már három napja nem volt forró étel a gyomrunkba.

És ettek meleg főtt ételt gyanánt a kocsonyát s ittak borvizes meggyesi bort.

Biztos igéret a vendéglőben.

— Pinczér!

— Parancsol kérem!

— Hozzon nekem egy nagy adag marhaszeletet, fiatal marhából valót, de puha legyen és nagyon gyorsan készen legyen.

— Igenis kérem meglesz.

Olyan fiatal marhából való lesz, mely még ezután jön a világra, s ha egy hétig sütjük is, öt percz mulva készen lesz.

És a marhaszelet öt percz mulva ott párolgott a vendég asztalán, aki meg volt vele elégedve.

A királyok bora, borok királya a tiszta igaz és hamisitatlan tokaji bor, melynek méltán kiérdemelt világhire megóvása körül kiváló hir nevet szerzett magának a *„Tokaji Bortermelők Társasága R-T,“* amely czéltudatos és tervszerü üzleti tevékenységével nemcsak a külföldön, hanem itthon is valósággal népszerüvé tette e pompás italt, mely régente csak kiváltságos osztályok asztalának dicsősége volt. A részvénytársaság vezetősége, különös *sulyt helyezve a vendéglői- és kávéházi fogyasztás emelésére* a tokaji bor beszerzését ugy nagyban, mint kicsinyben müködési programjának egyik főpontjává tette és e tekintetben érdeklődőknek készséggel ád meg bármely felvilágositást. A *részvénytársaság központi irodája: Budapest, VI., Teréz-körut 25. sz. alatt van.*

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévvizü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket,* valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókúrája kitünő gyógyhatásu hurutus légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószebái kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prosdektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

Keszey Vincze éttermei
Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.
Pilseni ősforrás!



(Keszey Vincze és neje.)

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, diszesen átalakitva. Kitünő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Eladó étkező.

Fiuméban egy uri étkező 40 előfizetővel betegség miat eladó és azonnal átvehető. Bővebbet: **Józsa Bertalanné Budapest, I. kerület, Déli vasuti pályaudvar,** vagy a tulajdonosnál

Obernyik Edéné

Fiume, Via Manzoni 3. nyujtanak

Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

akácz, gledicsia
Beszterczei szilva, kajszin-baraczk,
ojtott gyümölcsfát, vadonczot, akácz és gledicsiát 100.000 számra képes küldeni.
Unghváry László faiskolája
Czegléd.

Najman József hentes-mester Budapest, VIII., **Német-utcza 21. sz.** Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY forrás szénsavval telitett ásványvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézségeknél.** A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és borviz. — Hathatós **szomjcsillapító.** — Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a franczia Evian és St. Galmier vizeket.
Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

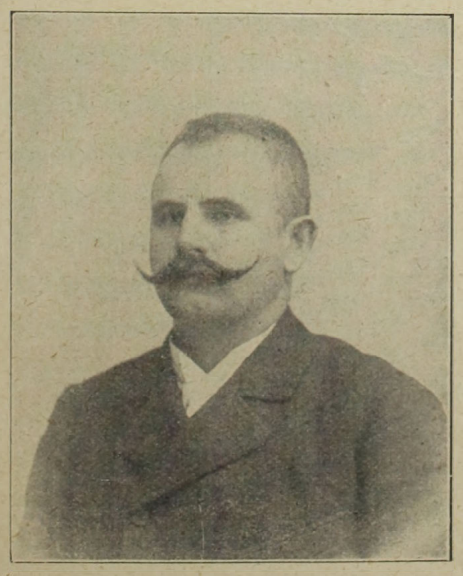
Boreladás. 100 hektoliter jó minőségü, nem savanyu **hegyi bor** van eladó **Zöld Gábornál, Micske.**



SIPULUSZ LAPJA
KAKAS MÁRTON
Magyarország legkedveltebb élczlapja.
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.
Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr
Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Zeidl Venczel
Budapest, VIII., Illés-utcza 14.
Kőris-utcza 1--3. alatt. (Saját ház)
TELEFON 54--58.

Kolbász, finom felvágott és hentesárugyár :-: :-:
Gyári lerakatok: VII., Thököly-ut 4. a központi pályaudvar indulási oldalával szemban. Telefon József 14-49. VII., Rákóczi-ut 53. a „Metropole“-szállodának átellenében. Telefon 70-75. Árjegyzék ingyen! — Sürgönyczim: Zeidl 54-58 Budapest.



Spanyol gyümölcs
Szállitom a következő elsőrendü, csodaszép nemes
GYÜMÖLCSFAJOKAT
minden állomásra bér- és vámmentesen utánvéttel.

Almeria csemegeszőllő . . .	I/a 5 kg. postacs.	K	6.
Kaliforniai válogatott fajalma .	I/a 5 „ „	K	5.20
Baldvin „ „ . .	I/a 5 „ „	K	4.80
Canar. Banan 40/50 darab . .	I/a 5 „ „	K	4.50
„Ananasz“ legszebb	I/a 1 „	K	2.50

S. SANDBERG, Hamburg I., Schultzweg 13.



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

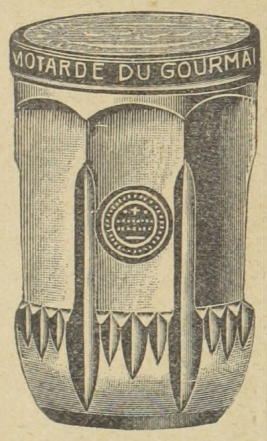
MATTONI-FÉLE

GIESSHÜBLER

természetes égvényes

SAVANYÚVIZ.

MUSTÁR



(Eredeti franczia-mód)

valamint kitünő minőségű

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben

vendéglős urak részére

kapható:

Mocznik L.

conservgyárában.

Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.

A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

ANIMO



MURAKÖZI
PEZSGŐGYÁR
RÉSZV.-TÁRS.
CSÁKTORNYA



Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.

Távbeszélő szám: „József“ 4—29.

Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.

Távbeszélő szám: 56—58.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs jobbé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.



Baromfi-vészt!
Baromfi-difteritiszt!
Baromfi-kolerát!
megszüntet a

Ditterol 1 darab üveg 100 difteriás tyuk számára ... K 2.—

A Kolerol 100 darab baromfi számára K ... 1.50

Kapható kizárólag **Reitter Oszkár** főkapitány fajbaromfigazdaságában **Nagybecskereken**. — Kérjen ingyen ismertetőt.

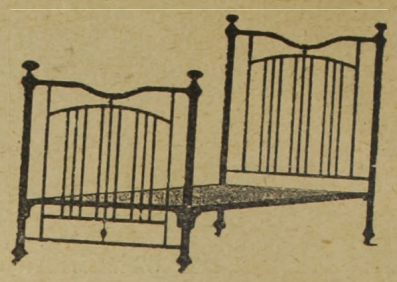
Bor **Kostka-Telepen, Izsák** (Pest megye) eladó **rizling 60 korona** hektóliterenként. Egy vaggon árunál kevesebb nem adatik.

Törköly pálinka 160 kor. hektónként.

Az intézőség.

Prágai sonkapácz

a sonkának remek zamatos izt, szép rózsaszint ad, óvja a romlástól **ára 1 sonkára 50 fillér.** Egyedüli készitője **Berkes-gyógyszertár, Nagyszalonta.**



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

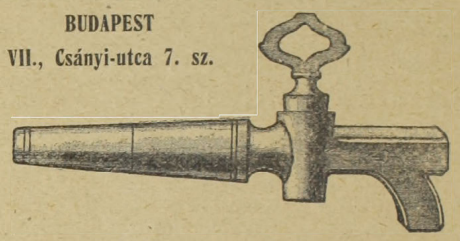
Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban**, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk.)

Borral legjobb a valódi

KRONDORFI

savanyuviz-fröcscs.



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.

Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.

Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET"

császári és királyi udvari szállitók

:: KOLOZSVÁROTT. ::

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

:: :: :: :: :: :: :: :: Algyógyfürdő-gyógyfürdő

Vendéglőst keres

a fürdő-telepen lévő étteremhez, hozzátartozó **mellékhelyiségekkel** és két lakószobával teljesen **ingyen, haszonbér nélkül kiadnám.** A fürdőt évente mintegy **600 vendég látogatja. A konyha jövedelme minden bérfizetés a vendéglőst illetné.** A gyógytelepen mintegy **55 modernül berendezett szoba is van,** e szobák ugyszinte **az egész fürdő kezelésével vendéglős bizatnék** meg. Az étteremben saját termésü bor szolgáltatik ki és a vendéglős ugy a **szobák, mint az italok bevételeiből %-részesedne,** ellen szolgálatul **a fürdőorvos és fürdőszemélyzet ellátása a vendéglőst terhelné. Ovadék 7—800 korona kivántatik.** Bővebb tudósitással szolgál a fürdőtulajdonos

Fried Eskeles
Algyógy, (Hunyad megye.)

Vendéglő bérbeadás.

Selmeczbányán, a Szentháromság-téren levő Gál Miklós-féle (Régi Bogya) **vendéglői helyiség azonnal bérbeadó.** Érdeklődők felvilágositást nyerhetnek a **Bátvidéki takarékpénztárnál Bátban** (Hont megye) és dr. **Hegedüs** ::::::: Gyula ügyvéd urnál Selmeczbányán. :::::::

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tiszteletteljel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét,** azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor,** stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)

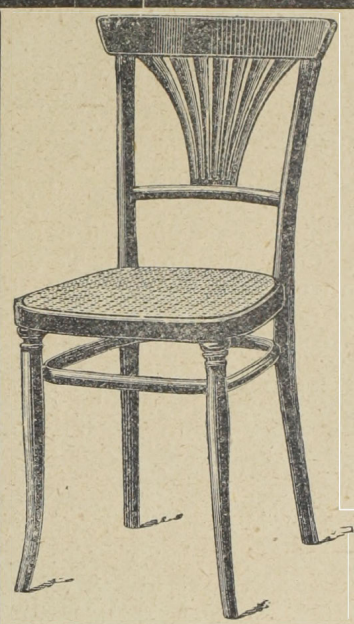
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.

Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**

Eladó borok.

A beregszászi hegyen termett circa 600 liter — 5 tartályban — 1911 évi igen finom aszu bor literenként á 3 korona 20 fill továbbá 1904—05—06—909—910—911 évben termett **furmint, rizling, szerencsizöld, muskotály, zöld szilváni, Leányka,** tisztán kezelt rendkivüli finom zamatos, palaczkérett borok circa 35 hektoliter — 24 tartályban — hektoliterenként 110 koronáért hordóval együtt eladó.

Meisels Lajos, gyógyszerésznél, Beregszászon.



„MUNDUS"

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.

Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.

GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.

Nagykőrös város polgármesterétől.

11565/k. i. 1912. sz.

Hirdetmény.

Nagykőrös város tulajdonát képező

Széchenyi-fürdőkert

hat (6) évre nyilvános árverésen **bérbe fog adatni.**

Az árverés 1913. évi február hó 16-án (Vasárnap) délelőtt 10 órakor a városi gazdatanácsnoki hivatalon tartatik meg.

Kikiáltási bérösszeg . . . 1200 kor.
Bánatpénz bérösszeg . . 240 kor.

Az árverési feltételek, **a gazdatanácsnoki hivatalon,** - a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Nagykőrös, 1913. január 15-én.

Póka,
polgármester.

56545/III. 1912. **Magy. Kir. Államvasutak Budapest-Balparti Üzletvezetőség.**

Pályázati hirdetmény.

Párkánynána állomásunkon levő **pályaudvari vendéglő üzletre 1913. évi márczius hó 1-től** számitandó **5 évi időtartamra** ezennel **nyilvános pályázatot hirdetünk.**

Az ezen üzletet bérbe venni szándékozók felhivatnak, hogy szabályszerüen felbélyegzett és a kellő bizonyitványokkal felszerelt ajánlatukat legkésőbb **1913. évi február hó 15-én déli 12 óráig** a segéd hivatalunk vezetőjénél (Budapest, VI., Terézkörut 62 szám földszint 10) a következő megjelölés mellett adják be:

„Ajánlat a Párkány-Nána állomáson levő pályaudvari vendéglő bérletére 56545/1912. számhoz."

Az ajánlattevő köteles ugyanezen üzletvezetőség gyüjtőpénztáránál **1913. évi február hó 14-én déli 12 óráig bánatpénz fejében 800 azaz nyolczszáz koronát készpénzben,** vagy állami letétekre alkalmas értékpapirokban letétbe helyezni, illetve oda pósta utján külön boritékban beküldeni. A bánatpénzről nyert pénztári elismervény az ajánlathoz nem csatolandó.

Bánatpénz letétele nélkül beérkezett ajánlatot figyelembe nem veszünk.

Bérbeadatik: egy I és II. osztályu étterem egy tálaló, egy italmérő, egy főző és egy mosókonyha, egy fakamra, egy pincze, padlás és jégverem, azonkivül négy lakszoba egy cseléd és egy pinczérszoba.

A bérbe vett helyiségek fütéséről, világitásáról és tisztitásáról bérlő saját költségén maga tartozik gondoskodni.

A fütésre és világitásra szükséges anyagokat **a bérlő, ha azt kivánja, önköltségi áron az állomáson kaphatja.**

A bérletre vonatkozó részletes feltételek az aluliroit üzletvezetőség forgalmi és kereskedelmi osztályában (VI. Terézkörut 62. szám, félemelet 12) hétköznapon a hivatalos órák alatt megtudhatók. Az ajánlattevőkről feltételezzük, hogy a feltételeket ismerik és azokat magukra nézve egész terjedelmükben kötelezőnek elfogadják.

Fentartjuk magunknak azon jogot, hogy az ajánlattevők közül függetlenül a felajánlott összeg magasságától, belátásunk szerint szabadon választhassunk.

Budapest, 1913. évi január hóban.

A Magyar Királyi Államvasutak Budapest-Balparti Üzletvezetősége.

MAGY. KIR. FÖLDMIVELÉSÜGYI MINISTER

102920—1912. X—1 sz.

Versenytárgyalási hirdetmény.

Ránkfüredi állami gyógyfürdőben a kincstár tulajdonát képező

A) **Gyógyteremvendéglőnek,**
B) **Korcsma helyiségnek,**
C) **Bazár helyiségnek,**
D) **Sütöde helyiségnek,**
E) **Fodrász helyiségnek,**

1913. január 1-től kezdődő joghatálylyal az *A*) és *B*) alatti bérhelyiségeknek **1918. deczember 31-ig terjedő 6 (hat) évi,** a *C*) és *D*) alatti bérhelyiségnek **1915. évi fürdőidény végéig terjedő 3 (három) évi,** az *E*) alatti bérhelyiségnek pedig **1914. évi fürdőideny végéig terjedő 2 (kettő) évi** időtartamra leendő **bérbeadása** iránt **1913. január 27-én d. e. 10 órakor a ránkfüredi m. kir. fürdőgondnokság hivatalos helyiségében** zárt irásbeli ajánlati versenytárgyalás fog tartani.

Vállalkozni szándékozók felhivatnak, hogy egy koronás okmánybélyeggel ellátott magyar nyelven szerkesztett kellően lepecsételt és boritékba zárt irásbeli ajánlatokat 1913. január 27-én d. e. 1/2 10 óráig, vagyis a tárgyalás megkezdését félórával megelőzőleg az

A) alatti bértárgyra:	150 kor.
B) alatti bértárgyra:	150 kor.
C) alatti bértárgyra:	25 kor.
D) alatti bértárgyra:	25 kor.
E) alatti bértárgyra:	25 kor.

kitevő készpénzből vagy állami letétekül elfogadható értékpapirokból álló bánatpénzek letételét igazoló m. kir. adóhivatali (m. kir. állampénztári) letétnyugtával felszerelve a **ránkfüredi m. kir. fürdőgondnokság pénztáránál** annyival is inkább nyujtsák be, mert a határidőn tul benyujtott, vagy beérkező és távirati ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

Az ajánlatokban ajánlattevők határozottan kijeleni tartoznak, hogy az általam 102920—1912. szám alatt megállapitott s versenytárgyalási hirdetmény kiegészitő részét képező részletes feltételeket, valamint a szerződési feltételeket ismerik és azoknak magukat alávetik. A versenytárgyalási hirdetmény kiegészitő részét képező részletes feltételektől és a szerződési feltételektől eltérő kikötéseket tartalmazó, vagy megfelelő bánatpénz letétele nélkül benyujtott ajánlatok szintén nem fognak figyelembe vétetni.

A versenytárgyalási hirdetmény kiegészitő részét képező részletes **feltételek és a szerződési feltételek** a ránkfüredi m. kir. fürdőgondnokságnál a hivatalos órák alatt **bármikor betekinthetők** s kivánatra 20 filléres postabélyeg mellékléese esetén az **érdeklődőknek meg is küldetnek.**

Fentartom magamnak azon jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül tekintet nélkül a megajánlott bérösszegre szabadon választhassak, esetleg valamennyit visszautasithassam.

Budapest, 1912. deczember 23.

M. kir. földmivelésügyi minister.

Nagyszombat város tanácsától. 9801—1912.

Bérbeadási hirdetmény.

Nagyszombat szab. királyi város tanácsa a város tulajdonát képező

„Pannonia"-szállodának

1913. évi. április hó 1-étől kezdődőleg **1920. márczius 31-ig leendő bérbeadása** czéljából ezennel zárt

ajánlati versenytárgyalást hirdet.

Felhivatnak ennélfogva mindazok, akik ezen bérletre pályáznak, hogy szabályszerü, zárt irásbeli ajánlatukat, valamint **1500 koronának** a városi letéti pénztárban bánatpénz czimén történt elhelyezéséről szóló nyugtát **1913. február 28. déli 12 óráig** a városi számvevőnél annál is inkább beterjesszék, mert **később érkező ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.**

Az ajánlatok a fent jelzett napon d. u. 3 órakor fognak a városház nagy termében a bizottság jelenlétében felbontatni. **Az ajánlatok odaitélése fölött a városi képviselőtestület dönt, fentartván magának a jogot az ajánlatok közül tekintet nélkül az ajánlott bér nagyságára teljesen szabadon választani,** esetleg valamennyi ajánlatot visszautasitani.

Az ajánlat alternativ lehet, azaz ajánlat tehető a bérletre a helyiségeknek mostani alább jelzett beosztásával, amidőn is a **szálló épület áll**: Földszinten **egy nagyobb utczai étteremből, tálaló helyiségből, söntés-helyiségből és e mellett egy kisebb helyiségből portásszobából továbbá fakamrából, pinczéből, jéggel megtöltött jégveremből és egyéb helyiségekből.** Az I. emeleten egy ez időszerint **kávéháznak használt, mulatságok estélyek, kisebbszerü előadások, hangversenyek megtartására alkalmas diszitett tágas, magas diszteremből, zene karzattal és az utczára eső erkélylyel, e mellett egy billiárd terem és 3 egymásba nyiló utczai vendégszobából,** közös folyosóra vezető külön ajtókkal; **tágas konyhából ételszállitó lifttel a földszintre,** a konyha mellett **3 egymásba nyiló helyiségekből.** A II. emeleten **6 külön álló,** közös folyosóra nyiló utczai és egy kisebb **udvari vendégszobából** és egy kisebb **cselédszobából.**

A padlás az egész szálló felett a bérlő rendelkezésére áll.

Vagy pedig tehető az ajánlat akként is, hogy az I. emeleten jelzett **billiárdterem 3 vendégszobává alakittatik vissza,** mely esetben azonban a helyiségek kávéházi czélokra nem használhatók. A szállodában a szükséges számu illemhelyekről továbbá házi vizvezetékről és légszesz bevezetésről gondoskodva van.

A részletes bérbeadási feltételek a **városi számvevőnél a hivatalos órák alatt betekinthetők, esetleg megszerezhetők.**

Nagyszombat, 1912. évi november hó 18.

A városi tanács.

Kiskomáromi körjegyzőségtől.

Hirdetmény.

Kiskomárom község volt urbéres birtokossága a tulajdonát képező

„KORONA“ nagyvendéglőt

1913. év május l-től, 1916. év deczember 31-éig tartó időre

bérbe adja.

Az árverés megtartásának ideje **1913. év január hó 26. délután 3 óra.**

Az árverési feltételek a **kiskomáromi körjegyzőnél megtekinthetők.**

Kiskomárom, 1913 január 4.

Káfka László
elnök.

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a

BORÁSZATI LAPOK

mely ujévtől kezdve 45-ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.

Ezen szaklap, mely nemcsak a **magyar** szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem legélénkebb figyelemmel kiséri a **külföldi tapasztalatokat** is, minden kétséget kizárólag a **legsokoldalubb** és **legtartalmasabb szőlészeti ujság**, mely minden más **külföldi** vagy **hazai szaklap olvasását egész fölöslegesé teszi.** :: :: :: :: :: ::

A „BORÁSZATI LAPOK“-nak

a **közgazdaság** és a gyakorlati **szőlőmivelésnek és borászatnak** szentelt rovatai igen kimeritők de különös sulyt helyez a **tudósitásokra** is. :-: :-: :-:

Minden előfizető évenként **négy nagy szines műmellékletet** kap, valamely szőlőfaj hű képét. Kéthetenként ingyenes mellékletként veszik az előfizetők a **„Gazdasági Tanácsadó“** czimü lapot, mely nemcsak a mezőgazdaság, de főleg az állattenyésztés, baromfi-, méhtenyésztés, kertészet, gyümölcsészet, háztartás stb. köréből veszi közleményeit.

Laptulajdonos: **BAROSS KÁROLY** örököse. || Szerkesztésért és kiadásért felel: **Dr. DRUCKER JENŐ.**

A lap előfizetési ára:

1 évre 16 kor. **1/2 évre 8 kor.** **1/4 évre 4 kor.**

:-: :-: Mutatványszámot 3 héten át készséggel küld a :-: :-:

Borászati Lapok kiadóhivatala Budapest, IX., Üllői-ut 25.

Lippa nagyközség előljáróságától.

29 sz. 1913.

Árverési hirdetmény.

Alulirott előljáróság ezennel közhirré teszi, hogy **Lippa község tulajdonát képező**

„MAGYAR KIRÁLY“ szálloda

1913. évi január hó 30-án délután 3 órakor Lippa községháza nagytermében **2300 kor. évi bér kikiáltási ár mellett** a legtöbbet igérőnek

bérbe fog adatni

Az árverés feltételek **Lippa község főjegyzőjénél** a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Lippa, 1913 január hó 2.

Szávits
főjegyző.

Máhr Rezső
biró.

(Utánnyomás nem dijaztatik.)

Vendéglős urak!

Kiállitáson diszoklevéllel kétszer kitüntetett *a legjobb termőévekből származó* palaczk érett finom asztali és faj **0 fehér boraim**, mintegy **370 hektó, évjárat szerint is eladó.**

A borok 1898, 900, 901, 903, 904, 905, 906, 907, 910 és 911. évből valók. **Székely Gyula termelő, Székelyhidon,** (Biharmegye) vasutállomás.

Alma.

Csemege és rétes almát **20, 24 és 32 koronáért** szállit utánvéttel: **Prenner János**
Pinkafő, (20 szám.)

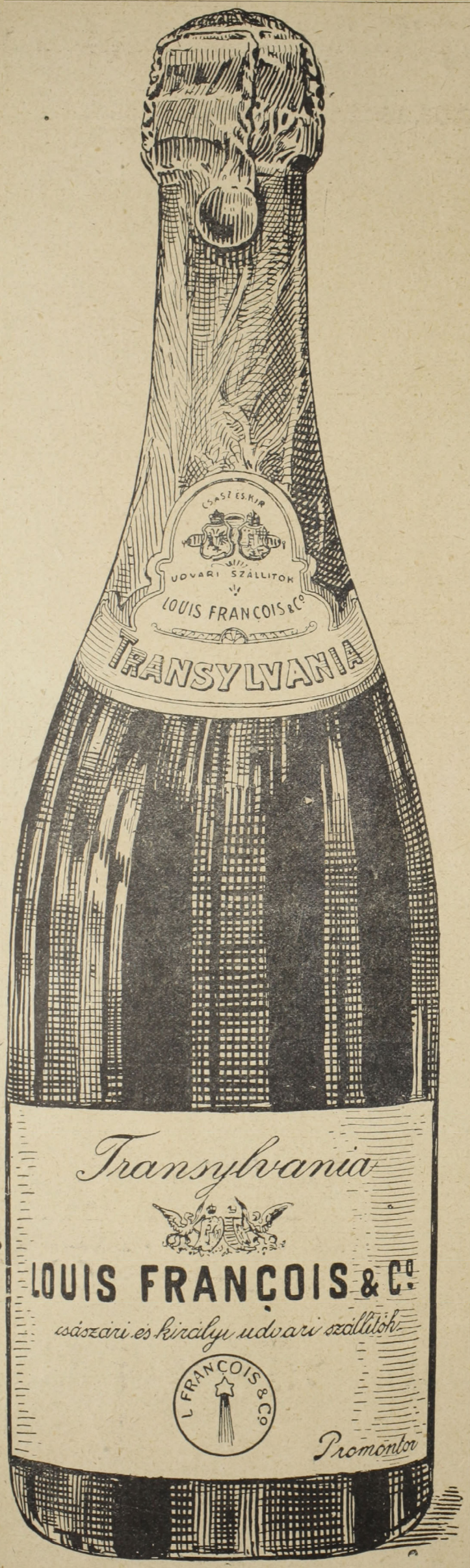
Sajáttermésü borok.

1912. évi termésü, egyszer fejtett

fehér asztali boromat

literenként **75 fillérrel** adom **kölcsönhordóban.** Legkevesebb rendelhető mennyiség egy gönczi hordó 136—140 liter. Nehezebb minőségü **tokajhegyaljai** ugy hordós, mint palaczkozott **pecsenye, szamarodni** és **aszuboraimról** részletes **árjegyzéket** kivánatra készséggel küldök.

barakonyi **Kovácsy Ferencz** bortermelő,
Tállya, (Zemplén-megye).





Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk **állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott,** minden faju **friss dunahalainkat,** melyeket t. rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, **bármily kis mennyiségben is,** a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK! **Meghivás.** ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN!

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1908—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából.

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

KÖBÁNYAI

Polgári Sörfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

Telefon: 55—03 és 56—46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. Telefon 56-43.

Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. ▪▪ Teleton 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 **Grand Prix** tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes **velünk egykoru** sörfőzdék között **egész Európában** mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: **Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis** stb.

Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Rottenbiller-utca 19.

XXIX-ik évfolyam. 3. szám. Budapest, 1913. február 5.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

MEGHIVÓ.

A Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata

által 1913. évi márczius hó 5-én, szerdán a „FŐVÁROSI VIGADÓ“ összes termeiben tartandó

JÓTÉKONYCÉLU BÁLRA

Bálanya: KOMMER FERENCZNÉ urnő

Diszelnökök: Dr. BÁRCZY ISTVÁN székesfővárosi polgármester, GLÜCK FRIGYES ipart. elnök, GUNDEL JÁNOS ipartárs. tiszteletbeli elnök, MALOSIK ANTAL ipartárs. tiszteletbeli alelnök.

Tiszteletbeli elnökök: Burger J. Károly, Dökker Ferencz, François Lajos, Glück E. János, Kommer Ferencz, Müller Antal, Palkovics Ede, Pelzmann Ferencz, Petanovits József, Pfender Emil, Szente Imre, Simon Pál.

Rendezőbizottsági elnök: Frenreisz István.

Pénztárnok: Willburger Károly. Alelnökök: Gundel Károly, Jajczay János, Kittner Mihály. Czigánybiró: Bokros Károly.

A tiszta jövedelem 10%-a a szállodások, vendéglősök, pinczérek stb. orsz. nyugdijintézete javára, 10%-a a vendéglőipari munkanélküliek segélyalapjára, a többi a budapesti vendéglős-szakiskola és az ingyenes munkaközvetitő fenntartására fordittatik. Jegyek a meghivó előmutatása mellett válthatók az ipartársulati irodában (IX., Lónyai-utcza 22. sz.) Wilburger Károly pénztárnoknál (VII., Óvoda-utcza 51. sz.), továbbá minden szállodában, vendéglőben, valamint este a pénztárnál. Pénzküldemények Frenreisz István czimére intézendők (József-körut 56. sz.) Felülfizetéseket a jótékonyczélra köszönettel fogadunk és hirlapilag nyugtázunk.

Kezdete este ½ 10 órakor. Honvéd zenekar és Radics Béla zenekara. Személyjegy 6 K. Családjegy (1 ur és 3 hölgy) 10 K.

RENDEZŐBIZOTTSÁG:

Acél Miksa
Adler Ernő
Albisy László
Appl János
Arany János
Bánoszky János
Back Adolf
Bagyik Vince
Baar József
Bandl Ferenc
Baumann Anselm
Bayer János
Baldauf Mátyás
Bartuschek Ernő
Bauer János
Belatiny Arthur
Dr. Benedek János
Benedek Rafael
Bernhardt Ferencz
Blaschka János
Blaschka István
Bock Ferencz
Bokros Gézn
Borhegyi Ferencz ifj.
Brauch Károly ifj.
Braun Samu
Brückner József
Brückner Lőrincz
Brückner Nándor
Buzik András
Czigler György
Csuti Gyula
Csörgits Lajos
Czettel Gyula
Dankovszky Ede ifj.
Dekány Sándor
Deli Sámson
Demeter K. Sándor
Deutsch Jenő Béla
Deutsch Mór
Deutsch Pál
Drechsler Béla
Dvorzsák János
Eberhardt Gyula
Ebenhő Károly
Eberhardt Antal ifj.
Eberhardt Gábor
Ebner Ferencz
Egerváry Géza
Ehm János
Élő József
Fejér Gyula
Fiedler Gusztáv
Fischer Emil
Fischer Miksa
Fliegenschnee Mihály
Fludorovits István
Francois Cézár
Frenreisz Antal
Fürst Tivadar
Gregorits Ferencz
Gürsch Ferencz
Gyúth Nándor
Hack István
Hámor János
Hantzman János
Herz Rezső
Hettinger János
Hoffmann János
Holub Rezső
Holstein Zsigmond
Holzer Ede
Homor Gyula
Horváth Dániel
Horváth István
Horváth János
Horváth Nándor
Hruska János
Huber Antal
Hubert J. E.
Ihász György
Illits Gyula
Jajczay István
Jajczay Mihály
Jajczay Nándor
Jäger Ignácz
Kamarás Mihály
Katona Géza
Kapy Miklós
Keleti Henrik
Kepes József
Kedvessy N.
Kerekes Pál
Kellő Vilmos
Kerécz Ferencz
Keszey Vincze
Kittner János
F. Kiss Lajos
Klecker Alajos
Killer János
Kivényi Ferencz
Korl István
Kovács E. M.
Kovács Pál
Kottinger János
Kővári Jenő
Kuncze Ödön
Kovács Pál
Kramer Miksa
Krausz Gottlieb
Kreisz István
Krist Ferencz
Krist Károly Ferencz
Kuffler Adolf
Kuncz Ferencz
Kuncz Károly
Kutassy Vincze
Lábes Henrik
Leikam György
Leheti István
Lebeti József
Leimetter János
Leyrer Károly
Leyrer Géza
Littke Ernő
Lindmayer Mihály
Malosik Ferencz
Malosik A. Nándor
Malosik Nándor
Malosik Róbert
Mayer Ferencz
Mehringer Rezső
Mirth András
Mittrovácz Adolf
Mohos Ferencz
Molnár Sándor
Mosch Béla
Muschnyák Károly
Müller J. Károly
Dr. Nagy Sándor
Neisidler Géza
Neiger Jakab
Nosek Ignácz
Némethy Mátyás
Oláh Gyárfás Mihály
Páladi László
Páris Vilmos
Petanovits László
Petrákovits József
Potzmann Mátyás
Putnoki István
Rajágh Lajos
Rábel Ferencz ifj.
Rechtorisz Samu
Rettinger Márton
Rumpa Ferencz
Ruzitska Ferencz
Sabathiel Tivadar
Sági József
Salacz Nándor
Schaffhauser Endre
Schárhán Ferencz
Schenk János
Schermann Sándor
Schmidt Konrád
Schneider Ferencz
Schnell József
Schuller Ferencz ifj.
Schumitzky Venczel
Schuszter Hugó
Schönberger Nándr
Szigeti Márton
Seich Károly
Sipos Ferencz
Dr. Solti Ödön
Somogyi Dezső
Spalt Ferencz
Spalt Mátyás
Spiegel Ignácz
Sprung János
Steger Károly
Stefanovits Demeter
Stözl Nándor
Szabó Imre
Szántó Ferencz
Szivós Zsigmond
Takács Ödön
Trenk Emil
Ungár Samu
Urs Simon
Váradi József
Verbőczy Lajos
Wagner Vilmos
Waldman Imre
Wallenstein Adolf
Walter Károly
Walz György
Wampetits Károly
Wampetits Eerencz
Wachsata Győző
Wanke Géza
Wagner Lőrincz
Wehrmann Béla
Weissenstein Mór
Werner János
Wertheimer Lajos
Weizer Ferencz
Weingruber Ignácz
Winkler Antal
Wéber Rudolf
Wilburger Antal
Wurglits Vilmos
Zeidl Venczel
Zimmer Ferencz
Zöldhelyi Lajos

Schätz József

Telefon 57-22. : **sörnagykereskedő** : Telefon 57-22.

Budapest, VIII., Práter-u. 47.

Károly István főherceg Angol porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az **„Az Első Magyar Részvény Serfőzde“** főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja céget a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe.

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója.
Detail üzletek: Budapest több pontjain.
Kérjen árjegyzéket.
TELEFON 29—60.

Ipartársulatok egyesülése felé.

Az utóbbi időben a budai oldal tisztelt vendéglősei között elismerésre méltó és az eddiginél is erősebb mozgalom indult meg arra nézve, hogy a budai vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata egyesüljön, illetőleg beleolvadjon az anyaipartársulatba, a „Budapesti Szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulatába.

Mi ennek az egyesülésnek szükségességét és czélszerü voltát már évek hosszu sorozata óta hangoztatjuk. Hangoztatjuk azért, mert mindenkor az összes budapesti vendéglősség, korcsmárosság együvé tartozásának és nem szétvonásának voltunk hivei.

A budai vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata, hivatalos czimen a „Budapest-jobbparti vendéglősök ipartársulata“ köztiszteletben álló tagokból áll, de mióta a két testvér főváros Buda és Pest nemcsak a hidak, nemcsak a törvény által egyesült, hanem a közel egymultu polgárok lelki világában is, azóta igazán nincs szükség arra, hogy Budának külön vendéglős ipartársulata legyen, ami különben is nemcsak sulyos, de felesleges terheket ró a budai vendéglősökre, korcsmárosokra.

Ma az ország székesfővárosában minden ellenkező rágalom és hazudozás daczára a „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata“ az, mely legméltóbb és legsikeresebb eredményü küzdője ipari érdekeinknek és az ország hivatalos és nem hivatalos közvéleménye előtt a legnagyobb tiszteletben és becsülésben áll. Főtisztviselői, vezetői az ország legelőkelőbb vendéglősei, szállodásai, akiknek a neve is elég biztositék arra, hogy amihez a vendéglősség érdekében hozzá fognak, azt siker is koronázza. És csakugyan, ami eddig az utolsó félszázad alatt ebben az országban a vendéglős és korcsmáros ipar és iparosság érdekében történt, az mind ez ipartársulat érdeme. — Hogy van mindnyájunk javára *nyugdij egyesületünk*, *segélyző alapunk*, *ipori szakoktatásunk*, azt mind ennek az ipartársulatnak köszönhetjük. Ezenkivül a „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata“ kiveszi részét minden *hazafias* mozgalomból. A budai hegyek ormán boldogult Erzsébet királynénk emlékezetére nagy áldozatkészséggel hatalmas kilátó tornyot létesitett, melyért az egész ország hazafias közvéleményének elismerését érdemelte ki. Ugyancsak a „jó öreg kormáros“ Petőfi Sándor édes apjának siremlékét koszoruzza meg, egy soha nem hervadó érczkoszorúval, amiért az egész magyar sajtó lelkesedve üdvözöli ezért a magasztos, szép gondolatáért.

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak már tagja lenni is tiszteletet jelent. Ez az ipartársulat szeretettel várja kebelébe budai vendéglős iparos testvéreit. Az egyesülésben van az erő, jöjjenek testületileg s vegyenek részt az együttes küzdelemben, vezetésben és irányitásban. Az Isten hozza mielőbb a „Budapesti jobbparti vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak tagjait a „Budapesti Szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársutatá“-nak munkás, hazafias és előkelő körébe! *Ihász György.*

Milyen legyen a jó falusi korcsma?

Hogy milyennek kell lenni közegészségi és közrendészeti tekintetből egy korcsmának, vagy vendéglőnek, azt a törvények és szabályrendeletek szépen körülhatárolják. De hogy milyennek kell lenni egy jó magyar falusi korcsmárosnak, korcsmának, azt egy vidéki magyar litteratus uri ember most a következőkben állapitja meg egy hozzánk intézett levelében:

A magyar falu korcsmárosa legyen mindenekelőtt érzéseiben is jó magyar ember, aki ifju korában a mai kornak megfelelő iskolai képzettséget elsajátitván, üzleti gyakorlatot ne csak faluhelyen, hanem nagyobb városokban is szerezzen s csak igy vállalkozzék önállóságra. Legyen kedélyes, tréfára hajlandó ember, mert mogorva, goromba korcsmárost csak Budán kedveltek, abból is csak egyet. A bort maga is kedvelje, hogy a vendégei egészségére ihasson, de soha a kelleténél jobban. És ami fő, a korcsmárosnak a saját korcsmájában soha sem szabad beitalosodnia. Ha már arra megérett, a magyar főzéshez értő, olyan magyar leányt vegyen feleségül, mint aminőről egykoron a nagy költő is énekelt:

Hortobágyi kormárosné angyalom,
Hozzon ide egy üveg bort, hadd iszom.
.....
Tekintsen rám korcsmárosné violám,
Fölmelegszem kökényszeme sugarán.

Egyebekben a korcsmárosnénak nem muszáj éppen kökényszemünek lenni, lehet égő, gyujtó, feketeszemü is, ami szintén nagyon illik a piros, rózsás arczhoz és a mosolygó ajaktól elzárt fehér gyöngyfogsorokhoz. Ami fő, a korcsmárosnénak a vendégekhez mindig — már tudniillik a megengedett határokig — nyájasnak kell lenni.

Magának a falu korcsmájának szilárd anyagból való, egészséges, tágas, szellős épületnek kell lenni, nagy ablakokkal. A vendégszoba — legkevesebb kettő, egyik az intelligensebb vendégek részére — mindig tiszta legyen s a tiszta asztalokat tiszta abroszok boritsák. A söntés, evő és italozó eszközök szintén a tisztaságtól ragyogjanak. Ha még virágcsokrok is kerülnek az asztalra, akkor ez a korcsmárosné aranyos kedélyéről tesz tanubizonyságot. A falusi korcsmáros csak olyan jó izletes ételeket készitsen, amelyek elfogyasztása után még a segédkántor is megnyalja az ujját. Az ételek árai pedig a helyi beszerzési viszonyoknak megfelelőek legyenek, mert az a falusi korcsmáros, aki rossz és drága ételeket tálal, az soha sem gazdagodik meg.

Mivel pedig nekünk hegyeink oldalain, homokos szőlőterületeinken elég jó kiváló, sőt legkiválóbb borunk terem, a magyar korcsmáros tisztántartott hordóiban csak magyar bort tartson, még pedig, — hogy legyen miből hébe-korba válogatni többféle minőségüt — de olyan fajtát, mint aminő a költőkirályt, Vörösmarty Mihályt a »Fóthi dal« megirására lelkesitette:

Fölfelé megy borba a gyöngy,
Jól teszi,
Tőle senki e jogát el
Nem veszi.
Törjön is mind fölfelé az,
A mi gyöngy,
Hadd maradjon gyáva földön
A göröngy.

Pálinkát csak módjával mérjen. Falusi öregasszony népnek semmit se, egy cseppet se, mert utóvégre csak majd az ő restelkedésére tántorognak az utczán, énekelvén:

Komám asszony, hajh,
Komám asszony, sajh,
De régen volt az az idő,
Hogy tiszta volt a fökötő,
Komám asszony, hajh.

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap és éjjel is felvétetnek.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

Szt.-Margitsziget gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében. — Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.
BORHEGYI BOR
Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelőSek gyorsan és pontosan teljesittetnek.

A korcsma oldalán a magyar korcsmáros sértő, a jó izléssel ellenkező felirátokat ne alkalmazzon, de holmi német pikturákat sem, mint például azt a csunya képet, mely alá az van nyomatva: »13. §. A gibicz fogja be a száját.« A magyar korcsma falán általán csak történelmi tárgyu képek csüngjenek, melyek

Emlékeztessenek magyar
Nemzeti nagy multunk
Diadalmaira.

Hitelt csak az arra érdemes, megbizható vendégeinek nyujtson a jó magyar korcsmáros, de soha sem az iszákos emberiségnek, akkor még az antialkoholisták becsülését is kivivja magának.

A magyar falusi korcsmában csak magyar muzsika szóljon s magyar nótát huzzon, mert

A magyar nótánál
Nincs szebb a világon.
A lassu, gyors csárdást
Arra vigan járom,
S hejh, de csak forróbban
Szoritom szivemhez
Az én kedves párom.

Ha a falusi korcsmáros ezeket az intelmeket megtartja, megelégedésben teljes, gondtalan aggkor jut osztályrészeül s ha még gyermekeiben derék utódokat is nevel magának, akkor, ha elhozza a sors végóráját, rávésik sirja keresztjére:

Akinek élete vala oly
Áldásos,
Itt nyugszik az igaz
Jó magyar korcsmáros,
A más világon is
Nagy dicsőség éri
Az üdvözülteknek
A magyar bort méri.

B. M. Gy.

A borravaló-háboru.

A bécsi vendéglősök és kávések berkeiben forradalom készül. Afféle bécsi formáju, vértelen forradalom, amelynek forró lángolását lehüti az a sok sör, amelyet ilyenkor nagy mennyiségben csusztatnak le torkukon a spiszek és burgerek. A bécsi adóigazgaság ugyanis adót akar kivetni a remunerációra, borravalóra, ujévi pénzjövedelmekre, szóval a borravaló exisztenciák eddigi adómentességét megakarja szüntetni. E végből a vendéglősgazdáknak és kávésoknak olyan kérdezőivet küldött, amelyben indiszkrét módon kiváncsiskodik, hogy ez vagy amaz az alkalmazott körülbelül mennyit kereshet borravaló alakjában. Ez ellen azonban a vendéglősipartársulat állást foglalt és a törvényre hivatkozva, fölszólitja tagjait, hogy csak azokra a kérdésekre feleljenek, amelyek az alkalmazottak törzsfizetésére vonatkoznak. A bécsi szállósok elnöke haragosan kelt ki egy bécsi lapban az intézkedés ellen és kijelentette, hogy a borravaló a személyzet magánügye, amihez neki semmi köze sincsen. Meg aztán a gazda ugy sem tudja ellenőrizni a borravaló mennyiségét, de meg ha tudná is, nem hivatása, nem kötelessége, mert nem alkalmazottja az adókezelőségnek. Hasonló tónusban nyilatkozott a vendéglősök elnöke is, aki szintén a vendég és alkalmazott közötti ügynek minősitette a borravaló-adást, tehát a gazda nem törődhetik vele. Aztán meg egyetlen iparágban sem változnak olyan sürün az alkalmazottak, mint a vendéglősiparban, igy pedig lehetetlenség a folytonosan változó, mindig vándorló alkalmazott évi keresetét megbecsülni. A finánczdirekczió tehát ellenőrizze csak maga a borravaló mennyiségét — ha tudja. Állitson föl uj ellenőrző állásokat, ezek bizonyára fölemésztenék azt a pénzt, ami az uj adóból befolyna... Ezeknél a nyilatkozatoknál akad meg az ügy, s a bölcs bécsi adóigazgatóság most módot keres, hogy hogyan is olvashatná meg azokat a rézkrajczárokat, amelyek kettősével, hármasával hullanak naponta huszezer pinczér fáradt tenyerébe...

*

Napirenden lévén e kérdés, ebből az alkalombol ide iktatjuk Gineverné Győri Ilona úrasszonynak, néhai Győri Vilmos költőpapunk nagynevü leányának az „Uj Idők"-ben megjelent czikkelyét:

*

London, január havában.

Amint a taxim megáll a szállóm bejárata előtt, a fahéjbarna meg aranypalástos portás már az ismerősnek a köszöntésével nyitja ki az ajtót, ugyanilyen ismerősöm üdvözöl a pirosarczu, ökölnyi kis page is, akinek a háromsoros aranygomb disze szintén fahéjbarna posztó vest-et ékesit. De ha még olyan ökölnyi is, azért már a ház becsületének egész komolyságával kér, hogy csak addig foglaljak helyet, amig megnézi, hogy melyik szoba van lefoglalva. Nos, hosszu nem lesz az idő addig, mert a márványfalu hallban óriási az élénkség, a Georgian stilü mohazöld bársony grandfather chair-ekből pedig nagyon kényelmesen lehet ezt a hullámzó tömeget nézni. De lám, az apród hozza is már a számomat és a málhavivőnek is, a liftesnek is olyan parancsolóan kukorékolja oda a »Three hunred and forty four«-t a maga gyerekhangján, mint valami parányi, de önérzetes Bantam-kakas.

Önérzetes. Ez a tónus nem véletlenül vibrál benne a Strand Palace Hotel minden szolgálatrakész, udvarias alkalmazottjának a viselkedésében. Ezek az emberek nem várnak borravalót, mert a szálló legszigorubb tilalma a »No tips, please!« Ne tessék borravalót adni. Amelyik alkalmazottról kiderül, hogy elfogadott valamit, azt elbocsátják. És a szálló szobáiban, közös termeiben ott a sürgető kérelem, hogy mivel az egész uj szálló-rendszer arra a sarkalatos elvre van alapitva, hogy borravaló nincs, az igazgatóság kéri azt, sőt elvárja a közönségtől, hogy ez elv betartásával támogatni fogják. Mikor önérzetes-et mondtam, hangsulyozni akarom, hogy ez nem azt fejezi ki virágnyelven, hogy félvállról vevő módon viselkednek. Nem. Csak éppen az a borravalót váró tekintet nem alázza le az arczokat, aminek láttára én mindig ugy vagyok, hogy az alkalmazottat sajnálom, magamat meg szégyenlem. Sajnálom amazt azért, hogy jólétének egésze parányonként a mi szuverén tetszésünktől függőleg alakul meg, magamat pedig szégyenlem, mert én is tagja vagyok annak a társadalomnak, amely a munka megbecsülését még nem tudta ugy rendezni s a munka és bér kettős mérlegserpenyőjét még nem tudta olyan egyensulyba hozni, hogy vagy a kelleténél kevesebb bér ne deprimálja, vagy a jogtalanul nyert borravaló ne demoralizálja a dolgozó emberiség egy óriás kontingensét.

A szobámban nyájas, udvarias szobaleány segit, hogy a lunchre ne nagyon késve érkezzem le. Az ebédlő-teremben a szomszéd asztalnál hatalmas erejü, hatalmas étvágyu fiatal atléta ül, aki még hozzá skót is, aki »will have his money's Worth« — fiatal, atléta és skót; — no, ez már hármas jogczim arra, hogy »leegye« azt, amire joga van. És mivel az étlap (szintén a »no tips, please« kérelmével) azt is megjegyzi, hogy a table d'hote bármelyik fogását meg lehet duplázni minden áremelés nélkül, hát ez a Malcolm the Giant meg is cselekszi lelkiismeretesen minden fogásnál. Már a hors d'ouevre-ből beebédelt, aztán dupla hal, dupla sült, dupla édesség. És engem az egész látvány csak azért érdekel, hogy lám, milyen jóakarattal duplázza meg a maga fáradságát a pinczér, mikor pedig — no tips, please.

Amint a lunchnak vége, a pinczér csak czédulát ad, azzal aztán a pénztárnál fizetünk; asztalunk körül pedig nem állnak csoportban fizetőpinczér, ételhordó, pikkoló, esetleg szivaros-fiu, mert nemcsak hogy borravaló nincs, hanem mert ők maguk nincsenek. Már ugy értem, hogy ezek a külön kasztokra szedett pinczérek. Egy asztalnak csak egy pinczére van, az hoz mindent s ahol, más szállókban az asztalnál kell is fi-

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

Réz- és nikkel-
fémbutor
elpusztithatatlan világhirü Mannesmann forrasztásnéiküli aczéicsövekből
Azonkivül vasbutor minden kivitelben. — Hálószobák szanatóriumok berendezéséhez. — Szállodák berendezésénél speciális ajánlatok. — Tessék árjegyzéket kérni. Szállodások és vendéglősök kedvező fizetési feltételekben és árengedményben részesülnek.
Urbán S. L. Budapest, V., kerület, Nádor-utcza 17. szám.

zetni, ott neki fizetünk; ez igy van ott is, ahol még fönnáll a tip rendszer.

Lunch után a rózsaszinselyem falu Louis XV. szalónban megnézem a lapokat s ott ugyanolyan gondja van rá a drawing room waiternek, hogy van-e elég lapom, mint utána a ladies' wrtiing roomban, ahonnan sürgönyt akarok küldeni, a writing room page-nek, arra, hogy van-e sürgönylap és mi annak a czégnek a sürgönyczime, akit keresek. Ha a londoni nagy távolságok folytán ugy kell egy-két találkozást elintézni, hogy az ember az ismerőseit a pálmás lounge hall-ba kéri oda teára, azokat is velünk együtt ugyanolyan jól kiszolgálják s rájuk, mint ránk, egyaránt kötelező a »no tips, please«.

És mikor az ember tudja azt, hogy ebbe a szállóba éppen ugy tódul a közönség, mint ahogy tódulnak az alkalmazást keresők, akkor bizony elgondolkozik néhány olyan kérdésen, amely annál nagyobbnak mutatkozik, minél mélyebben hatolunk le a gyökeréhez. Azok, akik ugy megtöltik az egész éven át a Strand Palace Hotelt, hogy most már egy másik ilyent kellett épiteni a Piccadillyn, nem azért szerették meg ugy ezt a no tips-rendszert, mintha a szükmarkuság, vagy a szivtelenség örvendeznék bennük, hogy nem kell borravalót adni. Dehogy is.

Tudja azt az ember nagyon jól, hogy a megszálló közönség iránt való emberbaráti szeretetből még nem tartottak fönn szállót és hogy a mi borravaló nem adásunkra nem fog a szállótulajdonos ráfizetni. Tudjuk jól, hogy az, amit egy átlagos erszényü, de átlagos nagylelküségü ember adna borravalót a személyzetnek, bele van valamiképp számitva a szobánk, az élelmünk árába, noha ez itt igen mérsékelt. De ez jól van igy. Ami itt az embert fölszabaditja valami kellemetlen, feszes és mindkét félre megalázó nyomás alól, az az, hogy az a sok apró szolgálat és udvariasság, amiben egy nap folyamán részünk van, nem abban a szellemben van adva, hogy »mennyit várhatok érte?«

Bizony, akik elértek a szállótulajdonosok és a közönség közül oda, hogy a romlott, régi borravaló-rendszer megsemmisitését javalják, sőt követeljék és megvalósitsák, egyáltalán nem kárára, hanem javára dolgoznak egy egész nagy ember-osztálynak. Csak a rövidlátó előtt látszhatik ez kárnak, de in the long run, mint az angol mondja, végeredményben csakis hasznát, javát, emelkedését, tekintélyét mozditja elő a borravaló eltörlése az embereknek. Ez éppen ugy igaz, mint ahogy látszólag még a rendezetlen társadalmi jótékonykodások is használnak a munkanélküliség, a proletárizmus, pauperizmus ügyének, de czélravezetően ezt sem a könyöradományok fogják megoldani soha, de soha, hanem a dolgozhatásra való módot nyujtás és a rendszeres munka becsülettel való megfizetése.

Legyünk őszinték, a mi vendéglőbeli borravalóink elsősorban nem a halálra fáradt éjjeli portás, vagy a szegény kis álmos pikkoló extra jövedelme, hanem sokszor a tulajdonos segélyezése abban, hogy szükebb bért adjon. Ahol pedig a bér becsületesen meg van szabva, ott valószinüleg elég nagy arra a vendég számlája is, hogy egy szállóbeli egész hadtest megborrvalózása már fölösleges teherré váljék.

Mert mi lenne, ha borravaló nem lenne? Sőt mi van ott, ahol ez nincs? A szobaleány, portás, pinczér tudja, hogy nincs, tudja, hogy mit várhat; ha a bért nem elégli, nem áll be, ha beáll, nem vár rá a csalódás.

És, hogy egy lépéssel tovább menjünk, az alkalmazottaknak nemcsak a vagyoni jóléte állana igy biztosabb alapon, hanem emberi méltóságunk is. Mert minden olyan könyöradomány, amit valakinek voltaképp joga nincs követelni, de amit viselkedéssel apró mesterkedésekkel mégis ki kell nyernie, kivétel nélkül lealázó, demoralizáló. Ez a rendszer hozza be azt, hogy az egymáshoz való emberi nyájasság, udvariasság devalválódik, értéket veszit; az alkalmazotté azért, mert ott a kérdés: mit kapok érte; a vendég részéről azért, mert ott a másik kérdés: mit ér ez amannak?

Igen, a no tips-pinczér már uj embertipus, egy lépcsőfokkal magasabban, a munka méltóságának szinvonalán álló tipus.

Oly sokat beszélnek a szocziológusok a munkásosztály méltóságának, tekintélyének emeléséről. Lapjaik, könyvtáraik, klubjaik vannak a munkásoknak; és áldott legyen mindenki, aki ehhez egy szemernyit is hozzájárult. De nekem megkondul a lelkemben egy gyönyörü olasz közmondás mélyzugásu szava: Aki köves uton jár, nehéz annak az égre nézni.

Kivánhatunk-e lelki méltóságot azoktól, kiket nehéz munka és rendezetlen vagy elégtelen fizetés révén arra kényszeritünk, hogy a fillért lesse?.... Tegyük a szállóbeli alkalmazott életét könnyebbé, a vendégét kellemesebbé s a két osztály közt való érintkezést emberibbé (s a londoni tapasztalataim nyomán azt is hozzá tehetném: az ily rendszerü szállókat pedig minden másfélénél keresettebbé) azzal, hogy:

— No tips, please!

Gyermekek a korcsmában.

Egy külvárosi korcsmában jártam. Egy gépmuzsika őrölgette le a német és nemzetközi nótákat s mulattak a közel gyári vidék munkásemberei. Engem pedig nagy szomoruság fogott el. Egy alig négy esztendős korához képest testileg és szellemileg nagyon is érett gyermeket láttam a munkások között mulatni. A korcsmáros kis fiacskája volt. Együtt ivott az ivókkal, nótázott a dalolókkal, s ha elhallgatott a gépzene, hangos káromkodásban tört ki, mialatt kis öklével a zöld asztalt verte:

— A kutya ...t, mért nem huzza tovább!

A vendégek nevették a kis fiu duhajkodását, sőt nevetett atyja, a korcsmáros s édes anyja a korcsmárosné is. Én pedig elszomorodtam. Az jutott eszembe, hogy mi is lesz majd ebből a gyermekből, ha meg nől. Mert tudok én az ilyes esetre elszomoritó példát. Az is korcsmáros s éppen ugy kezdte, mint itt ez a kis fiucska, sőt sőt egyes mulatozók, akiknek nem volt helyén a lelkivilága, még bele is biztatták ebbe a duhajkodásba. És ebből a gyerekből iskola és dologkerülő lett. Megromlott lelkének világával csak a tivornyázásokat kereste. Szüleiktől, ha nem kapott pénzt, meglopta őket. Tizennyolcz éves korában már tettlegességre vetemedett atyjával, anyjával szemben. Közben máskülönben erős szervezete ugy elsatnyult, hogy a mi talán megváltása lett volna — katonának nem sorozták be. Azt gondolták, hogy megjavul, ha megházasitják, akkor már jómódu szülői. El is vett egy csinos nőt, akit azonban házassága első hetétől kezdve pénzért üldözött. Mikor elfogyott az asszony hozománya s nem tudott több pénzt adni, hát egyszer részeg fővel — megölte. Nyolcz esztendei fegyházat kapott ezért a büntettért, s mikor kiszabadult ismét és ismét a bünök ösvényébe s onnét a börtönbe zuhant. Mikor ezt a kis korcsmáros fiut mulatozni látom, szomoru sejtelmeim támadnak, hogy ennek is nem az lesz-e a sorsa, ami lett annak a másiknak?

Benézek egy másik külvárosi kiskorcsmába. Itt is vigasság vagyon, mint általában sok a vigasság a Józsefvárosnak külső részein. Itt 12—13—14 éves gyermekek mulattak, duhajkodtak és kártyáztak. Ittak pálinkát, sört, amint jött. Hogy hol szerezték erre a pénzt? Beszélnek és panaszkodnak erről azok a vásárcsarnokokban bevásárló nők, akiknek zsebjéből ismeretlen tettesek kilopták a telt erszényt. Ezek az ismeretlen tettesek most itt isszák az áldomást. Nem is csibészjelöltek ezek, hanem valóságos csibészek, akik készek minden pillanatban bicskával is elintézni a velük megnyilatkozó véleménykülönbséget. Igy nevelődnek a fővárosi és az ország legveszedelmesebb büntettesei.

És eszünkbe jut a müvelt külföldi államok példája, ahol törvénnyel büntetik azokat, akik a gyermekek korcsmázását elősegitik. Olaszország is most hozott szigoru törvényt a gyermekek korcsmajárási tilalma dolgában. Nálunk Magyarországban tisztességes vendéglős és korcsmáros ugy sem türi meg üzletében a gyermekvendégeket, különösen, ha ezek szüleik nélkül jelennek meg. Ámde vannak kivételek, akiknek nem csinál lelkiismeretfurdalást, ha a gyermekrontásból is hasznot huznak. Ezek ellen szükséges volna immár egy kérlelhetetlenül szigoru törvény Magyarországon is. *B.*

SALVATOR
a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

NAGY IGNÁCZ

■ pinczefelszerelési czikkek üzlete ■

Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szütőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

Pinggau.

Lépjünk be tömegesen az ipartársulatba!

Szeretett kartársak! E nehéz napokban nem mulaszthatom el ujból mint annyiszor tettem, jóakaratu felhivásomat közzétenni az összetartás és tömörülésre. Szállodás, vendéglős, fogadós, korcsmáros és italmérő üzi a vendéglátásnak üzletét, ők, azok, akik az éhes, szomjas és szállásra szorult ember szükségleteit kielégitik. A legrégibb iparok egyikét folytatják. Minden kornak történelme tud rólunk és minden kultur népnek vannak vendéglősei, fogadósai, italmérői. A mindennapi kényelem, a rendes üzleti élet, az utazás meg sem lehetne a vendéglátásnak ezen üzletei nélkül. Szórakozás, társas élet, közélet is szükségét érzi. E haladás a vidékeket sem kerüli el s bátran mondhatjuk, hogy még a csárda is megérzi az idő járását és az is alkalmazkodik hozzá. De változnak és egyre bonyolultabbak lesznek ezeknek az ipar és üzleti ágaknak jogviszonyai. Mindegyre hatóságokkal kell érintkezniök. Felügyelet, ellenőrzés, engedélyek megszerzése és sok egyéb viszonylatu bonyodalmas jogi, pénzügyi és közigazgatási tudást kiván tőlük. E tudáson kivül szakmabeli üzleti tudásuknak is lépést kell tartania a kor követeleményeivel. A jó öreg korcsmáros, a tisztes, régi fogadós nagyot változott, amig az a mai kornak vendéglősévé, fogadósává lehetett. Csupa uj megismerés, uj tudás, uj felfogás érte. Az uj közigazgatás, az uj állami, pénzügyi, gazdasági, a fokozott kényelmi követelmények és a szerfelett gyarapodott verseny az elé a szükséglet elé állitották, hogy mindég egyre ujat tanuljon. Vannak már szakiskolái, képzőintézetei, vannak szaktanitói. Tanulmányutakra megy és példákat kutat.

Az üzlet egyik legnevezetesebb és követelményeiben legfontosabb ágában, az italmérésben, jogtudósnak pénzügyi tudósnak, közigazgatási szakembernek kellene lennie és nagyrésze nem jár semmi után, egyrésze a lapok szerkesztői üzeneteiből igyekszik minden tudást és információit megszerezni a legtöbbször saját kárán. De az üzletemberek jórészének se ideje, sem pénze, se alkalma nincs hozzá, hogy szakiskolákat járjon, felolvasásokat hallgasson, hogy mindenfelé kérdezősködjék, s mint nincs idejük se módjuk, s ezer kár éri őket. Rajtuk is segiteni fog, nekik is kezére jár ezen szaklap »A Vendéglősök Lapja«, a Szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata (Lónyay-u. 22. szám saját ház) bennük felvilágositás, utmutató, jó barátjukat fogják felismerni.

Ezek előrebocsájtása után arra kérem azon kartársakat, akik már tagjai a Budapesten létező bármely vendéglős, korcsmáros ipartársulatnak, hogy tömegesen lépjenek be, a legrégebben alakult a »Budapesti Szállodások Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulatába. Hozza Isten őket körünkbe!

Budapest, 1913. február 1.

Kartársi üdvözlettel:

Mohos Ferencz
vendéglős.

Az osztrák pezsgőadótervezet. Ausztriában a kormány javaslatot nyujtott be a pezsgőadó behozatala iránt. Ezt az adót palaczkonként a kereskedőknek, illetve vendéglősöknek vagy magánfogyasztóknak (in ultima analysi persze mindig ezeknek) kellene fizetniök. És pedig kitenne ez 7 K palaczkáron üvegenként 50 fillért, ennél drágább italoknál 1 K-t. A pezsgőgyárosok maguk is belátják ezen kifejezetten luxusadónak indokolt voltát, csak azt szeretnék, hogy az adó a gyárban hajtassék be, mert különben tartani lehet tőle, hogy a forgalomban ugyanaz a palaczk többször is meg lesz adóztatva. Az adó alacsony volta kellemes meglepetés volt, amit a javaslat képviselőjének inditványa (60 fillérre való változtatás tárgyában) sem fog türhetetlenné tenni, mert az 1 K-s adótétel csakis a külföldi (franczia és német) pezsgőt fogja sujtani. Németországban is progressziv módon van az adókérdés megoldva. Ott 4 márka értékig az adó 1 márka, 4—5 márka értékig, 2, 5 márkán felüli értéknél 3 márka, csakhogy ott a külföldi pezsgő a jelentékeny vámon kivül egyéb illetéket nem fizet. A magyar pezsgőgyárakat az osztrák uj adó szintén érdekelni fogja, mert pezsgőkivitelünk évenként körülbelül 400 ezer palaczkot tesz ki, mely tulnyomó részben Ausztriában talál piaczra. Minthogy azonban a pezsgő detail ára ugyanannyival emelkedni fog, az az 50—60 fillér differentia senkit kedvtelésében akadályozni nem fog s igy gyárosaink ezen adónak aligha fogják hátrányát tapasztalni.

Német pinczeszövetkezetek jövedelmezőségei, Azzal az állitással szemben, hogy a német pinczegyletek sem tudnak prosperálni, ezek a szövetkezetek sorban közlik m. évi müködésük eredményét, mely csekély kivétellel kedvező. Igy legutóbb a leurigi szövetkezet 4453, a felli szövetkezet 4910, a niederlahnsteini 1770 márka tiszta jövedelmet ért el. Tekintettel arra, hogy ezek mind kisebb társulatok, melyeknél a borkészlet értéke 30 ezer márkára sem rug és tettel arra, hogy nem lukrativ czélok lebegnek a szövetkezetek vezetői előtt, ez az eredmény elég kedvezőnek mondható.

Pallai Miksa adománya.

A kávések tanonczisk olájának Pallai Miksa, az »Esplanade« és »István király« szállodák tulajdonosa, lapunk buzgó munkatársa, 120 koronát adományozott. Lapunk kitünő barátja ez alkalomból a következő levelet intézte a kávésipartársulat elnökéhez: Mélyen tisztelt elnök ur! A budapesti kávésipartársulat által létesitett szakirányu tanonczisk ola iránti érdeklődésemnek és a nagyjelentőségü, kulturális intézmény megalapitása fölötti örömömnek, mint az ipartársulat szerény tagja, látható jelét kivánván adni, a mai postával 120, azaz egyszázhusz koronát bátorkodom b. czimére küldeni azon tiszteletteljes kéréssel, miszerint sziveskedjék ezen összeget három egyenlő részre felosztva, szakiskolánk első évzáró vizsgáján a három legszorgalmasabb kávéstanonc megjutalmazására felhasználni. Ugy gondolom, hogy e csekély összeg felajánlásával iparom, valamint ipartársulatunk iránti kötelességemnek teszek eleget, remélve, hogy a jutalmazással a tanulók tanulási kedvét fogjuk fokozhatni. Kérem, ezért fogadja szivesen iskolánk részére e kis adományomat és tartson meg továbbra is nagyrabecsült jóindulatában. Elnök ur igaz tisztelője Pallai Miksa s. k. — A nagylelkü adományt az ipartársulat elnöksége a következő levélben köszönte meg: »37—1913. Nagyságos Pallai Miksa urnak, Budapesten. Igen tisztelt tagtárs ur! Őszinte örömmel vettem a f. hó 15-én kelt igen becses levelét és megkaptam az abban emlitett 120 koronát is, mely összeget az ipartársulati tanonczisk ola három növendéke részére vizsgálati jutalmul felajánlani szives volt. Addig is, amig tagtárs urnak a nemes elhatározásáról, amellyel iparunk iránt érzett és mindenkor tapasztalt szeretetének és ragaszkodásának ismételt tanujelét adta, a választmány legközelebbi ülésén jelentést tehetek, kedves kötelességemnek tartom, hogy a nagylelkü adományért az ipartársulat nevében hálás köszönetemet nyilvánitsam azzal a kijelentéssel, hogy az adomány felhasználására nézve a becses levelében emlitett módon fogok intézkedni. Fogadja igen tisztelt tagtárs ur ismételten és őszinte köszönetem és kiváló tiszteletem nyilvánitását, amellyel vagyok mindenkor készséges kartársa Budapest, 1913. január 20. Weingruber Ignácz s. k. elnök.

A borravaló — jövedelem. A kereskedelemügyi miniszter egy fölmerült esetből kifolyóan elvi határozatban kimondotta, hogy a pinczérek borravalóból álló jövedelme a betegség esetére való biztositás alapjául vett bér vagy fizetés összegébe beszámitandó.

COGNAC

CZUBA-DUROZIER & CIE

FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.

Alapittatott 1884.

Társas reggelik.

Február 7-ikén: *Noszek* Ignácz vendéglőjébea délután disznótoros ozsona. I. ker., Alkotás-utcza.

Február 14-ikén: *Frenreisz* István éttermében VII., József-körut 56.

A „Főherczegi halászati Központ“ (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Január 22-én: *Hegyi* Sándor vendéglőjében VIII., Futó-utcza 19.

Január 29-én: *Uncsofszky* Cyula vendéglőjében VII., Kertész-utcza 50.

Február 5-én: *Horváth* József vendéglőjében VIII., Gólya-utcza 38.

Február 12-én *Csuti* Gyula vendéglőjében V., Hold-utcza 11.

Február 19-én: *Bajer* János vendéglőjében VIII., Revitzky-tér és Szentkirályi-u. sarok.

Február 26-án: *Schmader* József vendéglőjében IX., Bokréta-utcza 12.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fiókuzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48..)

KÜLÖNFÉLÉK.

Szálloda-átvétel. Érsekujváron az „Oroszlán« szállodát Tóth és Perényi vendéglősök vették át. Sok szerencsét kivánunk uj vállalkozásukhoz.

Kávéház-átvétel. Budapesten, az Üllői-ut 12. szám alatt levő »Magyar Szalon« kávéházat ifj. Ruzicska Ferencz, a budakeszi nyaralótelep volt kedvelt vendéglőse és kávésa vette át. Üdvözöljük.

Gyász. Érzékeny családi veszteség érte Schultes Emil urat, a szinnye-lipóczi közkedvelt, világhirü »Salvátor-forrás« vállalat érdemes tulajdonosát, forrón szeretett édesanyja, Schultes Ágostné urnőnek elhunytával. A boldogult urasszony 85 évet élt. Jószivüségét és nemeslelküségét sokan áldják. Temetése nagy részvét mellett, az ágostai hitvallásu evangelikus egyház szertartása szerint ment végbe, a sirnál Raffay Sándor ev. lelkész mondott gyászbeszédet és imát. Béke lengjen porai fölött! — Tingl Lajos fővárosi vendéglős barátunkat és kedves nejét fájdalmas csapás érte forrón szeretett kis 11 éves Annuska leányuknak folyó hó 4-ikén történt elhunytával. A drága kis halott temetése f. hó 6-ikán délután 4 órakor az evang egyház szertartása szerint fog végbemenni. Angyal kellett az Égnek. A gyászbaborult szülőket vigasztalja az az általános részvét, mely családi veszteségük felett megnyilvánult.

Halálozás. Szőke Imre fővárosi vendéglős életének 55-ik évében mult hó 31-ikén jobblétre szenderült. A megboldogultnak Budán a Lajos-utczában volt jómenetelü vendéglői üzlete, régebben pedig a Ludovika-Akadémia kantin-vendéglőjét birta. — Marton János, a kávéssegédek nesztora, életének 73-ik évében január 12-ikén jobblétre szenderült. Halálát hét gyermeke gyászolja. — Steuer Gyuláné, az »Abbázia« kávéház tulajdonosnőjét mult hónap 20-ikán nagy részvét mellett temették el. — Podoletz Ferencz fővárosi vendéglős életének 50-ik évében elhunyt. Temetésén a »Jóbarátok« társasága testületileg vett részt.

A mi bálunk, Ipartársulatunk folyó évi márczius 5-ikén tartandó zártkörü tánczvigalmára — mint már irtuk — nagyban folynak az előkészületek. A bálbizottság agilis elnöke Frenreisz István nagyvendéglős mindent elkövet a bál sikere érdekében. Vele karöltve müködnek Kittner Mihály alelnök és Wilburger Károly ipartársulati pénztáros. Lelkes buzgólkodást fejtenek ki még a bálbizottsági tagokon kivül Malosik Antal ipartársulatunk örökös diszelelnöke és Bokros Károly, országos nyugdijegyesületünk ügybuzgó és fáradhatatlan elnöke, kiknek közhasznu tevékenységét már több izben volt alkalmunk méltányolni. A női tánczrendek elkészittetését Francois Lajos budafoki pezsgőgyárosunk volt szives magára vállalni, ki ezen áldozat készségével ismét bebizonyitja, hogy nemcsak pezsgőgyára révén, de egyébként is annyi érdem szála köti hozzánk, hogy szinte szaktársunknak, legjobbjaink egyikének tekinthetjük őt. A bálanyai tisztet Kommer Ferencz ipartársulati alelnökünk kedves neje Kommer Ferenczné urnő vállalta el, akire büszkék lehetünk, hogy az ő jóságos szivét magunkénak vallhatjuk, amennyiben a nemes urnő munkása, disze iparunknak. A bál fényét ama tizenkét, szebbnél-szebb koszorus leányzó fogja emelni, kiknek összeállitásával Wilburger Károly fáradozik. A zenekarok felügyeletével Bokros Károly, aki maga is kiváló zeneértő, lett megbizva. Közremüködnek a honvédzenekar és Radics Béla czigányzenekara. A meghivók már szétküldettek, akik netalán tévedésből meghivót nem kaptak volna, sziveskedjenek az ipartársulat irodájához, IX., Lónyay-utcza 22. szám alá, vagy Frenreisz István elnök urhoz, VIII., József-körut 56. sz. alá fordulni.

A pozsonyiak bálja. A pozsonyi szállodások, vendéglősök és kávések pinczérjeinek önsegélyző és menház-egylete a következő meghivót küldte szét: Meghivó az 1913. évi február hó 11-én, kedden, a Pozsonyi Vendéglősök és Kávések Ipartársulata védnöksége alatt, a »Magyar király« szálloda összes termeiben rendezendő zártkörü tánczfüzérkére, melyre Uraságodat, valamint becses családját meghivja a rendezőség. A zenét Vizváry Béla hirneves nemzeti zenekara fogja szolgáltatni. Kezdete este 9 órakor. Belépti-dij: Személyjegy 2 korona, családjegy (2 hölgy, 1 ur) 5 korona. Felülfizetések köszönettel elfogadtatnak és hivlapilag nyugtáztatnak. A tiszta jövedelem a saját egylete, a pinczértanoncz-szakiskola és az országos vendéglős nyugdij-egyesület javára fordittatik. Felülfizetéseket elfogad minden jegyeladó rendező tag és Gratz V. kávés, Frigyes főherczegut 15. Báli iroda Gratz kávéház. Jegyek a rendezőségnél és este a pénztárnál kaphatók. A meghivó kivánatra előmutatandó. Kéretik egyszerü ruhában ruhában megjelenni. Udvorka István tiszteletbeli elnők. Müködőrendezőség: Gratz Vilmos elnök és főrendező, Horváth Kálmán társelnök. Krécb Antal és Márton Gyula alelnökök, Albert K. és Pitzinger J. pénztárosok, Horváth Izidor és Schmuck Lőrincz ellenőrök. Blázer Nándor titkár. Schwarzmayer Frigyes jegyző, Blázer Nándor tánczrendező.

Wéber Mihály Fiai. Budán a Fehérvári-ut 46. szám alatt a volt Wehrmann-féle házban van néhai, való Wéber Mihály volt budapesti vendéglős, volt zombori és sarajevói nagyszállodás derék fiainak az előkelő közönség által felkarolt vendéglője. A vendéglőhelyiséget már Wehrmann Béla idejében is tömegesen kereste fel a budapesti polgárság szine-java. A Wéber testvérek, pedig, kik valóban szép testvéries összetartásban élnek, minden tudásukkal, ambiciójukkal csüngnek e vendéglő-üzlet minél nagyobb forgalmuvá tétele iránt. A tiszteletreméltó, törekvő család férfi és női tagjai mind kitünő szakácsmüvészek s igy konyhájuk izletességre nézve első helyen áll. Italaik is a legjobbak. Nem mérnek fejet butító cseh söröket, hanem a kőbányai »Első magyar részvény sörfőzöde« kitünő söreit mérik, boraikat is közvetlen a termelőktől szerzik be. A Wéber testvérek a legelőkelőbb körökben is ismeretesek. Ugyanis legutóbb gróf Lónyay esküvője alkalmából a lakodalmi ebédet Wéber Rudolf főzte, a magas főuri násznép teljes megelégedésére. Ugyancsak ő főzte az Őfelsége I. Ferencz József királyunk 60 éves császári jubileuma alkalmával Czibulka táborszernagy által adott diszebédet; a Vaszary Kolos biboros herczegprimásnál adott böjti diszebédet 1909. február 12-ikén, majd a »Magyar Élelmiszer Szállitó Részvény Társaság« által a török ujságirók tiszteletére rendezett diszebédet, majd 1909. julius 8-ikán a Balatoni vasut megnyitása alkalmával Vaszary Kolos biboros herczegprimás által adott diszebédet. Ezeket a fényes ebédeket mind Wéber Rudolf főzte, mig a rendezés körül testvérei Wéber Béla és Ernő urak segédkeztek. A czég, melyet boldogemlékezetü édesapjuk Wéber Mihály alapitott 1869. évtől áll fenn. Több aranyérem és diszoklevéllel is kitüntetve lettek. A Wéber M.. Fiai és leányai, kik szép testvéries egyetértésben élnek és hasznos munkásai vendéglős iparunknak, minden tekintetben megérdemlik a nagy közönség pártolását. Megemlitjük még, hogy kölcsönző osztályuk is van. Kölcsön adnak asztalokat, asztalnemüt, székeket, arany és ezüst evőszereket, főzőedényeket stb., melyeket házhoz is szállitanak olyan helyekre is, hol az ebédek elkészitésével nem ők bizatnának is meg.

Genfi bál. A szállói és vendéglői alkalmazottak Genfi Szövetségének magyarországi egyesülete a Royal-szálló összes termeiben bált rendezett, amelyen fényes előkelő közönség jelent meg, A mulatság fél

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

tizenegy órakor kezdődött, amikor is a báli vendégek és meghivottak serege tolongott a bejáratok felé. Nemsokára megkezdődött a bál és Radics Béla muzsikája mellett kora reggelig keringtek a párok. Volt bőven minden, ami széppé teszi a bálat. Szép asszonyok, lányok serege, pompás ruhák, toalettek szinesitették meg a táncztermet. De nem hiányzott a legszebb szinesitő, a jókedv sem, amely kedves emlékké avatja a mai estét. A bál rendezése kifogástalan volt. Kutassy József főrendezővel együtt a rendezők egész serege gondoskodott, hogy minél szebb, minél pompásabb legyen a mai este. A bálon ott volt a vendéglősök és szállótulajdonosok szine-java. A bál diszelnökei Glück Frigyes, Petánovics József, Müller Antal és Maloschik Antal voltak. A bál elnöke Kommer Ferencz volt. A bál tiszteletbeli elnökei Baar József, Benedek Rafael, Burger Károly, Döcker Ferencz, Franois Lajos, Glük E. J., Horváth Nándor, Kovács E. M., Mitrovátz Adolf, Pelzmann Ferencz, Várady József, Szente Imre, alelnökei pedig Baar Ferencz, Grosz Samu, Haas Imre, König Jakab, Varga István voltak. A bál titkárai Áfrány Gyula, Balogh János, Cseke Lajos, Hergg Ferencz, Láng János, ellenőrei Bunzlauer Ernő, Beer László, Fehér Ferencz, Kováltsik Sándor, Löhner Mátyás, Pauly Antal, Wirth Ferencz főpénztárosa Kommer Béla, pénztárosai Csernyák József, Koch Gusztáv voltak. A bálon megjelent hölgyek névsora a következő:

Asszonyok: Völfert Istvánné, Haas Imréné, Henrich Ákosné, Gál Andrásné, Bleisner Vilmosné, Schmidt Ferenczné, Poraker Istvánné, Czifrák Antalné, Evetovits Béláné, Kostyál Gyuláné, Vincze Rezsőné, Szántó Jánosné, Kerényi Károlyné, Hoffmann N.-né, Janescsik Lipótné, Fischer Józsefné, Nussdorfer Frigyesné, Tóth Ernőné, Beer Lászlóné, Battó Tivadarné, Moskovits Hugóné, Keresztes Edéné, Nagy Imréné, Szabatics Tivadarné, Mautsch N.-né, Wirth Ferenczné, Itpluchmal Jánosné, Cseke Lajosné.

Leányok: Frenat Karolina, Eibert Rózika, Bakai Juliska, Bakai Cuci, Düpja Bözsike, Gál Boriska, Blessner Emmike, Schmidt Annuska, Philips Mária, Wilheim Erzsike, Poraker Annuska (Zimony), Erényi Mariska, Gassa Kató, Hertl Piroska, Taligás Annuska, Janescsik Stefike, Strucz Olga, Altmann Emmi, Plaray Vilma (Szered), Koch Manczika, Sztanicsek Irma és Ilona, Tóth Aranka, Ott Lenke, Nagy Lidia, Akkos Manczi, Mautsch Mariska és Tercsike, Mohl Teruska és Rózsika, Haas Irma.

Kitüntetett sajtgyárosok. Stauffer és Fiai répczelaki (Vas megye) sajtgyárosokat a legutóbb tartott Szatmárnémeti mezőgazdasági kiállitás jurytagjai sajttermékeik kiváló minőségeért a legnagyobb kitüntetésre, a diszoklevélre méltatta. Szivből örvendünk ezen jóhirnevü hazai elsőrendü sajtgyárunk kitüntetésén. Kiváló minőségü gyártmányaikat pedig ajánljuk vendéglős kartársaink szives figyelmébe. Itt emlitjük meg, hogy ez érdemes és köztiszteletben álló Stauffer családnak háromszoros eljegyzési ünnepe volt. Ugyanis Stauffer Sándor, a sajtgyárak főnöke eljegyezte Wenger Frida kisasszonyt, Stauffer Ernő, a czég társfőnöke pedig Gamauf Hermina kisasszonyt, a vőlegény jegyesek szépséges nővérét, Stauffer Frida kisasszonyt pedig Wartmann Ottó, a felsőolaszországi egyesült sajtgyárak igazgatója jegyezte el. A ritkaság számba menő szép hármas kézfogón Vasvármegye előkelő családai nagy számban vettek részt. Mi is őszintén üdvözöljük a boldog jegyeseket, kivánván, hogy a tiszta szerelemből kötendő frigyeket áldja meg a jó Isten!

A budaiak bálja. A budai vendéglősök ipartársulata a következő meghivót küldte szét: A Budapest székesfőváros dunajobbparti szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata 1913. évi február hó 20-án (csütörtökön), a »Budai Vigadó« összes termeiben (II. kerület, Corvin-tér) táncmulatságot rendez, melyre kivül czimzett urat és becses családját tisztelettel meghivja a rendezőség. Kezdete este 9 órakor. A zenét a cs. és kir. 23-ik számu gyalogezred zenekara szolgáltatja. Beléptijegyek árai: Család-jegy (1 ur és 2 hölgy) 6 kor.. Személy-jegy 3 kor. Jegyek a rendező-bizottsági tagoknál és este a pénztárnál kaphatók. Pénzküdemélnyeket kérjük a pénztárosunk czimére küldeni (Bauer János I. ker., Alkotás-utcza 29. sz.) Rendező-bizottság: Francois Lajos diszelnök, Gürsch Ferencz rend. bizotts. elnök, Kuncze Ödön rend. bizotts. alelnök, Avar László rend. bizotts. alelnök, Printz István gazda, Bauer János, pénztáros, Preiszler István ellenőr. Iroda: II. kerület, Batthyány-utcza 20 szám. Rendezők: Avar László, Aich János, Aigner Károly, Bakos József, Barabás József, Bauer János, Bagyik Vincze, Balázs Ferencz, Brandits József, Beck Henrik, Beck Nándor, Beringer Jakab, Bikits Antal, Buzik András, Buchinger János, Boros Gyula, Czolich Ádám, Demeter Sándor, Drevenka Pál, Dobes Károly, Ellmann Károly, Egyed György, Ertl Ferencz, Eschenbach G. Friesz Mihály, Fürst Tivadar, Fischle Vilmos, Gebauer Antal, Gergely László, Gerstenbrein Gy., Gacs Mihály, Gürsch Ferencz, Giegler Ignácz, Giegler József, Gerstl Ferencz, Haszmann József, Hajós Károly, Hlatky Sándor, Hauberl István, Hoffmann János, Horváth József, Hohl Jakab, Hiedl István, Harrer Alajos, Hang József, Heberger János, Heincl Jakab, Hübner József, Jahn János, Jäger Ignácz, Jurák Mihály, Kappl Samu, Killer György, Kéhli József, Kéhli Károly, Koch István, Kocsis János, Kroninger Rupert, Kuncze Ödön, Kubanek Venczel, Lindmayer Ferencz, Lerner Mihály, Leikam György, Lang Pál, Lieb Márton, Müller János, Müllner József, Mihályi József, Marada József, Mayer Ferencz, Neuhauser Ferencz, Niedermayer S., Noszek Ignácz, Plessl József, Printz István, Polipka Károly, Pósta János, Peyerl József, Preiszler István, Romlehner Lajos, Rosner András, Raab József, Rabbel Ferencz, Rajágh Lajos, Rudvigh József, Reinprecht Alajos, Redlich Ármin, Rettinger Márton, Résely Károly, Sass Ferencz, Schwanczer Pál, Schuszter Márton, Schreil Győző, Stölzl Nándor, Strobel Károly, Stefanovits Dömötör, Schierer János, Schüller Jakab, Szatmáry József, Szigeti István, Szieber János, Steiner József, Takács Sándor, Tilly Károly, Vogler János, Udvardy Ödön, Wagner Vilmos, Wágner Jakab, Wagenhoffer I., Weisel Vilmos, Wirth József, Wittmann J. idősb, Wimmer Ferencz, Weisz Antal, Weisz Ferencz, Weisz József, Ziegler István, Zeller István, Zupán József.

Üzleti hirek. Budapesten a Magyar államvasutak gépgyári kantin vendéglőjének bérletét, melyet jelenleg Förster Konrád bir, folyó évi márczius elsejétől fogva Kelló Vilmos vendéglős kartársunk nyerte el. — Somogy-Csurgón a »Korona« szállodát Panátz Antal szállodás vette át Varasd-Tepliczről, mig a varasd-tepliczi fürdő vendéglőt Wéber Károly fővárosi vendéglős kartársunk bérelte ki. Wéber Károlynak jelenleg az Erzsébet-körut 6. szám alatt van jómenetelü vendéglői üzlete. — Déván a »Központi« szállodát Lázár L. kartársunk diszesen átalakittatta. — Szolnokon a pályaudvar közelében levő Marik-féle vendéglő vezetését Acsay Lajos vette át. — Aradon az »Abbázia« kávéházat, annak tulajdonosa, Kovács Artur ujonan berendezte. — Déván a Bogdán-féle vendéglőt Doda János kartársunk vette át. — Losonczon a »Fekete sas« vendéglőt Oláh István megvette, a »Pannónia« szállodát pedig Schwartz Sándor ottani jóhirnevü kartársunk vette meg örökáron. — Somogy-Csurgón a Radovits-féle vendéglőt Koszér Andor vette át. — Balassagyarmaton Himler Ede ottani szállodás »Magyar korona« elnevezés alatt uj szállodát rendezett be. — Zalaszentiványon a Kisfaludy-vendéglőt Kluger József vette át. — Valkányon a vasuti vendéglőt Zadravetz György, a czeglédi pályaudvari étterem volt főpinczére vette át. — Törökbecsén Hollstein József egy igen diszesen berendezett uj szállodát nyitott. — Kaposváron a »Fiume« kávéházat Práger Ferencz kartársunk vette át. — Petrozsényban a Minta-vendéglőt Berkovits Mór megvette s azt diszesen berendezte. — Salgótarjánon a Vadász-szállodát Krausz Ferencz kartársunk vette meg. Ugyanott Perényi Vincze pályaudvari vendéglős az üveggyári kantint is kibérelte, Szabolcsi Sándor pedig az ottani »Vigadó« vendéglőt vette át.

Pártoljuk a hazai ipart! Sajnos, hogy hazánkban minden, a magyar ipar pártolására irányuló törekvés a közönség hazafiatlansága és rettenetes közönye folytán hajótörést szenved. Isszuk a sok cseh sört, a magyar sörgyártás rovására, szövőiparunk pedig alig van, hogy is lehetne, mikor majdnem minden czérnaszál Csehországból kerül hozzánk. Ruházatunk teljesen külföldi silány kelmékből készül, a vendéglők asztalteritői, a szállodák ágynemüi mind — mind Csehországból vándorolnak be, holott van nekünk Késmárkon egy világhirü vászonáru gyárunk, a Wein Károly és Társaié. Ez a gyár évtizedek óta a legjobb szövőárukat szolgáltatja azoknak, kik náluk megrendelést tesznek. Dicséretére legyen Glück Frigyes urnak, a »Pannónia« érdemes tulajdonosának, ipartársulatunk elnökének, ki előkelő szállodájának vászonszükségleteit — mint tudjuk — jó példát adva a hazai ipar pártolására, szintén Wein Károly és Társai késmárki szövőgyárából szerzi be. Most azonban a »Magyar Kereskedők Lapja« rémségesen megijedt a makói közkórház hazafias, magyarérzésü igazgatóságának azon pályázata miatt, mely szerint vászonlepedő szükségleteinek beszerzésére pályázatot hirdetett s a hirdetményben világosan kiirja, hogy szükségleteit csak magyar gyárostól szerzi be. Honnan is szerezhetné be mástól, mint a Wein Károly és Társai czégtől, mikor alig van Magyarországon kivülük vászonáru gyárunk. Azért nagyon is jól tette a makói közkórház derék igazgatósága, mikor kiirta a pályázatban, hogy a szükséges lepedőknek a Wein Károly és Társai késmárki szövőgyárában készülteknek kell lenniök. Hiszen ezzel a vászonkereskedők is buzditva vannak, hogy hasonló esetben magyar vászonáruikkal versenyezhessenek. Azért csodálkozunk tisztelt laptársunk, a »M. Kereskedők Lapja« lamentálásán, midőn azt irja, hogy »csinos kis közszállitás ez, mely egy gyárat kivéve, mindenki mást kizár a versenyből.« Talán a cseh gyárakat sajnálja? Ezen nagyon csodálkoznánk. Vendéglős kartársaink is jól teszik, ha mindennemü szükségleteiket Wein Károly és Társai gyárából szerzik be. Legalább jó és tartós kelmét kapnak és nem pazarolják pénzüket a silány minőségü cseh vászonokra. Különben is személyesen meggyőződhetnek hazánk ez elsőrendü gyárának készitményeiről. Méltóztassanak Budapesten levő központi főraktárukhoz elfáradni, mely a Váczi-utczai Harisbazár-épület városház-téri sarkán van.

A királyok bora, borok királya a tiszta igaz és hamisitatlan tokaji bor, melynek méltán kiérdemelt világhire megóvása körül kiváló hir nevet szerzett magának a *„Tokaji Bortermelők Társasága R-T,“* amely czéltudatos és tervszerü üzleti tevékenységével nemcsak a külföldön, hanem itthon is valósággal népszerüvé tette e pompás italt, mely régente csak kiváltságos osztályok asztalának dicsősége volt. A részvénytársaság vezetősége, különös *sulyt helyezve a vendéglői- és kávéházi fogyasztás emelésére* a tokaji bor beszerzését ugy nagyban, mint kicsinyben müködési programjának egyik főpontjává tette és e tekintetben érdeklődőknek készséggel ád meg bármely felvilágositást. A *részvénytársaság központi irodája: Budapest, VI., Teréz-körut 25. sz. alatt van.*

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévvizü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket,* valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutus légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószebái kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tékintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prosdektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

Tusnádfürdőn

a gyógycsarnok

nagyvendéglöje,

a két fürdő,

továbbá a

mészárszék

és husvágási jog

együtt **vagy külön-külön** huzamosabb időre is **bérbe adatik.** Csakis óvadékkal és a szükséges forgalmi tőkével rendelkezők küldjék ajánlataikat **a fürdőigazgatósághoz.**

Tusnádfürdő

(Csik-megy)

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!



(Keszey Vincze és neje.)

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, diszesen átalakitva. Kitünő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Rendkivül előnyös vétel!!

40 hold fiatal

hegyi oltványszőlő

a gyöngyös-visontai borvidéken **eladó, a vételhez ötezer korona elegendő,** a többi törlesztéses és bankkölcsön átvételével fizetendő. — Czim a kiadóhivatalban.

BORELADÁS

:-: Kecskeméti határban levő „Szikrai“-pinczémben **100 hektóliter idei fajborom van eladó.** 80 hektoliter kővidinka, rizling fehér szinü, 20 hektoliter kadar; **ára 60 korona hektoliterenként,** mely árban a pinczét, hordót, jövő szüretig átengedem a vevőnek. Vasutállomás közvetlen **Uj-Kécske** (Pest-megye).

Szijj József
szőlőbirtokos

akácz, gledicsia

Beszterczei szilva, kajszin-baraczk,

ojtott gyümölcsfát, vadonczot, akácz és gledicsiát 100.000 számra képes küldeni.

Ungkváry László faiskolája Czegléd.

Boreladás.

100 hektóliter jó minőségü, nem savanyu **hegyi bor** van eladó **Zöld Gábornál, Micske**

SIPULUSZ LAPJA

KAKASMÁRTON

Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Iparsó

fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

Najman József

hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz. Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.

Az

Első Magyar Részvény Serfőződe

Tavaszi sörét

mely a külföldi Salvator sört van hivatva pótolni

1913 február hó 1-én hozza forgalomba.

A már évek óta közkedveltségnek örvendő idénysör a következő vendéglőkben kerül csap alá:

I. kerület:

ifj. Dankovszky Ede, Tárnok-u. 20
Endrényi Ferenc, Disz-tér 16
Fiedler Gusztáv, Fehérvári-ut 2
Horváth József, Hadnagy-u. 1
ifj. Rabel Ferenc, Pauler-u. 3
Reinprecht A., Lánchid-u. 12
Rettinger Márton, Fehérvári-ut 14
Stölzl Nándor, Alkotás-u. 28
Wéber M., Fehérvári-ut 46

II. kerület:

özv. Ulm Alajosné, Margit-körut 54
Mayer és Ambrus, Pálffy-tér (Kath. Kör)

IV. kerület:

Baldauf Mátyás, Mátyás-tér 6 (Mátyás pince)
Schwetz István, Veres Pálné-u. 6

V. kerület:

Egyházy Lajos, Hungária-körut 97
Musnyak és Putzer, Fővárosi Vigádó
Takács László, Váci-ut 74

VI. kerület:

Drabik János, Csengeri-u. 45
Gundel Károly, városligeti állatkerti vendéglő
Goldberger S. G., Andrássy-ut 39 (Párisi áruház)
Graf János, Andrássy-ut 80

VII. kerület:

Braun Sebestyén, Nefelejts-u. 53
Hettlinger János, Rákóczi-ut 30
Horváth Ferencz, Verseny-u. (Posta-kantin)
Maloschik R. és N., Dob-u. 78
Pfneisel Frigyes, Dohány-u. 91
Schmidt Konrád, Aréna-ut 5
özv. Schárhánn Jánosné, Akácfa-u. 12
Schönberger Nándor, Garai-u. 50

VIII. kerület:

Ehm János, Rákóczi-ut 1
Friedmann Rezső, Teleky-tér
Jaiczay Mihály, Kerepesi-ut 1
Maloschik Ferenc, Népszinház-u. 15
Spalt Mátyás, Kerepesi-ut (Tattersall)
Steinbeisz József, Kisstáció-u. 7
Werner János, Práter-u. 57

IX. kerület:

Gyuth Nándor, Üllői-ut 115
Klivényi Ferenc, Központi vásárcsarnok
Schmidt János, Mária Terézia-laktanya

X. kerület:

Fekete Lajos, Belső Jászberényi-ut 10

Ujpest:

Fürst Tivadar, István-tér 7
Horváth Imre, Vasuti-u. 85

Erzsébetfalván:

Olasz Béla, Soroksári-ut 19
Kocsis György, Uri-u. 3

Kispest:

Rehák Ferenc, Üllői-ut

Tavaszi palacksör kapható Budapesten minden elsőrangu füszerkereskedésben.

Kimérés csak addig, mig a készlet tart.

Palackba lefejtve megrendelhető a palacksörosztálynál. Telefon: 56—58. és 104—73.

Alma.

Csemege és rétes almát 20, 24 és 30 kor.-ért métermázsánként szállit utánvéttel:

PrennerJános

Pinkafö

(20 sz.) — Azonkivül valódi, természetes **gyümölcs-eczetet** is szállitok.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET“

császári és kiralyi udvari szállitók

:: **KOLOZSVÁROTT.** ::

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövétkezeti **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

Nagyszombat város tanácsától. 9801—1912.

Bérbeadási hirdetmény.

Nagyszombat szab. királyi város tanácsa a város tulajdonát képező

„Pannonia"-szállodának

1913. évi. április hó 1-étől kezdődőleg **1920. márczius 31-ig leendő bérbeadása** czéljából ezennel zárt

ajánlati versenytárgyalást hirdet.

Felhivatnak ennélfogva mindazok, akik ezen bérletre pályáznak, hogy szabályszerü, zárt irásbeli ajánlatukat, valamint **1500 koronának** a városi letéti pénztárban bánatpénz czimén történt elhelyezéséről szóló nyugtát **1913. február 28. déli 12 óráig** a városi számvevőnél annál is inkább beterjesszék, mert **később érkező ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.**

Az ajánlatok a fent jelzett napon d. u. 3 órakor fognak a városház nagy termében a bizottság jelenlétében felbontatni. **Az ajánlatok odaitélése fölött a városi képviselőtestület dönt, fentartván magának a jogot az ajánlatok közül tekintet nélkül az ajánlott bér nagyságára teljesen szabadon választani**, esetleg valamennyi ajánlatot visszautasitani.

Az ajánlat alternativ lehet, azaz ajánlat tehető a bérletre a helyiségeknek mostani alább jelzett beosztásával, amidőn is a **szálló épület áll**: Földszinten **egy nagyobb utczai étteremből, tálaló helyiségből, söntés-helyiségből és e mellett egy kisebb helyiségből portásszobából továbbá fakamrából, pinczéből, jéggel megtöltött jégveremből és egyéb helyiségekből.** Az I. emeleten egy ez időszerint **kávéháznak használt, mulatságok estélyek, kisebbszerü előadások, hangversenyek megtartására alkalmas diszitett tágas, magas diszteremből, zene karzattal és az utczára eső erkélylyel, e mellett egy billiárd terem és 3 egymásba nyiló utczai vendégszobából**, közös folyosóra vezető külön ajtókkal; **tágas konyhából ételszállitó lifttel a földszintre,** a konyha mellett **3 egymásba nyiló helyiségekből.** A II. emeleten **6 külön álló**, közös folyosóra nyiló utczai és egy kisebb **udvari vendégszobából** és egy kisebb **cselédszobából.**

A padlás az egész szálló felett a bérlő rendelkezésére áll.

Vagy pedig tehető az ajánlat akként is, hogy az I. emeleten jelzett **billiárdterem 3 vendégszobává alakittatik vissza**, mely esetben azonban a helyiségek kávéházi czélokra nem használhatók. A szállodában a szükséges számu illemhelyekről továbbá házi vizvezetékről és légszesz bevezetésről gondoskodva van.

A részletes bérbeadási feltételek a **városi számvevőnél a hivatalos órák alatt betekinthetők, esetleg megszerezhetők.**

Nagyszombat, 1912. évi november hó 18.

A városi tanács.

Vácz város tanácsától.

323—913. sz.

Árverési hirdetmény.

Vácz város tanácsa közhirré teszi, hogy a város tulajdonát képező

Buki csárda és a kőhldi sziget bérlete

a városháza mérnöki hivatalában I. emelet 7 ajtó sz. **1913. évi február hó 16-án**, vasárnap délelőtt 10 órakor **nyilvános árverésen 3, esetleg 6 egymásután következő esztendőre**

azonnal bérbeadatni fog.

Erről az árverezni szándékozókat oly figyelmeztetéssel értesitjük, hogy utóajánlatot figyelembe nem veszünk.

Az árverésen a bérlet átvételének napja megjelölendő.

Az árverési föltételek **Bajkó** Vilmos városgazdaurnál a rendes hivatalos órák tartama alatt megtekinthetők.

Váczon, 1913. évi február hó 1-én.

Dr. Zádor János s. k.
polgármester.

A balatonszemesi körjegyzőségtől.

160/1913 sz.

Szálloda bérbeadási hirdetmény.

Balatonszemes község alólirott előljárósága ezennel közhirré teszi, hogy a község tulajdonát képező ugynevezett

„Hableány" szálloda,

vendéglő és mészárszék épület, mintegy **2000 négyszögöl kiterjedésü árnyas parkkal** valamint **összes mellékhelyiségeivel** 1914. évi január hó 1-től kezdődő **6 évi időtartamra bérbeadatik.**

A bérlet tárgyát képező **„Hableány" szálloda** a község, vasutállomás, nyaralótelep és az épülőfélben levő hajóállomásnak csaknem **központján van**, s ugy a **fürdőidényben, mint azonkivül igen jó forgalomnak örvend.**

A bérbeadás czéljából megtartandó nyilvános árverés határnapjául **1913. évi márczius hó 6-ának délután 1/2 3 órája.** Balatonszemes község körjegyzői hivatalába tüzetik ki.

A bérleti és árverési feltételek a körjegyzői hivatalban az árverés napjáig a hivatalos órák alatt közszemlére ki van téve és bárki által betekinthető

A kikiáltási ár 1897 korona és 53 fillér melynek 10 százaléka bánatpénzül leteendő.

Balatonszemes, 1913 január hó 31-én.

Zsolnay Dénes
körjegyző.

P H

Prekáczka István
biró.



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye)

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes
égvényes
SAVANYÚVIZ.

MUSTÁR

(Eredeti franczia-mód)

valamint kitünő minőségü

paradicsom

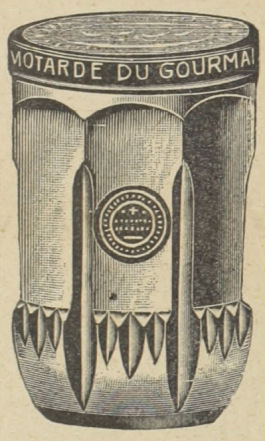
1 és 5 literes üvegekben

vendéglős urak részére

kapható:

Mocznik L.

conservgyárában.



Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.

A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

Üzlet-eladás.

Budán, egy régi jóhirnevü és egészséges **vendéglő-üzlet** szabadkézből **házzal együtt eladó**. Közelebbi értesitést és felvilágositást ad:

Gürsch Ferenc vendéglős, (a Politikus Greizler-hez)

Budapest, I., Korouaőr-utca 6. sz.

Tokaji szamorodni és aszuborok.

Kitünő 1908 és 1911. évi, hektóliterenként, vagy nagyban 120—110 koronáért. — **Régibb nehezebb szamorodnik is** literenkint 2, 3 és 4 koronáért. **Aszuk** fél literes 2, 4, 5, 6 korona.— 1888. évi fél literes 12 kor.-ért és kitünő essenciák kaphatók: **nagykállói Kállay Emánnel** bortermelőnél **Tolcsva**, (Tokajhegyalja.)

Boreladás. 100 hektoliter kitünő **jászberényi** 1912. évi termésü **rizling** és **kövidinka** olcsón eladó. Bérbe is átvehető. A borok budafoki pinczémben fekszenek, de megizlelhetők vendéglői üzletemben is, VII. ker. Zugló, **Gyarmat-utcza 42. Telefon 114—18. Shrettner Márton,** vendéglős.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásványvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézségeknél.** A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és borviz. — Hathatós **szomjcsillapító.** — Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a franczia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Torma.

Nürnbergi óriás nemes, édes hosszu, vastag zsákjaimban Alsómislye vasuti állomásra szállitva 100 kg. 300 kor. 50 kg. 10 kor. 25 kg. 8 kor. **Kemény Miklós Regeteruszka**, u. p. **Garbóczbogdány.**

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.

Távbeszélő szám: „József“ 4—29.

Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.

Távbeszélő szám: 56—58.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs több külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.



Baromfi-vészt!
Baromfi-difteritiszt!
Baromfi-kolerát!
megszüntet a

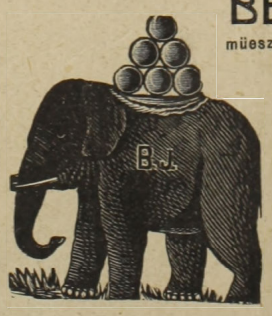
Dittero! 1darab üveg 100 difteriás tyuk számára ... K 2.—

A Kolerol 100 darab baromfi számára K ... 1.50

Kapható kizárólag **Reitter Oszkár** főkapitány fajbaromfigazdaságában **Nagybecskereken.** — Kérjen ingyen ismertetőt.

Prágai sonkapácz

a sonkának remek zamatos izt, szép rózsaszint ad, óvja a romlástól **ára 1 sonkára 50 fillér.** Egyedüli készitője **Berkes-gyógyszertár. Nagyszalonta.**

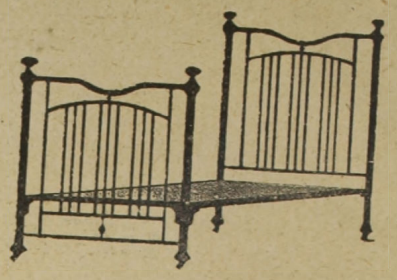


BEITZ JÁNOS

müesztergályos dákoés billiárdgolyó gyár

Raktáron tartok Carambol és fordító billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet“, széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.

BUDAPEST,
VI. Akáczfa-u. 55.
TELEFON 81—30.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

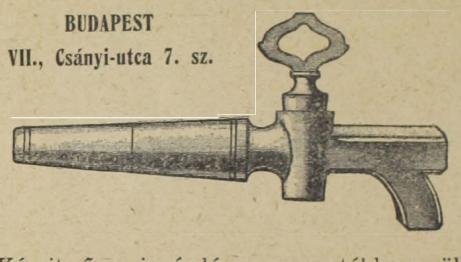
Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban**, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk.)

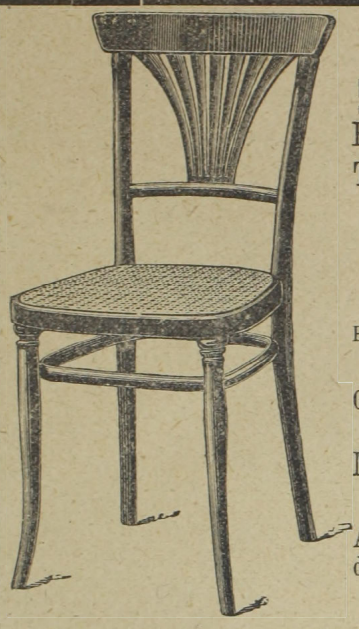
Borral legjobb a valódi

KRONDORFI

savanyuviz-fröcscs.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS"
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.
Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.
GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.
Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.

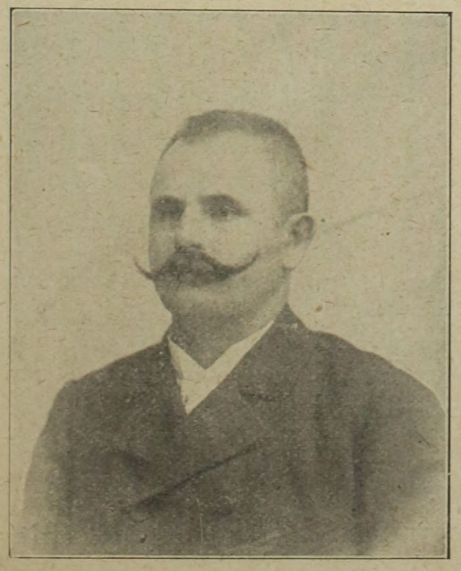
DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.
BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.
Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

Spanyol gyümölcs
Szállitom a következő elsőrendü, csodaszép nemes
GYÜMÖLCSFAJOKAT
minden állomásra bér- és vámmentesen utánvéttel.

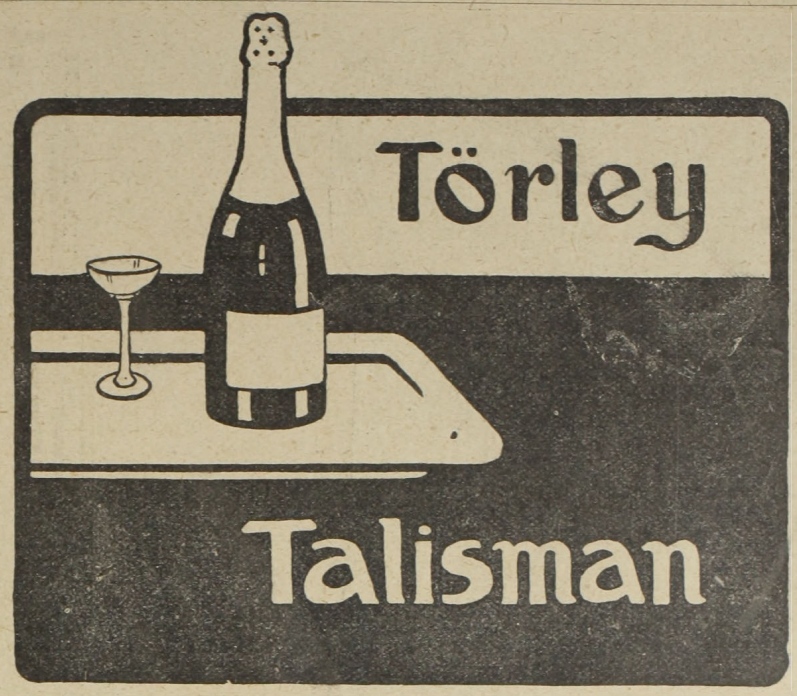
Almeria csemegeszőllő . . .	I/a	5 kg.	postacs.	K 6.
Kaliforniai válogatott fajalma .	I/a	5 „	„	K 5.20
Baldvin „ „ . .	I/a	5 „	„	K 4.80
Canar. Banan 40/50 darab . .	I/a	5 „	„	K 4.50
„Ananasz" legszebb	I/a	1 „		K 2.50

S. SANDBERG, Hamburg I., Schultzweg 13.

Zeidl Venczel
Budapest, VIII., Illés-utcza 14.
Kőris-utcza 1--3. alatt. (Saját ház)
TELEFON 54--58.



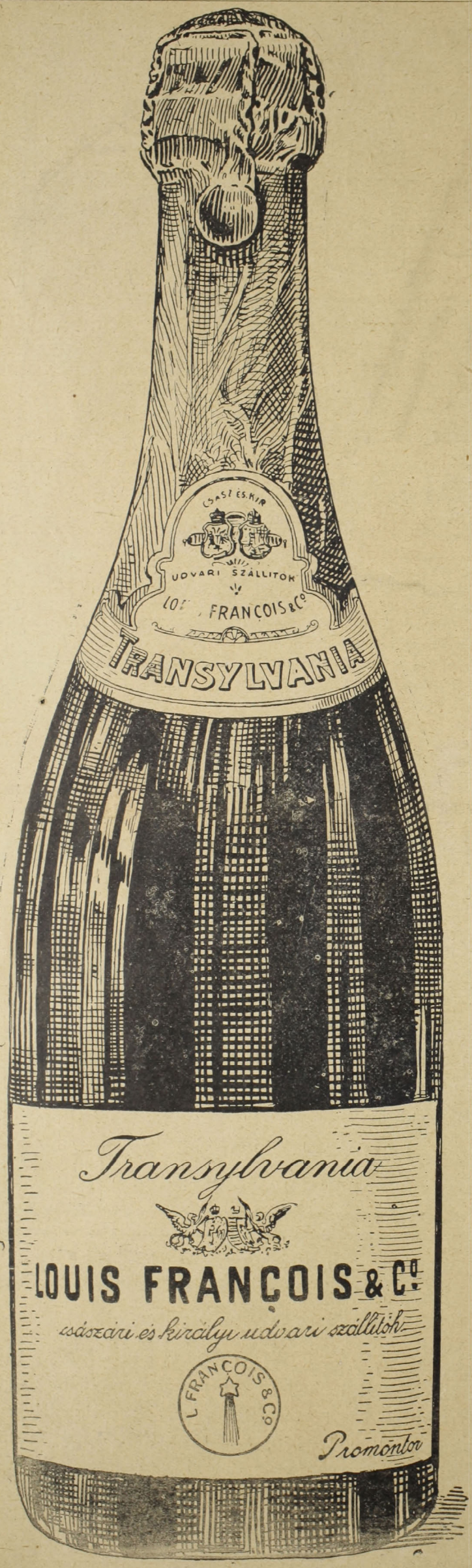
Kolbász, finom felvágott és hentesárugyár :-: :-:
Gyári lerakatok: VII., Thököly-ut 4. a központi pályaudvar indulási oldalával szemban. Telefon József 14-49. VII., Rákóczi-ut 53. a „Metropole"-szállodának átellenében. Telefon 70-75.
Árjegyzék ingyen! — Sürgönyczim:
Zeidl 54-58 Budapest.



Jurák Mihály vendéglője
Budapest, I., Mészáros-utca 20.
(Saját ház.)
Van szerencsém a nagyérdemü fővárosi és vidéki közönséget tisztelettel értesiteni, hogy Budán az I. kerület Mészáros-utcza 20 szám alatt levő saját házamban, egy a mai kornak megfelelő, diszesen és kényelmesen berendezett vendéglőt nyitottam.
Főtörekvésem odairányul, hogy jó ételek és italok kiszolgálásával a nagyközönség további pártolását minél nagyobb mérvben kiérdemelhessem.
A közelgő tavaszi és nyári idényre vendéglői kerthelyiségemet pedig különösen ajánlom egyesületek, társaságok és a nagyközönség becses figyelmébe.
Hazafiui tisztelettel:
Jurák Mihály vendéglője.

Sajáttermésü borok.
1912. évi termésü, egyszer fejtett
fehér asztali boromat
literenként **75 fillérrel** adom **kölcsönhordóban.** Legkevesebb rendelhető mennyiség egy gönczi hordó 136—140 liter. Nehezebb minőségü **tokajhegyaljai** ugy hordós, mint palaczkozott **pecsenye, szamarodni** és **aszuboraimról** részletes **árjegyzéket** kivánatra készséggel küldök.
barakonyi **Kovácsy Ferencz** bortermelő,
Tállya, (Zemplén-megye).

Szálloda eladás.
Betegségem miatt jó forgalmu
„Helfer szállodá"-mat
igen kedvező feltételek mellett **eladom,** esetleg megfelelő családnak **bérbe is adom.** Szállodámat 30 évig magam vezettem, három év előtt **ujonnan átalakitottam** és 15 vendégszobát a legnagyobb kényelemmel berendeztem. **Kávéházam egyedüli Kalocsán,** az intelligentia találkozóhelye. Érdeklődőknek felvilágositással szolgál alulirott tulajdonos.
Helfer Lőrincz Kalocsa.





Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk **állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott,** minden faju **friss dunahalainkat,** melyeket t. rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, **bármily kis mennyiségben is,** a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK! **Meghivás.** ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN!

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1908—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából.

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

KŐBÁNYAI

Polgári Sörfőző R. T.

BUDAPEST-KŐBANYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén
Telefon: 55—03 és 56—46.
Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. Telefon 56-43.
Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. ▪▪ Telefon 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes **velünk egykoru** sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: **Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis** stb.

Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Rottenbiller-utca 19.

XXIX-ik évfolyam. 4. szám. Budapest, 1913. február 20.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A szoczializmus és a vendéglős ipar.

A szoczializmus elvei és jelszavai jól ismertek világszerte, ismeretesek nálunk is; sőt a multban is, az ókor népeinél is virágzott a vetése, mert mindenütt kicsirázik, a hol a társadalom osztályokra szakad s ezek közül némelyek a többiek elnyomásával tul tengenek.

A modern korban politikai, számot tevő szervezetté a tüzlelkü *Lassalle* tette, a tudomány sánczaiba pedig a mathematikai megdönthetetleséggel gondolkodó *Marx* emelte.

Marx munkálkodása révén tehát a szoczializmus bizonyos erkölcsi diadalt aratott, hogy a másikat, mire politikai pártszervezetei törnek, mikor és mennyire éri el, ostobaság volna profécziát mondani.

Tény az, hogy nálunk a szoczialista szervezetek erősödnek, nyugtalanságot okoznak és aggodalmat keltenek.

A mi a nyugtalanságot és aggodalmat illeti, hát ezeket nem a szoczializmus elvei keltik, mert hát ezektől az elvektől az uralkodókon kezdve, mindnyájan saturálva vagyunk, a mióta Bismarck az állam gépezetének is előirta ama bizonyos olajcseppet, amely II. Vilmos kezében már egész korsonyivá dagadott s valószinüleg ez lesz a bibliának az az olajos korsaja, amely nem ürül ki soha, mert nem ürülhet ki, különben meggyuladna, elkopnék a czivilizáczió tengelye.

Ebből az olajból mindig szivárogni kell erre a tengelyre, ebben rejlik a jelen és jövő kormányzói bölcsessége.

A nyugtalanság és az aggodalom okát tehát nem az elvekben kell keresnünk, a melyeknek fokozatos s a viszonyoktól megengedett valósitása a mai jogállam kiépitésének és fenntartásának feltétele. Nem az elvek aggasztók tehát, hanem a politika, vagyis az az ügyesség, hogy a pártok miként csürik-csavarják ezeket az elveket ugy, hogy a tömegeket akkor is elégedetlenségben tartsák, amikor ez már nem szükséges s igy a fenyegető kitörés félelme gátolja a müvelődést nyugodt és kivánatos fejlődésében.

Ez nem érdeke a szoczializmusnak, nem érdeke a sanyargó népnek, egyedül azoké, akik professiójuknak tekintik a zavarosban való halászást.

Mindezt azért mondottuk el általánosságban, mert konstatálhatnunk lehet, hogy a *mi szakmánk az*, a hol a szoczialpolitikai párttörekvések nem tudtak tért hóditani.

Nem akarunk annyira hizelgők lenni, hogy ezt a kedvező jelenséget érettségünknek tulajdonitsuk, mintha tisztán látnók az elvek és felhasználóik törekvése között való különbséget, hanem egyedül annak a kö-



Horváth József és neje.
(Szövege az 4. oldalon.)

Megkezdődött a Franziskaner Leistbräu részv. társ. müncheni legtökéletesebb ízü idénysörének a **Szt. Francziskus sörnek** kiméré-se és palackozása. :-: :-: :-: :-: :-: **Tart április közepéig.**

Kapható a magyarországi főelárusitonál Telefon „József“ 2-30 **SCHÄTZ JÓZSEF** sörnagykereskedőnél, **Budapest, VIII., Práter-u. 47.** ahol vidéki kizárólagos képviseletre pályázók is jelentkezhetnek.

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója. Detail üzletek: Budapest több pontjain. Kérjen árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

rülménynek kell tulajdonitanunk, mert a *mi szakmánk viszonyai oly sajátosak*, hogy a szocziálpolitikai pártszervezetek keretében elhelyezkedni nem tudnak.

Vegyük csak azokat a követelményeket, a melyeket a mai állam és társadalom keretében akarnak a szoczialisták megvalósitani, hogy elég erejük legyen végső, igazi czéljuk kiküzdésére.

A politikai jogok kiterjesztéséről nem szólunk, hiszen ezek ideálisak, minden haladó párt programmjában olvashatók s hogy gyakorlatilag mennyit érnek, látjuk Franczia- és Németországban.

Pusztán a közgazdasági jellegü követelményeket tekintjük csak. A munkabér és idő szabályozása, a munkaszüneti nap általános betartása stb.

Ennél a hármas követelménynél mindjárt szembeszökő, hogy mily különbség, sőt ellentét van a mi alkalmazottaink és a többi munkások között. Közöttünk mindenki érzi és tudja, hogy ezek a kérdések nálunk egészen más uton és módon oldhatók meg, mint a többi szakmánál.

Kétségtelen ugyanis, hogy nálunk is leszállitható a munkaidő, behozható a munkaszünet, rendezendő a bér-kérdés, ámde ezek csakis a munkaadókkal közösen az érdekek szigoru és körültekintő összeegyeztetésével oldhatók meg, különben nem a munkaadók exisztencziája rendül meg, hanem a pinczérek helyzete válik nyomoruságosabbá.

Tudják ezt a pinczérek s ha mi mégis ismételjük, azért tesszük, mert az utóbbi időkben kisérleteztek arra, hogy a pinczéreket rábirják a szoczialista gyámság elfogadására.

Éppen ezért alkalmazottaink ügyének nem használnak, ha uj jelszavakkal kiragadnak az általánosság kebeléből egy kis töredéket, amely sok surlódást és gyülölséget kelthet, de eredményeket nem vivhat ki.

A pinczéreknek önálló egységes szervezetre van szükségük ennek pedig *egyetértés* a feltétele.

Politikai s általános szempontból csatlakozzék minden pinczér oda, a hova meggyőződése serkenti, de ezeknek az érzelmeinek a jelszavait ne elegyitse szakéletünkbe, mert a pinczérségen nem segithet a sztrájk és a meeting.

Palaczkok hitelesitése.

Ez év január 1-én lépett életbe az a rendelet, amely kötelezővé teszi a bor, sör és más szeszes italok árusitásainál a hitelesitett palackok használatát. A rendelettel nem igen törődnek, mert sem az elárusitók, sem a közönség nincs eléggé tájékozva az uj rendről. Pedig ennek igen fontos hatása lesz — a fogyasztók javára, mert nagyon sok visszaélést küszöbölhet ki.

A kereskedelemügyi miniszter 1911. évi 91.912 számu rendelete szerint bor, sör vagy szeszes ital zárt palaczkokban a részlet (detail) kereskedés körében csakis a tartalmazott ital törvényes ürmértékben kifejezett mennyiségének megjelölésével s az ezen megjelölésért felelős személy nevét és telephelyét, (ilyennek nem létében lakhelyét) feltüntető jelzéssel ellátva szolgáltatandó ki közvetlenül a fogyasztó közönségnek. Azon üzletekben tehát, amelyekben bor, sör vagy egyéb szeszes ital zárt palackokban a fogyasztó közönségnek adatik el, (mint pld. kávéházakban, vendéglőkben, pálinkamérésekben, füszerkereskedésekben) a zárt palaczkok akár magán az üvegen való dombornyomás által, akár illetőleg addig, mig valamennyi palaczk dombornyomásu jelzéssel ellátva nem lesz, az üvegre ragasztott czimkén a fenti adatokkal kell, hogy ellátva legyenek.

A feltüntetett mennyiség helyességéért az felelős, aki a palaczkot a rajta levő jelzés szerint megtöltötte. Mihelyt a palaczk megtöltője által alkalmazott zár felismerhetően felbontatott vagy a beégetett jelü dugaszolás megsértetett, annak ily irányu felelőssége megszünt. Felel az eladó a jelzés helyességéért akkor is, ha a palaczkon senki mint töltő megnevezve nincsen, továbbá ha a töltőként oly vállalat szerepel, amelynek tényeiért felelősségre vonható személy a magyar szent korona országainak területén kivül lakik. Az a körülmény, vajjon a palaczkban a megjelölt mennyiség tényleg meg van-e, csak panaszos (sértett) fél inditványára tehető vizsgálat tárgyává. Ez esetben első sorban az vonandó felelősségre, aki a palaczkot megtöltötte és lezárta, amennyiben az ólom- vagy pecsétzár sértetlen. De a közvetlen fogyasztónak eladó is büntetendő, ha tudta vagy rendes kereskedői gondosság mellett tudhatta volna, hogy a palackon feltüntetett mennyiségnél a valóságban tartalmazott mennyiség kisebb.

A büntethetőséget kizárja, ha a zárt palaczkban eladott bor, sör vagy egyéb szeszes ital tényleges mennyisége és a palaczkon jelzett mennyiség között az eltérés a sörnél 5%-nál, a bornál 8%-nál, a pálinkánál 10%-nál nem nagyobb.

Ezen hibahatárokat a rendelet életbelépésétől számitott kétévi időtartamra, vagyis 1914. évi deczember hó 31-ig megtoldja még 2 százalékkal.

A zárt palaczkokban árusitott pezsgőborok és édesitett pálinkafélékre vonatkozó italmennyiség tartalmának megjelölésére vonatkozó, valamint a felelős személy megjelölésére vonatkozó rendelkezés nem kötelező, amennyiben azonban ezen adatok az illető palaczkokon mégis meg vannak jelölve, azoknak a valósággal meg kell egyezniök.

Gyümölcsfogyasztás Németországban.

A gyümölcs értékét minálunk még nem tudják eléggé megbecsülni. Pedig egészségünk és testi épségünk megköveteli, hogy figyelmünket e kiváló táplálószerre forditsuk. A gyümölcsfélék főalkatrészei a szénhidrátok (cukor és keményitő alakjában), a növényi savak és a vérsók. Mindezek az anyagok igen fontosak és majdnem nélkülözhetetlenek az emberi szervezet élettani müködésének föntartására és jelentős szerepet visznek az anyagcsere háztartásában. A cukor mint táplálószer, a sav mint szomjuságot oltó s frissitő, a só mint vérjavitó és vérerősitő szer a gyümölcscsel egyesülve, a rendes táplálkozáson kivül gyógyitó hatást is fejtenek ki. A bő gyümölcsélvezet sokszor igen hatalmas óvószer gyomor- és bélbaj, anyagcsere-betegség, emésztési zavar, köszvény, csuz, érelmeszesedés s még egyéb bajok ellen. Vannak Németországban szanatóriumok, amelyekben bizonyos betegeket gyümölcskurával gyógyitanak; másrészt vézna, vérszegény gyermekeknek az orvosok a gyümölcsfélék élvezetét nem győzik eléggé ajánlani.

Németországban már rég belátták ezt, s ezért ott a gyümölcsfogyasztásnak megfelelően a gyümölcstermesztés is évről-évre mindjobban fellendül. A németek egyáltalán sok gyümölcsöt fogyasztanak, évenként körülbelül 350 millió márka értékben, ebből 250 millió márka értékü gyümölcsöt maga Németország termel, a többit behozatal utján fedezik. Átlag a német ember évenként 17 font gyümölcsöt fogyaszt s még ez sem látszik elégségesnek, mert a német orvosok hangoztatják, hogy minden ember naponként legalább fél font gyümölcsöt egyék.

A gyümölcsmivelésnek azonban esztétikai céljai is vannak. A legegyszerübb tájéknak is a gyümölcsösfasor bájt kölcsönöz és amikor a gyümölcsöskertbe belépünk,

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap és éjjel is felvétetnek.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

Szt.-Margitsziget gyógyfürdő felügyelősége saját kezelésében. Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36-52.

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.

BORHEGYI BOR
Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelOsek gyorsan és pontosan teljesittetnek.

szinte érezzük, mint élénkül a vérünk keringése, mint vidul föl a kedvünk. Nyáron a gyümölcsfa árnyékot és jóltevő oltalmat ad a tüzes nap heve ellen, őszszel pedig bő áldásával fölviditja nemcsak a szemet és szivet, hanem kikandikáló termékeivel ingerli az inyünket is.

Németországban a disznövények és diszfák helyett a magánkertekben gyümölcsfákat és gyümölcscserjéket kezdenek ültetni. Ily módon összekötik a kellemest a hasznossal s emellett a kert megtartja a maga báját és szépségét. Sőt még tovább mennek. Az utszéleket és falakat redélyekkel szegik körül. A redélyfa (Spalierbaum) léczalkotmányból áll, melyre a gyümölcsfát lehajlitják és hosszában lefektetik, odakötve a gallyakat és ágakat a léczekhez. Az ily spalirozott gyümölcsfa ugy fest, mint egy az utszéleket körülövező, virágzó girland és igen kedves benyomást tesz.

Királyi menu-k.

A farsangvéget és a böjt beálltát megszokták ünnepelni a királyi udvarok is és azokon az udvari ünnepségeken, amiket sok udvarnál rendeznek, a kulináris müvészetek mesterei, a császárok és királyok udvari szakácsmüvészei ugyancsak megsarkantyuzott igyekezettel és izléssel iparkodnak olyan ételeket föltálalni, amik felcsigázzák az evési ingert és mesteri módon brilliroznak azzal, hogy mily magas niveaun áll az ő szakácsi tudományuk. A közönséges napokon tudvalevőleg a királyok sem esznek mindig tengeri orsóhalat, sőt az uralkodók legtöbbje s főleg a mi királyunk, Vilmos német császár, György angol király és az oroszok czárja is, inkább kedvelik a közönséges és egyszerübb eledeleket. Mindezek daczára az egyszerüséget kedvelő uralkodók konyhái is valóságos eldorádói a gastronomikus kulturának — és csak egy pillantás az uralkodók menü-kártyáira s már eleget tudunk a királyok szakácsmüvészeinek virtuozitásáról és a konyháik pompájáról.

A legjobban megfizetett szakácsmüvész az orosz czár főszakácsa, aki 85.000 korona évi fizetést huz és emellett három segédje is van, akik szinte magas dijazásban részesülnek s évente 30, 25, illetve 20 ezer korona fizetést élveznek. A Buckingham palota konyhájának királya, az angol király főszakácsa, Cedard ur, évi hatvanezer koronájával is meg van elégedve, mig a szárnysegéde, a második szakács, Oskár Ferry ur, csak 20 ezer korona évi fizetést huz E két dirigens főnök vezetése alatt az angol király konyhájában még tiz elsőrendü szakács müködik, akik egytől egyig speciális müvészek és hires mesterei a modern gastronomiának. Az angol főszakács, Cedard, világhirü egyéniség és mint ilyen, a jelenkori kulináris müvészetnek első és legnagyobb mestere. Cedard például a tengeri halnak, az angol királyi konyha ezen hires speciálitásának, tizenkétféle készitésmódját issmeri s az általa készitett halétkek oly raritások, amik máshol egyáltalában nem találhatók. Hat hónapig tartó beható kisérletezéseket végzett Cedard, amig e halkülönlegességeket kitalálta s ezeknek egyike, az á la Reine Marie név alatt ismertté lett hal-étel az angol királyi konyha menujének fénye és dicsősége, amiből egy kis adagocska mintegy 25 koronába kerül. Egy másik drága és ugyancsak pompás és hires eledele a királyi menu piéce de resistanceja a »Chapons de Houdans á la Edward VII.« Ezt a kappankészitési methodust a mostani főszakács nyugalomba vonult elődjétől, Edward király szakácsától, M. Menager-től tanulta el, aki mint szakács hires volt az összes európai udvarok előtt és aki még most is fungál a konyhán, ha valami fedelmi látogatással kapcsolatos ünnepség van az angol királyi rezidenciában. Egy-egy ilyen királyi lakomán egy-egy teriték átlagosan 60—80 korona költséget emészt föl. Tény azonban, hogy a mostani angol király, György, ezeket a hires és drága ételeket csak nagy ritkán érinti s bár résztvesz minden lakomán, neki külön tálalnak, György király ugyanis gyomorbajos, ami neki sok fájdalmat okoz s ezért a legszigorubb dietát tartja. Az ő menuje rendszerint egy erőteljes, világos bouillonból, egy szelet roston sült halból, egy szelet beafsteakból és kis adag fagylaltból áll. Ha pedig gyomorbántalmak kinozzák, ami nála gyakori eset, akkor megelégszik a levessel, egy kis tejes puddinggal, egy párolt almával s az elmaradhatatlan fagylaltjával is. Igy volt ez már walesi herczeg korában is és ha részt vett az előkelő klubok diners-ein, neki egy rendkivül egyszerü és dietätikus menut külön tálaltak föl. Különös kedvelője György király a fagylaltnak s ez az inyenczség számba menő eledel asztaláról sohasem hiányozhatik. Különös hirnévre tettek szert az angol királyi ünnepségek sorában az Edvárd király által rendszeresitett u. n. Derby-Diners-ek, amelyeknek menuje ugyan nem gazdag, de az egyes fogások a legkiválogatottabb delikatesse-ek. Ezekről a diners-kről az á la parisienne készitett teknősbéka leves, a különös raffinement-el készitett halak és az á la Reine Alexandra őszi baraczkok sohasem hiányoznak; a Derby-Diners-k igazi fénye és clouja azonban a felszo'gált borok, amely közül egy 1812-ből való Oporto és egy 1816-iki Madeira borféleség a leghiresebbek, amik ma már máshol nem kaphatók.

Vilmos német császárról beszélik, hogy bár ő elismert és rendkivül finom izlésü inyencz, mindamellett nagyon kedveli az egyszerü és tápláló eledeleket s főleg fáradságos munkával tele napokon csak egy szelet roastbeuf-öt tálaltat fel s hozzá bajor sört iszik. A hideg sült sürün szerepel a czár menujében is, aki bár a legfényesebb és legdrágább konyhát vezetteti, mégis ő maga a legegyszerüebben él. A czári udvar ünnepi diners-ein rendesen tizenöt fogásból áll a menu. Az orosz udvari konyha kedvelt különlegességeit a fáczántojás Souffé és az á la Carewna készitett nyir fajd-tyuk sült képezik. Fölötte dicsérik az orosz czári konyhában mesteri módon készülő finom sauce-okat is. Maga a czár legszivesebben a bárány-kottletet és a gyümölcsöt eszi, a mihez fehér bort és Selters-vizet szerviroztat. Az orosz udvari ünnepségeken egy-egy vendég kiszolgálása 300—350 korona költséget emészt fel, mig ezzel szemben az angol király konyhája a legnagyobb ünnepségek alkalmával is csak fele költséggel dolgozik, kivételt csak a mostani király megkoronázása alkalmával tartott bankett képezett, a mikor is egy-egy személy menuje és kiszolgálása 600 koronába került. Ennél sokkal drágább volt a spanyol király által Sevillában adott bankett, ahol egy-egy vendég több mint 800 korona kiadást okozott a gavallér királynak. Természetesen ezen összegekben nemcsak maga a menu, de az asztaldiszités és minden egyéb kiadás és költség bele van számitva.

A királyok egyébként majdnem valamennyien reggel, illetve a dejeuner alkalmával étkeznek jó és aránylag gazdagon. Igy az angol király a kora reggeli tea után már tizenegy óra körül asztalhoz ül, amikor is halat, vadat, sültet és gyümölcsöt szerviroznak neki. A spanyol király reggelire habkávét iszik s a déli órákban 8—10 fogásos gazdag dejeunert tálalnak neki; a czár ellenben reggelire rendesen tejszines teát iszik s a dejeunerje sem áll többől, mint egy hidegsültből, gyümölcsből és egy pohárka finom tokaji asszuborból. A németek császárja reggelire rendszerint csokoládét iszik, a déli órák felé ellenben hidegsültet, kaviárt, sajtot és sört szerviroznak eléje.

(P. H.)

Az élelmiszereknél használt festékek ellenőrzése. A belügyminiszternek egy 1905. évi rendelete értelmében az élelmiszerek gyártásához szükséges festékek, továbbá festett gyermekjátékszerek, a ruházatok szövetei ellenőrzés alatt kell, hogy álljanak. A főváros vegyészeti és élelmiszervizsgáló intézetének igazgatója jelentést tett, hogy ezekből az árukból és czikkekből alig vesznek ellenőrzés czéljaira szolgáló mintákat. A ta-

TOKAJI BORTERMELÖK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

Réz- és nikkel-
fémbutor
elpusztithatatlan világhirü Mannesmann forrasztásnéiküli aczéicsövekből
Azonkivül vasbutor minden kivitelben. — Hálószobák szanatóriumok berendezéséhez. — **Szállodák berendezésénél specziális ajánlatok.** — Tessék árjegyzéket kérni. Szállodások és vendéglősök kedvező fizetési feltételekben és árengedményben részesülnek.
Urbán S. L. Budapest, V., kerület, Nádor-utcza 17. szám.

nács ennek folytán fölhivta a kerületi előljárókat, a vásárcsarnokok igazgatóját, hogy utasitsák az ellenőrző közegeket, hogy az élelmi és élvezeti szereket, czikkeket, használati tárgyakat előállitó mühelyekben a használatban lévő festékekből mintát vegyenek. Éppen igy rendszeres ellenőrzés alá kell venni az elárusitóknál a gyermekek részére játékszerül, de az iskolában is használt különféle festékeket, szines irónokat, krétákat, képes iveket, levonóképeket és az olcsó játékszereket is. Ezzel kapcsolatban elhatározta a tanács, hogy fölterjesztést intéz a földmivelésügyi kormányhoz, hogy a mazsolát, aszalt gyümölcsöt, czukorba befőtt gyümölcsöt, szörpöket, izeket és főzelékkonzerveket az 1895. évi XLVI. törvényczikk hatálya alá helyezze. Erre azért volna szükség, mert ezekre a mezőgazdasági termékekre érvényes rendelkezés nincsen s ezeket közegészségellenes módon kénsavval állitják elő.

Lapunk kitüntetése.

Országos Nyugdijegyesületünk igazgatóságától a következő levelet kaptuk:

T.

Ihász György urnak

Budapest

I. Verpeléti-ut 5. sz.

Nyugdijegyesületünk Igazgatósága f. évi január 31-ikén tartott ülésén megemlékezve azon kiváló érdemekről, melyeket Ön egyesületünk javára szerzett, lapjában annak érdekeit hiven szolgálva, Önnek őszinte köszönetét nyilvánitotta és jeléül annak, hogy munkásságát őszintén megbecsüli. Önnek 100 korona tiszteletdijat szavazott meg.

Van szerencsém erről tisztelettel értesiteni s egyben jelezni, hogy az egyszáz koronát postautalvány utján czimére mai napon elküldöttem.

Tisztelettel

Dr. Nagy Sándor

jogtanácsos.

*

Nyugdijegyesületünk nagyérdemü Igazgatóságának eme, bennünket mélyen megtisztelő figyelmét és kitüntetését levélben köszöntük meg, mely köszönetünknek e helyen is hálás szivvel adunk kifejezést.

Horváth József és neje.

(Mai képünkhez)

Mai számunkkal Horváth József budai vendéglős kartársunk és kedves neje Horváth Józsefné született Wölfel Gizella urasszony jól sikerült arczképét mutatjuk be tisztelt olvasóinknak.

Sok nemes, szépre hivatott élet talál existenciát ami szakmánkban. Ennek egyik oka lehet iparunk sok humanus vonatkozása, valamint az a függetlenség, melyet ez a foglalkozás egy-egy hivatott vállalkozónak biztosit.

Ilyen érdemes és érdekes alakja a magyar vendéglősöknek s az azok kebeléből alakult »Jó barátok« körének Horváth József barátunk, aki tiszta és közvetlenül a termelőktől vásárolt jó borairól főváros szerte ismeretes.

Ügyesség és lelkiismeretesség tették megbecsültté az ő munkálkodását. Vendéglője Budán egyike a legkeresettebb vendéglőknek.

Hogy Horváth József barátunk általános tiszteletnek és közbecsülésnek örvend, ezt három dolognak köszönheti, még pedig: először igaz magyar szellemének, másodszor jó borának s harmadszor, de tulajdoonképen a feleségének.

A szép asszony virág a háznál, a jó asszony nap; a virág gyönyörködtet, a nap melegit s áldást fakaszt. Horváth Józsefnek tehát nagy a gyönyörüsége, mert igen szép asszony a felesége; azután pedig nagy az áldás rajta, mert jó asszony a felesége, aki folyó hó 2-ikán egy egészséges fiugyermekkel ajándékozta meg. Az ujszülött keresztölője e hónap 18-ikán volt s a szent keresztségben Géza nevet nyert.

Már most, aki magyar lélek tüzénél óhajt melegedni jó bortól akar but feledni, szép asszonyban gyönyörködni, jótól tanulni, az Budán elmegy s menjen is a Hadnagy-utcza 9 szám alá Horváth József vendéglőjébe s ott meggyőződhetik arról, hogy csakugyan három a magyar igazság: igaz lélek, jó bor és szép asszony-feleség.

Amidőn ez alkalommal képben is bemutatjuk érdemes multu kartársunkat és kedves nejét, a köteles tiszteletnek és elismerésnek adunk kifejezést, szivünkből kivánva, hogy iparunk javára még sokáig müködhessenek közöttünk s egyéb kiváló tulajdonaikkal, polgári erényeikkel pedig előmozditói lehessenek szakmánk általános megbecsülésének.

I. Gy.

A költők és az alkohol.

A félreértéseknek és az erőszakos ráfogásoknak kevés olyan tág tere van, mint az alkoholélvezet. Az egyik kutató minden emberi baj és nyomoruság főokául az alkoholt nevezi meg és ime, akad rá rögtön czáfolat, melyben a szeszes italok élvezete és az izgató szerek (hasis, ópium, kokain, éther) használata, mint a szellemi munka és különösen mint a költészet legfőbb impulzusa dicsőittetik. Kivált a franczia lirikusok neveivel kapcsolatban emlegetik ujabban is egyre sürübben az iszákosságot. A köztudatban nem is él a franczia poétának más képe, csak az, amelyben a kávéház előtt ül és egymásután szürcsöli az abszintot, hogy abból legszebb, legbensőségesebb költeményeihez ihletet meritsen. Baudelaireről köztudomásu, hogy bort, pálinkát, opiumot, kokaint, hasist, éthert egyaránt kedvelt, csakhogy mámorba ringassa agyvelejét. De hogy mint vélekedett ő maga az ilyen állapotról, arra legjellemzőbbek következő sorai, melyeket testben-lélekben összetörve és önmaga előtt is megalázkodva irt: »Elhallgattathatjuk-e mámorunkkal a lelkiismeretet, hogy ne éljen, hogy ne marcangolja önvádjával a szivünket?« Poe Edgar, a nagy amerika angol költő, keserves panaszban tört ki egyszer, felháborodva a saját iszákosságán és bevallotta, hogy mámoros állapotában teljesen elborul agya és ép gondolatokra képtelen lesz. Villon, a részeges, csavargó és elzüllött poéta legértékesebb munkáit azokban a rövid időközökben irta, mikor megtartóztatta magát a szesztől és kerülte a csapszékeket. Verlaine és Musset neveit emlegetik legsürübben azok között a költők között, kik ihletüket az abszinth mámorából meritették. Saját szavaik igazságát, hogy ez a szenvedély pokollá tette számukra a földet, életük és korai pusztulásuk bizonyitotta legjobban.

A magyar poéták közül különösen Petőfiről élt sokáig a köztudatban egyebeken kivül az a tévhit is, hogy részeges, züllött ember volt, mit ujabb életrajzirói alaposan megczáfoltak. Maga Jókai emlité, hogy bizony vizes kancsó mellett irta szegény Petőfi nem egy szép bordalát. De logikájának szinte matematikai következetessége, képeinek páratlan tisztasága és szigoru egybekapcsolódása, jellemének kihivóan nyilt, egyenes, mocskot nem türő érintetlensége nem is állitható be egy megrögzött alkoholista emberről alkotott fogalmaink keretébe. Nála a részegség ép olyan álarc volt, mint a tanulatlansággal való hivalkodás, mely utóbbira német, angol és franczia forditásai és egyéb ránk maradt életrajzi adatai régen és alaposan ráczáfoltak. Hogy mire való volt ez az álarcz? Némely gondolatot és érzelmet egy bordal strófáiban sokkal könnyebben kifejezésre juttathat a költő, mint bármely más formában.

SALVATOR
a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

NAGY IGNÁCZ
■ pinczefelszerelési czikkek üzlete ■
Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szütőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

Azután meg, nem álarcz-e maga az egész költészet, melyet magára ölt a poéta, hogy emberek és korok közelébe férkőzhessék és egyáltalában meghallgatásra, figyelemre számithasson?

Képek, hasonlatok, rim, rithmus, szavak és gondolatok zenéje, mind csak ruhák, amelyekbe a meztelen szépség és igazság öltözik, hogy az emberek maguk közé bocsássák. De mindeneken felül Petőfi kezében a közvetlen egyszerüség és a tanulatlanság hirdetése lándzsa volt, amelylyel kortársainak affektált nagyképüsködését szurta sziven.

Az alkoholt mértéken felül élvező franczia dekadensek táborával szemben, mint alapos czáfolata a szeszihlet szükségességének, két gigászi nagyság emelkedik ki: Goethe és Byron. Előbbi tudvalevőleg a tiszta reggeli és derüs délelőtti órákban fogadta legszivesebben a Muzsa látogatását. Ihletért pedig a müvészetekhez, a természethez, a természettudományokhoz és mindenekfelett a szép nőkhöz fordult legszivesebben.

Byron, akit csekély sántasága miatt satyrlábu Apollónak is neveztek, egyike volt kora legszebb férfiainak. Gyönyörü fejét festők és szobrászok versengve másolták. Hogy teste ruganyosságát el ne veszitse, szolgájával naponta bokszolt, barátaival üzte a sport minden ágát és csupa költői rajongásból átuszta a Helleszpontuszt, mint a költői mondák hőse: Leander. Hosszu időn át nemcsak antialkoholista, de vegetáriánus is volt, hogy el ne petyhüdjön és el ne hizzon. Mert nevetségesnek találta az »elhizott lirikust.« Hirhedt későbbi orgiái sem az alkoholihlet szükségérzetét bizonyitják. Mikor a körülményekkel meghasonlott lelke nem fért meg szük korlátai között, tuláradó heve talált azokban levezető csatornát.

Hogy milyen hatással van az alkohol nemcsak a költők, hanem egyáltalában minden ember lelkére, azt talán legjellemzőbben Tacitus, az élesszemü római történetiró, definiálta a Germaniáról irott könyvében. »Zabolátlan jókedvükben — irja a lakmározva tanácskozó germánokról — a maga meztelenségében fel van tárva mindnyájuk érzülete. Másnap ujra meghányják-vetik a dolgot (t. i. amiről tanácskoztak) és mindkét időnek megvan a maga jó oldala; tanácskoznak, midőn tettetni nem tudnak és határoznak, midőn tévedni nem tudnak.«

Irhatnak az alkoholról sokat pro és kontra, körülbelül ezek azok a határok ma is, melyek között jó és rossz oldalai elhelyezkednek. Impulzusnak, inditó erőnek lehet jó az alkohol, de a helytálló, tökéletes szellemi munka, legyen az müvészet, költészet vagy bármi egyéb, tiszta agyat kiván. (P. H.)

CSARNOK.

Szegény szálló.

(L'auberge pauvre.)
Jules Joy verse.

Egy ur gyalog utazá be
Hannoverben a vidéket;
S hogy maradjon pénz zsebébe,
Egy szegény szállóba lépett.

De kik e szállóba mentek,
Lefizetve a szállóbért,
Mindnyájan egy tálból ettek,
Hogy ne koptassák a tányért.

Némi husdarabból állott
A vendégek estebédje,
Melyhez kiki ujjal látott,
Hogy a villát megkimélje.

S habár eleget sem ettek,
A vacsorát bevégezték,
S azonnal mind lefeküdtek,
Hogy a gyertyát ne égessék.

Emberünk is hogy pihenjen,
Aludni tért szobájába,
De az ágya igen keskeny,
S kőkemény volt a párnája.

Reggel volt már, hogy meglepte
A mély álom vendégünket,
Ekkor egy cseléd fölverte,
A lábánál huzva őtet.

»Uram tessék fölkelni már!«
»Ejh! hagyj aludnom még kicsit!
Vagy az alvással is talán
Gazdálkodni akartok itt!

S hiába szólt igy emberünk,
— »Keljen föl!« mondá az tovább,
»Az ur nélkül nem ehetünk;
S a reggelt elharangozák.«

»Én éhes nem vagyok; s azért
Menj innét, mig jó dolgod van!«
— »De keljen fel!« — »S ugyan miért?«
— »Mert az abrosz alatta van!«

Franczióból:
Czékus László.

Társas reggelik.

Február 21-ikén: *Oláh Gyárfás* Mihály éttermében („Gambrinus“) VII., Erzsébet-körut 27.

Február 28-án *Fludorovits* István vendéglőjében IV. Irányi-utcza 17.

Márczius 7-én *Wágner* Vilmos éttermében VI. Andrássy-ut 44.

Márczius 14-én *Neiger* Jakab éttermében VI., Teréz-körut 4.

Márczius 21-én *Kamarás* Mihály vendéglőjében VIII., Köztemető-ut 25.

Márczius 28-án *Feiér* Gyula éttermében V. Nádor-utcza „Continental“ szálloda.

A „Főherczegi halászati Központ“ (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Február 26-án: *Schmauder* József vendéglőjében IX. Bokréta-utcza 12.

Márczius 5-én: *Tóth* András vendéglőjében VII. Aréna-ut 4.

Márczius 12-én: *Korl* György vendéglőjében IX. Ranolder- és Szvetenay-utcza sarok.

Márczius 19-én: özv. *Jankó* Ferenczné vendéglőjében IX. Üllői-ut 19.

Márczius 26-án: *Horváth* István vendéglőjében IX. Fővám-tér 10.

Április 2-án: *Baráth* Géza vendéglőjében VI. Liszt Ferencz-tér 11.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48..)

Figyelmeztetés.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávések, Pinczérek és Kávéssegédek Országos Nyugdijegyesületének igazgatósága közhirré teszi, hogy az eddigi taggyüjtő, *Delfin Samu alkalmaztatása f. évi február hó 14-én megszünt*, minélfogva nevezett e naptól fogva sem uj tagok felvételére, sem *semmi néven nevezendő cselekményre* az Egyesület nevében *feljogositva nincs.*

Egyuttal ez alkalommal is felhivja az igazgatóság a tagok és más érdeklődők figyelmét arra, hogy a központi iroda (Bpest IV., Muzeum-körut 35. II. em. 5.) ugy levélbeli mint személyes megkeresésre mindenkinek készséggel rendelkezésére áll, mindennemü felvilágositást pontosan ad és a belépni óhajtók felvételét is eszközli. — Tisztelettel:

A »Szállodások, Vendéglősök, Kávések, Pinczérek és Kávéssegédek Országos Nyugdijegyesülete«: BOKROS KÁROLY elnök.

COGNAC
CZUBA-DUROZIER & Cie
FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.
Alapittatott 1884.

KÜLÖNFÉLÉK.

Petőfi szülei sirjának megkoszoruzása. Országos Szövetségünk *Glück* Frigyes elnök ur inditványára elhatározta, hogy *Petőfi* Sándor halhatatlan emlékü költőnk szüleinek a kerepesi uti temetőben levő sirjára a Szövetség tagjainak közadakozásából müvészi kivitelü érczkoszorut helyez el és a sirt diszes keritéssel látja el. Az emlékmü elhelyezése f. é. márczius 15-én nagy ünnepség keretében fog megtörténni. Glück Frigyes hazafiui buzgalommal és nagy áldozatkészséggel fáradozik a kegyeletes ünnep méltó megülése érdekében. Laptársunk a „Magyar Vendéglős és Kávésipar“ ez alkalommal diszes emléklapot ad ki, mely az ünnepély napján jelenik meg, mely emlékalbum a „Petőfi-Társaság“ tagjainak és közéletünk számos kiválóságának közremüködésével egész tartalmában a Petőfi kultuszt fogja szolgálni. Az emléklap, mely F. *Kiss* Lajos kollegánk gondos szerkesztésében önzetlen hazafias vállalkozás lesz, megérdemli, hogy kartársaink minél nagyobb szeretettel fogadják. Országos Szövetségünk tagjai pedig jól tennék, ha Petőfi édesatyja, a „jó öreg korcsmáros“ nyugvó helyénél tartandó kegyeletes, szép ünnepélyen minél nagyobb számban megjelennének s a nemes és hazafias czél kiviteléhez anyagilag is hozzájárulnának. Önkéntes adakozások a „*Vendéglősök Országos-Szövetsége*“ pénztárának Budapest, IX, Lónyay-u. 22-ik sz. alá küldendők.

A mi bálunk. Ipartársulatunknak márczius 5-ikén a »Vigadó« összes termeiben tartandó zártkörü tánczvigalma iránt igen nagy érdeklődés mutatkozik. A bálbizottság érdemes elnöke Frenreisz István nagyvendéglős és Wilburger Károly mindent elkövetnek a bál minél nagyobb sikere érdekében. Az idei bálon a régi szokástól eltekintve a bálanyát Kommer Ferenczné urnőt az elnökség, három pálczás fiu és tizenkét koszorus leány fogadja; a bálanya megérkezése után a koszorus lányok hódoló tánczot lejtenek. E végből Frenreisz István elnök tisztelettel kéri a bálra készülő kartársakat, hogy lehetőleg már este 10 óra előtt jelenjenek meg a »Vigadó«-ban, hol a kisterem szolgál gyülekezési helyül, koszorus lányok a következők lesznek: Spolárits Irénke, Holldonner Ilona, Wittner Ilona, Horváth Gizuska, Gráf Ilona, Schütz Bözsike, Horváth Viktória, Jáh Irénke, Neer Elluska, Müller Paula, Zimmer Manczi és Spolárits Margit. *Bakó* Emma és Juliska kisasszonyok. — A kik még jegyet nem kaptak volna, szivesked-jenek jelentkezni Frenreisz István elnöknél VIII. Józsefkörut 56. szám.

Esküvő. *Kaján* Ernő, Budakesz népszerü kávésa, mult vasárnap tartotta esküvőjét *Korvinyi* Margit kisasszonnyal. Az esküvőn igen diszes közönség volt jelen. Boldogság kisérje frigyüket.

Társas-élet. A „Jóbarátok“ társasága összejövetelei, mint örömmel emlithetjük, ujabban igen látogatottak. Legutóbb *Csuti* Gyulánál majd *Bayer* Jánosnál igen szép számmal vettek részt. *Csuti* Gyulánál *Zimmermann* Lipót Abaujszántói bornagykereskedő is megjelent, kit *Sági* József kartársunk, *Dormann* Jakab és *Moós* György igen sikerült, szép beszédekkel köszöntöttek fel. *Zimmermann* Lipót 60 koronát adott a „Jóbarátok“ perselyébe, melyet *Mohos* Ferencz elnök meleg szavakban köszönt meg. Igen melegen fogadták lapunk szerkesztőjét *Ihász* Györgyöt is, ki betegeskedése óta először jelent meg a „Jóbarátok“ kedves körében.

Palády László ünneplése. A „Jóbarátok“ társaságának volt elnöke, ipartársulatunk választmányi tagja *Palády* László, barátainak és tisztelőinek meleg ovácziójában részesült folyó hó 15-ikén. Ekkor ünnepelte születésének 60-ik, vendéglősködésének pedig 33-ik évfordulóját. A szép családi körben lefolyt ünnepélyen számos felköszöntő hangzott el, melyekhez füzzük a magunk jó kivánságait is, hogy az Isten éltesse *Palády* László barátunkat erőben és egészségben sokáig.

Másodvirágzás. *Gombás* István Erzsébetfalva község egyik legrégibb alapitó polgára, volt községi biró, vendéglős kartársunk mult csütörtökön délután tartotta esküvőjét *Tamássy* Imre volt törvénybirónak *Sarolta* leányával. Boldogság legyen frigyük kisérője.

Pázmán Jakab vendéglője. Budapesten a Mester-utcza 61 szám alatt levő *Scheibl*-féle házban van *Pázmán* Fülöp Jakab kitünő kartársunknak kényelmesen berendezett jómenetelü vendéglője. Pázmán barátunk legutóbb Harasztiban birta a nagyvendéglőt, de engedve fővárosi számos barátai és ismerősei kérésének, ismét visszajött körünkbe. Vendéglője mindig jó borairól és izletes konyhájáról volt hirneves, most is az, és őszintén örvendünk, midőn a Ferenczvárosi előkelő hazafias érzésü polgárok tömegesen látogatják barátságos üzlethelyiségét.

Vendéglő átvételek. Nagyváradon a „nagypipa“ vendéglőt *Popovics* Sándor vette át Szatmárról. — *Kass* Béla volt kecskeméti szállodás átvette Budapesten a Teréz-körut 43-ik szám alatt levő Élő-féle vendéglőt. — Zilahon a „Vigadó“ vendéglőt *Deutschenschmidt* Ferencz nyerte el. Ugyanott a „Vigadó“ volt bérlője *Száva* Tivadar uj vendéglőt nyitott. — Karádon a Kőszeghy-féle szállodát *Fias* József vette meg. — Désen *Neisz* József kartársunk igen diszesen berendezett uj szállodát nyitott. — Nagybányán a „Korona“ szállodát *Kauschky* Konrád vette át. — Adonyszabolcs pályaudvari vendéglőjét *Rajcsányi* Mihály veszi át a jövő hónap elsejével. — Szabadkán a „Nemzeti“ szállodát *Hittinger* Miksa igen diszesen átalakitotta. — Nagykaposon a Kaszinó vendéglőt *Irsay* János kartársunk vette át. — Erzsébetfalván a Császár-féle vendéglőt *György* Imre vette át. — Csongrádon az „Erzsébet“ szállodát *Schönfeld* Adolf vette át. — Breznóbányán a „Városi“ szállodát *Tscherne* József vette bérbe. — Putnokon a gyógyfürdőt *Batka* Lajos kartársunk bérelte ki. — Debreczenben a Vilmos-féle vendéglőt *Lókódy* Sándor vette át. — Nagyszécsényben a „Hungária“ szállodát *Dicker* Géza vette át. — Mohácson a „Korona“ szállodát *Bogesits* Lajos igen diszesen kibővitette. — Andocson a Steiner-féle vendéglőt *Kántor* Mór vette meg.

Eljegyzés. *Mayer* István fővárosi, Drégely-utczai vendéglős kartársunk bájos, szép növérét Mayer Clementina kisasszonyt eljegyezte Schaller Imre ur. A tiszta szerelemből kötendő frigyen Isten áldása legyen!

Halálozás. *Udvorka* István, a pozsonyi vendéglősök és kávések ipartársulatának elnöke, a »Magyar Vendéglősök Orsz. Szövetsége« igazgatósági tagja f. évi február hó 8-án Pozsonyban rövid szenvedés után hirtelen elhunyt. A megboldogult elhalálozásával pótolhatatlan veszteség érte nemcsak a pozsonyi ipartársulatot, melynek ügybuzgó lelkes és áldozatkész vezére volt, hanem az ország egész vendéglősi iparosságát, mely benne közügyeinek egyik legszámottevőbb harczosát siratja. Emlékét a pozsonyi ipartársulat történetének legszebb lapjain, nagy alkotások kapcsán lesz hivatva megörökiteni. Udvorka István elhalálozása alkalmából az orsz. szövetség vezetősége mely az elhunyt ravatalára diszes koszorut helyeztetett, a következő részvéttáviratot intézte a pozsonyi ipartársulathoz: »Vendéglősipartársulat, Pozsony, Frigyes főherczeg-ut 15. Grátz Vilmos kávés és titkár ur czimén. A magyar vendéglősök országos szövetsége szivből jövő őszinte kartársi részvéttel osztozik abban a mérhetlen gyászban, mely a pozsonyi ipartársulatot nagyérdemü és felejthetlen elnökének, Udvorka Istvánnak váratlan, gyors elhalálozásával érte. Koszorunk az ő ravatalán az ország fővárosa összes vendéglősei gyászának jele, melylyel az ipartársulat és elhunyt családja mérhelen fájdalmában részt veszünk. Glück Frigyes elnök, Kommer Ferenc alelnök.« — Bartuschek Ernő fővárosi vendéglős kartársunkat érzékeny családi veszteség érte, forrón szeretett kedves neje hosszas betegség után történt elhunytával. A boldogult temetése nagy részvét mellett ment végbe a róm. kath. egyház szertartása szerint. Végtisztességtételén ipartársulatunk tagjai és a »Jó barátok« társasága nagy számban vettek részt. — Jankó Ferencz fővárosi vendéglős életének 38-ik évében elhunyt. Temetésén mindkét vendéglős ipartársulat tagjai és a »Jó barátok« testületileg vettek részt. A beszentelés után Szücs Béla ipart. titkár szép beszédben bucsuztatta el az elhunytat. — Béke poraikra!

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

Mesterséges tej. Már megemlékeztünk e nagyérdekü találmányról. Most pedig a »Magyar Ipar« révén közöljük Riegler nyilatkozatai alapján dr. Pártos hazánkfiának ujabb szakszerü ismertetését: A mesterséges tej nem szintetikus kémiai készitményekből áll, hanem növényi anyagokból készül. A gyártása elég egyszerü és körülbelül két óra hosszat tart, sterilizálással együtt két és fél óra hosszat. A készitése annyival is egyszerübb, hogy a növényekben készen található nagy mennyiségben és olcsón, tehát ugyszólván csak ki kell belőlük szabaditani. A benne lévő fehérje növényi fehérje. Hogy hogyan viszik bele a készitménybe, arról még nem lehet nyilatkozni. Fontos, hogy a gyártási processzusnak nincs melléktermeke, a mi nagy előny az olcsóság szempontjából. A legnehezebb probléma, a melylyel évekig küzdött Rigler professzor, a növényi zsir emulgálása, azaz: a szétosztása olyan mikroszkópikus csöppecskékre, amilyenek a tej zsircsöppjei. Ez a pvobléma tökéletesen meg van oldva s a Rigler-féle tejből állás, rázás, főzés közben nem válik külön több zsir, mint a tehéntejből. Az emulgálás egyszerü mechanikus müvelet. A mesterséges tejet minden cukorfajtával lehet készitení: még szacharinnal is czukorbetegek számára, de a szacharinos tej egy kicsit higabb folyásu. A fehérje- és zsirtartalmat igen tág határok közt lehet változtatni, a minek szintén sok praktikus haszna lehet. Ma répacukrot használnak benne, mert ebből kevesebb kell, mint a kevésbbé édes tejcukorból. A mesterséges tej megalvadásra is képes, az alvadást siettetni is lehet egy kevés megaludt tehéntej hozzáadásával. Kefirt is lehet belőle készitení. Az összetétele mai alakjában: 3.5% zsir, 3.1% fehérje, 3.4% cukor, 0.4% só (foszfor és chlórsók). A nyilatkozatát azzal efjezi be Rigler professzor, hogy a legtöbb tejes ételt sokszor megpróbálták már a mesterséges tejjel csinálni és mind éppen olyan jóizü volt, mint az igazi tejjel: tejeskávé, kakaó, tejes tea, tejeskalács, burgonyapüré, tejbe dara és még más ételek kitünően sikerültek vele. Az ára pedig sokkal olcsóbb lesz, mint a tehéntejé, ugy, hogy ha beválik, az egész élelmiszeriparban éreztetni fogja hatását.

Miért nem tartanak fogvájót? Mazurka Mátyás felhagyván a czipészmesterséggel, itt Budapesten a külvárosban korcsmát nyitott, mint tették előtte annyi szakbéli társai. Megy is neki jól az üzlet. A napokban valami uri vendég tévedett be hozzá s ivásközben, valami husnemüt ozsonázott, majd ezt elvégézvén, megszólalt:

— Korcsmáros ur!

— Tessék parancsolni.

— Adjon kérem egy fogvájot.

— Sajnálom nincsen. Ezelőtt tartottunk ugyan — jelentette ki Mazurka szaktárs, — de mivel a vendég urak használat után soha sem adták vissza azokat, hát most már nem tartunk.

— Igaza van, korcsmáros ur, — szólt a jókedvü ur azután. De mondja csak, mi volt maga azelőtt.

— Czipész kérem a Fóti-utczában.

— Mindjárt gondoltam — szólt még a vendég s magát ajánlva távozott.

Vendéglősök és kávések figyelmébe. A különféle szörpök, főleg azonban a málnaszörp fogyasztása hazánkban épugy mint a külföldön évről évre rohamosan emelkedik, a mely szükséglet beszerzésénél még csak rövid néhány évvel ezelőtt is megfelelő hazai ipartelepek hiányában, tulnyomó részben az Ausztriából való behozatalra voltunk utalva. Az utolsó 2—3 évben hazánkban is felismerték ezen iparág kiváló fontosságát és alakult is néhány vállalat, amely müködési körébe a gyümölcssajtolást és szörpgyártást vette fel, lehetővé téve ezáltal, hogy a belföldi szükséglet hazai gyártmányokból legyen fedezhető. Ezen gyümölcssajtoló és szörpgyárak között első helyen áll a kitünő gyártmányairól ugy a bel, mint erős kivitele révén a külföldön is legelőnyösebben ismert Steiner és Löwy beszterczebányai likőrgyáros czég, mely az elmult évben áldozatot nem kimélve gyümölcssajtoló és szörposztályát a legmodernebb hydraulikus gépekkel felszerelve tetemesen kibővitette. Ezen gyártelep az ország legnagyobb erdei gyümölcs termő vidékének középpontjában fekszik, és üzeme nemcsak a belföldi fogyasztás kielégitésére, hanem ugy a nyers málna mint málnalének főleg Németországba irányuló nagy mérvü kivitelére van berendezve és nagyszabásu modern berendezésénél fogva ugy minőség mint versenyképes árak tekintetében a legmesszebb menő igényeket is kielégiteni képes.

A királyok bora, borok királya a tiszta igaz és hamisitatlan tokaji bor, melynek méltán kiérdemelt világhire megóvása körül kiváló hir nevet szerzett magának a *„Tokaji Bortermelők Társasága R-T.“* amely céltudatos és tervszerü üzleti tevékenységével nemcsak a külföldön, hanem itthon is valósággal népszerüvé tette e pompás italt, mely régente csak kiváltságos osztályok asztalának dicsősége volt. A részvénytársaság vezetősége, különös *sulyt helyezve a vendéglői- és kávéházi fogyasztás emelésére* a tokaji bor beszerzését ugy nagyban, mint kicsinyben müködési programjának egyik főpontjává tette és e tekintetben érdeklődőknek készséggel ád meg bármely felvilágositást. A *részvénytársaság központi irodája: Budapest, VI., Teréz-körut 25. sz. alatt van.*

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévvizü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket,* valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutus légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószebái kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tékintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!



(Keszey Vincze és neje.)

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, diszesen átalakitva. Kitűnő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Nyilt-tér.

Köszönetnyilvánitás.

Mindazon t. jóbarátaim és ismerőseim, a „Jóbarátok“ társaságának mélyen tisztelt tagjai, kik felejthetetlen nőm elhunyta alkalmával részvétüknek kifejezést adva, temetésén megjelentek, vagy koszorut küldöttek s ezáltal nagy családi bánatomat enyhiteni igyekeztek — fogadják leghálásabb köszönetem kifejezését.

Budapest, 1913. február 15.

Tisztelettel:

Bartuschek Ernő

VI. Hungária-körut 101.

MEGHIVÓ.

A Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata

által 1913. évi márczius hó 5-én, szerdán a „FŐVÁROSI VIGADÓ“ összes termeiben tartandó

JÓTÉKONYCÉLU BÁLRA

Bálanya: KOMMER FERENCZNÉ urnő

Diszelnökök: Dr. BÁRCZY ISTVÁN székesfővárosi polgármester, GLÜCK FRIGYES ipart. elnök, GUNDEL JÁNOS ipartárs. tiszteletbeli elnök, MALOSIK ANTAL ipartárs. tiszteletbeli alelnök.

Tiszteletbeli elnökök: Burger J. Károly, Dökker Ferencz, François Lajos, Glück E. János, Kommer Ferencz, Müller Antal, Palkovics Ede, Pelzmann Ferencz, Petanovits József, Pfender Emil, Szente Imre, Simon Pál.

Rendezőbizottsági elnök: Frenreisz István.

Pénztárnok: Willburger Károly. Alelnökök: Gundel Károly, Jajczay János, Kittner Mihály. Czigánybiró: Bokros Károly.

A tiszta jövedelem 10%-a a szállodások, vendéglősök, pinczérek stb. orsz. nyugdijintézete javára, 10%-a a vendéglőipari munkanélküliek segélyalapjára, a többi a budapesti vendéglős-szakiskola és az ingyenes munkaközvetitő fenntartására fordittatik. Jegyek a meghivó előmutatása mellett válthatók az ipartársulati irodában (IX., Lónyai-utcza 22. sz.) Wilburger Károly pénztárnoknál (VII., Óvoda-utcza 51. sz.), továbbá minden szállodában, vendéglőben, valamint este a pénztárnál. Pénzküldemények Frenreisz István czimére intézendők (József-körut 56. sz.) Felülfizetéseket a jótékonyczélra köszönettel fogadunk és hirlapilag nyugtázunk.

Kezdete este ½ 10 órakor. Honvéd zenekar és Radics Béla zenekara. Személyjegy 6 K. Családjegy (1 ur és 3 hölgy) 10 K

Torma, mák burgonya és boreladás.

Sarlay Sándor ur Tabdi pusztai gazdaságában cà 3 mm. **édes nürnbergi utántermésü torma** à 45 fillér, cà 3 mm. egészséges **kék mák** à 70 fillér, továbbá cà 15 mm. **sárga kifliburgonya** kisebb tételekben is eladó. Ugyanott 25—30 hektoliter kiváló minőségü **ó-muskotály és pecsenye borok** is **eladók**. Rendeléseket elfogad:

TESZAREK MIHÁLY fővinczellér.

Tabdi puszta. u. p. Csengőd (Pest-megye.)

Jóforgalmu régi vendéglő és mészárszék vezetés hiánya miatt kedvező fizetési feltételekkel eladó.

Bővebbet a tulajdonosnál **Halász Sándor, Kötcse** (Somogy-megye.)

KÁVÉHÁZ,

mely évente 3600 koronát forgalmaz, **házzal együtt** 42000 (Negyvenkettő ezer) koronáért **eladó.** Esetleg ház nélkül is. — Bővebbet levélbeli megkeresésre a kiadóhivatal ad. ::

Olcsó bor.

Érmelléki 1908-ból 50 hektó aranysárga 90 korona; 1910-ből 36 hektóliter 80 korona; 1911-ből 36 hektóliter 72 korona a fővároshoz közeli pinczében.

BOTKA JÓZSEF, Kunszentmiklós.

Boreladás.

Felsőnyéken (Tolnamegyében) nagyobb mennyiségü, jóminőségü **hegyi bor** van eladó. — Venni szándékozok a **községi Előljárósághoz** forduljanak felvilágositásért.

Vendéglő, szálloda és üzlet bérbeadása.

Püspökladányban, közvetlen az indóház mellett, egy igen jóforgalmu vendéglő és szálloda 10 szobás :: :: helyiséggel, továbbá egy

kóser ételek elárusitására

szolgáló helyiség **(bodega)** több évre kiadó. Ugyanott a nagy piacztéren a legszebb helyen nagyforgalmu vas és füszerüzlet családi viszonyok miatt több évre kiadó. Az üzlet mellett korlátlan italmérés van. Bővebbet: **Kohn Dávid** tulajdonosnál **Püspökladányban.**

Alma.

Csemege és rétes almát 20, 24 és 30 kor.-ért métermázsánként szállit utánvéttel:

PrennerJános

Pinkafö

(20 sz.) — Azonkivül valódi, természetes **gyümölcs-eczetet** is szállitok.

BORELADÁS

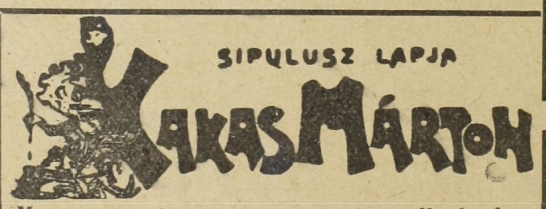
:-: Kecskeméti határban levő „Szikrai"-pinczémben **100 hektóliter idei fajborom van eladó.** 80 hektoliter kővidinka, rizling fehér szinü, 20 hektoliter kadar; **ára 60 korona hektoliterenként,** mely árban a pinczét, hordót, jövő szüretig átengedem a vevőnek. Vasutállomás közvetlen **Uj-Kécske** (Pest-megye).

Szijj József
szőlőbirtokos



Boreladás.

100 hektoliter jó minőségü, nem savanyu **hegyi bor** van eladó **Zöld Gábornál, Micske**



Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Stubnyafürdőn

egy teljesen 12 szobával berendezett **szálloda kóser étteremmel, kávéház, korcsma,** mészárszék, téli és nyári üzlet megfelelő helyiségekkel a fővonal mentén, közel az állomáshoz rögtön átadandó 8—10 ezer korona szükséges jutányos 10 évi bérlettel. Bővebb felvilágositást

Windholz Jakab

szállodástól kapható.

Bor- és sörpult,

rézedények, tányérok, fehér asztalnemüek, üvegnemüek, mosógépek stb. stb. jókarban levők, keveset használtak, jutányos áron **eladók.**

Bővebb értesités nyerhető **Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám alatt.**

Najman József hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.

Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket. kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.

Ajánlkozás fürdővendéglő bérletére

Ismert nevü fővárosi nagyvendéglős, **nagy leltárral** és tőkével nyári **fürdői éttermet** esetleg **kávéházat** bérbevenni óhajt. — Levélbeli megkeresések **W. M. F. Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám** alá czimezendők, hól a bővebbi feltételek is megtudhatók.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán.

Szállodaeladás

Betegségem miatt jó forgalmu **„Helfer szállodá"-mat** igen kedvező feltételek mellett **eladom,** esetleg megfelelő családnak **bérbe is adom.** Szállodámat 30 évig magam vezettem, három év előtt **ujonnan átalakitottam** és 15 vendégszobát a legnagyobb kényelemmel berendeztem. **Kávéházam egyedüli Kalocsán,** az intelligentia találkozóhelye. Érdeklődőknek felvilágositással szolgál alulirott tulajdonos.

Helfer Lőrincz Kalocsa.

Homoki borok:

600 hl. kiváló minőségü későn szürt **ujbor, 1910. és 1911. évi asztali és pecsenye óbor** 120 hl. eladó **Szobonya Bertalan** ny. kir. igazgató **H. Királyhalom**-i telepén.

EHRLICH 606 GYÓGYMÓD

a fájdalmas és veszélyes **beoltás nélkül** az uj Ehrlich Joha szerrel. **Férfi és női vér-, nemi és hugysavból** származó sulyos betegségek kigyógyitása, külföldi gyógyszerekkel. Számos ábrát tartalmazó érdekes könyvet hetven fillér levélbélyegért zárt boritékban küld a Vérgyógyitó orvosi intézet, **BUDAPEST, VII. kerület,**

Dohány-utca 39.

Rendelés: d. u. 4—8-ig. Minden levélre válaszol. **WEISZ, szakorvos**

Nagykikinda város polgármesterétől.

666 szám, I—1913.

Hirdetmény.

Közhirré teszem, hogy **Nagykikinda város tulajdonát képező**

„Városi szálloda“

összes vendéglői, kaszinói és egy üzleti helyiségének 10 évre való bérbeadása céljából 1913. évi tebruár hó 25-én d. e. 9 órakor a városház tanács termében **szóbeli és zárt ajánlati versenynyel egybekötött**

nyilvános árverés lesz

Kikiáltási ár: a vendéglői helyiségekre 10 ezer, a kaszinóra **egy ezer** és az **üzleti helyiségekre 800 K évi bér,** bánatpénz pedig **ennek 10 százaléka,** mely készpénzben vagy elfogadható értékpapirokban a szóbeli árverés megkezdése előtt leteendő, illetőleg az irásbeli zárt ajánlatokhoz csatolandó.

Közelebbi részletes feltételek **Udiczky** István, városi tanácsnok irodájában megtudhatók.

Nagykikindán, 1913. évi február hó 13-án.

Majinszki Lukács s. k.
polgármester.

A balatonszemesi körjegyzőségtől.

160/1913 sz.

Szálloda bérbeadási hirdetmény.

Balatonszemes község alólirott előljárósága ezennel közhirré teszi, hogy a község tulajdonát képező ugynevezett

„Hableány“ szálloda,

vendéglő és mészárszék épület, mintegy **2000 négyszögöl kiterjedésü árnyas parkkal** valamint **összes mellékhelyiségeivel** 1914. évi január hó 1-től kezdődő **6 évi időtartamra bérbeadatik.**

A bérlet tárgyát képező **„Hableány“ szálloda** a község, vasutállomás, nyaralótelep és az épülőfélben levő hajóállomásnak csaknem **központján van,** s ugy a **fürdőidényben, mint azonkivül igen jó forgalomnak örvend.**

A bérbeadás czéljából megtartandó nyilvános árverés határnapjául **1913. évi márczius hó 6-ának délután** $^1/_2$**3 órája.** Balatonszemes község körjegyzői hivatalába tüzetik ki.

A bérleti és árverési feltételek a körjegyzői hivatalban az árverés napjáig a hivatalos órák alatt közszemlére ki van téve és bárki által betekinthető

A kikiáltási ár 1897 korona és 53 fillér melynek 10 százaléka bánatpénzül leteendő.

Balatonszemes, 1913 január hó 31-én.

Zsolnay Dénes körjegyző. P H **Prekáczka István** biró.

Nagyszombat város tanácsától. 9801—1912.

Bérbeadási hirdetmény.

Nagyszombat szab. királyi város tanácsa a város tulajdonát képező

„Pannonia“-szállodának

1913. évi. április hó 1-étől kezdődőleg **1920. márczius 31-ig leendő bérbeadása** czéljából ezennel zárt

ajánlati versenytárgyalást hirdet.

Felhivatnak ennélfogva mindazok, akik ezen bérletre pályáznak, hogy szabályszerü, zárt irásbeli ajánlatukat, valamint **1500 koronának** a városi letéti pénztárban bánatpénz czimén történt elhelyezéséről szóló nyugtát **1913. február 28. déli 12 óráig** a városi számvevőnél annál is inkább beterjesszék, mert **később érkező ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.**

Az ajánlatok a fent jelzett napon d. u. 3 órakor fognak a városház nagy termében a bizottság jelenlétében felbontatni. **Az ajánlatok odaitélése fölött a városi képviselőtestület dönt, fentartván magának a jogot az ajánlatok közül tekintet nélkül az ajánlott bér nagyságára teljesen szabadon választani,** esetleg valamennyi ajánlatot visszautasitani.

Az ajánlat alternativ lehet, azaz ajánlat tehető a bérletre a helyiségeknek mostani alább jelzett beosztásával, amidőn is a **szállo épület áll:** Földszinten **egy nagyobb utczai étteremből, tálaló helyiségből, söntés-helyiségből és e mellett egy kisebb helyiségből portásszobából továbbá fakamrából, pinczéből, jéggel megtöltött jégveremből és egyéb helyiségekből.** Az I. emeleten egy ez időszerint **kávéháznak használt, mulatságok estélyek, kisebbszerü előadások, hangversenyek megtartására alkalmas diszitett tágas, magas diszteremből, zene karzattal és az utczára eső erkélylyel, e mellett egy billiárd terem és 3 egymásba nyiló utczai vendégszobából,** közös folyosóra vezető külön ajtókkal; **tágas konyhából ételszállitó lifttel a földszintre,** a konyha mellett **3 egymásba nyiló helyiségekből.** A II. emeleten **6 külön álló,** közös folyosóra nyiló utczai és egy kisebb **udvari vendégszobából** és egy kisebb **cselédszobából.**

A padlás az egész szálló felett a bérlő rendelkezésére áll.

Vagy pedig tehető az ajánlat akként is, hogy az I. emeleten jelzett **billiárdterem 3 vendégszobává alakittatik vissza,** mely esetben azonban a helyiségek kávéházi czélokra nem használhatók. A szállodában a szükséges számu illemhelyekről továbbá házi vizvezetékről és légszesz bevezetésről gondoskodva van.

A részletes bérbeadási feltételek a **városi számvevőnél a hivatalos órák alatt betekinthetők, esetleg megszerezhetők.**

Nagyszombat. 1912. évi november hó 18.

A városi tanács.



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

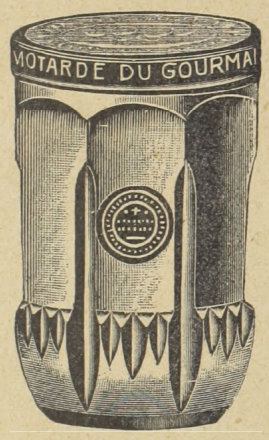
sajt- és vajgyárak
Répcelak (Vas megye).

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.
Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár
Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.
Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes
égvényes
SAVANYÚVIZ.

MUSTÁR



(Eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségű
paradicsom
1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:
Mocznik L.
conservgyárában.
Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

Üzlet-eladás.

Budán, egy régi jóhirnevü és egészséges **vendéglő-üzlet** szabadkézből **házzal együtt eladó.** Közelebbi értesitést és felvilágositást ad:

Gürsch Ferenc vendéglős, (a Politikus Greizler-hez)
Budapest, I., Korouaőr-utca 6. sz.

Tokaji szamorodni és aszuborok.

Kitünő 1908 és 1911. évi, hektóliterenként, vagy nagyban 120—110 koronáért. — **Régibb nehezebb szamorodnik is** literenkint 2, 3 és 4 koronáért. **Aszuk** fél literes 2, 4, 5, 6 korona.— 1888. évi fél literes 12 kor.-ért és kitünő essenciák kaphatók: **nagykállói Kállay Emánuel** bortermelőnél **Tolcsva**, (Tokajhegyalja.)

Iparsó

fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásványvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézségeknél.** A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és borviz. — Hathatós **szomjcsillapító.** — Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a franczia Evian és St. Galmier vizeket.
Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Torma.

Nürnbergi óriás nemes, édes hosszu, vastag zsákjaimban Alsómislye vasuti állomásra szállitva 100 kg. 30 kor. 50 kg. 17 kor. 25 kg. 9 kor. **Kemény Miklós Regeteruszka**, u. p. **Garbóczbogdány.**

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:
X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.
Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:
VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.
Távbeszélő szám: „József“ 4—29.

Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.
Távbeszélő szám: 56—58.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.
Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.
Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.
(Központi városház.)
Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu gőrcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

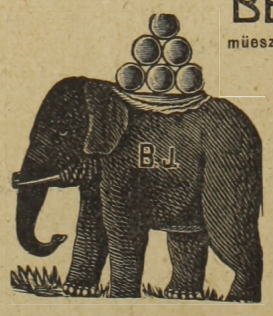


Baromfi-vészt!
Baromfi-difteritiszt!
Baromfi-kolerát!
megszüntet a

Diterol 1darab üveg 100 difteriás tyuk számára ... K 2·—
A Kolerol 100 darab baromfi számára K ... 1.50
Kapható kizárólag **Reitter Oszkár** főkapitány fajbaromfigazdaságában Nagybecskereken. — Kérjen ingyen ismertetőt.

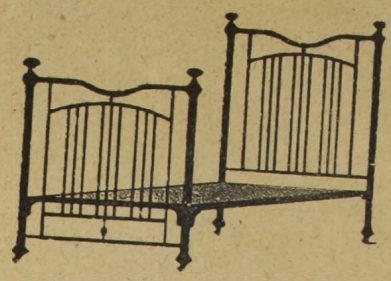
Prágai sonkapácz

a sonkának remek zamatos izt, szép rózsaszint ad, óvja a romlástól **ára 1 sonkára 50 fillér.** Egyedüli készitője **Berkes-gyógyszertár. Nagyszalonta.**



BEITZ JÁNOS

müesztergályos dákoés billiárdgolyó gyár
Raktáron tartok Carambol és forditó billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet“, széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.
BUDAPEST,
VI. Akáczfa-u. 55.
TELEFON 81—30.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára
Budapest.

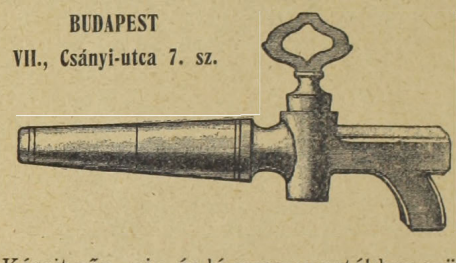
Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban**, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

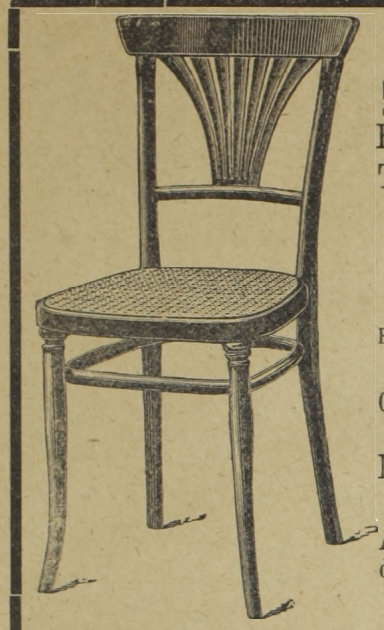
PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk.)

Borral legjobb a valódi
KRONDORFI
savanyuviz-fröcscs.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét,** azonkívül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi bajor, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**

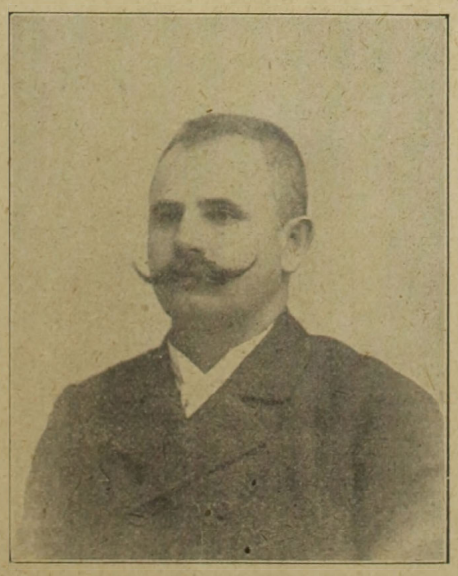


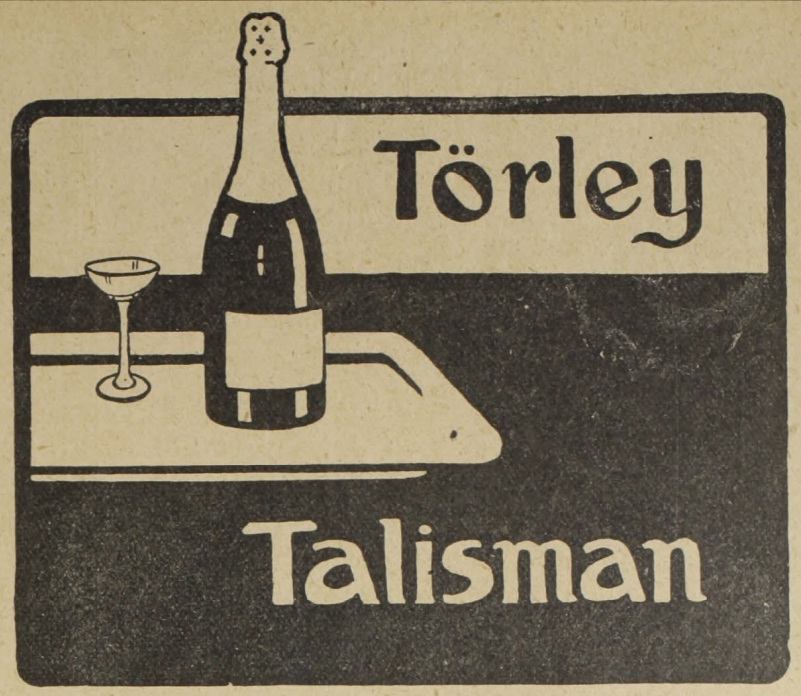
„MUNDUS"
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.
Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.
GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.
Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.
BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. ═══ Saját palaczk-töltés.
Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

Bérbeadó fürdővendéglő.
Márosmulyad vas- és szénsavas fürdőben lévő **vendéglő** folyó év május hó 10-től f. év szeptember 10-ig tartó **fürdő idényre bérbe adó,** vagy perczentre **kiadó.** A bérlet több évre is megkötheto. Bővebb felvilágositást ad:
Svarcz Soma
fürdőtulajdonos
Nógrádszakál.

Zeidl Venczel
Budapest, VIII., Illés-utcza 14.
Kőris-utcza 1--3. alatt. (Saját ház)
TELEFON 54--58.
Kolbász, finom felvágott és hentesárugyár :-: :-:
Gyári lerakatok: VII., Thököly-ut 4. a központi pályaudvar indulási oldalával szemban. Telefon József 14-49. VII., Rákóczi-ut 53. a „Metropole"-szállodának átellenében. Telefon 70-75.
Árjegyzék ingyen! — Sürgönyczim:
Zeidl 54-58 Budapest.



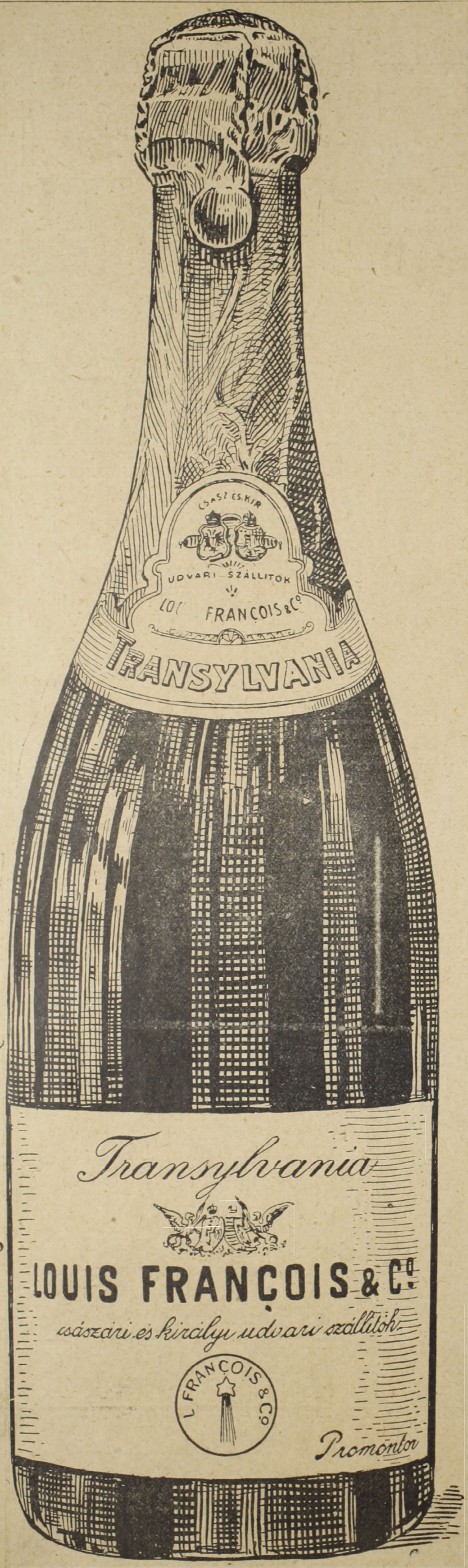


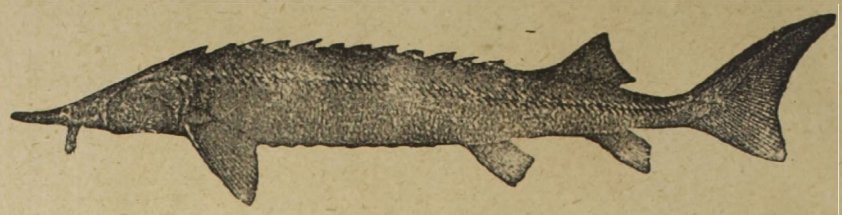
Fürdőbérlet!
Hunyadmegyében a kies Sztrigy völgyében, Piski vasutállomástól 10 kilométernyire, a **kaláni vasgyár közvetlen közelében,** állami országút mentén és a **kalánfürdői vasuti megállóhely mellett** fekvő kén- és jod-tartalmu meleg vizforrásokkal biró
KALÁNFÜRDŐ
a hozzá tartózó
fürdőépületekkel és vendéglővel
együtt folyó 1913 évi április hó 1-től több évre haszonbérbe kiadó. — Értekezhetni lehet **szentkatolnai Cseh László tulajdonossal Vajdahunyadon.**

Sajáttermésü borok.
1912. évi termésü, egyszer fejtett
fehér asztali boromat
literenként **75 fillérrel** adom **kölcsönhordóban.** Legkevesebb rendelhető mennyiség egy gönczi hordó 136—140 liter. Nehezebb minőségü **tokajhegyaljai** ugy hordós, mint palaczkozott **pecsenye, szamarodni** és **aszuboraimról** részletes **árjegyzéket** kivánatra készséggel küldök.
barakonyi **Kovácsy Ferencz** bortermelő,
Tállya, (Zemplén-megye).

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET"
császári és kiralyi udvari szállitók
:: KOLOZSVÁROTT. ::
Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.
Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Füstölt kolbászt
szalonnát, sonkát, füstölt hust, disznósajtot és oldalast tiszta disznóhusból előállitva jutányos áron szállit:
G. Varga László Szabadszállás (Pest m.)





Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, **saját halászatunkból fogott,** minden faju **friss dunahalainkat,** melyeket t. rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, **bármily kis mennyiségben is,** a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK! **Meghivás.** ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN!

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1908—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából.

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12.

KŐBÁNYAI

Polgári Sörfőző R. T.

BUDAPEST-KŐBANYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

Telefon: 55—03 és 56—46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. Telefon 56-43.

Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. ▪▪ Teleton 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.

Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10.

XXIX-ik évfolyam. 5. szám. Budapest, 1913. márczius 5.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Magyar nevet

a magyar vendéglőknek és kávéházaknak.

Egyre épülnek Budapesten az uj paloták és uj nagy, négy, ma már ötemeletes bérházak. Nem túlozunk sokat, ha azt mondjuk, hogy minden negyedikben egy uj vendéglő, korcsma és kávéház is nyilik, mert hiszen itt egy-egy bérház a nagyobbakból való annyi emberi lényt fogad magába, mint egy-egy középszerü falu összesége. Ezek az uj épületekben létesült uj korcsmák azután — különösen mostanában — különféle idegen hangzásu neveket vesznek fel. Azt még értjük, hogy nagy szálló-vendéglők bizonyos külföldi nagy városok neveit rajzolják, vagy szegeztetik ki aranyos betükkel maguknak czégérül, bizonyosan abból a czélzatból, hogy ha abból a városból, vagy annak országából egy-egy vendég, vagy társaság ide hozzánk érkezik, az abban a szállóban találja meg otthonát. De azt már igazán nem értjük, hogy bizonyos számottevő vendéglő olyan értelmü idegen nyelvü czimzésekkel látja el magát, melyek magyar szavakkal s magyar kifejezésekkel nem pótolhatók, hanem egyenesen kifejezhetők.

A magyarországi nyomdászok a Sándor-téren fölépitették pompás palotájukat s az abban nyitott vendéglőt elnevezték „Intim"-nek. Lett azután „Intim"-kávéház, „Intim"-szinház és „Intim"-bazár is. Hát nem lehetett volna ez „intim" szót magyar kifejezéssel pótolni? Hiszen van erre nem egy, de tizféle kifejezésünk is. Ezt a példát azután követték egyéb ujabb vendéglőink is, holmi idegen kifejezésü czégérekkel, Kérdezzük, feltünési viszketegből, vagy az őket látogató magyar közönség iránti ellenszenvből talán? Van nekünk elég történelmi nevünk, melyről elnevezhetnénk vendéglőinket, korcsmáinkat, mint erre példát ád nekünk Newyork, hol van Kossuth, Rákóczi s többféle elnevezésü magyar vendéglő is. S legczélszerübb volna azonban, ha a magyar vendéglős becsületes magyar nevéről nevezi el a maga vendéglőjét, szállodáját. Ezt a tanácsot adta egykor Rákosi Jenő, a magyar ujságirók atyamestere is a hozzáforduló nagyszálloda és vendéglőtulajdonosnak. A tanácsot ez meg is fogadta s ma már örököseinek tulajdonában lévő szállója, vendéglője, kávéháza az egyik legnépszerübb az országban.

Ne felejtsük el, hogy mi magyarok, ha vendéglősök is vagyunk, de külsőleg is magyar voltunkat kell mutatnunk még üzleteink czimezésében is. Ugyis elegen vannak, akik magyar voltunkat itthon és a külföldön el akarják homályositani, ne segitsünk hát ezeknek, idegennyelvü s gyakran izléstelen üzleti czimzésekkel is.

Halszükségleteinkről.

Haltenyésztésünk hanyatlása az utóbbi időben nagy mérveket öltött. Különösen a »Balatoni halászati társaság« pusztitó hadjárata kelt aggodalmat. Ezekből kifolyólag alkalomszerünek találjuk a következő érdekes czikkelyt leközölni:

Évekkel ezelőtt Namény, Tokaj, Csongrád, Szeged stb. nem győzte ellátni a divatbajött »Halestély«-eket. Nagyvárad halászai, halkereskedői Apatin környékéről elégitették ki a szükségletet s a hal ára 40 krról, 1 frt. 50 krra emelkedett.

Jött a másik indokolás, hogy »Magyarország halállományait, a gőzhajók forgalma pusztitja ki«.

Ezt is elhittük első pillanatra, mert, — nyomtatásból olvastuk!

Ha megkérdeznők Magyarország ez időszerint bizonyára legnagyobb »haltudós«-át, Herman Ottót, ő azt felelné, hogy a halak nagy része állandó lakással bir. Igy uralja a garda és fogas a Balatont; a pisztráng az Olt, Jád, Iza, Laborcz és Vág felső vidékeit; a harcsa és potyka a hazai folyók mélyebb részeit; a kárász és csuka az iszapos állóvizeket stb.

Ezzel szemben a mesterséges, és a maig divó finom faju halak tenyésztése alig egyéb, mint zaklatott kisérletezés arra nézve, hogy a Bánát fekete földjén termesszünk fenyőt, és a Mármarosi hegyeken tiszta buzát.

Az elméletek nemes fellángolásában, elképzelünk minden lehetőt. Szaktudósokat hozatunk. A reménység édes buzditásával emeltünk gátakat s ha négy öt évi áldozat, fáradság után jön egy felhőszakadás, s a hegyekről rohanó viztömeg, a megindult fatuskók »zugva-bőgve« törik át a halastó gátját: nemes faju halaink, bejutnak a kisebb nagyobb folyókba, ahol nem találva fel hazájukat, táplálékukat, elpusztulnak, fejletlenségük daczára is — piaczra kerülnek.

De meg, azokból a mesterséges haltenyészdékből, nem is igen elégitheti ki »halpaprikás« utáni vágyát, a szegényebb sorsu család.

Pedig többen vagyunk ám olyanok, akik a kárász és csuka husát is jóizüen megeszszük. Ennek a két halfajnak, igen kevés az igénye. Az egyiknek bőséges táplálékot nyujt az állóvizek sok áralagja, vizben élő rovar-országa, a másiknak meg az a temérdek apró halfaj, mely mindenütt megél és szaporodik, hol a csuka és a kárász jó tanyát talál.

Ideális nép vagyunk. Szeretjük a tudományos alapokon épitett ujitásokat, pedig: »nem mindig uj a mi jó s nem mindig jó a mi uj«.

A tudományos okoskodással szemben, a szegedi országos kiállitás alkalmával, azt mondotta nekem egy Böröcz nevü őszbevegyült halász hogy: »fiatal koromban feljártam horgászni Szegedtől-Szigetig. A halászati tilalmat nem ismertük. Gyalommal (hosszu, hosszu háló) nem volt jogunk halászni, de horoggal, embernagyságu harcsákat fogtunk«.

»A halbőségnek nem a gőzhajó hiány volt oka. Megtermett az magától a berczeli, czigándi laposokon.

Mikor a másik esztendő tavaszi áradása kiöntött, a Tisza mellett elterülő rétekre: millió és millió hal uszott vissza a nagy folyókba. Ikrás halak usztak ki a folyóból, hogy az árterek átmelegedett vizében rakhas-

Megkezdődött a Franziskaner Leistbräu részv. társ. müncheni legtökéletesebb izü idény-sörének a **Szt. Francziskus sörnek** kimérése és palackozása. :-: :-: :-: :-: :-: **Tart április közepéig.**

Kapható a magyarországi főelárusitónál
Telefon „József" 2-30
SCHÄTZ JÓZSEF
sörnagykereskedőnél,
Budapest, VIII., Práter-u. 47.
ahol vidéki kizárólagos képviseletre pályázók is jelentkezhetnek.

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója.
Detail üzletek: Budapest több pontjain.
Kérjen árjegyzéket.
TELEFON 29—60.

sák le petéiket, hol az uj nemzedék egy év alatt, bámulásra méltón, nagyra nőtt«.

»De mióta töltés közé fogtak minden folyót, lecsapolják a vizállásokat: nincsen hely a halikra kelésére; nincs meg a hal táplálására szükséges halmező. — A folyókban nem leli fel első táplálékát a piczi hal. Pedig ez az első táplálék épen ugy kell az apró halnak, mint gyermeknek az édesanyai vagy a dajkatej«.

Nagyon jól emlékszsem a Sárospataki rét felosztására. Két fontos halakat vettünk tiz krajczárért, az apró, papiros tiz krajczárok boldog korában.

Nagyváradon is vettem még 40 krajczárért egy kiló harcsát, ajándékul küldve nehány kilót, Sárospatakra!

Ott a Bodrog és Tisza közvetlen közelében is, annyira megapadt a halállomány, hogy egy liter szamorodnit igértek nekem jó barátaim, egy kiló »finom hal«-ért. Ez a finom hal pedig nem volt más, mint a »Potyka« vendéglőse által, Apatinból hozatott harcsa.

Eger, Tokaj, Buda, Badacson borát nem termi meg a Sárrét kövér földje. Nem is vágyik a nép folytonosan »tokajit« inni. Jó nekünk a közönséges hal is, közönséges jó kerti borral.

1886-ban, barátságos magán uton, Szepesmegye egyik halas tavából kaptam tenyészhalat. Kaptam fogast a Balatonból is. Hogy a kollektió teljes legyen, a jóakarat, tiszai halfajokat küldött hozzám, hogy a városligeti tó, akkor ugyan keskeny és csekély vizében, a haltenyésztés lehetőségét próbálgassam, figyeljem.

Vittem a tóba nálunk élő halfajokat is. Hanem a tó kiapadt.

A városligeti tó fenekén a porondi sertések legeltek. A tenyész halakat kifogták, elárusitották a kispiaczon. A jéglocsolásra ásott gödrökből Hegedüs Géza városi főpénztárnok t. barátommal vedérszámra szedtük össze, — a Kárászt, potykát, paduczot s vittük át egy mélyebbre ásott — gödörbe.

Tehát az idegen, finom faju hal elpusztult a viz apadással. Millió számmal lepte el a vizi pók a városligeti tó vizét, s amint egy hal felemelkedett a viz felé, özönnel lepték el a pókok. Kiszivták a hal fejéből a hal életét!«

Sok év kellett hozzá, amig a tó nagy részét lemélyitve, annak vizét biztosithattam.

Haltenyésztési vágyam soha nem apadt. Meggyőződtem arról, hogy »nemes hal«at épen ugy nem terem a városligeti tó, miként nem terem Szamorodnit Szabolcs homokja. Vittem ismét a tóba, nálunk élő halfajokat, s midőn ma milliókra menő apró hal hemzseg a tó csekély vizében: tegnapelőtt fogott fiam egy 60 czm. hosszu 2 és fél kiló sulyu csukát.

Kövérebb, tisztább husu halat, régen láttam. Fogtak egy husz czentiméter hosszu kárászt. Ez még akkor is csapkodott tátogott mikor kibontották.

Tisztább izü halat régen nem ettem, tehát nem áll az, hogy a tó vize büzös, mert a hal benne nem kotu-izü.

*

Biharvármegye egyes vidékein vannak olyan lapályok, völgyek és gödrök, melyek mellett hegyi patak, állandó vizmennyiséget bocsát el.

Kevés igazitással lehetne néhol az elfutó vizet eme lapályokba vezetni és azokat állandóan viz alatt tartva ott a haltenyésztést megkezdeni.

A tudományosan ásott, lecsapolható haltenyészdék, sokba kerülnek. A példa még arra is tanit, hogy a tenyésztett halból, aránylag tulajdonos fogyaszt — legkevesebbet.

A nálunk élő, nálunk hasznos halfajok még az elpusztulásnak sincsenek nagyon kitéve. — Ha ránk jön egy felhőszakadás és évi termésünk felét kisodorja a halastóból, folyó vizeinkben nyer otthont a halállomány. Ami halászaink fogják ki, ami piaczainkra kerül. Könnyebben jutunk közönséges faju, de friss halhoz, mely mindig többet ér, mint a drága és »finom« dunai hal, melynek kopoltyuja már vagy halovány, vagy friss vérrel van pirositva.

Kertész Miksa pr. r. főgymn. tanár a természettudósok itléte alkalmából irott nagybecsü munkájában, részletesen kimutatta azt az igen gazdag halmezőt, mely a városligeti tóban található.

Tiz éves kisérletezés után daczára a ruczák, csukák, halcsempészek, a nyári vizapadás, és a téli korcsolyázásnak, eklatáns eredmény, az idei kotrás alkalmából kifogott halak.

Ezentul még nagyobb örömmel fáradozom eme halfajok ügyében, s a mig szivesen fogadom mások tanácsát, szivesen adom tovább azt a tapasztalatot a mivel én birok.

Igy lesz ismét folyóinknak, bővebb s tán bő hal állománya!

Rátkay József.

A budai vendéglősök bálja.

A székesfővárosi dunajobbparti szállósok, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata folyó évi február 20-ikán tartotta meg szokásos évi bálját a budai vigadó összes termeiben. A mulatság sikerült volt. A bálterem megtelt szép asszonnyal, leánynyal, akik magukkal hozták mulató kedvüket, vidámságukat. És ez volt az uralkodó planéta egész hajnalig. amikor véget ért a bál. A bálon megjelent a vendéglősök szine-java. Nemcsak a bált rendező budaiak, hanem a pestiek is, akik budai kollegáik báljára elvitték családjaikat. A bál rendezőségének élén Francois Lajos diszelnök, Gürsch Ferencz, Kunce Ödön, Avar László és Princ István állottak, akik mellett egy egész seregre való rendező fáradozott a sikeren. A zenét a 23. közös gyalogezred zenekara szolgáltatta. A bál sikerét Francois Lajos pezsgőgyárosunk áldozatkészsége és vonzó, rokonszenves egyénisége nagyban emelte. Ez alkalommal is, mint már annyiszor bebizonyitotta, hogy szivvel lélekkel csüng iparunk érdekeinek előmozditásán. Mint diszelnök, derekasan megfelelt szép hivatásának. Az ipartársulat elnöksége és választmánya is különben mindent elkövetett a siker érdekében. A szebbnél-szebb hölgyek közül jelen voltak:

Asszonyok: Avar Lászlóné, Raueker Antalné, Ifju Jánosné, Türkössy Pálné, Leicht Károlyné, Heberger Jánosné, Betz Józsefné, Gábor Mihályné,, Neuhauser Ferenczné, Knechtl Ferenczné, Hauberl Istvánné, Vogler Jánosné, Wittmann Istvánné, Kéhly Károlyné, Hiedl Istvánné, Zaforek Józsefné, Rorbek Józsefné, Krammer Nándorné, Krizsánovits Istvánné, Abel Istvánné, Stokinger Ferenczné, Sturm Róbertné, Kuderna Jánosné, Adámy Józsefné, Schloszer Józsefné, Sperber Nándorné, Köffer Károlyné, Marada Józsefné, Printz Istvánné, Kappel Samuné, Hajós Károlyné, Polion Jánosné, Heniek Jakabné, Weisz Józsefné, Weber Jánosné, Almásy Józsefné, Magyary Nándorné, Gráf Jánosné, Böhm Lipótné, Vida Béláné, Péczely Antalné, Tóth Istvánné, Csernyák Jenőné, Mayer Ferenczné, Muzslai Ferenczné, Udvardy Ödönné, Garabancsek Istvánné, Rosner Andrásné, Fekete Károlyné, Csendes Ferenczné, Tercsik Károlyné, Rákonyi Károlyné, Stuhl Ignáczné, Balázs Károlyné, Zsupán Józsefné.

Leányok: Bálint Boriska, Bálint Márta, Gál Rózsika, Raueker Irma, Ifju Erzsike, Blöch Hilda és Anna, Leicht Anna, Weisz Hedvig, Gerstl Iluska, Wimmer Teréz, Becz Ella, Gábor Teri, Knechtl Illus, Wittmann Annus és Bettike, Zaforek Hedvig és Lujza, Ábel Annus és Ella, Stockinger Manczi és Jolán, Kneff Józsa, Kuderna Rózsi, Schlosser Annus és Rózsi, Sperber Irma, Mimi és Teréz, Marada Magda, Heuschmied Irma és Tercsi, Heimbach Annus, Hertwich Emma, Kuparics Emilia, Hank Margit, Almásy Józsa, Feszl Miczi, Gráf Ilonka, Obermayer Annus, Tóth Etus és Iluska, Sólyom Bözsike, Havas Irma, Mayer Margit, Berecz Veronika, Köhler Szidónia, Karapácsi Rózsi, Tepli Gizi, Rakonyi Annus és Mariska, Matyovka Aranka, Zsupán Rózsika és Irmuska, Telek Irén, Kuncze Gizella.

Az iszákosság drákói büntetése.

Sehol se büntetik olyan drákói szigorusággal az iszákosságot, mint Amerikában. Ebben a tekintetben a legtöbb kihágást az irek, vagyis az ájrisok követik el. Egy Downey nevü ájris ember szintén szenvedélylyel hódolt a szesznek, de azonkivül még az a hibája is meg volt, hogy ittas állapotban alaposan helybe szokta hagynni életpárját. A minap is igy történt; ez alkalommal azonban megelégelte Downeyné a

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.
A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezelősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek. Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.
BORHEGYI BOR
Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelőseket gyorsan és pontosan teljesittetnek.

verést, különösen azért, mert Downey meg is szurta, panaszt emelt tehát a gyöngéd-telen férj ellen. O'Sullivan biró másnapra rendelte maga elé honfitársát. Még be se vezették a vádlottat a tárgyalóterembe, már ott állt a biró előtt Downeyné, aki férje bosszujától félve, elhatározta, hogy visszavonja panaszát. Összekulcsolt kezekkel könyörgött a birónak, hogy ne itélje el a férjét, aki — ugymond — az esztendő 360 napján a világ leggyöngédebb férje, csupán a hátralevő négy-öt napon fordul elő, hogy kirug a hámból. Downeyné kissé elpirult, mint az, aki füllentett, de O'Sullivan, a biró ugy tett, mintha nem vette volna észre azt a kis szinbeli változást. Eközben a vádlottat is bevezették a terembe. Mr. Downey gyilkos szemekkel mérte végig az asszonyt, akiről azt hitte, hogy vádjait jött megismételni. Annál nagyobb volt a meglepetése, amikor a biró szájából értesült életpárja védőbeszédéről. O'Sullivan biró megfedette az iszákos ájrist s aztán megkérdezte tőle:

— Megfogadja-e ünnepélyesen, hogy többé nem iszik és feleségét nem veri meg, ha tiz évi börtön helyett öt dollár pénzbüntetésre itélem?

Mr. Downey kijelentette, hogy nincs az a fogadalom, melyet hajlandó nem volna tenni.

— Ezennel elejtem tehát a vádat, — jelentette ki O'Sullivan biró, de ha iszákosság vagy asszonyverés miatt még egyszer a szemem elé kerül, irgalom nélkül elküldöm a Sing Singbe tiz évi sulyos börtönre!

Mr. Downey remegve hallgatta a minden borzalmassága mellett is kellemes itéletet s lefizetve az öt dollár büntetéspénzt, hálásan pislogva elhagyta a tárgyalótermet. Azóta nincs panasza Mrs. Downeynak a férjére.

Felülfizetések.

A dunajobbparti szállodások vendéglősök stb. ipartársulata által f. évi február 20-án a budai vigadóban tartott tánczmulatságon a következő adományok folytak be, melyeket az elnökség a temetkezési egylet nevében köszönettel nyugtáz. Francois Lajos 200, Dreher serfőzde r.-t. 200, Részvény serfőződe 100, Werner, Wagner és Schleinher 80, Haggenmacher serfőzde 75, Szt. Lukácsfürdő kutváll. 50, Törley pezsgőgyár 50, Dömötör Sándor 25, Ruda és Blochmann 25, Littke L. 25, Gerbaud r.-t. 20, Okányi Imre 20, Magyar gázizzófény 20, Hüttl Tivadav 20, Palugyay J. és fiai 20, Artézia r.-t. 20, Péczely Antal 20, Horváth Nándor 20, Kommer Ferencz 20, Bagyik Vincze 14, Horváth József 14, Zwack J. és tsa 10, Margitszigeti gyógyviz 10, Mattoni Henrik 10, Reinprecht Lajos 10, Neuhauser Ferencz 10, Ádámy József 10, Lerner Mihály 10, Bauer János 10, Gürsch Ferencz 10, Cifka József 10, Borhegyi Ferencz 10, Kertész J. 10, Fisch és Sperl 10, Váradi Ágoston 10, Tilly Károly 7, Budai Hirlap 10, Bpesti Jégmüvek r.-t 6, Abeles Dávid 6, Dökker Ferencz 6, Kappel Samu 6, Glück Frigyes 5, Noszek Ignácz 5, Berndorfi fémárugyár 5, Rettinger Márton 5, Weisel Vilmos 4, Aigner Károly 4, Markovits Domonkos 4, Heker György 4, Jurák Mihály 4, Egyed György 4, Fleischer Sándor 4, Fiedler Gusztáv 4, Leheti István 4, Hajós Károly 4, Rosner András 4, Frindt Ferencz 4, Mayer Pál 4, Márth Mihály 4, Kovacsics István 4, Koch István 4, Sass Ferencz 4, Schneider Gyula 4, özv. Fahrmann J.-né 4, Pesztl József 4, Plessl József 4, Avar István 4, Faludi Ágost 4, Kubacsek Venczel 4, Müllner József 4, Hoffmann János 4, Eschenbach György 4, Igali József 3, Kocsis Ferencz 2, Kocsis György 2, Wagner N. 2, Hoffmann János 2, Fritz István 2, Raykay Mihály 2, Zafonrek J. 1, Schlosser József 1 koronát.

Élhetünk-e mikrobák nélkül?

Erre a kérdésre a legujabb időkig nem tudtak határozott feleletet adni, de a tudósok nagy része azon a véleményen volt, hogy az élet — legalább a felsőbbrendü állatoknál — a szervezetben tenyésző mikroorganizmusok közremüködése nélkül nem is lehetséges. A kérdés kisérleti eldöntése nem igen sikerült, mert hisz a kisérleti állatot mikrobától mentessé kellett volna tenni. Most végre a párisi Pasteur-intézetben Cohendy tanár tett olyan sikeres kisérleteket, amelyek alapján a czimben föltett kérdésre határozotatn igen-nel felelhetünk.

Cohendy zárt és gondosan sterilizált térben tojásból kiköltött csirkéket nevelt föl és az igy mikrobától mentesitett állatok pompásan megéltek és fejlődtek, miben sem különbözve szabadban élő társaiktól. Cohendy készüléke tulajdonképpen tágas üveghenger, mely fémajtócskákkal van elzárva, az egyik ajtócska egy keskenyebb kamrába: a költőhelyiségbe vezet, ide kerülnek a gondosan sterilizált tojások, mig a kiköltött csirkék az üveghengerben találnak élelmet és vizet.

Természetesen a helyiség, de még inkább maga a készülék használat előtt alapos sterilizáláson esett át. A szükséges levegő fölfrissitésről ugy gondoskodtak, hogy a hengerből hosszu csövet vezettek a szabadba, tehát folytonosan tart a czirkuláczió a henger és a tiszta szabad levegő között, de a csőben elhelyezett gyapotszürőkön a levegő mikrobamentesen jut be a hengerbe. Azonkivül a hengergerben a légnyomás kissé magasabban van tartva, mint a környezetben, ugy, hogy ha a készülék ajtaját ki is nyitjuk, a kitóduló levegő nem engedi a külső levegőből a mikrobákat bejutni. Ivóvizről akként gondoskodott Cohendy, hogy a henger belsejében egy kigyózó csövet vezetett át, melyben hideg viz kering s igy a hengerben levő vizgőzökből mindig csapódik le viz, a mely aztán a henger alján kis vályuban meggyül. Cohendy 45 napon át nevelte igy a hengerben kiköltött csirkéket, melyeknek emésztőszerveit, vérét megvizsgálva, mikrobáktól menteseknek találta őket. Ez idő alatt a csirkék épp oly egészségesek voltak, mint rendes körülmények között kiköltött és nevelt testvéreik. A hengerből kivett csirkéket 24 óra alatt már ellepték a különböző mikrobák, de ez éppen nem bántotta a csirkéket, mert szépen tovább növekedtek.

Cohendy kisérletei tehát azt eredményezték, hogy a mikrobák jelenlétét nem tarthatjuk továbbra is szükségesnek az élethez, másrészt pedig a kisérletek azt is mutatták, hogy a szervezetnek a mikrobák okozta betegségek ellen való fölkészültsége nem egyéni alkalmazkodás, hanem faji átöröklés következménye. A hengerből kikerült csirkék kedvező továbbfejlődése csakis igy magyarázható.

Az ötórai tea Newyorkban.

Az amerikai felsőbb tizezer a maga életének a beosztását majdnem mindenben az angliai előkelő társaság példájából és szokásaiból igen sok esetben olyan luxust csinál, amely már tulzásba megy.

Az ötórai tea, amelyet az angolok a lakásukon szoktak a vendégeikkel egyetemben elkölteni, néhány év óta általános szokássá vált Newyorkban is, de kilépett a családi otthonuk keretéből és a nagyszállók e czélból pazarfénnyel berendezett teázó szobáinak vendégtoborzó eszközévé vált.

A felsőbb tizezer leányai és asszonyai nem szeretik a szükkörü vendégeskedést. A legfőbb vágyuk, hogy minél nagyobb társaságban bámultassák magukat, ruháikat és vagyont érő ékszereiket. Ezért telepitették át a five o'clock teg-t vendéglőkbe és ezért tette az ott való részvételt a férjekre, udvarlókra és összes férfiismerősre nézve valóságos kényszerszokássá.

A szállói teázásnak a nők szempontjából igen sok haszna van. A halk hangu zenekar lágy muzsikája megvédi a diszkrécziót kivánó szót a szomszéd asztaloknál hegyeződő fülektől s az egy asztalnál összetalálkozó hölgyek és urak nyugodtan, adhatják át egymásnak a legfrisebb pletykákat, szem-

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

„ANDRÉNYI SEC“ (FÉLÉDES)
„ANDRÉNYI EXTRA“ (ÉDES)
szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □

A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt
kincstári borok
és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze“ Főelárusitója:
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

lélhetik az egymást uj toalettekkel vagy ékszerekkel lefőző vetélytársnők pukkadozását és azon sebtében megtehetik kritizáló megjegyzéseiket.

A férfiak eleinte nagyon huzódtak a vendéglői teázástól. Ámde minden férf-szivbe letörölhetetlenül bele van vésve az a jelszónak is beillő közmondás, hogy keresd az asszonyt. Az asszonyok legszebbjeit pedig a five o'clock tea divatjának a korszak'kában délutánonként csak a teázó termekben lehet megtalálni. És először az olvadékonyabb szivü, fiatalabb gavallérok huzódtak be a teázó termekbe, követték aztán az öregebbek is és ma már a teázó termekben való megjelenés minden társaságbeli urnak s hölgynek szinte az előkelősége által megkövetelt kötelességévé vált.

Az ötórai teázásnak ez a divattá válása nagy örömére szolgál a teakereskedőknek, a kik azonnal egész sereg uj, méregdrága teafajtát hoztak forgalomba, melyek legjobb teatermő vidékeken külön e czélra összeválogatott, kiválóan illatos és makulátlan tealevelekből készülnek. Természetesen óriás árat számitanak érte vendégeiknek, de hát ennek a megfizetése is az előkelőség és a gazdagság kellemes kötelességei közé tartozik.

Miután minden divathóbort hivei szivesen veszik, ha ráfoghatják, hogy egészségüknek használnak vele, a teázásnak, bár a tulzásba vitele még veszedelmesebb, mint a kávénak a tulságosan nagy mértékben való fogyasztása, akadtak főleg a társaságbeli orvosok közt igen lelkes szószólói, akik természetesen jól tudják, hogy ezzel nagy örömöt szerezhetnek előkelő pácienseiknek.

— Téves hit az, — mondja egyik orvos — hogy a tea károsan hat a szervezetre. Sőt inkább elősegiti a bél jó müködését, a rendes vérkeringést, az éber gondolkodást, a tázia fölélénkülését anélkül, hogy — mint az alkoholélvezetnél — a logika változást vagy gyöngülést szenvedne. A szervezetnek és a jókedvnek valóságos föltrázója a tea és jól teszi, aki mindennap iszik egy-két csészével belőle.

Akár igaza van a doktornak, akár nincs, a newyorki nagy szállók közül egyiknek a tulajdonosa sem bánta meg, hogy étkezőtermeit teázó szobákkal is kibőcitette, mert ez utóbbiak délutáni öt óra tájban nap-nap után megtelnek diszes, elegáns vendégsereggel.

Társas reggelik.

Márczius 7-én *Wágner* Vilmos éttermében VI. Andrássy-ut 44.

Márczius 14-én *Neiger* Jakab éttermében VI., Teréz-körut 4.

Márcztus 21-én *Kamarás* Mihály vendéglőjében VIII., Köztemető-ut 25.

Márczius 28-án *Fejér* Gyula éttermében V. Nádor-utcza „Continental“ szálloda.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Márczius 12-én: *Korl* György vendéglőjében IX. Ranolder- és Szvetenay-utcza sarok.

Márczius 19-én: özv. *Jankó* Ferenczné vendéglőjében IX. Üllői-ut 19.

Márczius 26-án: *Horváth* István vendéglőjében IX. Fővám-tér 10.

Április 2-án: *Baráth* Géza vendéglőjében VI. Liszt Ferencz-tér 11.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs és kir. udvari szállitó (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48..)

A „Főherczegi halászati Központ“ (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

CSARNOK.

Vendéglős bál.

Ragyognak az égen ezüstös csillagok,
Szép regékről zugnak a lefutó habok,
Dunának habjai:
— Tavasz virul ismét, virágok nyillanak,
Rózsa szirmot csókol a hajnal, a patak
S madárdalt hallani!...

S im, a nagy viz mellett, kőpatatok során,
Egyszerre tavasz lett, virágban dus talán?...
Ahány fogat robog,
Mindegyikben liliom, rózsaszál, tulipán,
Kékszemü nefelejts: menyecske, szép leány,
Hejh, reád mosolyog!...

S ez a sok szép virág, mind hajlik egyfele,
Ahol tündéri fény hinti im, már tele
Ragyogó termeket;
Hol huzza a czigány a gyöngy magyar nótát,
A vigat, kesergőt, a lassu s gyors csárdást,
Hogy remeg lelketek!...

S ahány kéknefelejts, liliom, rózsaág,
Csak megtalálja mind reá váró társát,
Aztán a táncz három!
Repülnek sebesen, mint a szellő szárnya,
Galambok galambként borulnak egymásra,
— Ropjuk kedves párom!...

S mig kar a derékon, mig járják a párok,
Ébrednek szivekben szerelmes, szép álmok...
— Sohasem halunk meg!
Ez az Isten legszebb, vidám tündér kertje
Galambként piheg a leány-kebel benne!
Gyönyöre szemednek!...

Ez a vendéglős bál. Amig az ifjuság
Kiválasztja legszebb, kedvesebb rózsáját,
Tán életpárjának?...
Mi öregek együtt emeljük poharunk
S a boldogságáért iszunk, koczintgatunk
Szép magyar hazánknak!...

A mi bálunk.

Ismét olyan volt mint egy ragyogó szép tündéri álom. Ritkán volt oly pazarul virágozva, fénytől sugárzó a „Vigadó“ nagyterem pompája, mint a mi bálunk estélyén. — De nemcsak a külső fény volt káprázató, kedvderitő, hanem a lelkekből a női szép szemeken kisugárzó jókedv ragyogása is. Bizony sok szép női szem ragyogott ott és sok szép asszony és bájos leány vett részt *Kommer* Ferenczné úrnőnek élén idei bálunkon. Olyan szép virágos kert volt ez, melyet hazánk összes virágos kertjeiből is bajos volna összeválogatni.

Bálunkon képviselve volt a főváros előkelő közönségének szine-java. Kilencz óra után megérkezett a bálanya *Kommer* Ferenczné úrnő kit a bál rendezőbizottság tevékeny, buzgó elnöke *Frenreisz* István fogadott.

A bálanya megérkezésekor a czigány zenekar rázenditette a Rákóczi indulót, majd a bálanyai trónon elhelyezkedve 16 koszorus leány ugyanannyi délczeg levente hódoló tánczot lejtettek a bálanya tiszteletére. Ez a hódoló táncz igen nagy sikert aratott. *Frenreisz* István elnök nemes izlésére vall. A bevonulás is lelkesedéssel teljes királynői bevonulás volt. A bálanya fogadtatásánál részt vettek *Glück* Frigyes, *Glück* Erős János, *Malosik* Antal, *Dökker* Ferencz, *Bokros* Károly, *Francois* Lajos és Cézár, *Müller* Antal, *Holub* Rezső, *Kittner* Mihály, *Kittner* János, *Szente* Imre, *Rajágh* Lajos, *Malosik* Ferencz, Nándor és Róbert *Pelzmann* Ferencz, *Baár* József stb. urak.

Rég nem láttuk már a csárdást is olyan szépen és magyarosan tánczolni mint ezen a mi bálunkon. *Glück* Frigyes ipartársulati elnökünknek ez alkalomra szerzett vendéglős-csárdása igen nagy hatással volt a tánczoló ifjuságra. A szépséges koszorusleányok neveit ideiktatjuk:

Gráf Ilona, *Holndonner* Ilona, *Wippner* Ilona, *Horváth* Gizuska, *Schütz* Bözsike, *Bakó* Emma, *Bakó* Juliska, *Jáhn* Irénke, *Neer* Eluska, *Klemencsics* Jolán, *Schmidt* Manczi, *Miákits* Hildegárd, *Szeleczky* Irénke és *Szeleczky* Elluska kisasszonyok. — A bál sikere körül *Frenreisz* István elnök, *Wilburger* Károly pénztáros és *Bokros* Károly rendező igen nagy buzgalmat fejtettek ki.

A jelen volt szebbnél-szebb hölgyek névsorát pedig az alábbiakban közöljük. Jelen voltak:

Asszonyok: Mühlbacher Józsefné, Bakó Istvánné, Mihalitsek Frigyesné, Saphir Imréné, Hőnig Nándorné, Sommerfeld Gyuláné, Mihálykovits Ferencné, François Cézárné, Francois Lajosné, Horváth Dánielné, Wilburger Károlyné, Schnel Józsefné Gráf Jánosné, Kőváry Jenőné, Schwertner Sándorné, Schütz Rezsőné, Frau Marie Hinknikl, Koch Károlyné, Szeleczky Jánosné Zimmer Ferencné, Holndonner Ignácné

SALVATOR
a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

NAGY IGNÁCZ

▪ pinczefelszerelési czikkek üzlete ▪

Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szütőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

Pinggau.

Kaján Ernőné, Spolarits Györgyné, Kirchknopf Mátyásné, Hackl Mártonné, Paunz Józsefné, Meyer Tivadarné, özv. Kálmán Józsefné, Müller Jánosné, Lesbauer Gyuláné, Tautner Nándorné, Horváth Istvánné, Schnöpf Józsefné, Kocshy Béláné, Eberhard Gáborné, Krijschky Károlyné, Komlós Gyuláné, Bíróné, Nagy Lipótné, Munk Károlyné, Milán Jánosné, Csonka Ferencné Wippler Mihályné, Czifrák Antalné, Bernhard Ferencné, özv. Parisits Péterné Weisz Andrásné, Smacha Józsefné, Váczy Józsefné, Danisics Károlyné, Breuer Miksané, Truber Andrásné, id. Gilevszky Endréné, Brunhuber Istvánné, Csendes Györgyné, Spitzer Istvánné, Lindmayer Mihályné, Klein Jánosné, Garay Gusztávné, Löbl Mihályné, Grossmann Lajosné, Jahn Edéné, Haas Imréné, özv. Pál Józsefné, Frenreisz Istvánné, özv. Horváth Elekné, Drexler Nándorné, Struz Józsefné, Auder Istvánné, Simon Jánosné, Schneider Lajosné, Holub Rezsőné, Sárchán Jánosné, Kittner Jánosné, Béhm Károlyné, Stein Józsefné, Paholek Ferenczné, Halász Istvánné, Olaj Antalné, Maloschik Ferenczné, Korényi Károlyné, José Gallart Girbalné, Steinhüller Mátyásné, Friedrich Nándorné, Niell Jánosné, Nehiba Gyuláné, özv. Onsoda Ferenczné, Dormann Jakabné, Kell Lajosné, Zöldhelyi Lajosné, Schárchán Ferenczné, Bock Ferenczné, ifj. Eberhard Antalné, Némethy Mátyásné, Trébus Pálné, Sebestyén Kálmánné, dr. Gmelin Ottóné, Sáska Sándorné, Moskovitz Simonné, Wurm Károlyné, Szigeti Arpádné, Lichtler Antalné, Lady Mihályné, Duja Istvánné, Gaál Andrásné, Ulmann Viktorné, Tóth Ernőné, Szluka Lajosné, Keszey Vinczéné, Király Lajosné, Francsics Károlyné, Hopp Józsefné, özv. Rittenbacher Ödönné, Burger Károlyné, Zsák Józsefné, Kondor Jánosné, Ehrhardt Józsefné, Fneiszl Frigyesné, Korbl Istvánné, Zeidl Venczelné, Varhold Gyuláné, Somogyi Jánosné, Parupka Mártonné, Mátyásy Antalné, Kisfaludy Aladárné, Filipsz Miklósné, Szécsi Bertalanné, Balogh Gézáné, Nagy Lajosné, Román Józsefné, Kovács Józsefné, Klein Rezsőné, Petrics Károlyné, Károlyi Józsefné, Büchlmayer Lajosné, Löb Károlyné.

Leányok: Bakos Juliska, Bakos Emmuska, Miákits Hilda, Saphir Kornélka, Hiros Karolin, Hönig Lujza, Sommerfeld Vilmuska és Margitka, Francois Ella, Horváth Viktória, Payer Adélka, Gráf Ilonka, Muhr Melánia, Schwärdtner Tilda és Mici, Schütz Bözsi, Kulka Lujza, Hinknikl Micike, Koch Elza, Koch Ilonka, Szeleske Irén és Bözsike, Zimmer Mancika, Holndonner Ilonka, Kaján Vilma, Spolarits Irénke, Kirchknopf Böske, Juci és Irén, Hacker Zsófika és Ilonka, Waggengruber Emma, Müller Paula, Brancsik Annuska, Tantner Annuska, Horváth Gizike, Schnöpf Micike, Katica és Vilma, Göttl Mellyke, Krischki Sarolta, Rosenberg Etelke, Kővári Erzsike, Wippner Ilonka, Zsák Kati, Kirikó Emma, Bernhardt Irmuska, Smaha Erzsi, Váczy Bözsi, Malosik Ilonka, Breuer Etus, Gylefszky Gizike, Reiss Gizike, Brunnhuber Irénke és Margit, Scheuner Teréz, Gyoroky Jolán, Lindmayer Róza, Garai Rózsi, Kaufer Szerén, Jahn Irénke, Ujvári Irénke, Lindmayer Paula, Horváth Adél, Mocsáry Emmi, Drechsler Katalin és Ilonka, Struss Olga, Bognár Mariska, Schmidt Mancika, Halmos Olgica, Stein Birike, Marko Etel, Bleissker Irénke, Krausz Etus, Steinhilber Ilus, Steinhilber Paulus, Kell Etel, Bein Renée, Freissinger Frida, Kell Gizi, Kell Erzsi, Stern Aranka, Bock Lujza, Niderkirchner Rózsika, Némethy Rózsika, Moskovitz Jolán, Moskovitz Ilus, Putzl Terus, Szigeti Ilus, Ládi Mancika, Tuya Ilus, Dömötör Gizi, Tóth Aranka, Bokor Róza, Rittenbacher Gizike, Algya Vilike, Burger Greti és Dundi, Kondor Etel, Gnirinkó Emmuska (Veszprém), Schwarz Juliska, Zettner Mici, Mészáros Erzsike, Zeidl Józsa, Schiff Anna, Brückner Annuska, Mátyási Sárika, Wocaschek Ducika, Vince Karolin, Filipsz Marica, Szécsy Elvira, Balog Gizella, Nagy Mici (Erzsébetfalva), Kovács Margitka, Klein Etelka, Petrics Juliska (Nagykanizsa), Bercell Dóri, Bercell Ida.

KÜLÖNFÉLÉK.

Eljegyzés. Issekutz Gyula cs. és kir. huszártőhadnagy eljegyezte Petánovits József nagybirtokos, a »Metropole« szálloda tulajdonosa és kedves neje bájos, szép leányát Paula kisasszonyt. A tiszta szerelemből kötendő frigyen isten áldása legyen!

A Petőfi-ünnep. Petőfi Sándor szülei sirjának megkoszoruzása folyó hó 15-ikén fog végbemenni. Glück Frigyes ipartársulati elnökünk páratlan buzgólkodása élénk érdeklődést keltett nem csak kartársaink körében, hanem a hazafias és tudományos egyesületekben is. Az érczkoszoru költségeihez Budapest, Arad, Brassó, Debreczen, Győr, Kecskemét, Kiskunfélegyháza, Komárom, Németujvár, Királyhida, Pozsony, Pécs, Sárvár, Szatmár, Szeged, Ujpest, Veszprém, Zombor, Kolozsvár, stb. vendéglősipartársulatai küldötték be adományaikat. Mig a budapesti ipartársulatunk legutóbbi ülésében 300 koronát szavazott meg a hazafias és kegyeletes czélra. Az F. Kiss Lajos kollegánk szerkesztésében megjelenő emlékalbumba pedig a »Petőfi-Társaság« majdnem minden vezető tagja küldött be alkalmi közleményt. — Ipartársulatunk legutóbbi választmányi ülése elhatározta, hogy a koszoru elhelyezési ünnepélyt a »Budapesti vendéglősök szakirányu tanonciskolájában« szokásos márcziusi ünnepélylyel összeköti olyformán, hogy Glück Frigyes ur alapitványát a szakiskola István-díj nyertes tanulójának ez alkalommal fogja átadni. Ujabb momentum, mely szintén hozzá fog járulni az ünnepség emlékezetessé tételéhez. Meg van tehát minden reménységünk arra, hogy az 1913. márczius 15-ike mindenkép emlékezetes ünnepnapjává fog válni a magyar vendéglősiparnak.

Vendéglő-átvétel. Hunyad vármegye Lónyay-telepén a nagyvendéglőt Ráczky Ágoston vendéglős kartársunk vette át Nádpatakról.

Szikvizgyárak közgyülései. A székesfehérvári vendéglősök szikvizgyára február 11-ikén tartotta rendes évi közgyülését. Az igazgatóság jelentése szerint az 1912. évi nyereség 7884 korona 5 fillér volt. — A kőbányai vendéglősök szikvizgyára február 19-ikén tartotta évi rendes közgyülését. Az igazgatóság jelentéséből kitünt, hogy az 1912. évi nyereség 15075 kor. 5 fillér. Itt emlitjük meg, hogy a szikvizgyár elnöksége az évi mérleget, melyet az alapszabályok szerint egy fővárosi lapban kellee közzé tenni, a »Budapesti Közlöny«-ben tette közzé, mely lapot egyetlen vendéglős sem ismer, nem olvassa s ezért fizetett az elnök 16 kor 50 fillért. Elég könnyelmüségre és hanyag gazdálkodásra vall. Tőlünk pedig annak idején potyára kivánta a gyár üzleti érdekü közleményének közzétételét, mely elég durva nyelvezettel Hölle S. M. az »Artésia« igazgatója ellen szólt.

Iglófüred. Szepes vármegye eme kiválóan kellemes nyaraló és üdülő helye az utóbbi időben, mióta a fürdővendéglőt *Demjén* Jenő vendéglős kartársunk birja bérbe, igen nagy látogatottságnak örvend. Demjén Jenő barátunk a fürdőtulajdonos részvénytársasággal, illetve annak derék igazgatójával *Széll* Ödön takarékpénztári igazgatóval, a közönség kényelme érdekében a közelgő nyári idényre nagy előkészületeket tesznek. Iglófüred szállodáinak szobái igen tiszták és kényelmesen berendezettek. Demjén Jenő vendéglős konyhája pedig izletes és kifogástalan, úgy ő, mint kedves neje kitünő szakértelmükkel arra törekednek, hogy Iglófüred jóhirét növeljék s az odautazó előkelő vendégközönséget állandó látogatóikúl megnyerhessék. Mint örömmel értesülünk az idei nyáron az ország minden részéről nagy társaságok és egyesületek rendeznek kirándulásokat Iglófüredre.

Üzleti hirek. Karczagon a főtéren Schwarcz Mór ottani szállodás uj vendéglőt nyitott. — Kispesten az Üllői-ut 103. szám alatt levő vendéglőt Rehák Ferencz vette meg. — Ózdon a nagyvendéglőt Magyar Gyula Gyula vette át. — Tenkén a »Pannónia« szállodát Kaszt Mátyás vette át. — Ara-

COGNAC

CZUBA-DUROZIER & CIE

FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.

Alapittatott 1884.

don a »Royal« kávéházat Weinberger Lajos vette át. — Liptószentmiklóson a »Korona« szállodát Máhr Ferencz barátunktól Steinhardt Jenő vette meg. — Nagyváradon a »Komlókert«« vendéglőt Burger Ernő vette át. — Balatonbogláron az ottani nagyszállodát Berger Vilmostól Biró József széleskörben ismert főpinczér vette meg. — Szatmáron a »Viktória« szálló éttermét, Demkő Mihály vette bérbe. — Berettyóujfaluban a »Központi«-szállodát Bors János vette át Nagyváradról.

Pallai Miksa ujabb adománya. Pallai a budapesti «Esplande-szálloda» tulajdonosa, aki tudvalevőleg csak nemrég adományozott 120 koronát a »Budapesti kávésipartársulat szakirányu tanonczciskolája« növendékeinek megjutalmazására, ujabban ugyancsak 120 koronát adományozott hasonló rendeltetéssel a « Budapesti vendéglősök szakirányu tanonczciskolájának is. Az adományozó elhatározását a következő tartalmu levélben tudatta Glück Frigyes ipartársulati elnökkel: «Ngs. Glück Frigyes ur, szállodás, a «Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata elnökének, Budapesten. Nagyságos elnök ur! Az ipartársulatunk által fenntartott szakirányu vendéglős-tanonczciskola iránt viseltett érdeklődésemnek jelét kivánva adni, valamint áthatva ama jelentőségtől is, melylyel ezen közhasznu, kulturális intézmény — Nagyságodnak ezen országszerte elismert gyönyörü alkotása — iparunk szempontjából bir: a mai postával 120, azaz egyszázhusz koronát bátorkodtam Nagyságod b. czimére azon tiszteletteljes kéréssel küldeni, szíveskednék ezen összeget a legközelebbi évzáró vizsgálatok alkalmával — egészben vagy részben — a budapesti vendéglősök szakirányu tanonczciskolájának szorgalmas és kitünő előmenetelü egy, vagy több növendékének jutalmazására felhasználni. Amidőn ezen adományom szives elfogadását kérem, örülök, hogy szerény tehetségemmel járulhatok ama nemes czél megvalósitásához, melyet Nagyságod a szakoktatási eszme megteremtésével és felvirágoztatásával tüzött iparunk elé. Kiváló tiszteletem és igaz nagyrabecsülésem biztositásával vagyok elnök ur igaz tisztelője, Budapesten, 1913. január 15-én Pallai Miksa s. k. szállodás.» — Az ipartársulat elnöksége az adományt a következő leg köszönte meg: Nagyságos Pallai Miksa urnak, szállodás, Budapest. Az ipartársulat által fenntartott szakirányu vendéglős-tanonczciskola iránt érdeklődésének jeléül hozzám küldött 120, azaz egyszázhusz korona adományát kezelés végett az erre illetékes ipartársulatnak átadtam és addig is, mig adományáról a legközelebbi választmányi ülésben jelentést tenni alkalmam nyilik, fogadja az ipartársulat nevében köszönetünk nyilvánitását és azon kijelentésünket, hogy az adományt mindenesetre a kijelölt czélra fogjuk felhasználni. Budapest, 1913. február 3. Glück Frigyes s. k. elnök, Poppel s. k. titkár.« Az ipartársulat f. évi február hó 17-én tartott ülésén foglalkozott az adománynyal és köszönetének kifejezése mellett elhatározta, hogy az adományozó a szakiskola évzáró vizsgálatán eszközlendő dijkiosztáshoz meghivandó.

Elaggott vendéglősök segélyezése. A „Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata« Lónyay-utczai székházának tanácstermében f. évi február hó 21-én, egyszerü, de lélekemelő ünnepség keretében ment végbe a »Malosik-alapitvány« kamatainak szétosztása. Az ünnepségen, amelyen a tizezer koronás alapitvány kamataiból és az alapitványtevőnek, Malosik Antalnak ez alkalommal külön adományozott 50 koronájából, részben tizenöt elszegényedett ipartársulati tag, részben ilyenek özvegyei részesültek egyenlő arányban segitségben; az ipartársulat vezetősége részéről Wilburger Károly pénztáros, Kővári Jenő, több választmányi tag, F. Kiss vettek részt. Az adományok kiosztása után Wilburger Károly, majd Kővári Jenő üdvözölték szivélyes hangu beszédekkel az jelenvolt nagylelkü alapitót, aki megigérte, hogy az ipartársulat minden ügyét — ugy, mint eddig — szivében fogja hordani és annak boldogulásán mindenkor igaz örömmel fog közremüködni. A »Malosik Antal-alapitvány« kamatainak szétosztása ez idén különös ünnepi szinezetet nyert azáltal, hogy az ünnepségen jelenvoltak elhatározták, hogy Malosik Antal hatvanhatodik születésnapja alkalmából küldöttségileg is üdvözölni fogják. E határozathoz képest f. évi február hó 23-án Wilburger Károly vezetése alatt Schnell József, Hack István, Kittner Mihály, Kővári Jenő, Mittrovátz Adolf ipartársulati tagok megjelentek a nemesszivü emberbarát lakásán, hol Mittrovátz Adolf és Kővári Jenő üdvözölték a mi jólelkü Malosik Antalunkat.

Uj vendéglő. Gulyás Géza barátunk, a »Császár fürdő« vendéglő egykori bérlője, fővárosi háztulajdonos, a Muzeum-körut 27. szám alatt Dr. Szuly Aladár nagykereskedésének helyén uj vendéglőt létesitett, melyet diszesen berendezve tegnap nyitott meg. Gulyás Gézánál kitünő magyar konyha, természetes fajborok, Dréher-féle kőbányai sörök állanak a t. közönség rendelkezésére. Uj vállalkozásához sok szerencsét kivánunk.

Berlin és Páris idegenforgaima. Egy statisztikus a szállókban megszállott utasok által kiállitott rendőri bejelentések alapján a nagyobb európai városok idegenforgalmáról érdekes táblázatos statisztikát állitott össze. Ebből megállapithatjuk, hogy az idegenforgalom emelkedésében az összes európai fővárosok közt Berlin tartja a rekordot. A nagy német birodalmi fővárosnak 1892-ben 400.000-re rugó idegenforgalma ugyanis 1909-ben már egy millióra emelkedett, ami 150 százalékos emelkedésnek felel meg. Ugyan ez időszakban a Párisban megszállott idegenek száma 800.000-ről 1.2 millióra emelkedett, ami csak 50 százalékos fejlődést jelent. Husz év előtt a párisi idegenforgalom a berlininek éppen kétszerese volt, mig 1909-ben ez a különbözeti arányszám már csak 20 százalékot tett Páris javára s előreláthatólag ez a különbség is mindinkább kisebb lesz. Az 1892-től 1909-ig terjedő időszakban az átlagos évenkinti emelkedés Berlinben 39,000, mig Párisban csak 25.000 idegen volt.

Vendéglő-átvétel. Budapesten, az Aréna-ut és Damjanich-utcza sarkán lévő nagyvendéglőt Rauchbauer János jóhirnevü vendéglős kartársunk vette bérbe. Rauchbauer János a fővárosi előkelő közönség szeretetét már régen kiérdemelte. Mint kiváló szakember uj üzletében is számithat a köznöség tömeges látogatására.

A szakácsok köréből. Örömmel értesülünk azon méltó kitüntetésről, mely Bauer Károlyt a »Magyar Szakácsok Köre« egyik buzgó vezető tagját érte. A «Wiener Koch Verband» Bauer Károlyt disztagjává választotta, miáltal a nagyérdemü szakácsmüvész fáradhatatlan tevékenységét honorálta. Bauer eme kitüntetése sugarat vet a »Magyar Szakácsok Köré«-nek tagjaira is, mert egyik leglelkesebb és legbuzgóbb volt elnökükre áradt a kitüntetés fénye.

Nagy zöldségtermelő-telep a főváros közelében. Közel a fővároshoz. Nagytétényben száz katasztrális holdnyi területen zöldségtermelő telepet rendeznek be. Ezen a nagy területen alkalmas öntözési müvekkel, bolgár rendszerü konyhakertészetet fognak üzni és a termeléshez már tavasszal hozzáfognak. A nagytétényi telep tulajdonképen munkásképző iskola lesz s az ott alkalmazott száz munkást, ha alaposan betanultak dolgaikba, a nagyobb városok közelében létesitendő konyhakerti telepeken fogják elhelyezni. A nagytétenyi termékeket a fővárosi piacon értékesitik. A nagyobb városok közelében felállitandó bolgár-rendszerü konyhakertészei telepek létesitése ügyében több ajánlat van a földmivelésügyi miniszterium előtt s még ez év tavaszán Miskolczon, Tatabányán és Beszterczebányán fognak ilyen telepeket felállitani.

Az „Egyetértés Sport-Club“ bálja a szokásos régi fénnyel és szinte hagyományos sikerrel zajlott le f. évi február hó 18-án Bokros Károly Andrássy-uti vendéglőjének összes termeiben. Tekintettel arra, hogy a klub vezetősége a mulatságot saját pénztára javára rendezte, a klub tagjai és üzletbarátaik feltünően szép számban jelentek meg. A tánczteremet szorongásig megtöltötte a közönség, meylnek soraiban kellemes meglepetést keltett a Törley J. és Tsa pezsgőgyár által felajánlott rendkivüli izléses és müvészi kivitelü, értékes női tánczrend még a tánczrend szakértők körében is általános feltünést ketlett. A rendkivül sikerült mulatság, amelyen a négyeseket negyven pár tánczolta, a kora reggel órákban a legjobb hangulatban ért véget.

Mennyi sört fogyasztanak a világon? Érdekes statisztikáját adja egy folyóirat a világ sörfogyasztásának és sörtermelésének. Az első hely dicsősége e kimutatás szerint Németországot illeti, mely évenkint 73 millió hektóliter sört termel, a fogyasztás pedig fejenként és évenként 137.2 liter. A második helyen áll Amerika 63 és fél millió hedtóliter termeléssel és fejenkénti 75.6 liter fogyasztással. Anglia 54 millió hektólitert termelt s fejenkénti fogyasztása 177.3 liter. Ausztria 19 millió hektólitert termel, amiből minden lakóra 64.3 liter fogyasztás esik. Legcsekélyebb Olaszország sörtermélése; 250.000 hektóliter.

PÉCZELY ANTAL ásványviz=nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

A nagyétvágyú svábok. Boldogemlékü Apor Péter uram, mint a »B. H.« irja, ha föltámadna, bizonyára elsirná megint metamorfózisában elhullatott könnyeit. Mert romlunk, pusztulunk, elhagyjuk apáink szokásait. Levetjük gunyáját, elhagyjuk nótáit, meg — nagyevéseit. Igaz, hogy bosszuból az ő étvágyuk forditott hátat nekünk, meg az ő életbéli nagy bőségük. Ösztövérük, bajusztalanok vagyunk és bécsi-módi a tánczunk meg az énekünk. Szódabikarbónát eszünk ebéd után, s a patriarkális kurucz nagypipát kiszoritotta szájunkból a hetyke czigaretta. Ebbe a rosszmáju, rosszétvágyu, savanyu életbe csak nagyritkán veti sugarát valami óriás evés, nagy jóllakás. De ezt se magyarok csinálják. Hanem a svábok, akiknek állitólag nagyon rosszul megyen a soruk, és akiket csontvázzá szipolyoz a barbár magyar uralkodás. Most Bácskából jelentetenek egy erre való bizonyitékot. Garafalvában ugyanis az Ur oltára elé vezette Gatti József sváb legény Klenanc Marianna tisztes hajadont, szivének maga-választotta párját. Az esküvő után az öreg Klenancz-pár csapott olyan hetedhét országra szóló dáridót, amilyet még a régi nagyevők is csak nagyritkán dorbézoltak végig. Az óperenciás nagy lakodalmon megettek ugyanis egy üszőt, két hizott disznót, öt bárányt, kétszázötven csirkét, negyvenöt pulykát, száz kacsát, hatvan ludat, hetven egész kenyeret, hétszáz tojást, nyolcz süveg czukrot, ötven kilogram vajat, megittak pedig tiz hektoliter bort, tizenöt hektoliter sört és két akó feketekávét. Amikor egészségükre kivánjuk ezt a nagy jóllakást, kénytelenek vagyunk kiegészitени néhány megjegyzéssel a menüt. Hogy bizony mi, szegény városiak, akik élelmiszeruzsorával küzködünk, akik szódabikarbóna-skatulyával surranunk be valamelyik sarki vendéglőbe, letesszük a nagyétvágyu svábok elé hódolatunkat. Mert ez több, mint étvágy, több, mint enni, jóllakni akarás. Ez müvészet, talentum, képesség. Képesség, a mely a virtussal határos. És van benne valamelyes nyoma a világnézletnek is, amely odalenn a sárga kalászt fakasztó fekete földön talált fogalmazásra és azt mondja, hogy az emberé az, — amit meg tud enni.

A legnagyobb pályaudvar megnyitása. A jövő vasárnap nyillik meg Newyorkban az ottani óriás méretü középponti pályaudvar, amely korszakalkotó jelentőségü az amerikai forgalomra, telekkel, amely harminczkét hektár, kerek hétszáz millió koronába került. A pályaudvar csarnoka kétemeletes, a másodikon futnak be a gyorsvonatok negyvenkét sinpáron, az alsókon ugyanannyi sinpáron a tehervonatok és a viczinálisok. A csarnokban ezernegyvenhárom vasuti kocsit lehet elhelyezni. Gondoskodtak arról is, hogy a közönséget ne zavarja tulságosan a forgalom zaja és csak akkor lépjen a perronra, amikor a vonat befut, addig ben kell maradnia a váróteremben. Az óriás amerikai házak monumentalitása olykor a szépségük rovására esik, ennél a pályaudvarnál azonban még a nem amerikai birálók véleménye szerint is megvan a kellő harmónia. A kolosszus csupa kő és aczél. A legmagasabb kupola a középponti csarnoké. Csodálatos a visszhang is. Az első osztályu várótermek ékessége egy Botticzino-márvány, a melynek barna szine igen otthonossá teszi e helyiségeket. Az üvegfestésü ablakokon át derüs fény árad be. Az esti világitás káprázтató. Két aranyszinü reflektor sugárkévéje árasztja el a csarnokot. Ezenkivül kétezerötszáz-izzólámpa ragyog a mennyezeten, a menybolt csillagainak formájában elhelyezve. Ez volt a legnemezebb munka, amellyel hónapokig kisérleteztek, de nagyon szépen sikerült. A pályaudvaron van minden, még fürdő is.

A királyok bora, borok királya a tiszta igaz és hamisitatlan tokaji bor, melynek méltán kiérdemelt világhire megóvása körül kiváló hir nevet szerzett magának a *„Tokaji Bortermelők Társasága R-T,“* amely czéltudatos és tervszerü üzleti tevékenységével nemcsak a külföldön, hanem itthon is valósággal népszerüvé tette e pompás italt, mely régente csak kiváltságos osztályok asztalának dicsősége volt. A részvénytársaság vezetősége, különös *sulyt helyezve a vendéglői- és kávéházi fogyasztás emelésére* a tokaji bor beszerzését ugy nagyban, mint kicsinyben müködési programjának egyik főpontjává tette és e tekintetben érdeklődőknek készséggel ád meg bármely felvilágositást. A *részvénytársaság központi irodája: Budapest, VI., Teréz-körut 25. sz. alatt van.*

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévvizü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket,* valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutus légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószebái kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság

Keszey Vincze éttermei
Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.
Pilseni ősforrás!



(Keszey Vincze és neje.)
A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, diszesen átalakitva. Kitűnő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Vendéglő, szálloda és üzlet bérbeadása.

Püspökladányban, közvetlen az indóház mellett, egy igen jóforgalmu vendéglő és szálloda 10 szobás :: :: helyiséggel, továbbá egy

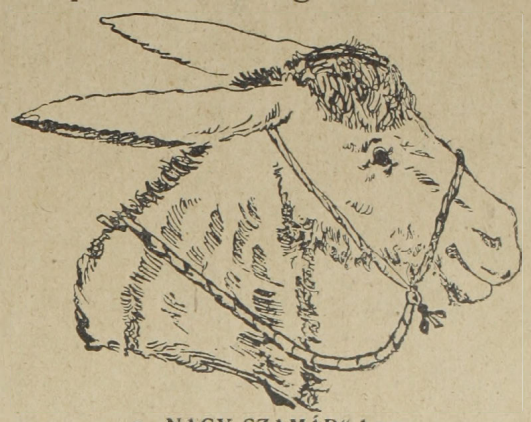
kóser ételek elárusitására

szolgáló helyiség **(bodega)** több évre kiadó. Ugyanott a nagy piacztéren a legszebb helyen nagyforgalmu vas és füszerüzlet családi viszonyok miatt több évre kiadó. Az üzlet mellett korlátlan italmérés van. Bővebbet: **Kohn Dávid** tulajdonosnál **Püspökladányban.**

KÁVÉHÁZ,

mely évente 3600 koronát forgalmaz, **házzal együtt** 42000 (Negyvenkettő ezer) koronáért **eladó.** Esetleg ház nélkül is. — Bővebbet levélbeli megkeresésre a kiadóhivatal ad. ::

MOHOS FERENCZ vendéglője
Budapest, X., Hungária-körut 289.



a „NAGY SZAMÁR“-hoz.
Minden időben kitünő ételek és italok kiszolgálása. Legizletesebb magyar konyha, frissen csapolt kőbányai sörök. Csókai és örkényi jó borok.

Alma.

Csemege és rétes almát 20, 24 és 30 kor.-ért métermázsánként szállit utánvéttel:

PrennerJános
Pinkafő

(20 sz.) — Azonkivül valódi, természetes **gyümölcs-eczetet** is szállitok.

Boreladás. 100 hektoliter jó minőségü, nem savanyu **hegyi bor** van eladó **Zöld Gábornál, Micske**



SIPULUSZ LAPJA
KAKASMÁRTON

Magyarország legkedveltebb élczlapja.
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.
Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr
Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Homoki borok:
600 hl. kiváló minőségü későn szürt **ujbor, 1910. és 1911. évi asztali és pecsenye ábor** 120 hl. eladó **Szobonya Bertalan** ny. kir. igazgató **H. Királyhalom**-i telepén.

Dunaföldváron közvetlen a hajóállomásnál lévő **gyönyörü kerthelyiséggel** egybekötött **vendéglő,** házzal együtt és berendezéssel haláleset miatt sürgősen örökáron eladó. A szép és tágas épülethez fentin kivül *téli és nyári söntés, étterem, nagyterem* bankettek, báli stb. mulatságok részére, hat szobából álló lakosztály, 500 hl. borra szép kőpincze, téglából épült kitünő jégverem, fedett tekepálya stb. stb. tartozik. A vétel előnyös feltételek mellett bonyolitható le. Érdeklődők forduljanak közvetlen

Ónody Gábor
vendéglős és háztujdonoshoz
Dunaföldvár.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán.

EHRLICH **606** GYÓGYMÓD

a fájdalmas és veszélyes **beoltás nélkül** az uj Ehrlich Joha szerrel. **Férfi és női vér-, nemi és hugysavból** származó sulyos betegségek kigyógyitása, külföldi gyógyszerekkel. Számos ábrát tartalmazó érdekes könyvet hetven fillér levélbélyegért zárt boritékban küld a Vérgyógyitó orvosi intézet, BUDAPEST, VII. kerület,

Dohány-utca 39.

Rendelés: d. u. 4—8-ig. Minden levélre válaszol **WEISZ, szakorvos**

Bor- és sörpult,

rézedények, tányérok, fehér asztalnemüek, üvegnemüek, mosógépek stb. stb. jókarban levők, keveset használtak, jutányos áron **eladók.**

Bővebb értesités nyerhető **Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám alatt.**

Najman József hentes-mester **Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.** Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.

Ajánlkozás

fürdővendéglő bérletére

Ismert nevü fővárosi nagyvendéglős, nagy leltárral és tőkével nyári **fürdői éttermet** esetleg **kávéházat** bérbevenni óhajt. — Levélbeli megkeresések **W. M. F. Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám** alá czimezendők, hól a bővebbi feltételek is megtudhatók.

Boreladás.

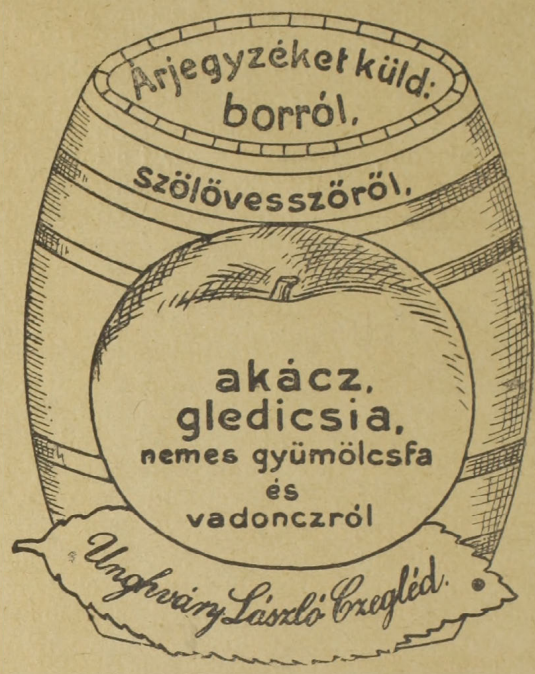
Felsőnyéken (Tolnamegyében) nagyobb mennyiségü, jóminőségü **hegyi bor** van eladó. — Venni szándékozok a **községi Elöljárósághoz** forduljanak felvilágositásért.

Torma, mák burgonya és boreladás.

Sarlay Sándor ur Tabdi pusztai gazdaságában cà 3 mm. **édes nürnbergi utántermésü torma** à 45 fillér, cà 3 mm. egészséges **kék mák** à 70 fillér, továbbá cà 15 mm. **sárga kifliburgonya** kisebb tételekben is eladó. Ugyanott 25—30 hektoliter kiváló minőségü **ó-muskotály és pecsenye borok** is **eladók**. Rendeléseket elfogad:

TESZAREK MIHÁLY fővinczellér.

Tabdi puszta. u. p. **Csengőd** (Pest-megye.)



HIRDETMÉNY.

A **Magyarországi Epitö-Munkások Országos Szövetségének** központi vezetősége a szövetség székházában az Aréna uti (Városligettel szemben) és Dembinsky utcára nyiló

sarokvendéglőhelyiség bérletére

ezennel **nyilvános pályázatot** hirdet.

A vendéglőhelyiséghez taztozik a székház Aréna uti oldalán 50 méter hosszu és 5 méter széles terasse vizvetőponyvákkal ellátva.

A vendéglő helyiségei, melyek a bérlet tárgyát teszik: a nagy **étterem,** a söntést magában foglaló **előterem, teljes inventárral,** ezen helyiségek alatt lévő **pincék, konyha és annak mellékhelyisége.**

A bérlő vendéglős lakása a bérlethez nem tartozik, bérbeadó szövetség azonban lehetővé teszi, hogy a házban lévő lakások egyikét a vendéglős óhaja szerinti nagyságban a lakbérleti szabályzat figyelembevételével külön fizetendő bér ellenében megkapja.

A bérlő vendéglős a szövetség székházának termeiben megtartandó tánez- és egyéb ünnepélyek alkalmával a vendégeket étellel és itallal a vendéglő rendes napiárain kiszolgálja.

A bérbevevő vendéglős köteles a bérleti szerződésben megállapitott **évi bérösszeg felét** az esedékes lakbéren kivül készpénzben a szerződés aláirásakor biztositékul a tulajdonos szövetségnél letétbe helyezni.

A bérelni szándékozókat felhivja a szövetség vezetősége, hogy irásban megteendő ajánlataikat, amelyben az általuk fizetendő bérösszeget szabatosan tüntesse ki, ajánlott levélben posta utján a következő cimre f. év márczius 22-ig küldjék be: **Handler József Budapest, VII., Aréna-ut 68. szám.**

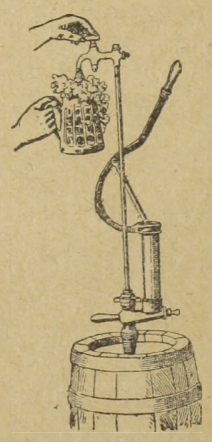
A szövetség központi vezetősége minden ajánlattevővel szemben fenntartja magának a szabad tárgyalás és választás jogát.

A bérelni szándékozók részletes felvilágositást kaphatnak: **Handler József** házgondnoknál a helyszinen.

Telefon: József 10—71.

ALAPITTATOTT
:: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::

! Árjegyzék és kezelési könyv **ingyen.** !

legujabb, **kitünőnek** bizonyult

sörmérő-készülék

szénsav és légnyomással.

! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitőpor, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID“ borderitő-por,

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára:

sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló-gépeken.

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

Nagykőrös város polgármesteri hivatalától.

2037. k. i. 1913. szám.

Hirdetmény.

Nagykőrös város tulajdonát képező

Széchényi fürdőkertben a

vendéglő és fürdő

az összes helyiségekkel Hat (6) évre nyilvános árverésen

bérbe fognak adatni.

Az árverés 1913. évi március hó 9-én (Vasárnap) délelőtt 10 órakor, a városi gazdatanácsnoki hivatalban tartatik meg.

Az árverési feltételek, a gazdatanácsnoki hivatalban, a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Nagykőrös, 1913. évi február hó 21-én.

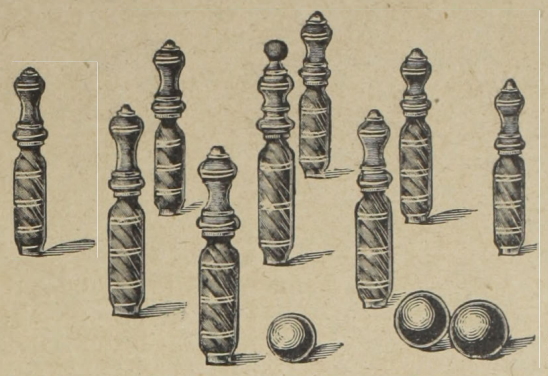
Póka
polgármester.

KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV KER., KRISTÓF-TÉR.

Kuglibábuk száraz gyertyánfából készítve, szokásos vastagságban 36—38 cm. nagyságban, ca 6½ cm. vastag készlet **5.— K**

Lignum Sanctum kuglizó golyók

Átm. cm.	9	9½	10	10½	11	11½	12	12½	13	13½	14	14½	15
korona	1.40	1.70	2.10	2.20	2.40	2.80	3.—	3.20	3.40	3.70	4.80	5.50	6.—



Kugli-golyók
gyertyánfából nagys. szerint

Átm. cm.	11½	12½	13½
korona	1.25	1.50	1.75

kuglikereszt-alapfa a bábuk ráhelyezésére korona 5.—

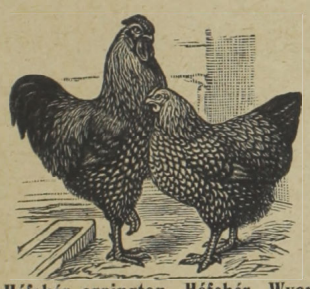
Orosz kuglizó
egész szük udvaron felállítható, egy készlet 9 drb báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sróffal, oszlop nélkül K 8.— **Karika dobójáték** az orosz kuglizó állványra alkalmazható, egy készlet kötél, 1 vaskarika s vaskampó ára kor. 2.—

Kuglizó nagy plehpersely lakatra korona 2.20, nagyob korona 2.60. **Kerti lámpa** petroleumra korona 5.—. **Kerti gyertyatartó** szél ellen, üveg boritóval korona 2.—. **Lampion** kertek kivilágítására és feldiszitésére 30, 40, 60, és 160 fillér. **Magnesinm-fáklya** 30 perczig meglepő világosságot ad, piros, fehér és zöld szinben korna 2.80. **Abroszmegerősitő** szél ellen, 100 drb korona 10.—. **Dugaszhuzó** 40,60, 120 fillér. **Dugaszkiemelő készülék** falra vagy ajtóra felerősithető K 5. Kézi dugaszoló kalapácscsal K 1.80 **Hydraulikus hordó szádszelep**, csapraütött bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes ital megsavanyosodása ellen, K 2. **Üvegmosó kefe** K 1.70. **Amerikai husvágó** K 5, 7.50. **Mandula-dió-, zsemle stb. reszelő** K 3.60. **Bors-őrlő** 80 fil. **Habverő** félliteres K 1.60. egy literes 2.40, két literes K 4. Vajküpölő czédrus fa vederrel 5 liter 20.—, 7. l. 26.—, 9 l.32. korona. **Amerikai fagylalt-gép**, erős keményfa, jégtartó vederrel és forgatható vasszerkezettel 1-literes 13, 2-literes 15, 3-literes 18, 4-literes 21 korona. — **Ikerfagylaltgép** egyszere 2-féle fagylalt készitésére 2-literes 18.—, 3-literes 22.—, 4-literes 26.—, 6-literes 36.— korona. **Késtisztitó-készülék**, 1 K, Egy adag késtisztitó-por 1 K. **Ujságtartó** minden nagyságban 1 kor. Franczia dákóbőr keverve, 100 drb 3.20 kor. **Domino-játék** 1.80 K-tól 4.30 K-ig Kávéházi domino, átszegezett 12—18K. **Roulette-játék** 14 kor.-tól. 40 koronáig. **Tivoli** társasjáték a vendégek részére 100 cm. 15.—, 130 cm. 22 K. **Pinczértáska** derékra csatolható, szarvasbőrből egyes 2.40, két osztálylyal 3.60, három osztálylyal 7.— K. **Szivar- és czigaretta-tartó szekrény** pinczéreknek, elzárható 4 osztálylyal 6—, 6 osztálylyal 8 kor. **Papir-támyérok** nyári mulatságok- és kirándulásokhoz 100 drb 1.80 K-tól 2.50 K-ig. **Papir szalvéta** 100 drb 1—1.60 K. **Sonkaprés** 10 K, márványlappal 14 K. **Konyhamérleg** 7.— K. **Gyorsforraló** 1.40 K. **Sörmelegitő-készülék** 2.— K. Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyu 3.60 kor.

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből	100 drb	K. 1.80	20-as sárgarézből	100 drb	K. 5.—
5-ös vörösrézből	100 „	„ 2.40	50-es vörösrézből	100 „	„ 8.—
10-es nikkelből	100 „	„ 2.80	100-as sárgarézből	100 „	„ 10.—

Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.



Fajtojások!
Reitter Őszkár
főkapitánynál
Nagybecskereken
kaphatók!

Elsőrendű Angliából hozatott fajtiszta telivér.
Hófehér orpington, Hófehér Wyandotte (Amerikai kitünő téli tojók), **Sárga orpington, Fekete Langsán, Kendermagos, Plymouth Rocks**; továbbá **Hófehér óriás pekingi kacsa. — Tojások darabja 60 fillér.**

Rázásmentes biztos csomagolás, faládákban **ingyenes!** :-: **Állami nagy aranyérmek.**
Legelső győzelmi dijak, hazai és külföldi legelső és legnagyobb kitüntetések.
Őszi szállitásra fenti állatokon kivül nagystilü **angol emdeni libák** is előre megrendelhetők. □ □ □ □ **Darabja 25 korona.**
Kitüntetések: Arad, Budapest I., Budapest II., Bécs, Berlin, Belgrád, Győr, Lugos, Lovrin, Nagybecskerek, Nagyvárad, Pozsony, Pécs, Pancsova, Szófia, Szatmár, Szeged, Szabadka, Temesvár, Temesvár, Temesvár, Veszprém, Zenta,

---

Bérlő kerestetik.

Szállodám **konyhája** és egy különálló **nyári kaszinókert** részére **bérlőt keresek.** Gyermektelen házaspár, a hol a **férfi nagyobb intelligentiával rendelkezik** az asszony pedig **elsőrendü entré szakácsnő**, megtudhatja a részletes feltételeket az alulirottnál. Az **üzletek mindennemü leltárral teljesen és bőven fel vannak szerelve.** Kaucció megállapodás szerint.

Szász István
szállodás és borkereskedő
Beszterczebányán.



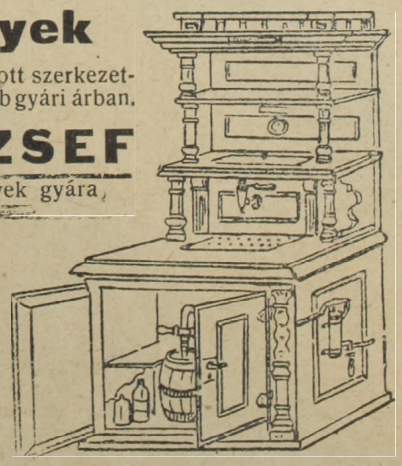
Aranyossi András
vadkereskedő, BUDAPEST.
Főüzlet: IV., Vámház-körut 2.
Telefon szám: 85—94.
Fióküzlet:
Központi Vásárcsarnok 56-58.
Telefon szám: 170—23.
Alapittatott 1896-ban.

Mindennemü vad és vadszárnyas, nemkülönben vágott baromfi kapható.

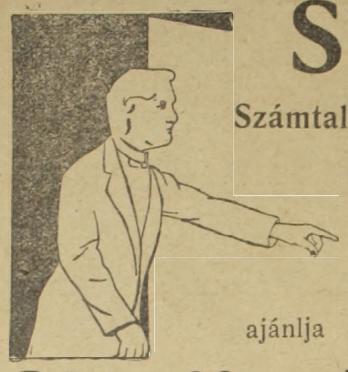
Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étekhűtők minden czélra legolcsóbb gyári árban.

STILLER JÓZSEF
csász. és kir. szab. jégszekrények gyára,
Budapest, VII., Kazincy-utca 6/b.
ezelőtt VII., Nagydiófa-utca 22 szám.
Wesselényi-utca sarok.
Alapitatott 1873.



Figyelem! Cégemre figyelni tessék. az nem társas, egyedüli tulajdonos **Stiller József.**



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes
égvényes
SAVANYÚVIZ.

MUSTÁR

(Eredeti franczia-mód)

valamint kitünő minőségű

paradicsom

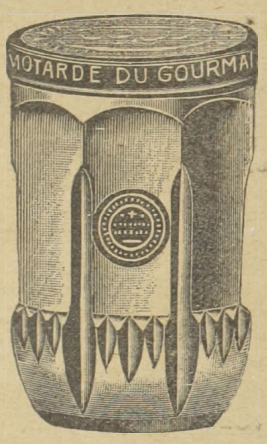
1 és 5 literes üvegekben

vendéglős urak részére

kapható:

Mocznik L.

conservgyárában.



Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.

A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

Nagy sarok üzlethelyiség

Budapesten a IX. Ranolder-utcza 25. sz. lakással, vagy anélkül, május 1-re, olcsó bér mellett **kiadó**. — Értekezni lehet a házfelügyelőnél, naponta délután 3 órától.

Boreladás.

250 hektoliter kitünő Érmelléki (Colly) **1912. évi saját termésü borom** olcsón eladó, bővebbet **Toperczer Ernő** igazgatónál **Budapest, VII, Klauzál utcza 3.**

Tokaji szamorodni és aszuborok.

Kitünő 1908 és 1911. évi, hektóliterenként, vagy nagyban 120—110 koronáért. — **Régibb nehezebb szamorodnik is** literenkint 2, 3 és 4 koronáért. **Aszuk** fél literes 2, 4, 5, 6 korona.— 1888. évi fél literes 12 kor.-ért és kitünő essenciák kaphatók: **nagykállói Kállay Emánuel** bortermelőnél **Tolcsva**, (Tokajhegyalja.)

Iparsó

fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY forrás

szénsavval telitett ásvanyvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézségeknél**. A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és borviz. — Hathatós **szomjcsillapitó**. — Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a franczia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Torma.

Nürnbergi óriás nemes, édes hosszu, vastag zsákjaimban Alsómislye vasuti állomásra szállitva 100 kg. 30 kor. 50 kg. 17 kor. 25 kg. 9 kor. **Kemény Miklós Regeteruszka**, u. p. **Garbóczbogdány**.

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.

Távbeszélő szám: „József“ 4—29.

Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.

Távbeszélő szám: 56—58.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

BOR, 40—50 hektoliter 1908. évi öreghegyi **Székesfehérvári bor** eladó. Ára 60 koronától 120 koronáig. — Bővebbet levélben e lap kiadóhivatala ad.

Egy jóforgalmú vendéglő

közvetlen szemben a szolgabirói hivatallal, tiszta új berendezéssel együtt betegség miatt azonnal eladó. Bővebbet: **Dvorácsek Józsefnél** Kossuth Lajos-utcza 16/b szám alatt **Kispesten**.

Kiadó Szálloda és vendéglő.

Szolnokon, három éve épült szálloda, 10 szobával, vendéglővel, italmérési jogositvánnyal 1913. augusztus elsejére kiadó. Főuton (Baross-utcza) vasut-állomás közelében, saroképület. — Értekezni a tulajdonosnál: **özv. Marksejd Pálnénál, Szolnok**, Tündér-utcza 522. szám alatt.

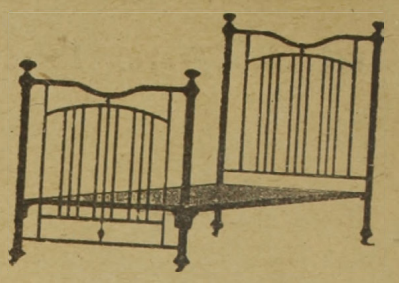


BEITZ JÁNOS

müesztergályos dákoés billiárdgolyó gyár

Raktáron tartok Carambol és fordító billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet“, széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.

BUDAPEST,
VI. Akáczfa-u. 55.
TELEFON 81—30.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

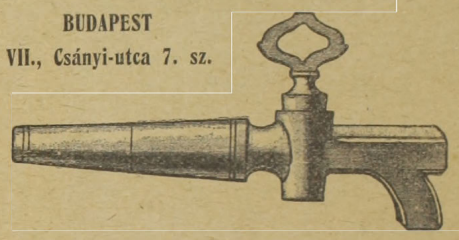
Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban**, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk.)

Borral legjobb a valódi

KRONDORFI

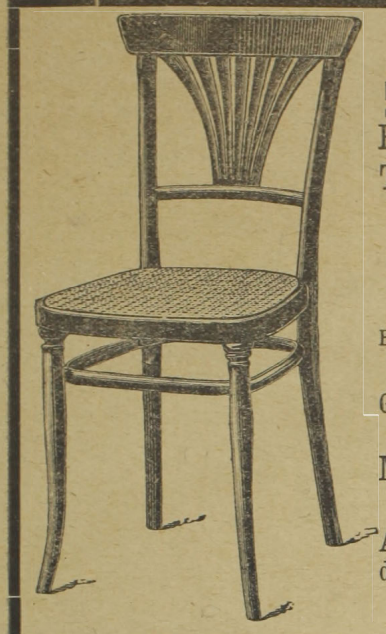
savanyuviz-fröcscs.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)

Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.

Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS"

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

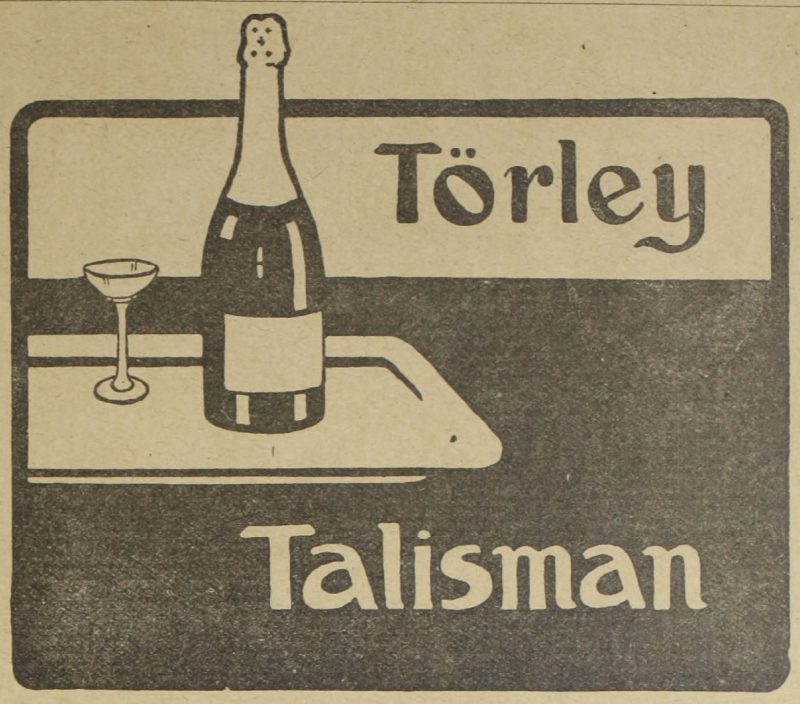
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.

Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.

GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



Sajáttermésü borok.

1912. évi termésü, egyszer fejtett

fehér asztali boromat

literenként **75 fillérrel** adom **kölcsönhordóban.** Legkevesebb rendelhető mennyiség egy gönczi hordó 136—140 liter. Nehezebb minőségü **tokajhegyaljai** ugy hordós, mint palaczkozott **pecsenye, szamarodni** és **aszuboraimról** részletes **árjegyzéket** kivánatra készséggel küldök.

barakonyi **Kovácsy Ferencz** bortermelő,
Tállya, (Zemplén-megye).

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

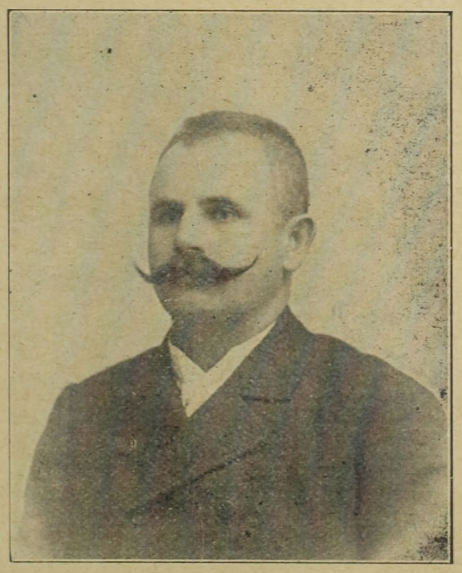
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.

Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.

Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

Zeidl Venczel

Budapest, VIII., Illés-utcza 14.
Kőris-utcza 1--3. alatt. (Saját ház)
TELEFON 54--58.



Kolbász, finom felvágott és hentesárugyár :-: :-:

Gyári lerakatok: VII., Thököly-ut 4. a központi pályaudvar indulási oldalával szemban. Telefon József 14-49. VII., Rákóczi-ut 53. a „Metropole"-szállodának átellenében. Telefon 70-75. Árjegyzék ingyen! — Sürgönyczim: Zeidl 54-58 Budapest.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET"

császári és királyi udvari szállitók
:: KOLOZSVÁROTT. ::

Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Füstölt kolbászt

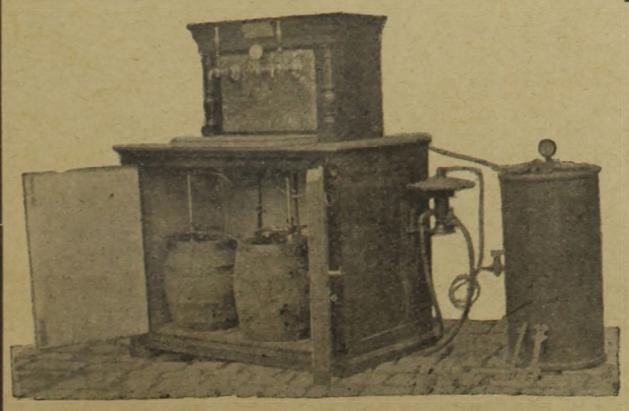
szalonnát, sonkát, füstölt hust, disznósajtot és oldalast tiszta disznóhusból előállitva jutányos áron szállit:

G. Varga László Szabadszállás (Pest m.)

Teljes italmérési berendezések,

sörkimérő-készülékek

folyékony szénsavval, vagy légnyomással való üzemre,
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.



Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI

Bpest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendü különlegességi gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szakmában.

Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Fürdőbérlet!

Hunyadmegyében a kies Sztrigy völgyében, Piski vasutállomástól 10 kilométernyire, a **kaláni vasgyár közvetlen közelében**, állami országút mentén és a **kalánfürdői vasuti megállóhely mellett** fekvő kén- és jod-tartalmu meleg vizforrásokkal biró

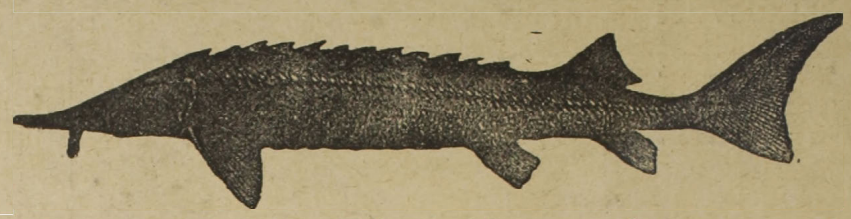
KALÁNFÜRDŐ

a hozzá tartózó

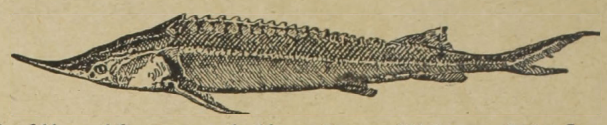
fürdőépületekkel és vendéglővel

együtt folyó 1913 évi április hó 1-től több évre haszonbérbe kiadó. — Értekezhetni lehet **szentkatolnai Cseh László tulajdonossal Vajdahunyadon.**





Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk **állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott,** minden faju **friss dunahalainkat,** melyeket t. rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, **bármily kis mennyiségben is,** a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK! **Meghivás.** ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN!

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1908—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából.

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12.

KŐBÁNYAI

Polgári Sörfőző R. T.

BUDAPEST-KŐBANYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

Telefon: 55—03 és 56—46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. Telefon 56-43.

Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. ▪▪ Teleton 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.

Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10.

XXIX-ik évfolyam. 6. szám. Budapest, 1913. márczius 20.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

1913. Március 15.

A magyar vendéglősök hazafias cselekedetének, a „Petőfi sir“ megkoszoruzásának emlékére

Irta: KNEFFEL BÉLA

A magyar vendéglősök lelkes tábora
Érckoszorut helyez a Petőfi sirra.

Márciusi szellő, szabadság szellője
Lengedez a rónán, erdőn, mezőn, berken.
Ébredő tavasznak hajnalhasadása,
Magasztos eszméknek napkeletforrása;
Hol a szépért lelkesülő, szárnyaló gondolat
Multakon, Jövendőn messze kalandozhat.
Ébredez a föld is halálos álmából,
Téli szemfödelét rázza már magáról.
Tétlenségnek vége, közelg egy uj élet,
Fiatal erőknek, lelkes összesége.

Dicső ünnep van ma széles e hazában,
Örök szép emléke a szabadság napjának.
Magyar történelem legragyogóbb tükre
Március Idusa, a szabadság eszméje.
Bontsunk hát lobogót lelkes honfiak,
Lengesse a szellő tépett zászlainkat.
Lobogtassuk ujra, vigyük győzelemre,
A vihar már elmult, mely azt megtépdeste.

Leng már a trikolór büszkén fennlobogva,
Fodrait a nap körülcsókolgatja.
Tavaszi verőfény fényárban fürészti,
Aranyos sugarát hozzánk visszaveri.
Rajta szent imádság, milliók fohásza:
„Viruljon fel áldás a magyar hazára.“

A kerepesi uti nagy temetőben
Tavaszi szellő zászlókat lebegtet,
Nem fekete zászlót, „Piros, fehér, zöldet“
Lenget a szél a sirok örökzöldje felett,
Mert Mi nem gyászolni, hanem lelkesülve,
Kegyeletet ülni vándoroltunk ide.

Diszes márványszobrok sorfalát haladva,
Turul madár tekint egy virágos hantra.
Alatta nyugszanak lánglelkü Petőfink
Jó szüleinek áldott szent porai.
Siron érckoszoru, virágok halmaza,
„Adj Istenem Nékik örök nyugodalmat.“

Honszeretetünknek soha ki nem alvó,
Hősi piros vértől hevesen dobogó,
Igaz érzelemnek kegyelet hálája,
Fonjon fénykoszorut, a jó öreg korcsmáros
csendes sirhalmára.
Mai nap emlékét szivünkben őrizve
Örökkön áldjuk a Petőfi nevet!

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója. Detail üzletek: Budapest több pontjain. Kérjen árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

Petőfi szülei sirhalmának megkoszoruzása.

Borus nyári napon, mikor a nehézsulyú felhők csak úgy lógnak-ereszkednek alá a levegőben és a tikkasztó lég szinte megfekszi az ember testét-lelkét, a Petrovics-pár sirja előtt állottam és szinte önkéntelenül elmerengtem azoknak élete során, akik e hantok alatt, az elmúlás csendes birodalmában alusszák örök álmukat.

És eszembe jutott, hogy mi magyarok, mindnyájan ennek a jó öreg korcsmárosnak és szerény, egyszerű, jóságos feleségének milyen sokkal tartozunk, amiért olyan kincset adtak hazánknak mint Petőfi Sándor. És egészen áthatotta lelkemet az az érzés, hogy én is adósuk vagyok, úgy is, mint magyar, úgy is mint ember, úgy is, mint korcsmáros.

S amint igy elmerengtem, hirtelen villámlani kezdett, majd jótékony nyári zivatar indult meg felettem. Az ég áldása eső képében hullott alá a szomjas földre . . .

Az én lelkemben is megvillant egy gondolat . . .

Az a gondolat, hogy Petőfi Sándor szülei iránt nekünk, kik az ő hivatásukat folytatjuk, szintén kötelességünk leróni a kegyelet és a hála adóját.

És a gondolat, az eszme csakhamar testté lőn . . .

Rövid felszólitást kellett csak intéznem kartársaimhoz és ők tömegesen jelentkeztek, siettek, hogy érczből való hervadthatlan koszorunk letételével kegyeletünk adóját leróhassuk.

Nagy az én örömöm, hogy Petőfi szüleivel szemben megtettük kötelességünket, és azért forrón óhajtom, hogy hazafias és derék kartársaimat, akik hivó szavamat megértették: „áldja meg az Isten mind a két kezével."

Budapest, 1913. márczius 1-én.

Glück Frigyes.

Petőfi Sándor

(Tanulmány-részletek)

Irta: **Kneffel Béla** szállodás.

I.

Petőfi Sándor, nemzeti költészetünk legnagyobb büszkesége rövid pályafutása alatt sok nyomoruságon ment át; daczára ennek, sohasem csüggedt. Szenvedéseit elhallgatatja és törhetlenül bizó reménységgel küzd és halad előre a szebb jövő reményében, a haza és az emberiség sorsának javulásáért harczolva. Minden szép, nemes és jó iránt fogékony ifju lelke a reménység szivárványos szálaival volt átszőve. Magasztos eszmék foglalkoztatták szüntelen. Lélekemelő, nagyratörő eszméinek formába öntött megnyilatkozásain át kiviláglik a mindeneket kormányzó végtelen nagy és hatalmas, gondviselő Isten létének megdönthetlen bizonyossága. Mondják, ha tulérzékeny lelkét valami bántotta, bánat, lemondás, elkeseredés, irigyei gyülölködése, szülei sorsa, napokig nem lehetett szavát hallani. De, ha kedvre hangolódott, csapongó jókedve határt nem ismert. Akivel csak egyszer is beszélt, annak bizalmába lopódzott, megnyerte tetszését és szeretetét. Tudását bámulták, nagyra becsülték. Mélytüzü, fekete szemeinek lángoló tekintete a lángeszü embert sejtették benne. Enyhe nyári alkonyatkor, hüs nyári éjszakákon az aranykalászos róna rendekbe rakott buzakeresztjei tövében hanyattfekve órákig el tudott merengeni a nap nyugtán, a szinváltozó ég mennyei kárpitján, a felhők között lopva bujkáló misztikus holdon, a ragyogótüzü csillagseregen. Éppen ezért hangulatos leiró és festő költeményei mély megfigyelésről és a természeti szépségek szeretetéről, imádásáról tanuskodnak. Olykor borongó sejtések gyötörték, hogy korán fog meghalni. És örök vesztesége a magyarságnak, hogy e szomoru megérzése a segesvári csatatéren tragikus valósággá vált. Bizonyos és tagadhatlan, hogy tüneményes pályafutása elválaszthatlanul össze van forrva szabadságharczunk történetével, és hogy a szabadságharcz mozgalmai elhatározó befolyást gyakoroltak egyéniségének kialakulására és tüneményes kifejlődésére. Azonban viszont az is kétségtelen, hogy az ő nimbusza is dicsőségesen sugárzó fényt vet szabadságharczunk szomoru véget ért hősi küzdelmeire. Meg volt benne az isteni szikra termékenyitő ereje és a Gondviselés kegyének köszönhetjük, hogy akkor adta őt a magyar nemzetnek, mikor a legnagyobb szükség van a prófétai ihlettel megáldott vezérlő csillagokra, akik lelkesedést gyujtanak, örömet, reményt hintenek az emberi szivekre.

II.

Gyermekkoromban az édes apám régi fogadójában, a »Duttyánban«, a nagy »ivó« tarkateritékü, hosszu asztalánál sok szép epizódot hallottam derék, jó öreg kiskunsági atyafiaktól, akik ismerték, vagy csak egyszer is látták, hallották beszélni, szavalni, Mesébe illő dolgokat regéltek felőle. Kiskunság volt Petőfinek legkedvesebb tartózkodási helye. A Kiskunságról irt szebbnélszebb költeményei is erről tesznek tanubizonyságot. Ha a végtelenbe vesző, szabad pusztaságon körülhordozhatta sastekintetét, a költői képzelet szárnyain egy egész uj világot ölelt magához. Régi félegyháziak ma is azt vallják, hogy Petőfi Sándor 1822. karácsonyán Kiskunfélegyházán született, de miután az év végén szülei rövid időre Kiskőrösre hurczolkodtak, a szülők az ujszülöttet Kiskőrösre vitték magukkal és ott keresztelték meg, hogy elkerüljék az anyakönyvi bejegyzésnél előállható és hosszadalmas utánjárással járó ki- és beirást. Igy azután a születés napjául 1823. ujév napját, a születés helyéül pedig a keresztelő evang. egyház helyének megfelelően Kiskőröst jelölték meg.

III.

Itt járok-kelek azokon a helyeken, ahol ezelőtt vagy nyolcz évtizeddel Petőfi Sándor szülei körében gyermekéveit élte egyszeri megszakitással kerek nyolcz esztendeig.

Atyja, a rácz származásu Petrovics István, ki a mészárosmesterség mellett bort is mért, igen szigoru, kötelességteljesitésben sem elnézést, sem fáradtságot nem ismerő, pontos, lelkiismeretes, munkaszerető ember hirében állott. Anyja, a turóczvármegyei Hruz Mária, nagyon vallásos, áldott, jólelkü asszony volt. Itt laktak a mai »Petőfi-téren«, az ótemplom tövében„ a térre kiugró kis nádfedeles házikóban. Lakóházuk helyén ma Szabó Sándor kiskunfélegyházai földbirtokos kuriája áll. Szép, magyaros, földszintes épület, utczai homlokzatának zöldredőnyös ablakai közt a ház falán diszeleg a nevezetes márványtábla, melyet Pásztor Ferencz buzgólkodására a pesti irodalmi körök részvételével 1861-ben helyeztek el. Aranyos betükkel ez áll rajta: »Itt élte gyermekéveit Petőfi Sándor. A nagy költő emlékének tisztelői. 1861.«

IV.

A délután folyamán azután egy becsületes magyar gazdához, Ficsor Károly uramhoz látogatok el, akinek édes atyja kortársa,

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezelősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.

BORHEGYI BOR

Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelOsek gyorsan és pontosan teljesittetnek.

gyermekkori játszótársa volt Petőfi Sándornak. Kedves családja körében találom őt, nem sokáig nógattatom magam, helyet foglalok. Ficsor Károly uramat régóta ismerem. Sok jó muskotályborát vettem meg már. Kiváló gazdaember az öreg, érdekes typusa az igazi kiskunnak, zömök, vállas, barna ember, kerek fej, magas homlokának szabályosan ivelt erős szemöldökei alatt éles fekete szemek. Igazi magyar. S Petőfi emlékét hiven őrzi szivében. Édes atyja sok szépet regélhetett neki a nagynevü költőről, kinek nótáit mulatozás közben felvillanó szemekkel, ragyogó jó kedvvel énekli.

V.

Minden értelmes lény lelki szemei előtt kell, hogy lebegjen: egy kialakult, határozott életczél.

Petőfi Sándor életczélja honfitársainak boldogitása volt. Az ő egyéni magánérdeke mások érdekével szemben mindig háttérbe szorult. Embertársainak megbecsülésében, népboldogitó eszméinek ihlettelt megnyilatkozásaiban emberi hiuság vagy becsvágy soha nem vezette. Ideális lelke egy kitüzött magasztos czél felé haladt, melytől haláláig el nem tántorodott. Küzdött, türt, szenvedett czélja megvalósitásáért — meghalt hazájáért.

Kiskunfélegyháza, 1913. márczius 17.

A Petőfi-albumból.

A magyar vendéglősség nem becsülheti meg eléggé azt a kapcsolatot, mely őt a szülők révén Petőfihez füzi. Az ő nagysága nimbuszszal övezi a régi magyar korcsmáros házát és családját — azt a kört, melyben Petőfi nevelkedett. Régi mulasztást pótolunk a kegyeletnek ezen tényével, melylyel a »jó öreg korcsmáros« sirját diszitjük és hálával tartozunk Glück Frigyesnek azért, hogy a megkoszoruzásnak iparunkat felemelő eszméjét felvetette, kivitelét lehetővé tette.

Merán, 1913. február 12.

Gundel János.

A világszabadság költője, munkása, bajbajnoka volt. Lelkesedett mindenért, ami szép, jó és nemes, és amikor a magyar hazáról, a magyar szabadságról énekelt perzselő hévvel szivetrázó énekeket, lelke előtt a legmagasztosabb ideál, az egész emberiség boldogulása lebegett. Az »Apostol«, az »Akasszátok fel a királyokat« költőjében a kunsági fiu szilaj demokratizmussa tört ki zabolátlan hévvel, mig költeményei más, sőt legnagyobb részében a kis embert, a szegényt, a segélyreszoruló meleg szeretettel ölelte magához. Kivételes, nagy idők adtak szárnyat költészetének, versei mégis örök időkig kedvencz olvasmányai lesznek a haladás, az emberszeretet, a tudás és a müveltség barátainak. Sokszor kérdjük, nem-e élt, nem-e halt hiába; ám ha látjuk azt a gyönyörü kultuszt, mely neki, eszméinek és törekvéseinek szól, megnyugvást találhatunk abban a gondolatban, hogy az ideálok harczosai még nem haltak ki, hogy az emberszeretet, a humanismus, a szép, a jó, az igaz bajnokai még mindig itt járnak közöttünk, megteszik kötelességüket és hogy munkájuk áldását is láthatjuk.

Ilyen munka a Petőfi-kultusz is.

Budapest, 1913. február 10.

Bokros Károly
vendéglős.

Örömkönny csillogott szememben, a meghatottság örömkönycseppje, mikor ama emlékezetes gyülésünkön ideálislelkü barátom a halhatatlan költő szülei sirjának érczkoszoruval megjelölésére vonatkozó, nemes és fennkölt lélekre való inditványát előadta. Végtelenül boldog vagyok, hogy a gyönyörü gondolat, a kegyeletes eszme: cserlevelekből, rózsákból font érczkoszorut helyezni a »jó öreg korcsmáros« sirjára, vendéglőskartársaim részéről az egész országban igaz és őszinte lelkesedést váltott ki. Mi vendéglősök ezzel nemcsak a Petőfi-kultusz magasztos oltárán áldozunk, de melegenérző szivünk kegyeletes érzésének is hazatias bizonyságát adjuk. Mi csak egy-egy szerény cserlevéllel hódolunk, Te azonban ezen emléklap összeállitásával diszes csokrot kötsz és azt teszed le a kriptára. Ezért szivből üdvözöllek igaz barátsággal.

Budapest, 1913. február 10.

Kommer Ferencz
szállodás.

Amikor Petőfi Sándor, mint ragyogó üstökös tünt fel a magyar költészet egén, a szabadság, egyenlőség és testvériség világhóditó szent eszméi másodszor szántottak végig az ujjongó emberiségen. A felszabaditás lánglelkü apostolainak és vértanuinak meg kellett születniök magyar földön is, és »elhivattatván«, Petőfi Sándor az eszme, az ige lánglelkü és halhatatlan dalosa lőn. A szürke, igénytelen külsejü diák, kinek csak a szeme ragyogásából kicsattanó isteni szikra árulta el nagyrahivatottságát, a lánglélek ragyogásával egyszerre tört ki az ismeretlenség homályából, hirtelen — alig pár év alatt — emelkedett nagysága és dicsősége zenithjére, hogy azután — még mielőtt a nagy csalódás bekövetkezett volna — ugyanolyan gyorsan vágtasson a segesvári csatatér kapuin keresztül az örök halhatatlanságba, fel a magasságokba.

A történelmi nagy idők váltották ki tehát a székálló korcsmáros fiából is a magyar nemzet lánglelkü apostolát, a szabadság forrószivü dalnokát, akinek emlékezete előtt méltán fog hódolni, áldozni ez a nemzet időtlen-időkig.

Budapest, 1913. február 10.

Malosik Antal
vendéglős.

Mint a biblia vagy az imádságos könyv, ugy kisér bennünket végig egész életünkön Petőfi poézise. Hazafias verseit ragyogó szemekkel szavaljuk gondtalan gyermekkorunkban, érett észszel igaz lelki gyönyörüséggel olvassuk lángoló szerelmi dalait és tüzes énekeit a borról; később páratlan leiró költeményein merengünk el édes, jóleső érzéssel. És egyszerre csak mindenben vele érzünk, értünk, gondolunk. A lelkünkben él. Fiaink, leányaink, asszonyaink költője Ő. Gyermeki és szülői szeretet, szerelmet, hitvesi hüséget tőle tanulunk. Nemcsak a szabadság költője, hanem az emberé is, és mert minden sora emberi, dicsősége addig fog tartani, mint maga az egész emberiség. A magyar vendéglősök büszkék, hogy a nagy költőt apja révén a magukénak, vérükből való vérnek vallhatják, és csak következetesek, mikor ennek az érzésüknek azzal adják jelét, hogy a fiu iránti kegyeletből egy részt az apának áldoznak.

Budapest, 1913. február 10.

Dökker Ferencz
szállodás.

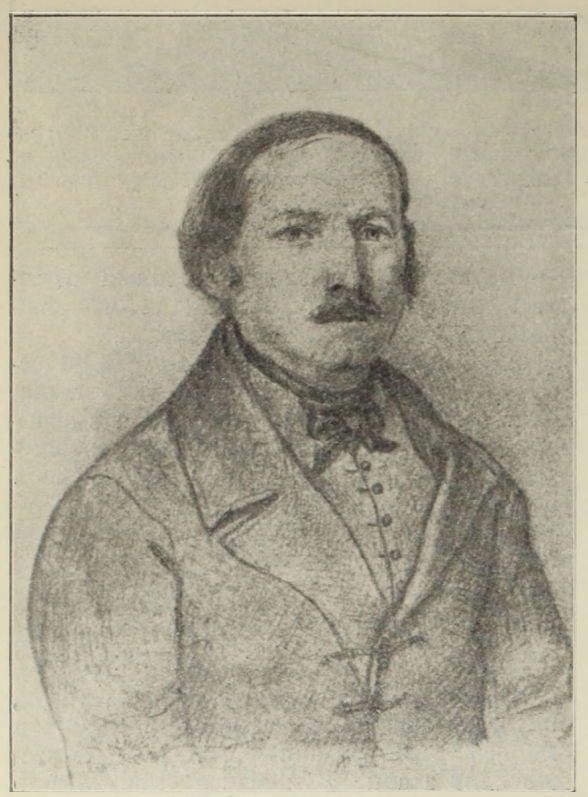
A népszerüség lépcsőjén jutott költői nagysága utólérhetetlen magaslatára. »A mindenki költője« volt. A nép legegyszerübb gyermeke is hozzáférhetett verseihez, megértheti, sőt élvezhette azok kimeríthetetlen szépségeit. Egy-egy ultramodern, futurista vers megértésén hasztalan kinlódva, mint valami oázisba menekülünk Petőfi örökké üde, friss, virágillatos költészetéhez. Ez a közvetlenség nem a véletlen csapongó játéka, hanem a szülői ház becsületes egyszerüségétől átitatott gyermekkori benyomások természetes eredménye. A szülők lelkének hatása adta meg Petőfi költészetének irányát, és ezért tartozunk örök hálával a költő szüleinek.

Budapest, 1913. február 10.

Frenreisz István
vendéglős.

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.

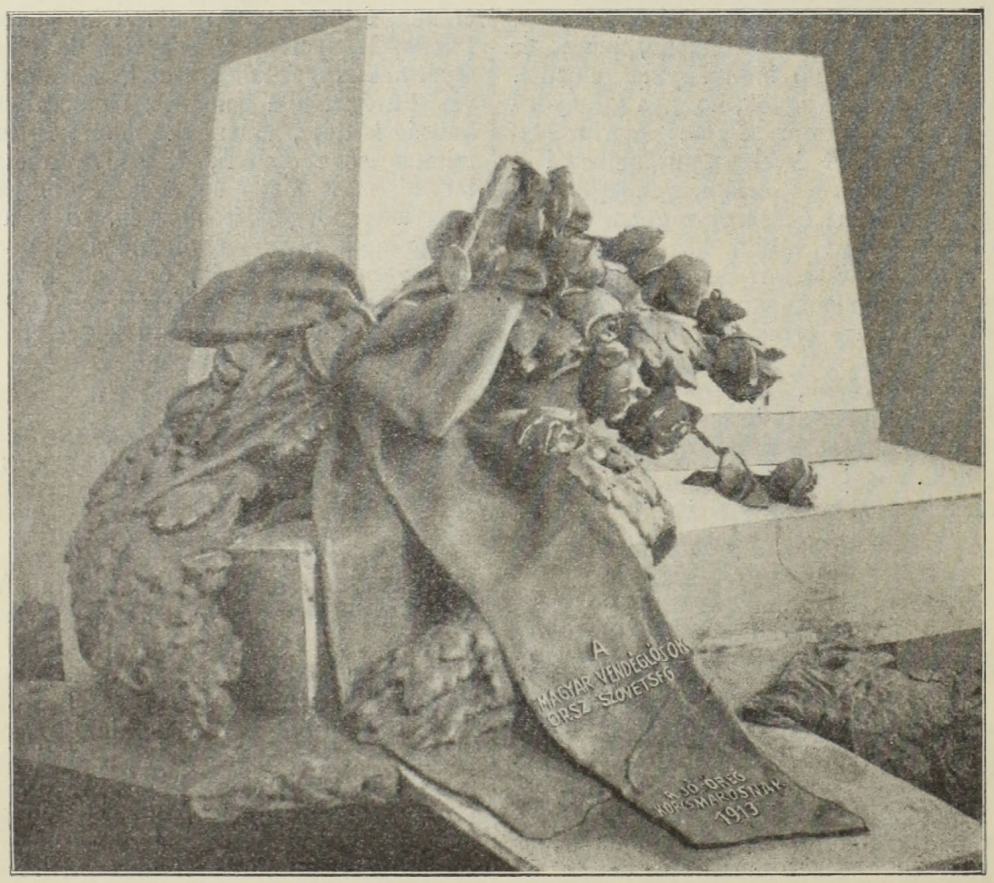
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.



Petrovics István
Petőfi apja



Petrovics Istvánné szül. Hruz Mária
Petőfi anyja



A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“ érczkoszoruja a Petőfi-család sirján
(Bori Jenő műve)

Nem hivatásom a tollforgatás, és ezért visszaemlékezéseim árjában bizonyos lelki elfogódottsággal fogok hozzá, hogy néhány rövid sorral a legnagyobb magyar költő, Petőfi Sándor áldott emlékezetének áldozzak.

Petőfi Sándor költeményeinek olvasása kora gyermekségemtől, serdülő ifjuságomtól fogva a legszeretettebb szórakozásom, legzavartalanabb örömöm, legnagyobb lelki gyönyörüségem volt. És az még ma is. Jóleső érzéssel, idők multását mélabus fájdalommal bucsuztató kézmozdulattal gondolok vissza gondtalan ifjuságomra, mikor„ — mint kis fiu — először kezdtem verseit kivülről tanulni szavalni, és a »Füstbe ment terv« minden sora

Ugy csüngtem anyám ajakán,
Mint gyümölcs a fán

a belőlük kisugárzó bensőséges gyermeki szeretet ellenállhatlan erejével vésődött fogékony szivembe.

Később a szabadságért lelkesedő, lángoló hazafias költeményei, csapongó-kedvü bordalai fogták meg lelkemet, mig végre — nyár volt akkor már, gyönyörü nyár az én szivemben is — örökszép szerelmi költeményeiből készitettem magamnak imádságos könyvet. Elmultak azután ezek az ábrándos idők is.

Ám, kedvencz költőm, ha könyvét, ráemlékezvén, áhitattal forgatom, öreg napjaimra is gyönyörrel tölti meg szivemet, mert ragyogó természetimádásában, amelyben — mint valami utolérhetetlen nagyságu festő — pazar ragyogásu szinekkel irja le a szabad természetet, páratlan meglátással isteni szépségeket tárva elénk, én vagyok a legbuzgóbb, a legrajongóbb hive.

Budapest, 1913. február hó.

Glück Erős János,
vendéglős.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége érczkoszoruval disziti Petőfi Sándor szüleinek sirját, hatvanhárom esztendővel azután, hogy a „jó öreg korcsmáros“ meg áldottlelkü felesége — Isten tudja, milyen érzésekkel sejtelmekkel elhaló szivükben? — örök álomra, a végnélküli pihenésre hunyták le szemeiket. Az ő „Sándor“ fiuk. az ő ragyogóan fényes, akkor még nem is zenithjén állott tüneményes pályafutása, melynek elején, oh, hány keserü könnyet ejtett a két jó, gondos öreg! — az ő jövője, boldogsága, nagysága volt bizonyára utolsó gondjuk, utolsó óhajtásuk utolsó szivárványos elgondolásuk . . .

Pedig — ha tudták volna...

Mert alig, hogy a két jó öreg egymás mellé került a régi józsefvárosi temető földjébe, a segesvári csatatéren Sándoruk is követte őket a halálba, ugy, ahogy jó előre megénekelte, a többi hőssel, a »névtelen félistenekkel« együtt, ahol egy »közös sirnak adták«...

És azóta keressük és azóta a hálás nemzet örökizzásu szeretetében nem tudott belenyugodni tetemeinek elvesztésébe és sok lelkes hivének egy emberöltőn át folytatott szorgos kutatása mégis meddő maradt, mert a minden magyarnak oly drága, kincsetérő tetemeket, melyek körül oly sok szines legenda támadt, még ma sem sikerült megtalálnunk. Igy sirja jeltelen, de kegyeletünk kitör, módot formát keres, hogy le tudja róni adóját.

Érczbeöntött szobra — márcziusi szent esküre emelt jobbjával! — ott áll már a Duna partján; áll már a »Petőfi ház« is, amelybe összegyüjtünk minden kincset, mi róla ránk maradt, szeretteinek sirja, melyre csak annyit vésetett feliratnak: »A legszeretettebb atya és a legszeretettebb anya« — elhallgatván nevüket is és mondván öcscsének: »Elég, ha mi tudjuk, kik nyugszanak ott!« — ez a sir ápolt, gondozott, mintha nem is érte volna őt oly gyorsan utól maga jósolta végzete és ő maga ápolhatná, maga gondozhatná azt.

És mégis — bár eljár az idő, — mi, a késői kor gyermekei is tudjuk, hol az a sir... És elvisszük virágainkat a sirra, amely egy fiáért aggódó, áldott jó apának tetemét fedi és azét az anyáét, »kinél jobbat sohasem teremtett az Isten.«

Budapest, 1913. február 20.

Gundel Károly,
vendéglős.

Őszinte örömmel üdvözlöm a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetségé«-nek azt a szép és kegyeletes elhatározását, hogy annak a vendéglős-házaspárnak, akik édes hazánknak legnagyobb költőjét, Petőfi Sándort adták, a kerepesi-uti sirjára müvészi kivitelü érczkoszorut helyez el. Hirdesse ez

az emlékmü széles e hazában kegyeletünket és tanitsa meg az utókort a »Talpra magyar!« szerzőjének szüleit is megbecsülni.

Szombathely, 1913. február 15.

Herczegh Ferencz
szállodás.

Petőfi a magyarság valóságos inkarnációja. Születése, változatos, küzdelmekben gazdag ifjusága megnyugvás nélküli vándorlásai, történeti szereplése — előbb a márcziusi ifjak mozgalmaiban, majd szabadságharczunk küzdelmeiben, lelkének egész belső világa, szerelme, csalódásai, majd végezetül a »nagyszerü halál«, ott »a harcz mezején« ahol nagy lelke mithosszi iveléssel a halhatatlanságba röppent, mind-mind a magyar nemzet hirtelen feltünésének, évezredes nagy küzdelmeinek, vágyainak és csalódásainak nemzetéletünk minden egyes megnyilatkozásának valóságos tükörképei.

Ezért par excellence magyar költő Petőfi. Magyar lánglelkü forradalmi dalaiban, magyar a lágy és érzelmes csengésü szerelmi költeményekben, a merész csengésü bordalokban; mint ember, magyar emberi fogyatkozásaiban, de magyar nagy erényeiben is.

Egyénisége — mint emberé és költőé — nemzetünk egyik legdrágább kincse, méltó arra, hogy soha meg nem szünő szeretettel és féltő gonddal őrizzük, belőle kultuszt csináljunk.

Budapest, 1913. február 10.

Holub Rezső.
vendéglős.

Petőfi Sándor csak verseiben dicsőitette a bor mámorát s ő a legjózanabb életet élte. Vegyünk példát róla mi is. Igaz, hogy foglalkozásunkhoz tartozik a bor dicsérete, de emellett ne feledkezzünk el a józan munkáról, melylyel a köznek s önmagunknak is tartozunk.

Debreczen, 1913. február 17.

Márkus Jenő,
szállodás

A magyar korcsmárosok büszkeséggel, szeretettel és mélységes kegyelettel ápolják a nemzet legnagyobb lantosának, Petőfi Sándornak emlékezetét. Istenáldotta szülőit a maguk véréből való vérnek, a nagy és halhatatlan fiut pedig összekötő kapocsnak tekintik, mely őket, a vendéglősöket elválaszthatlanul odafüzi a nemzet összeségéhez.

Lónyay-telep, 1913. február 29.

Ráczky Ágoston
vendéglős

Országos Szövetségünk mikor 1911. decz. 22-ikén tartott igazgatósági ülésén *Glück* Frigyes elnökünk inditványára elhatározta, hogy *Petőfi* Sándor szüleinek a budapesti kerepesi-uti temetőben lévő sirjára müvészi kivitelü érczkoszorut helyez, ennek költségét a szövetség tagjai közt végzendő gyüjtés utján szerzi be, már akkor hangoztatta, hogy szeretett elnökének Glück Frigyesnek szép és hazafias javaslatához nagy örömmel és őszinte lelkesedéssel hozzájárulva, nemcsak annak örökké élő lelkesedésének és zajongásának kivánta bizonyságát adni, amely minden hazafiasan érző magyar szivet a hazaszeretet nagylelkü apostola, Petőfi Sándor neve, költészete, emléke iránt időtlen-időkig be fog tölteni, hanem hogy kifejezze, megörökitse azt a legközelebbi vonatkozást is, amelynél fogva a nagy költőnk atyjalemző, »A jó öreg korcsmáros« czimü



Glück Frigyes
országos szövetségünk és budapesti ipartársulatunk elnöke,
a kegyeletes Petőfi-ünnep kezdeményezője.

Petrovics István, a „jó öreg korcsmáros“ hozzánk a magyar vendéglősök összességéhez egyébként is közel áll és a mely nekünk az ő emlékét oly kiválóan becsessé teszi.

Mint láthattuk, Országos Szövetségünk tagjai Glück Frigyes elnökünk kezdését felbuzduló lelkesedéssel fogadták és csak régi adósságot róttak le, csak hazafias kötelességet teljesitettek és önmagukat és tisztes iparunkat tisztelték meg, midőn Glück Frigyes nemes szivének sugallatából eredő, hazafias eszméjét megvalósitották, az érczkoszorut kegyeletes ünnepély kiséretében a Petőfi Család sirjára helyezték.

És most a kegyelet e tényénél gyujtsuk meg, habár rövid néhány pillanatra is a visszaemlékezés szövetnekét.

Ki volt, mint ember Petőfi Sándor édesatyja, az öreg Petrovics, akinek emlékére most érckoszorut tett le az ország legelőkelőbb vendéglőseinek szövetkezete? Itt Pestmegyében különösen a Dunamenti községekben felváltva, igazi derék, magyaros korcsmáros és a felesége, a »legszeretettebb édesanya« pedig magyar korcsmárosné. Petőfi Sándor, már mint országosan ünnepelt költő Szalk-Szentmártonban néhány hetet töltött a szülői háznál, ekkor irta meg az édesapját, az öreg Petrovicsot jeltéményét, melyből im kiszakitjuk e néhány sort:

»Falu korcsmájában van az én lakásom;
Csendes korcsma ez, csak néha zajlik éjjel.
Egy jó öreg ember benne a korcsmáros...
Áldja meg az Isten mind a két kezével!
Van szállásom ebben s ennem-innom ingyen,
Sohasem volt ennél jobb gondviselésem,
Az ebédre nem kell senkit se megvárnom.
És mindnyájan várnak én rám, hogyha késem...

Elbeszélünk néha a letünt időkről
Hejh, régibb idői boldogabb valának!
Háza, kertje, földje, pénze, mindene volt,
Alig tudta számát ökrének, lovának
Pénzét a hitetlen emberek csalása,
Házát a Dunának habjai vitték el;
Igy szegényült el a jó öreg korcsmáros
Áldja meg az Isten mind a két kezével!

Biztatom, hogy majd még jóra fordul sorsa;
Ő fejét csóválja, nem hisz a szavamnak.
»Ugy van, ugy« szól később »jóra fordul sorsom,
Mert hisz lábaim már a sir szélén vannak.«
Én elszomorodva borulok nyakába
S megfürösztöm arczát szemeim könyével,
Mert az én atyám a jó öreg korcsmáros
Áldja meg az Isten mind a két kezével!

És ebben az egyszerü »jó öreg korcsmárosban« a hazaszeretetnek épp olyan lobogó lángja égett, mint Petőfi Sándor lelkében. Kiütött a szabadságharcz. A magyarra rátört a szerb, a horvát. És ekkor a már



Megkezdődött a Franziskaner Leistbräu részv. társ. münchени legtökéletesebb izü idénysörének a kimérése és palackozása. Tart április közepéig. **Szt. Francziskus sörnek**

Kapható a magyarországi főelárusitónál **Schätz József** sörnagykereskedőnél

Budapest, VIII., Práter-utcza 47. szám. Telefon szám: „József“ 2-30.

ahol vidéki kizárólagos képviseletre pályázók is jelentkezhetnek.

ötvennyolcz esztendős Petrovics kardot ragad és ő lesz a honvéd csapatban a zászlótartó Fia, Petőfi a harcztéren látja meg atyját s Erdődön nagy lelki örömében a többek közt ezt irja róla:

»Ki az a vén zászlótartó ottan
Olyan tüzes lelki állapotban?
Szemem rajta kevélyen mereng el:
Az én apám az az öreg ember!

Az én apám e vén zászlótartó,
»Vérben a hon«, elhatott a nagy szó
Elhatott kórágyához, fülébe
S mankó helyett zászlót vett kezébe.

Vállait egy kinos élet gondja.
Betegség és ötvennyolcz év nyomja
S ő feledve minden baját, buját.
Ifjak közé hadi bajtársul állt.

S kit eddig az asztaltul az ágyba,
Alig, alig birt elvinni lába.
Ellenséget úz mostan serényen,
Ifjusága régi erejében.

— — — — — — — — — — — — —

Édes apám én voltam tenéked
Ekkoráig a te büszkeséged;
Fordult a sors, megfordult végképen,
Te vagy mostan az én büszkeségem.

Érdemes vagy a cserkoszorura
Alig várom, hogy lássalak ujra
S megcsókolom örömtől reszketve,
Kezedet, mely a szent zászlót vitte.

És ezt a koszorut most a magyar vendéglős szövetség tagjai helyezték »a jó öreg korcsmáros« sirja fölé...

A kegyelet.

A kerepesi-temető egyik sirhantján mától fogva érczkoszoru hirdeti a hálás utódok kegyeletét. A sirhant Petőfi Sándor szüleinek hamvait takarja, a koszorut pedig a Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége helyezte el »a jó öreg korcsmáros« sirján. Glück Frigyes eszméje valósult meg a mai ünnepségen. A Petőfi Társaságot Herczegh Ferencz, a fővárost dr. Vita Emil tanácsos, az Országos Iparegyesületet Gelléri Mór kir. tanácsos, az ipartársulatot Popper Miklós titkár képviselte, azonkivül ott voltak: Glück Frigyes, Kommer Ferencz, Bokros Károly, Radocsai Imre (Pécs), Kneffel Béla (Félegyháza), Grácz Vilmos (Pozsony), Gundel Károly, Holub Rezső, Hack István, Malosik Antal, Dökker Ferencz, Frenreisz István, Willburger Károly, Müller Antal, Pelzmann Ferencz, Mohos Ferencz, Sági József, Schneider Ferenc, Jajczay János, Várady József, Keszey Vincze, Kittner Mihály, Kittner János, Bock Ferencz, Pallai Miksa, Korl István, Illencz Károly, Braun Béla, Schmauder József, Kerekes Pál, Krämer Miksa, Spalt Ferencz, Dr. Nagy Sándor, F. Kiss Lajos és Ihász György szerkesztők és még számosan, továbbá budapesti vendéglősök szakirányu tanoncziskolájának tanári kara Száva János igazgató vezetésével.

Az ünnepély a siremlék előtt Glück Frigyes szövetségi elnök avató beszédével kezdődött:

Glück Frigyes beszéde.

— Eljöttünk — Petőfi Sándor nagy költőnk szülei sirjához. Eljöttünk, hogy letegyük örökké tartó érczkoszorunkat. Ez a koszoru hódolatunkat fejezi ki a szülők iránt, akik hazánknak adták a legnagyobb magyar költőt, azt a fejedelmi és lángoló elméjü férfiut, aki a nemzeti érzést,, a hazaszeretetet örök időkre szivünkbe véste oly mélyen, oly igazán, hogy az nemzedékről-nemzedékre erősbödve megmaradt. Büszkén tekintünk Petőfi atyjára, a mi szerény kartársunkra, a jó öreg korcsmárosra, aki megvalósitotta költő fiának szavait, hogy minden pálya dicső, ha belőle hazánkra derül fény. És fény derült a derék magyar hazafira, a vén zászlótartóra. Mi elhoztuk zászlónkat, hogy meghajtsuk előtted és kedves élettársad előtt, a mi legnagyobb mintaképünk előtt. Igérjük, hogy a magyar vendéglősök és szabad polgárok akarunk maradni és gyermekeinket is igy kivánjuk nevelni, mi is ki akarjuk venni részünket abból, hogy hazánk nagygyá és hatalmassá legyen, mert ezzel a kegyelettel tartjuk meg önmagunknak, mert ennek a kegyeletnek őrzése a mi örökségünk. És mi meg is fogjuk tenni kötelességünket. Köszönetet mondok mindenkinek, aki hozzájárult az emlék létesitéséhez, majd felfedve az érczkoszorut az ezt takaró lepel alól, felkérte a főváros képviselőjét, hogy vegye át az emléket a főváros gondozásába.

Dr. Vita Emil tanácsos köszönetet mondott a vendéglősök országos szövetségének, azután Fellner László szavalt, majd a budapesti és vidéki szakiskolák növendékei tették le virágjukat az emlékre, a mivel az ünnepség délelőtti része végett ért.

Vendéglős kartársaink az érczkoszorun kivül pompás kivitelü Emlék-könyvben is megörökitették a »jó öreg korcsmáros« emlékeit. F. Kiss Lajos szerkesztésében jelent meg a gazdag tartalmu album, amely Petőfi öreg szüleire és a kötlőre vonatkozó képeken kivül irodalmi életünk jeleseinek irásait, verseit tartalmazza s amelyből kartársaink idevonatkozó közleményeit mai számunkkal mi is bemutatjuk. Az »Emlékkönyv«-be irtak: Herczeg Ferencz gyönyörü prózát. Endrődi Sándor meleghangu ötletes verset. Bárczy István, Gelléri Mór, Ferenczy Zoltán, Berczik Árpád, Hatala Péter, Kiss József, Molnár Viktor, Kalmár József, Rákosi Jenő, Rátkay László, Teleki Géza gróf, Abonyi Árpád, Bársony István, Harsányi Kálmán, Kenedi Géza, Jakab Ödön, ifjabb Wlassics Gyula, Lőrinczy György, Szőllősi Zsigmond, Várady Antal, Jakab Elek, Koroda Pál.

Vita Emil dr. tanácsos köszönetet mondott a Vendéglősök Országos Szövetségének, hogy a sirt ily szépen feldiszitették, majd a főváros közönsége nevében a polgármester helyett a főváros gondozásába vette az érczkoszorut.

Ezután a budapesti vendéglős szakiskola növendékei közül Fellner János elszavalta Petőfi hires költeményét, »A jó öreg korcsmáros«-t. A szavalat után az ország különböző városaiból érkezett szakiskolai növendékek helyeztek el egy-egy ibolyacsokrot a Petőfi-család sirjára. Debreczenből Vanicsek János, Szombathelyről Jánossy László, Győrből Reiner Ferenc, Szegedről Püspök János, Kolozsvárról Ruppert József, Pozsonyból Kiss József, Kaposvárról Rupl János, Nagyváradról Bród József, Temesvárról Földesy György és Kiskunfélegyházáról Kopasz Lajos hoztak virágot a sirra.

Tudvalevő dolog, hogy Petőfi Sándor édes atyja életének legnagyobb részét a Kiskunságban töltötte, és ezen a vidéken foglalkozott leghuzamosabb ideig a korcsmáros és mészáros mesterséggel. Csakis ezen szerencsés körülménynek tudható be, hogy a kiskunsági vendéglősök, élükön Kneffel Béla szállodással, lapunk jeles munkatársával, ez ünnepélyes alkalommal méltóan siettek ünnepelni dicső elődjük emlékünnepét. Babérkoszorut helyeztek a sirra, melynek kiskunság szineit hordozó széles kék-fehér szalagján a következő felirás diszeleg:

»A jó öreg korcsmárosnak a kiskunsági korcsmárosok.«

Ne itéljük el és ne csodálkozzunk tehát azon, hogy a kiskunsági korcsmárosok még külön koszoruval is siettek leróni hálás kegyeletüket a felejthetetlen, örök emlékü régi jó kartársnak.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

NAGY IGNÁCZ

■ pinczefelszerelési czikkek üzlete ■

Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szütőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

Pinggau.

A magyar Brillat-Savarin.

Iparunk büszkeségének, a minden szépért és jóért lelkesedni és áldozni tudó Glück Frigyesnek nagy áldozatkészségével szakirodalmunk igen becses müvel gazdagodott. Megjelent a Brillat-Savarin könyve, magyar forditásban. Ez alkalomból átvesszük a »Pesti Napló« idevonatkozó nagyérdekü méltató czikkhelyét:

A jóizlésü és nemesebb értelemben vett kényeskedő magyar közönség számára nagy öröm, hogy végre — méltó forditásban — magyar nyelven is megjelent a Brillat-Savarin hires könyve: Az izlés fiziológiája.

Ez a könyv legkülönösebb és a legcsodálatosabb munkák közé tartozik. Amellett, hogy ma is olyan érdekes és eleven, akár a friss ujságpapir, amelyen még érzik a nyomdafesték szaga, ez a könyv olyan értékes kulturhistóriai dokumentum marad, akár egy régi templom, régi kép, vagy régi vitézi vértezet. A Brillat-Savarin hires könyvében — bár a forradalom előtti Franciaországnak mind az a bölcs csinja, finom izlése, gyengéd és költői filozófiája, az a páratlan stilusa, amelyre a mai idők kitinomodott emberei csak fájdalmas nosztalgiával tudnak gondolni.

Az izlés fiziológiáját nem lehet sehová sem osztályozni. Irodalmi munka, amelyben van bölcsészeti rész, van természettudomány, van szakácskönyv, benne van a társasági jóizlés vademecumja; vannak benne történelmi adomák, egészségügyi tanácsok, orvosi és konyhai reczipék, filozófiai fejtegetések, sőt prózai költemények is. És mégis ez a könnyü csevegő hangon, de azért akadémikusan tiszta franczia irodalmi stilusban megirt munka nem az, aminek látszik, nem kompiláczió. A könyvet, amely olyan gazdagon sokoldalu, akár a párisi Louvre, egységessé teszi a szerzőnek a dolgokról és az emberekről vallott bölcs és derüs és mindenekfölött franczia — oh mennyire franczia — világnézlete. Brillat-Sacarin világnézlete epikureus és eklektikus. Szereti a vidám, a könnyü, a jó és izléses életet és ennek tényezőit ritka leleményességgel válogatja össze mindenünnen tiz évszázadnak és száz országnak ezerféle stilusából. Brillat-Savarin ezenkivül kedvesen préczieux. Szeret ritka és különös dolgokat tudni és előadásában e dolgok ismeretével kérkedni. A tudása nem tökéletes, de azért nem is dilettáns. Csak kivülről, szélről érinti a dolgokat (il effleure les choses), sosem tudákos, még kevésbé unalmas és az olvasóban azt a jóleső hitet kelti, hogy ő — az olvasó — egyenrangu a szerzővel.

A könyv, amely most uj magyar forditásban előttünk fekszik, 1825-ben, tehát majdnem egy egész század előtt iródott. Élete főmunkáját élete végén irta meg Brillat-Savarin, aki biró volt, katona és dilettáns orvos, akinek kalandor élete volt, aki biró volt még a Bourbonok alatt, konzervativ képviselő, utóbb politikai menekült a forradalom éveiben,, hivatalnok a császárság és a Bourbon restauráczió alatt, de mindig iró, csak ez az egy fontos könyv maradt utána és ezt is élemedett korában, egy esztendővel halála előtt irta. De el lehet mondani róla, hogy egész életén át öntudatlanul ennek az egy könyvnek megirására készülődött és még biztosabban lehet mondani, hogy az emberiségnek nagy vesztesége lett volna, ha Brillat-Savarin még egy esztendeig késlekedik könyvének megirásával és meghal, mielőtt főmunkáját megalkothatta volna.

Brillat-Savarin könyve a forradalom utáni Franciaország számára meg akarta menteni az ancien régime külső müveltségének mindazt a finom kincsét, amiről félő volt, hogy elvesz. Ma, hogy a hires nevezetes munka már levizsgázott a halhatatlanságból el lehet mondani, hogy Brillat-Savarin a régi időnek (amely nemcsak a Lajosoknak, hanem Moliérenek, Fénelonnak, Racinenak, Corneillenak, Boileaunak, Pascalnak és a szellem annyi más fejedelmének kora volt) sok kincsét nemcsak a saját kora, hanem a mi időnk számára is megőrizte és megmentette. Elbüvölő könyvének ma is sok olvasója lesz a müveltek és a félmüveltek körében. Az izlés áltudorai számára valóságos kincsesház lesz a magyar Brillat-Savarin. Lophatnak belőle, amennyit csak akarnak, tudást és — eredetiséget

A magyar forditás Ambrus Zoltánnak és leányának, Ambrus Gizella kisasszonynak, finom és tökéletes munkája. Ambrus Zoltán a könyv elé kis életrajzot is irt, amelyik méltó folytatása ama mesteri essayknek, amelyeket ez a nagy iró és biráló korábban sok más franczia iróról irt. Végül még egy mondatot Glück Frigyesről, akinek anyagi áldozatkészsége tette lehetővé, hogy a magyar Brillat-Savarin mostani pompás kiadásában megjelenhessék.

L. J.

Társas reggelik.

Márczius 21-én: Nagypéntek szent ünnepén *nem tartatik* társas reggeli.

Márczius 28-án *Fejér* Gyula éttermében V. Nádor-utcza „Continental“ szálloda.

Aprilis 4-én: *Kamarás* Mihály vendéglőjében VIII., Köztemető-ut 25.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Márczius 26-án: *Horváth* István vendéglőjében IX. Fővám-tér 10.

Április 2-án: *Baráth* Géza vendéglőjében VI. Liszt Ferencz-tér 11.

Április 9-én: *Bakó* István urnál, X. ker., Asztalos Sándor-utcza 14.

Aprilis 16-án: *Horváth* Károly, urnál, IX., Vendel-utcza 11.

Aprilis 23-án: *Kerekes* Pál urnál, IX., Mester-utcza 61.

Aprilis 30-án: *Csuti* Zoltán urnál, IX., Mester-utcza 47.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48..)

A „Főherczegi halászati Központ“ (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

MEA CULPA!

Én Alkotóm, a végső küzdelemben
Bűnbánó arccal feléd fordulok:
Ha voit is vétkem, már levezekeltem,
Érzem: a Golgotán megroskadok...
Ó, vedd le rólam lesujtó kezed,
Sebzett vállam ugy nyomja a kereszt...

Igaz, sokszor lázadt ellened lelkem,
Hogy láttam, mily meddő a küzdeiem.
Szent neved illetlen ajkamra vettem
S megingott benned végkép a hitem...
De szent volt a cél, mit elérni vágytam:
Nem maradhattam a földnek sarában...

Én Alkotóm. a porba sujtva kérlek,
Küldjed felém jóságod sugarát:
Vess véget már a sok-sok szenvedésnek,
Vérző testem ne vonszoljam tovább...
Bocsáss meg, ha vétettem ellened,
És vedd magadhoz fáradt lelkemet.

Te adtál szárnyat csüggeteg lelkemnek,
Hogy repüljek a szebb jövő felé,
Hól jóság van csak, hire sincs a szennynek...
S midőn szivem már majdnem föllelé
A boldogságát, akkor összezuzva,
Szárnyaszegetten hullottam a porba...

Most, hogy tovatünt szivem legszebb álma...
És fejemre az ősznek dere szállt...
Letört ifjuságom ékes virága...
Látva: minden reményem rommá vált:
Ellened, Uram, már nem harcolok,
Legyen meg a Te szent akaratod...

(Élet.) *VÉKONY PÁL.*

COGNAC

CZUBA-DUROZIER & CIE

FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.

Alapittatott 1884.

SALVATOR a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

Feltámadunk!

Szive dobbana meg a földi világnak,
Napsugár melege tündököl le ránk;
Zöld pázsit borit majd erdőket, mezőket,
Pattan a fa rügye, virágzik rózsafánk.
Téli halál után ébred a természet
S amint feltámadott egykoron mi Urunk.
Minden azt hirdeti: virág, pacsirtadal:
— Nincs örökös mulás! Mi is feltámadunk!

Temetünk minden nap hideg halottakat,
Kihült reményeket, letört virágokat,
Lelkünknek egekből porba hullt álmait
S mindazt, mit kedvesnek rajzolt a gondolat,
Nincs talpalatnyi rög, nincs egy arasznyi hant,
Mely alatt nem pihen egy drága halottunk,
De azért csüggednünk ember, még nem szabad!
Nincs megsemmisülés! Egykor feltámadunk!

Ime — hisz tudjátok — Golgothának hegyén
Rettentő kinok közt keresztre feszíték
Az Isten egy fiát. Világot megváltó,
Egekből származott, ragyogó szent eszmét.
Meghalt. Ám harmadnap a halált legyőzte,
Mikor megvirrad szent husvét vasárnapunk . .
Az Ige, az Eszme, mint uj életre kélt,
Bár etmulunk mi is, ujra feltámadunk!

Jézusnak szent testén szegeket, dárdával
Ütött a gyülölet halálos, mély sebet.
Hajh, hányszor akarták megfojtani, ölni
E sokat szenvedett, hős magyar nemzetet!?
Megölni jelenünk s bitófára huzni
— Mint őket Aradon — ősi szabadságunk,
S bár elesénk néha, mint ott Világosnál.
De a halálból is mindig feltámadunk!

Ujból ránk törni kész s keresztre feszitni
Judáspénz, erőszak, kül- és belellenség,
Hogy kivégezzenek, kősirba zárjanak
Népünk nagy ereje: magyar függetlenség!
Nem látjátok-e már? Szedett, vedett hadak
Előre, hogy s miként osztozkodnak rajtunk;
— Mint Krisztus köpenyén a pogány zsoldosok —
De mi meg nem halunk. Èlünk, feltámadunk!

Ünnepi imára zugnak a harangok:
— „Feltámadott Jézus! Alle-alleluja!“
A magas egekből földi zsolozsmára
Visszacseng vértanuk, szenteknek kórusa!
„Hazádhoz, hitedhez, és szabadságodhoz,
Ha hü maradsz magyar, megvéd mi Jézusunk“
Törjön hát ránk csak az árulás, vagy önkény!
Még a koporsónkból is majd feltámadunk!

Magyar Gyula.

KÜLÖNFÉLÉK

A „Vendéglősök Lapja“ mindazon tisztelt előfizetőit, kiknek előfizetése jelen számunkkal lejárt, felkérjük„ hogy előfizetéseiket megujitani sziveskedjenek. Az április—juliusi évnegyedre lapunk előfizetési ára 3 korona, mely összeg postautalványon a »Vendéglősök Lapja« kiadóhivatalának Budapest, I., Verpeléti-ut 5. szám alá küldendő.

Munkaadók Szövetségének közgyülése. Folyó hó 12-én tartotta a vendéglősök munkaadó szövetsége évi rendes közgyülését, mely alkalommal Dr. Nagy Sándor egyesületi ügyész elő terjesztette kiváló gonddal megszerkesztett jelentését, melyet általános helyesléssel fogadtak el és Bokros Károly inditványára dr. Nagy Sándornak köszönetet szavaztak. A tisztviselők három éves cziklusa lejárván, Palkovics Ede elnök nem volt rábirható az elnöki tisztség további megtartására, helyére nagy lelkesedéssel, egyhangulag Bokros Károlyt választották meg. Alelnökök lettek: Kommer Ferencz és Frenreisz István. A lelépő elnökségnek Kővári Jenő mondott általános tetszéssel kisért meleghangu köszönetet. Az elhelyező-intézet elnökéül ismét Jajczay Jánost választották meg egyhangulag. Az elhelyezés kérdésénél Frenreisz István tartott tarttalmas, buzditó beszédet, majd Jajczay János mondta el programmbeszédét.

Belépés az ipartársulata. Kren Lajos budapesti vendéglős kartársunk, ki legutóbb a Ráday-utcza 23. szám alatt levő vendéglőt vette át Mezey András barátunktól anyaipartársulatunk tagjai közé lépett. Isten hozta körünkbe!

Uj vendéglő. Mezey András vendéglős kartársunk, őrkényi bortermelő Rákosfalván az Álmos és Kántorné-utcza sarkán épülő saját házában fogja mérni junius 1-től saját termésü kitünő borait. Üdvözöljük.

Halálozás. Labes József a Margitszigeti alsó vendéglőnek 14 év óta volt üzletvezetője, folyó hó 8-ikán, életének 55-ik évében hosszas betegség után jobblétre szenderült. A megboldogultban Labes Henrik a Törley József és Társa pezsgőgyár helyi képviselője és Labes Frigyes vendéglős testvérüket gyászolják. Béke lengjen porai fölött! — Pirithy Mátyás szentesi szállodás kartársunk neje szül. Halász Hermina életének 23-ik évében folyó hó 6-ikán elhunyt. Temetése Szentesen nagy részvét mellett ment végbe.

Iglófüred. Mint már emlitettük, Demjén Jenő iglófüredi jeles kartársunk karöltve Széll Ödön takarékpénztári igazgatóval, minden lehetőt elkövetnek a fürdő fellenditése érdekében. Ujabb értesülésünk szerint Demjén Jenő igen válogatott pinczér személyzetet szerződtetett, kik a közönséggel szemben a legnagyobb előzékenységgel lesznek. Iglófüredre Iglóról kényelmes automobil kocsik, vagy pedig a vendéglős kétfogatu kocsiai szállitják a közönséget, melyek bármikor is a közönség rendelkezésére állanak.

Családi öröm. Bock József fővárosi Átlós-uti vendéglős kartársunk kellemes családi örömben részesült, kedves neje ugyanis egy egészséges fiu gyermekkel ajándékozta meg. Az ujszülött Ede nevet nyert a szent keresztségben. A derék szülőknek kivánjuk, hogy kedves gyermekük az életben büszkeségük lehessen s nekik majdan sok örömöt szerezzen.

Kitünő jégszekrények. Mendelovits Farkas fővárosi jeles jégszekrénygyárosunk kiválóan hasznos és czélszerü jégszekrényeire felhivjuk olvasóink becses figyelmét. Mendelovits jégszekrényeivel 50 százalék jégmegtakaritás érhető el. Ő szállitott már a főváros majdnem minden nagyobb étterme részére s a kik nála tettek megrendelést, mindnyájan a legnagyobb elismeréssel nyilatkoznak Mendelovits Farkas jégszekrényei felől. Ajánljuk tehát tisztelt olvasóink becses figyelmébe e kiváló és becsületes jégszekrénygyárosunkat, ki megkeresésre szivesen küld költségelőirányzatot. Mendelovits Farkas jégszekrénygyára Budapest, VII. Rákóczi-ut 64. szám alatt van.

Kitüntetés. Izabella infásnő ő spanyol királyi fensége Panhans Ferencz semmeringi szállótulajdonosnak legutóbbi ott tartózkodása alkalmából gyöngyös nyakkendőtüt ajándékozott és rendkivül magasztalóan emlékezett meg a szállóban való tartózkodásáról.

Esküvő. Hőnig Károly fővárosi hentes mester folyó hó 9-ikén déli 12 órakor esküdött örök hüséget a Deák-téri evang. templomban Schoditsch Katicza kisasszonynak, néhai Schoditsch Adolf volt Sándor-utczai vendéglős bájos szép leányának. Az esketést Broschkó Gusztáv Adolf ev. lelkész végezte, emelkedett szellemü beszédet intézett az uj párhoz. Násznagyok voltak Gebaner József kávéházlajdonos és Schoditsch Lajos, a menyasszony fivére. A templomban nagyszámu előkelő közönség vett részt. — Boldogság legyen frigyük kisérője.

Vendéglősök gyülése. A veszprémi vendéglősök, szállodások, korcsmárosok és kávések ipartársulata szerdán tartotta meg választmányi ülését Veszprémben. A választmány a közgyülés határnapját április hó 2-ára tüzte ki, az Erzsébet-szálló éttermébe.

Esküvő. Pongrácz Lajos szatmári vendéglős kartársunk és kedves neje bájos szép leányát Pongrácz Erzsike kisasszonyt, f. hó 24-ikén déli fél 1 órakor vezeti oltárhoz a szatmári ref. templomban Horváth János, özv. Horváth Károlyné fia. A tiszta szerelemből kötendő frigyen Isten áldása legyen!

Pöstyén fürdön a bérlő tulajdonosok a vendégközönség kényelmére az éttermeket összpontositják s egy igen diszes és tágas nagy éttermet létesitettek, mely étterem főpinczéri állását Schlögl József a budapesti »Bristol« szálloda jelenlegi főpinczére nyerte el. Schlögl József kiválóan szakképzett, derék fiatalember, megnyerő modora és előzékenysége a »Bristol«-ban is közkedveltté tette. A pöstyéni Winter testvéreknek csak gratulálhatunk, ha nagy áldozatkészségük mellett, melyet a fürdő érdekében kifejtenek, válogatott„ elsőrendü személyzetre is gondot forditanak s olyan szakembert nyertek meg előkelő szállodájuk részére mint Schlögl József.

Iparsó. A fagylalt évad megkezdése előtt kartársaink jól teszik, ha az 1913. évi iparsóengedély ügyében a Magyar Bank és Kereskedelmi Részvénytársaság, mint a Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynökségével (Budapest, V., Váczi-körut 32. szám) mielőbb érintkezésbe lépnek„ minthogy az engedély kieszközlése hosszabb időt vesz igénybe s a régi engedély alapján, ha nem is használták fel a mult évben engedélyezett iparsó-mennyiséget, már nem kaphatnak iparsót.

Uj szállodák. Szepesolaszin a vasuti állomással szemben Dunst László ottani kartársunk »Erzsébet« szálloda czimen uj szállodát létesitett. — Csongrádon szintén »Erzsébet« szálloda czimen Schönfeld Adolf uj szállodát nyitott.

Glück Frigyes ünnepély. A „Magyar Szakácsok Köre« a szokásos Glück ünnepélyt az idén az ünnepelt meczenás elutazása, valamint a közbe jött nagyhét miatt április hó végén fogja megtartani. Bár nem nyilvános még a hivatalos programm, de a kiszivárgot hir szerint az ünnepély fényének emelésére az ünnepélyt egy szalon konyha kiállitás fogja megnyitni — utána diszközgyülés, melyet egy rationális összeállitásu banket zárna be.

Tokaji borok. A husvéti ünnepek alkalmából, de mindenkor is őszinte és melegen ajánljuk tisztelt olvasóinknak barakonyi Kovácsy Ferencz tállyai szőllőbirtokos, ismert bortermelőnk tisztán kezelt, sajáttermésü tokajhegyaljai borait. Borait már több alkalommal megizleltük, minek folytán tiszta szivvel ajánlhatjuk azt különösen kartársainknak. A borok megrendelhetők és árjegyzék kérhető bakonyi Kovácsy Ferencz földbirtokos urtól Tállya, (Zemplén megye.)

Vendéglösök figyelmébe. A herczeg Esterházy hitbizományi uradalom tulajdonát képező csornai »Korona« vendéglő és a boldogasszonyi vendéglő bérletére vonatkozó, mai számunkban közzétett hirdetésekre tisztelettel felhivjuk olvasóink becses figyelmét. A nyilvános szóbeli árverés folyó hó 30-ikán Eszterházán tartatik meg.

Urs Simon sörraktára. Székésfehérvár ős királyi város közönsége részére a délczeg és elegáns megjelenésü Urs Simon fővárosi vendéglős kartársunk sörraktárt létesitett. Ugyanis átvevén a »Kőbányai Polgári Serfőző Részvénytársaság« kitünő söreinek képviseletét s ezen sörgyárunk világhirnévnek örvendő gyártmányait változatlan minőségben hozza forgalomba. Urs Simon barátunk vállalkozásához sok szerencsét kivánunk s bár fájlaljuk, hogy körünkből Budapestről eltávozott, de részben örvendünk, hogy vele a székesfehérvári vendéglősök oly agilis, tevékeny munkaerőt nyertek, ki majd az ottani ipartársulatba egy kis életet fog lehelni s felrázza az ottani ipartársulatot lethargiájából.

A Magyar serfőzők egyesülete most tartotta rendes évi közgyülését Aich György elnöklete alatt. A közgyülés napirendjének első tárgya az igazgatóság évi jelentése volt, amely konstatálja, hogy a lefolyt év nem felelt meg teljesen a hozzá füzött várakozásoknak. Elég jól indult ugyan, de az év második felében a söripar sem vonhatta ki magát a minden téren érezhető gazdasági pangás és pénzkrizis hatásai alól. Hogy a söripar további fejlődésének nálunk még bő tere nyilik, mi sem igazolja jobban, mint külkereskedelmünk, amelynek adatai szerint a sörbehozatal 1910-ről 1911-re 205.993 hektoliterről 308.160 hektoliterre, sörkivitelünk pedig 51.817 hektoliterről csak 58.651 hektoliterre emelkedett, ugy, hogy kereskedelmi mérlegünk passzivitása e téren 3,049.084 koronáról 5,026.148 koronára szökött fel. A legsajnálatosabb e dologbl an az, hogy ezen beviteli többlet tulnyomó részben Ausztriából származik, melynek versenyével a vámterület közössége folytán teljesen védtelenül állunk szemben. A jelentés azután fölemliti a lefolyt év egyéb nevezetesebb eseményeit, kegyelettel adózik az egyesület tavaly elhunyt elnöke, enyedi Aich Ferencz emlékének, kinek arczképét megfestette Stettka Gyula festőművész által az ülésterme részére és végül arra kéri a közgyülést, hogy az évi jelentést tudomásul venni és az igazgató tanácsnak a fölmentvényt megadni sziveskedjék. A közgyülés dr. Halász Frigyes inditványára köszönetet szavazott az elnökségnek, igazgató-tanácsnak, a titkárnak és a pénztárosnak. Az igazgatóság és a számvizsgálók jelentéseit tudomásul véve, a fölmentvényt megadta. A választások megejtése előtt sajnálattal vette a közgyülés tudomásul, hogy Haggenmacher Oszkár alelnök lemondott és köszönetet szavazott sok évi buzgó munkásságáért. Azután közfelkiáltással megválasztattak elnökké Aich György, alelnökké dr. Hegedüs Lóránd orsz. képviselő az igazgató-tanácsba beválasztattak: Fellner Henrik, dr. Tószegi Freund Antal, Tószegi Freund Emil, Glück Frigyes, Gramberg Adolf, báró Gutmann Vilmos, ifj. Haggenmacher Henrik, dr. Schmidt József, Seper Kajetán, Stein Sándor, Tauber Mihály, Weisz Miksa, Pénztárnokká megválasztották Nedelkovics Jánost,; számvizsgálók lettek: Krämer Adolf, Sefelóge Vilmos Ernő és Winter Antal.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévvizű gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket,* valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutus légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószebái kényelmesek; berendezésük a különböző igények. hez van szabva. Jutányos árak. Minden tékintet ben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság-

Esterházy hercegi hitbizomány.

Hirdetmény.

Az Esterházy herczegi hitbizományhoz tartozó

BOLDOGASSZONYI VENDÉGLŐ

folyó évi március hó 30-án délelőtt 10 órakor a kerületintézőségi irodában **Eszterházán** megtartandó nyilvános szóbeli árverésen 1914. évi január hó 1-től egymásután következő **hat évre**, vagyis 1919. évi deczember hó 31-ig

bérbe fog adatni.

Az árverési feltételek, valamint a kötendő haszonbéri szerződés pontozatai az eszterházai kerületi intézőségnél és a boldogasszonyi főbérlet gazdasági intézőségénél betekinthetők, **vagy kivánatra az eszterházai kerületi iutézőség az érdeklődőknek megküldi.**

Eszterháza, 1913. márczius hó.

Nagy Albert s. k.
kormányzó.

Esterházy hercegi hitbizomány.

Hirdetmény.

Az Esterházy herczegi hitbizományhoz tartozó

csornai

„KORONA"- vendéglő

folyó évi márczius hó 30-án délelőtt 9 órakor a kerületi intézőségi irodában **Eszterházán** megtartandó **nyilvános szóbeli árverésen** 1914. évi január hó 1-től egymásután következő **6 évre**, vagyis 1919. évi deczember hó 31-ig

bérbe fog adatni.

Az árverési feltételek, valamint a kötendő haszonbéri szerződés pontozatai az eszterházai kerületi intézőségnél, valamint **a csornai herczegi téglagyári irodában** betekinthetők, vagy kivánatra az intézőség az érdeklődőknek megküldi.

Eszterháza, 1913. márczius hó

Nagy Albert s. k.
kormányzó.

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, diszesen átalakitva. Kitűnő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Savanyu káposztát

10 koronáért métermázsáját lehet kapni **Szalay Bálintnál Nógrádverőczén.**

Nagyvendéglő kezelése.

Kiskőrösön a községi nagyvendéglő, mely igen jó forgalmu, kedvező feltételek mellett átvehető. Átvételhez egyezer korona szükséges, mint óvadék. — Érdeklődők forduljanak **Fenyvesi és Schwartz** bérlőkhöz **Kikörös.**

Valódi Oliva-táblaolajt

ajánlok; **ab Fiume**:

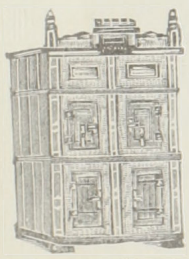
legfinomabb minőség 100 kilót 220.— K
finom „ „ „ 200.— „

60, 126 és 300 kilós hordokban és **ab Budapest** 5 kilós dobozokban:

legfinomabb minőség kilónként 2 40 K
finom „ „ 2.20 „

Rohonczi J. :: Budapest,

VI. ker., Andrássy-ut 64. szám.



MENDELOVITS FARKAS

jégszekrénykészitő

Budapest, VII. ker., Rákóczi-ut 64. szám

50 százalék jégmegtakaritás és 40 százalék **ármegtakaritás** érhető el az általam feltalált, készitett és **szabadalmazott szetszedhető amerikai jégszekrényekkel.** Bennük a hus, különösen a borjuhus állandóan **friss és üde marad.** E szekrényekből Budapest majd minden nagyobb vendéglői részére készitettem. Rendelésekre költségelőirányzati rajzokat küldök.

Vendéglő, szálloda és üzlet bérbeadása.

Püspökladányban, közvetlen az indóház mellett, egy igen jóforgalmu vendéglő és szálloda 10 szobás :: :: helyiséggel, továbbá egy

kóser ételek elárusitására

szolgáló helyiség **(bodega)** több évre kiadó. Ugyanott a nagy piacztéren a legszebb helyen nagyforgalmu vas és füszerüzlet családi viszonyok miatt több évre kiadó. Az üzlet mellett korlátlan italmérés van. Bővebbet: **Kohn Dávid** tulajdonosnál **Püspökladányban.**

KÁVÉHÁZ,

mely évente 3600 koronát forgalmaz, **házzal együtt** 42000 (Negyvenkettő ezer) koronáért **eladó.** Esetleg ház nélkül is. — Bővebbet levélbeli megkeresésre a kiadóhivatal ad. ::

Fogadó és vendéglő,

mely a legjobb hirnévben szerepel a Délvidék legforgalmasabb kereskedő város központján, teljes felszerelés és berendezéssel együtt eladó. — Az üzlet áll: 12 szoba, tiszti- és polgári-étterem, söntés, fedett gyönyörü nyári helyiség, továbbá a teljes kényelemnek megfelelő szükséges mellékhelyiségekből. **Évi haszonbér 11,000 kor.** 9 évi szerződéssel. Átlag napi forgalma jelen visszonyok között 452 kor., melyből a szállodai forgalom körülbelül fedezi a haszonbért. Ára 40,000 korona s 20,000 koronával azonnal átvehető. — Czim: **„Nincsvezető“ p. r. Szeged.**

Bérbeadó szálloda.

A tulajdomat képező **„Magyar király szállodát“ Székesfehérváron** — a fővárosi üzletem átvétele miatt bérbeadom. **Az üzlethez tartozik:** 30 szoba, étterem, sörcsarnok, kávéház, gyönyörü kerti helyiség, (nyári vendéglő), nagy gazdasági udvar, 50 pár lóra istálló stb. stb. melléképület. **Kartársak előnyben részesülnek.** Bővebbet: jászapáti **KASZÁS LAJOS** háztulajdonos **Székesfehérvár.**

Alma.

Csemege és rétes almát 20, 24 és 30 kor.-ért métermázsánként szállit utánvéttel:

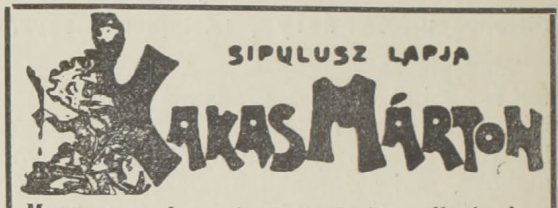
PrennerJános

Pinkafö

(20 sz.) — Azonkivül valódi, természetes **gyümölcs-eczetet** is szállitok.

Boreladás.

100 hektoliter jó minőségü, nem savanyu **hegyi bor** van eladó **Zöld Gábornál, Micske** (Bihar megye.)



Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Homoki borok:

600 hl. kiváló minőségü későn szürt **ujbor, 1910. és 1911. évi asztali és pecsenye ábor** 120 hl. eladó **Szobonya Bertalan** ny. kir. igazgató **H. Királyhalom**-i telepén.

Dunaföldváron közvetlen a hajóállomásnál lévő **gyönyörü kerthelyiséggel** egybekötött vendéglő, házzal együtt és berendezéssel haláleset miatt sürgősen örökáron eladó. A szép és tágas épülethez fentin kivül *téli és nyári söntés, étterem, nagyterem* bankettek, báli stb. mulatságok részére, hat szobából álló lakosztály, 500 hl. borra szép kőpincze, téglából épült kitünő jégverem, fedett tekepálya stb. stb. tartozik. A véte előnyös feltételek mellett bonyolitható le. Érdeklődők forduljanak közvetlen

Ónody Gábor

vendéglős és háztujdonoshoz

Dunaföldvár.

A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze“ Főelárusitója:

BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

„ANDRÉNYI SEC“ (FÉLÉDES)

„ANDRÉNYI EXTRA“ (ÉDES)

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □

Vendéglő és fürdő átadás

Korompa mellett (Szepes megye) forgalmas **kád- és gőzfürdő,** téli és nyári vendéglői épületekkel, uj kuglizóval, nagy udvari kerthelyiséggel **előnyös feltételek mellett** családi viszonyok miatt

bérbe adandó.

Bővebb felvilágositást nyujt:

Kiofszky Viktor

fürdőbérlő

Korompa (Bányavölgy-fürdő).

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a

BORÁSZATI LAPOK

mely ujévtől kezdve 45-ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.

Ezen szaklap, mely nemcsak csupán a magyar szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem legélénkebb figyelemmel kiséri a külföldi tapasztalatokat is, minden kétséget kizárólag a legsokoldalubb és legtartalmasabb szőlészeti ujság, mely minden más külföldi vagy hazai szaklap olvasását egészen fölöslegessé teszi.

A „BÓRÁSZATI LAPOK"-nak

a közgazdaság és a gyakorlati szőlőmivelésnek és borászatnak szentelt rovatai igen kimeritők, de különös sulyt helyez a tudósitásokra is.

Minden előfizető évenként négy nagy szines műmellékletet kap, valamely szőlőfaj hű képét. — Kéthetenként ingyenes mellékletként veszik az előfizetők a „Gazdasági Tanácsadó" czimü lapot, mely nemcsak a mezőgazdaság, de főleg az állattenyésztés, baromfi-, méhtenyésztés, kertészet, gyümölcsészet, háztartás stb. köréből veszi közleményeit. :: :: ::

Laptulajdonos: BAROSS KÁROLY örököse. || Szerkesztésért és kiad. felel: Dr. DRUCKER JENŐ.

A lap előfizetési ára:

1 évre 16 kor. 1/2 évre 8 kor. 1/4 évre 4 kor.

∴ ∴ Mutatványszámot 3 héten át készséggel küld a ∴ ∴

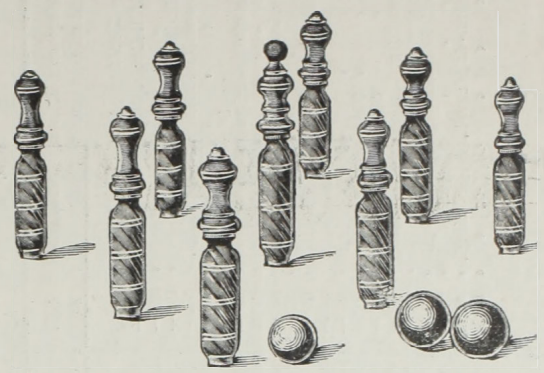
Borászati Lapok kiadóhivatala Budapest, IX., Üllői-ut 25.

KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA
BUDAPEST, IV. KER., KRISTÓF-TÉR.

Kuglibábuk száraz gyertyánfából készítve, szokásos vastagságban 36—38 cm. nagyságban, ca 6 1/2 cm. vastag készlet **5.— K**

Lignum Sanctum kuglizó golyók

Átm. cm.	9	9 1/2	10	10 1/2	11	11 1/2	12	12 1/2	13	13 1/2	14	14 1/2	15
korona	1.40	1.70	2.10	2.20	2.40	2.80	3.—	3.20	3.40	3.70	4.80	5.50	6.—



Kugli-golyók

gyertyánfából nagys. szerint

átm. cm.	11 1/2	12 1/2	13 1/2
korona	1.25	1.50	1.75

kuglikereszt-alapfa a bábuk ráhelyezésére korona 5.—

Orosz kuglizó

egész szük udvaron felállítható, egy készlet 9 drb báb, 1 drb golyó szabályozható erős zsinór és csiga sróffal, oszlop nélkül K 8.— **Karika dobójáték** az orosz kuglizó állványra alkalmazható, egy készlet kötél, 1 vaskarika s vaskampó ára kor. 2.—

Kuglizó nagy pléhpersely lakatra korona 2.20, nagyob korona 2.60. **Kerti lámpa** petroloumra korona 5.—. **Kerti gyertyatartó** szél ellen, üveg boritóval korona 2.—. **Lampion** kertek kivilágitására és feldiszitésére 30, 40, 60, és 160 fillér. **Magnesium-fáklya** 30 perczig meglepő világosságot ad, piros, fehér és zöld szinben korna 2.80. **Ábroszmegerősitő** szél ellen, 100 drb korona 10.—. **Dugaszhuzó** 40, 60, 120 fillér. **Dugaszkiemelő készülék** falra vagy ajtóra felerősithető K 5. Kézi dugaszoló kalapácscsal K 1.80 **Hydraulikus hordó szádszelep,** csapraütött bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes ital megsavanyosodása ellen, K 2. **Üvegmosó kefe** K 1.70. **Amerikai husvágó** K 5, 7.50. **Mandulador, zsemle stb. reszelő** K 3.60. **Bors-őrlő** 80 fil. **Habverő** félliteres K 1.60. egy literes 2.40, két literes K 4. Vajküpölő czédrus fa vederrel 5 liter 20.—, 7. l. 26.—, 9 l. 32. korona. **Amerikai fagylalt-gép,** erős keményfa, jégtartó vederrel és forgatható vasszerkezettel 1-literes 13, 2-literes 15, 3-literes 18, 4-literes 21 korona. — **Ikerfagylaltgép** egyszere 2-féle fagylalt készitésére 2-literes 18.—, 3-literes 22.—, 4-literes 26.—, 6-literes 36.— korona. **Késtisztitó-készülék,** 1 K. Egy adag késtisztitó-por 1 K. **Ujságtartó** minden nagyságban 1 kor. Franczia dákóbőr keverve, 100 drb 3.20 kor. **Domino-játék** 1.80 K-tól 4.30 K-ig Kávéházi domino, átszegezett 12—18 K. **Roulette-játék** 14 kor.-tól. 40 koronáig. **Tivoli** társasjáték a vendégek részére 100 cm. 15.—, 130 cm. 22 K. **Pinczértáska** derékra csatolható, szarvasbőrből egyes 2.40, két osztálylyal 3.60, három osztálylyal 7.— K. **Szivar- és czigaretta-tartó szekrény** pinczéreknek, elzárható 4 osztálylyal 6—., 6 osztálylyal 8 kor. **Papir-támyérok** nyári mulatságok- és kirándulásokhoz 100 drb 1.80 K-tól 2.50 K-ig. **Papir szalvéta** 100 drb 1—1.60 K. **Sonkaprés** 10 K, márványlappal 14 K. **Konyhamérleg** 7.— K. **Gyorsforraló** 1.40 K. **Sörmelegitő-készülék** 2.— K. Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyu 3.60 kor

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből	100 drb	K. 1.80	20-as sárgarézből	100 drb	K. 5.—
5-ös vörösrézből	100 „	„ 2.40	50-es vörösrézből	100 „	„ 8.—
10-es nikkelből	100 „	„ 2.80	100-as sárgarézből	100 „	„ 10.—

Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.

Kisujszállás rendezett tanácsu város Polgármesterétől.

499/K. i. 1913 szám.

Árverési hirdetmény.

A Kisujszállás r. t. város tulajdonát képező s a város központján a Piacz-téren fekvő

városi nagyvendéglő,

mely az emeleti részen a piacztérre 14, az udvarra 4 tágas vendégszobát, a földszinti részen pedig utczai kijáratokkal tágas borivó, ebédlő, kávéház és fedett nyári mulató üzlethelyiségeket; világos nagy konyhát és éléskamrát, az egész épület alatt száraz pinczét tartalmaz; a vendéglővel összeépitett s zárt folyosóval összekötött szinház-vigadó melletti étteremmel, vendéglői udvarral s jégveremmel együtt az

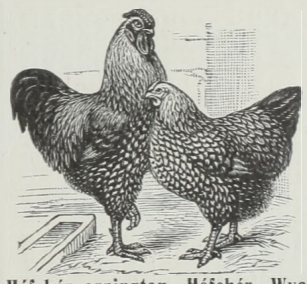
1913. évi május hó 20. napján délelőtt 9 órakor

a városháza tanácstermében megtartandó nyilvános árverésen az 1914. évi január hó 1-ső napjától kezdődő

3 esetleg 6 évre bérbe fog adatni.

Bérleti feltételek a városi iktató hivatalban a hivatalos órák alatt megtekinthetők. Zárt ajánlatok az árverés kezdetéig elfogadtatnak s azokban a megajánlott összeg számmal és betüvel kiirandó, továbbá azon körülmény, hogy ajánlatot tevő a bérleti feltételeket ösmeri és elfogadja határozottan kiteendő. **Kikiáltási ár 4500 kor.**, melynek 10%-a árverezők által kiküldött bizottság kezeihez készpénzben lefizetendő, illetve a zárt ajánlatokhoz készpénzben, vagy óvadékképes értékpapirban csatolandó. **Zárt ajánlatok polgármesterhez czimezve „Ajánlat a városi nagyvnndéglő bérletére"** felirással a jelzett határidőig a városi közigazgatási iktatóba nyujtandó be. Az árverési eredmény és ajánlatok elfogadása tekintet nélkül az összeg nagyságára a képviselőtestületnek tartatik fenn.

Kisujszálláson a város tanácsának 1913. évi márczius hó 8. napján tartott ülésében. **A polgármesteri hivatal.**



Fajtojások!

Reitter Oszkár

főkapitánynál

Nagybecskereken

kaphatók!

Elsőrendű Angliából hozatott fajtiszta telivér. Hófehér orpington, Hófehér Wyandotte (Amerikai kitünő téli tojók), Sárga orpington, Fekete Langsán, Kendermagos, Plymouth Rocks; továbbá Hófehér ∴ ∴ óriás pekingi kacsa. — Tojások darabja 60 fillér. ∴ ∴

Rázásmentes biztos csomagolás, faládákban **ingyenes!** :-: **Állami nagy aranyérmek.**

Legelső győzelmi dijak, hazai és külföldi legelső és legnagyobb kitüntetések.

Őszi szállitásra fenti állatokon kivül nagystilü angol emdeni libák is előre megrendelhetők. □ □ □ □ **Darabja 25 korona.**

Kitüntetések: Arad, Budapest I., Budapest II., Bécs, Berlin, Belgrád, Győr, Lugos, Lovrin, Nagybecskerek, Nagyvárad, Pozsony, Pécs, Pancsova, Szófia, Szatmár, Szeged, Szabadka, Temesvár, Temesvár, Temesvár, Veszprém, Zenta,

Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, ételhűtők minden célra legolcsóbb gyári árban.

STILLER JÓZSEF

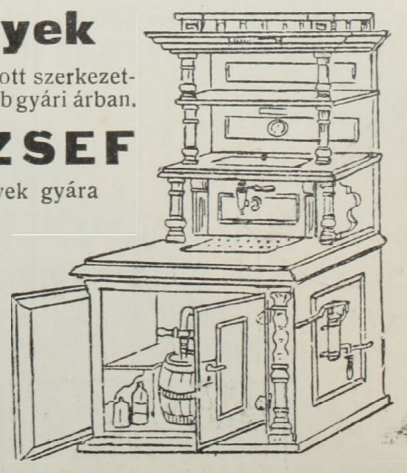
csász. és kir. szab. jégszekrények gyára

Budapest, VII., Kazincy-utca 6/b.

ezelőtt VII., Nagydiófa-utca 22 szám.

Wesselényi-utca sarok.

Alapitatott 1873.



Figyelem! Cégemre figyelni tessék. az nem társas, egyedüli tulajdonos **Stiller József**

ELSŐ MAGYAR ÁLTALÁNOS BIZTOSITÓ TÁRSASÁG, BUDAPESTEN.

I. Tűz-, szállitmány-, jég- és betörés-biztositási üzlet.

KIADÁSOK. Ötvenötödik évi zárszámla 1912 január 1-től december 31-ig. **BEVÉTELEK.**

	kor.	f	kor.	f
I. Tűzbiztositás.				
Kifizetett károk és költségek 11.506,545·99				
lev. viszontbizt. károk és költs. 5.360,346·39	6146199	60		
Függőben maradt károk tartaléka	711868	95		
Szerzési költségek a viszontbiztositott rész utáni bevétel levonásával	1135897	48		
Jövedelmi adó és bélyegilletékek	377954	30		
Postabérek	146477	14		
A tűzbizt. üzletet terhelő igazg. költségek	1841256	78		
Behajthatlan követelések leirása	27791	82		
A következő évek készpénz-dijtartaléka a viszontbiztositott rész levonása után és minden megterhelés nélkül	12116540	77	22503986	84
II. Szállitmánybiztositás.				
Kifizetett károk és költségek 326,095·13				
lev. viszontbizt. károk és költs. 263,165·41	62929	72		
Függőben maradt károk tartaléka	81719	38		
Szerzési és igazgatási költségek a viszontbiztositott rész utáni bevétel levonásával	22230	12		
A következő évek készpénz-dijtartaléka a viszontbiztositott rész levonása után és minden megterhelés nélkül	100000	—	266879	22
III. Jégbiztositás.				
Kifizetett károk és költségek 4.730,360·54				
lev. viszontbizt. károk és költs. 2.949,348·85	1781011	69		
Függőben maradt károk tartaléka	26419	64		
Szerzési és igazgatási költségek a viszontbiztosit. rész utáni bevétel levonásával	352620	20		
Bélyegilletékek	62575	75		
Behajthatlan követelések leirása	7732	31		
A folyó évben lejárt több éves jégbiztositások esedékes tartaléka	91797	28		
A következő évek készpénz-dijtartaléka	667649	33	2989806	20
IV. Betörésbiztositás.				
Kifizetett károk és költségek 63,637·80				
lev. viszontbizt. károk és költs. 29,785·84	33851	96		
Függőben maradt károk tartaléka	8979	81		
Szerzési és igazgatási költségek a viszontbiztositott rész utáni bevétel levonásával	94570	04		
A következő évek készpénz-dijtartaléka a viszontbiztositott rész levonása után és minden megterhelés nélkül	440000	—	577401	81
1912. évi nyereség			3620700	81
			29958774	88

	kor.	f	kor.	f
I. Tűzbiztositás.				
Az 1911. évről áthozott készpénz-dijtartalék a viszontbiztositott rész levonása után és minden megterhelés nélkül	11984764	64		
Tűzbiztositások után bevett dijak és illetékek 24 011,411·56				
lev.: törl. dijak 3.373,069·26				
levonva: viszontbiztositási dijak 8.521,801·53 11.894,870·79	12116540	77		
Az 1911. évben függőben maradt károk tartal.	599843	75	24701149	16
II. Szállitmánybiztositás.				
Az 1911. évről áthozott készpénz-dijtartalék a viszontbiztositott rész levonása után és minden megterhelés nélkül	100000	—		
Szállitmánybiztositások után bevett dijak és illetékek 615,825·56				
lev.: törl. dijak 18,098·73				
levonva: viszontbiztositási dijak 501,074·89 519,173·62	96651	95		
Az 1911. évben függőben maradt károk tartal.	81204	30	277856	24
III. Jégbiztositás.				
Az 1911. évről áthozott készp.-dijtartalék	535909	73		
Jégbiztositások után bevett készpénzdijak és illetékek 4.789,482·85				
lev.: törl. dijak 511,473·22				
levonva: viszontbiztositási dijak 2.379,459·38 2.890,932·60	1898550	25		
Az 1911. évben függőben maradt károk tartal.	9308	38	2443768	36
IV. Betörésbiztositás.				
Az 1911. évről áthozott készpénz-dijtartalék a viszontbiztositott rész levonása után és minden megterhelés nélkül	420000	—		
Betörésbiztositások után bevett készpénzdijak és illetékek 494,704·63				
lev.: törl. dijak 63,805·42				
levonva: viszontbiztositási dijak 211,141·71 274,947·13	219757	50		
Az 1911. évben függőben maradt károk tartal.	9038	80	648795	80
V. Egyéb bevételek.				
Szelvény-, takarékp.-, váltó- és egyéb kamatok, valamint árfolyamnyereség idegen pénznemek után	1764189	25		
Társasági házak tiszta jövedelme	123016	07	1887205	32
			29958774	88

VAGYON. Mérlegszámla 1912 december 31-én. **TEHER.**

	kor.	f		kor.	f
Központi pénzkészlet	475877	33	Részvényalaptőke: teljesen befizetett 3000 egész részvény à 2000 korona és teljesen befizetett 2000 fél részvény à 1000		8000000 —
Értékpapirok és pénzintézeteknél elhelyezett tőkék:			Nyereménytartalék		8000000 —
			Külön tartalék *		5922568 31
külön kimutatás szerint	33946123	12	Jégbiztositási külön tartalék		2000000 —
			Készpénzdijtartalék a viszontbiztositott rész levonásával és minden megterhelés nélkül:		
Tisztviselők és szolgák nyugdijalapjának értékei:			*a)* tűzbiztositási dijtartalék 12.116,540·77		
			b) szállitmánybiztositási dijtartalék 100 000·—		
2.390,000 korona Kisbirtokosok országos földhitelint. 5%-os zálogl. à 100·— = 2.390,000·—			*c)* jégbiztositási dijtartalék 667,649·33		
45 drb Pesti hazai első takarékp. részv. à 17,000·— = 765,000·—			*d)* betörésbiztositási dijtartalék 440.000·—	13324190	10
Átmeneti kamatok	3210916	66	Függő károk tartaléka:		
			a) tűzbiztositási függő károk tartaléka 711,868·95		
«Ormódi Ormody Amélie alapitv.» értékei:			*b)* szállitmánybiztositási függő károk tartaléka 81,719·38		
			c) jégbiztositási függő károk tartaléka 26,419·64		
50,600 korona Kisbirtokosok orsz. földhitelint. 4½%-os záloglevél à 96·— = 48,576·—			*d)* betörésbiztositási függő károk tartaléka 8,979·81	828987	78
Átmeneti kamatok 379·50	48955	50	Különféle hitelezők	838292	15
			Előbbi évekről eddig fel nem vett osztalékok	8025	—
Első magyar általános bizt. társaság «Tüzoltók segélyalapja» értékei, letétben a m. kir. állampénztárban	68378	27	Tisztviselők és szolgák nyugdijalapja**	3214349	39
			Különféle alapok:		
Átmeneti kamatok	426927	29	*a)* Első magyar által. biztos.-társ. «Félszázados alap» 500,000·—		
			b) Első m. ált. bizt.-társ. «Lévay-alap» 200,000·—		
Leszámitolt váltók	1027228	72	*c)* Első m. ált. bizt.-társ. «Ezredéves alapitv.» 100,000·—		
			d) Ormody Vilmos-alap 100.000·—		
Társasági házak	3583959	92	*e)* Ormódi Ormody Amélie alapitványa 50,845·50		
			f) Első magyar általános biztositó társaság «Tüzoltók segélyalapja 63.378·27	1019223	77
Különféle adósok:			Életbiztositási osztály folyószámlán	1991541	21
			1912. évi nyereség	3620700	81
a) Pénzkészlet és maradványok a képviselőségeknél	2842332	50			
b) Maradványok idegen biztositó intézeteknél	1608110	03			
Jégbiztositási osztály folyószámlán	1529068	88			
	48767878	52		48767878	52

* Az idei hozzájárulásokkal 6.664,589 kor. 85 fillérre emelkedik.
** A mathematikai mérlegben szereplő külön alappal, valamint az idei hozzájárulással 4.081,287 kor. 09 fillérre emelkedik.

II. Életbiztositási üzlet.

Értékpapirok és pénzintézeteknél elhelyezett tőkék:

	kor.	f
Az élemi ágazatok mérlege szerint 33.946,123 kor. 42 f.		
Az életbiztositási ágazat mérlege szerint 139.008,344 « 20 «	172954467	44
a) **Értékpapirok:**		
11.839,000 K Magy. földhitelintéz. 3½%-os záloglevél à 77·—	9116030	—
17.754,300 « « « 4%-os « « 88·—	15623784	—
13.895,800 « « földh.-int. talajjav. 4%-os « « 88·—	12228304	—
1 725,000 « Kisbirtok. orsz. földhitelint. 4%-os zálogl. « 83·—	1483500	—
14.948,600 « « « « 4½%-os « « 96.—	14350656	—
3.970,000 « « « « 5%-os « « 100·—	3970000	—
10.229,600 « Pesti hazai első takarékp. 4%-os « « 86·—	8797456	—
9.415,000 « « « « « 4½%-os zálogl. « 98·15	9240822	50
10.766,400 « Pesti magy. keresked. bank 4%-os záloglev. « 87·—	9366768	—
2.990,000 « « « « « 4½%-os zálogl. « 97·—	2900360	—
900,000 « Pesti m. keresk. b. 4½%-os községi kötv. « 96·—	864000	—
5.014,900 « Magyar jelzálog hitelb. 4%-os záloglevél « 86·—	4312814	—
100,000 « « « « 4%-os « frtban « 84·—	84000	—
8.187,000 « « « « 4½%-os « « 96·—	7859520	—
985,000 « « « « 4½%-os « k. kötv. « 97·—	955450	—
7.340,500 « Magy. orsz. közp. takarékp. 4%-os zálogl. « 87·—	6386235	—
2 973,000 « « « « « 4½%-os « « 97·—	2883810	—
4.553,400 « Egyes. bpesti föv. takarékp. 4%-os zálogl. « 88·—	4006992	—
3.504,000 « « « « « 4½%-os « « 97·—	3398880	—
3.912,000 « Magy. leszám.- és pénzv.-b. 4%-os zálogl. « 89·50	3501240	—
1.000,000 « « « « « 4½%-os « « 97·50	975000	—
Áthozat	122305561	50
2.000,000 K Osztrák-magyar bank 4%-os záloglevél à 92·—	1840000	—
990,000 « Magy. agrár- és járadékb. 4½%-os zálogl. « 96·—	950400	—
712,000 « Temesv. első takar.-pénzt. 4½%-os zálogl. « 96·80	689216	—
585,000 « Belvárosi takarékp. 4½%-os záloglevél « 97·—	567450	—
450,000 « Aradi polg. takarékpénztár 5%-os zálogl. « 89·90	404550	—
304,000 « Magyar kir. 4%-os koronajáradék « 84·45	256728	—
250,000 « Bpesti tak. s orsz. z kölcs. r.-t. 4½% zálogl. « 97·25	243125	—
249,000 « Pozsony városi 4%-os kötvény « 91·—	226590	—
150,000 « Országos közp. hitelszöv. 4½%-os kötvény « 97·50	146250	—
150,000 « Horvát orsz. bank 4½%-os záloglevél « 98·—	147000	—
100,000 « Horvát első takarékp. 4½%-os zálogl. « 96·50	96500	—
7.780,000 « Trieszt-parenzói h.é. v. 4%-os elsőbbs. kötv. « 99·90	7772220	—
3.056,200 « Osztrák 4% os koronajáradék « 85·70	2619163	40
2.000,000 « « áll. 4·36%-os folyószám'akölcsön	2000000	—
1.450,000 « «Rudolfsbahn» államadósság 4%-os kötv. « 86·50	1254250	—
1.000,000 « Ob.öst. L.-Comm.Creditanst. 4½%-os z.lev. « 97·50	975000	—
998,000 « WienerVerk.-Anlagen-Anleihe 4%-os kötv. « 85·50	853290	—
440,000 « Egyesitett államadósság 4²/₁₀%-os czüstjár. « 87·75	386100	—
1.251,900 Lire olasz járadék	1158174	—
12,749 drb. Magyar-francia bizt. r.t. részvény « 220·—	2804780	—
2,493 « Hazai ált. bizt. r. t. elsőbbs. részvény « 260·—	648180	—
531 « «Securitas» viszontbizt. társ. részvény « 1120·—	594720	—
300 « Bécsi élet- és jár. bizt. int. részvény « 725·—	217500	—
250 « Bécsi biztositó társasági részvény « 470·—	117500	—
20 « Osztrák-magyar bank részvény « 1873·—	37460	—
Besztercebánya—brezovai és piski—vhunyadi v. kötv.	732593	95
Különféle értékpapirok	32800	—
b) **Pénzintézeteknél elhelyezett tőkék:**	150077101	85
Folyószámlára és takarékbetétként 5.596,822 kor. 42 f.		
Fedezet mellett 17.280,543 « 17 «	22877365	59
Összesen	172954467	44

Budapest, 1912 dec. hó 31-én. Átvitel 122305561 50

Frank Henrik,
a központi könyvezés főnöke.

KIADÁSOK. Ötvenedik évi zárszámla 1912 jan. 1-től dec. 31-ig. **BEVÉTELEK.**

	kor.	f	kor.	f
Visszaváltott kötvényekért			3371572	78
Halálesetek után kifiz. károsszeg			5526615	50
Lejárt kiházasitási tőkékért			5094716	15
Kiházasitási bizt.-nál haláleset következtében dijvisszatérités			64618	11
Függ. levő károk és dijvisszat. tart.	756082	60		
Függőben levő kiházas. tőkék tart.	422213	58	1178296	18
Évjáradékokért			580856	60
Bélyegekért			505388	11
Irodai bér, postadijak, nyomtatványok, uti- és egyéb költségek			1550420	93
Tiszti fizetések			338725	06
Adóért			58234	81
Orvosi dijakért			204886	88
Szerzési és dijbehajtási költségek			1910151	99
Behajthatlan tartozások leirása			27587	51
Kisorsolt biztositások tartaléka			4000	—
Dijtartalék ez év végén			16192804	68
1912. évi nyereség			179263·2	45
			18413702	74

	kor.	f	kor.	f
A mult évből áthozott dijtartalék			15118357	36
Befolyt dijak: ez évben kiállitott kötvények után	2745455	36		
az előbbi években kiállitott kötvények után	24327391	44		
a biztos. tőke emelésére forditott nyeremények	124165	42		
Illetékek	594494	32		
	27791506	97		
Levonva: törölt kötvények és dijnyugt. 2.067,691·30 viszontbiztositási dijak 1.064,718·35	3132409	65	24659097	32
Kamatjövedelem			7167551	02
Mult évi függőben volt károk és dijvisszatérítések tartaléka	726388	34		
Mult évi függőben volt kiházasitási tőkék tartaléka	400399	70	1126788	04
			18413702	74

VAGYON. Mérlegszámla 1912 december 31-én. **TEHER.**

	kor.	f		kor.	f
Értékpapirok és pénzintézeteknél elhelyezett tőkék külön kimutatás szerint	139008344	02	Dijtartalék 167.355,610·15 levonva a viszontbizt. dijtart. 5.427,300·47	161938309	68
Tulélési csoportok értékpapirjai:			Biztossági alap	1172375	44
80,800 K n.é. m.k. 4%-os k.jár. 84·45 68,235·60			Kiházasitási tőkék nyereménye	822203	16
6500 K n.é. M. földh. int. 4% korona záloglevél 88·— 5,720·—	73955	60	Függőben levő károk és dijvisszatérítések tart	756082	60
Átmeneti kamatok	1142412	50	Függőben levő kiházasitási tőkék tartaléka	422213	58
Jelzálog-kölcsönök	473100	—	Tulélési csoportok számlája	74029	23
Kötvény-kölcsönök	19718755	—	Előre fizetett dijak	36925	34
A központ tartozása folyószámlán	1991541	21	Fel nem vett nyeremények 1911. évről	18	72
Vezér- és főügynökségek és mások tartozásai	4801531	33	Kisorsolt biztositások tartaléka	4000	—
			Viszontbiztositó intézetek és mások követelései	200849	46
			1912. évi nyereség	17·2632	45
	167209639	66		167209639	66

A igazgatóság:

Balaban Adolf, Hajós József, báró Harkányi Frigyes, László Zsigmond, Ormody Vilmos, Gergely Tódor, igazgató.

A fenti zárszámlákat és mérlegeket megvizsgálván, azokat a törvényben s az alapszabályokban meghatározott elvek szerint készülteknek és azok egyes tételeit a fő- és segédkönyvekkel teljesen megegyezőknek találtuk.

Budapest, 1913 márczius hó 4-én.

A felügyelő bizottság:

Berzeviczy Albert, Burchard-Bélaváry Konrád, Németh Titusz, báró Radvánszky Géza, báró Uechtritz Zsigmond.

BOR 800 hekto **saját termésü**

1912. évi egyszer fejtett, rizling, fehérbakar, kövidinka és kadarka fajokból; egészben, vagy kisebb mennyiségben is eladó. Megtekinthető szőlőtelepemen lévő pinczémben. Bővebbet: **Petheő Géza** földbirtokos **Heves.**

Mielőtt szükségletét **valódi hegyi málna szörpben** fedezné, kérjen mintázott ajánlatot **Steiner és Lőwy**

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán.

Bor- és sörpult,

rézedények, tányérok, fehér asztalnemüek, üvegnemüek, mosógépek stb. stb. jókarban levők, keveset használtak, jutányos áron **eladók.**

Bővebb értesités nyerhető **Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám alatt.**

Najman József hentes-mester **Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.** Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket. kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.

Ajánlkozás fürdővendéglő bérletére

Ismert nevü fővárosi nagyvendéglős, **nagy leltárral** és tőkével nyári **fürdői éttermet** esetleg **kávéházat** bérbevenni óhajt. — Levélbeli megkeresések **W. M. F. Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám** alá czimezendők, hól a bővebbi feltételek is megtudhatók.

Boreladás.

Felsőnyéken (Tolnamegyében) nagyobb mennyiségü, jóminőségü **hegyi bor** van eladó. — Venni szándékozok a **községi Elöljárósághoz** forduljanak felvilágositásért.

Torma, mák burgonya és boreladás.

Sarlay Sándor ur Tabdi pusztai gazdaságában cà 3 mm. **édes nürnbergi utántermésü torma** à 45 fillér, cà 3 mm. egészséges **kék mák** à 70 fillér, továbbá cà 15 mm. **sárga kifliburgonya** kisebb tételekben is eladó. Ugyanott 25—30 hektoliter kiváló minőségü **ó-muskotály és pecsenye borok** is **eladók.** Rendeléseket elfogad:

TESZAREK MIHÁLY fővinczellér.

Tabdi puszta. u. p. Csengőd (Pest-megye.)



HIRDETMÉNY.

A Magyarországi Épitö-Munkások Országos Szövetségének központi vezetősége a szövetség székházában az Aréna uti (Városligettel szemben) és Dembinsky utcára nyiló

sarokvendéglőhelyiség bérletére

ezennel **nyilvános pályázatot** hirdet.

A vendéglőhelyiséghez taztozik a székház Aréna uti oldalán 50 méter hosszu és 5 méter széles terasse vizvetőponyvákkal ellátva.

A vendéglő helyiségei, melyek a bérlet tárgyát teszik: a nagy **étterem,** a söntést magában foglaló **előterem, teljes inventárral,** ezen helyiségek alatt lévő **pincék, konyha és annak mellékhelyisége.**

A bérlő vendéglős lakása a bérlethez nem tartozik, bérbeadó szövetség azonban lehetővé teszi, hogy a házban lévő lakások egyikét a vendéglős óhaja szerinti nagyságban a lakbérleti szabályzat figyelembevételével külön fizetendő bér ellenében megkapja.

A bérlő vendéglős a szövetség székházának termeiben megtartandó táncz- és egyéb ünnepélyek alkalmával a vendégeket étellel és itallal a vendéglő rendes napiárain kiszolgálja.

A bérbevevő vendéglős köteles a bérleti szerződésben megállapitott **évi bérösszeg felét** az esedékes lakbéren kivül készpénzben a szerződés aláirásakor biztositékul a tulajdonos szövetségnél letétbe helyezni.

A bérelni szándékozókat felhivja a szövetség vezetősége, hogy irásban megteendő ajánlataikat, amelyben az általuk fizetendő bérösszeget szabatosan tüntesse ki, ajánlott levélben posta utján a következő cimre f. év márczius 22-ig küldjék be: **Handler József Budapest, VII., Aréna-ut 68. szám.**

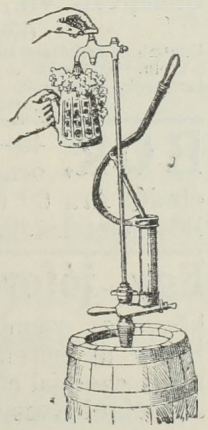
A szövetség központi vezetősége minden ajánlattevővel szemben fenntartja magának a szabad tárgyalás és választás jogát.

A bérelni szándékozók részletes felvilágositást kaphatnak: **Handler József** házgondnoknál a helyszinen.

Telefon: József 10—71.

ALAPITTATOTT :: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !

legujabb, kitünőnek bizonyult

sörmérő-készülék

szénsav és légnyomással.

! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitőpor, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID“ borderitő-:: por, ::

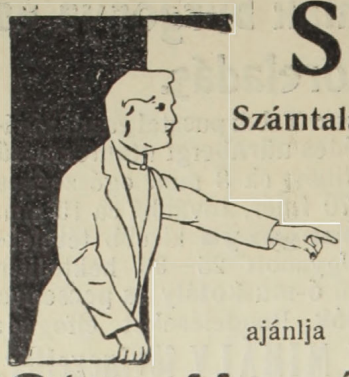
mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára:

sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló-gépeken.

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM.



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

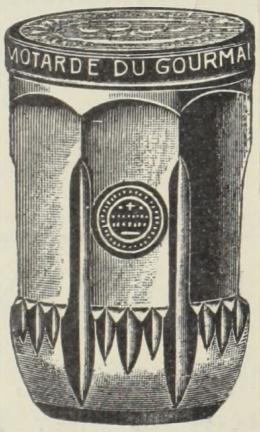
sajt- és vajgyárak
Répcelak (Vas megye).

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.
Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár
Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.
Árjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes
égvényes
SAVANYÚVIZ.

MUSTÁR



(Eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségű

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:

Mocznik L.

conservgyárában.

Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

Nagy sarok üzlethelyiség

Budapesten a IX. Ranolder-utcza 25. sz. lakással, vagy anélkül, május 1-re, olcsó bér mellett **kiadó**. — Értekezni lehet a házfelügyelőnél, naponta délután 3 órától.

Trencsénben

jó forgalmu vendéglő, betegség miatt azonnal **bérbevehető**. — **özv. Bányász Béláné** vendéglős Trencsén. :-: :-:

Tokaji szamorodni és aszuborok.

Kitünő 1908 és 1911. évi, hektóliterenként, vagy nagyban 120—110 koronáért. — **Régibb nehezebb szamorodnik is** literenkint 2, 3 és 4 koronáért. **Aszuk** fél literes 2, 4, 5, 6 korona.— 1888. évi fél literes 12 kor.-ért és kitünő essenciák kaphatók: **nagykállói Kállay Emánuel** bortermelőnél **Tolcsva**, (Tokajhegyalja.)

Iparsó

fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásvanyvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézségeknél**. A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és borviz. — Hathatós **szomjcsillapító**. — Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a franczia Evian és St. Galmier vizeket.
Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Torma.

Nürnbergi óriás nemes, édes hosszu, vastag zsákjaimban Alsómislye vasuti állomásra szállitva 100 kg. 30 kor. 50 kg. 17 kor. 25 kg. 9 kor. **Kemény Miklós Regeteruszka**, u. p. **Garbóczbogdány**.

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:
X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.
Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.
Igazgatóság és városi iroda:
VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.
Távbeszélő szám: „József“ 4—29.
Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.
Távbeszélő szám: 56—58.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértaska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs jobbé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.
Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.
Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.
(Központi városház.)
Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

BOR.

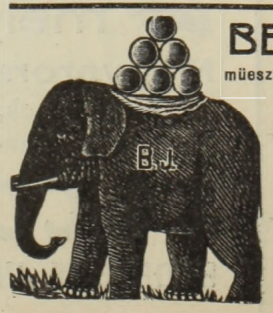
40—50 hektoliter 1908. évi öreghegyi **Székesfehérvári bor eladó**. Ára 60 koronától 120 koronáig, — Bővebbet levélben e lap kiadóhivatala ad.

Egy jóforgalmú vendéglő

közvetlen szemben a szolgabirói hivatallal, tiszta új berendezéssel együtt betegség miatt azonnal eladó. Bővebbet: **Dvorácsek Józsefnél** Kossuth Lajos-utcza 16/b szám alatt **Kispesten**.

Kiadó Szálloda és vendéglő.

Szolnokon, három éve épült szálloda, 10 szobával, vendéglővel, italmérési jogositvánnyal 1913. augusztus elsejére kiadó. Főuton (Baross-utcza) vasut-állomás közelében, saroképület. — Értekezni a tulajdonosnál: **özv. Marksejd Pálnénál, Szolnok**, Tündér-utcza 522. szám alatt.

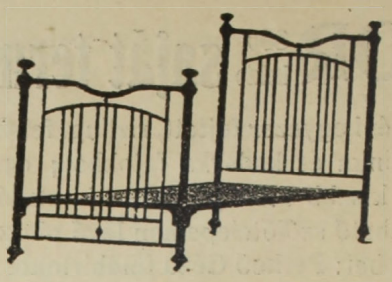


BEITZ JÁNOS

müesztergályos dákoés billiárdgolyó gyár

Raktáron tartok Carambol és forditó billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet‘, széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.

BUDAPEST,
VI. Akáczfa-u. 55.
TELEFON 81—30.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

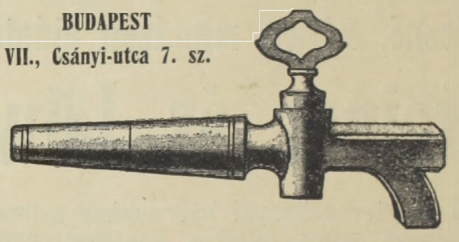
Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban**, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk)

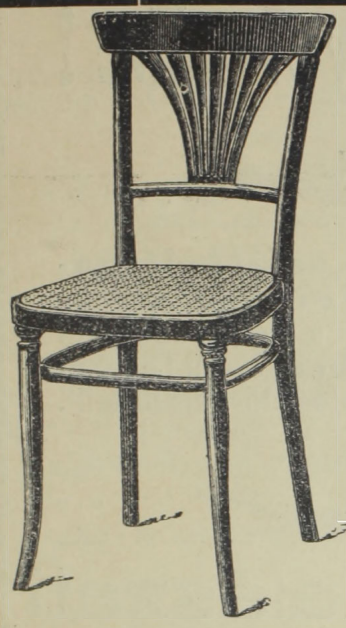
Borral legjobb a valódi

KRONDORFI

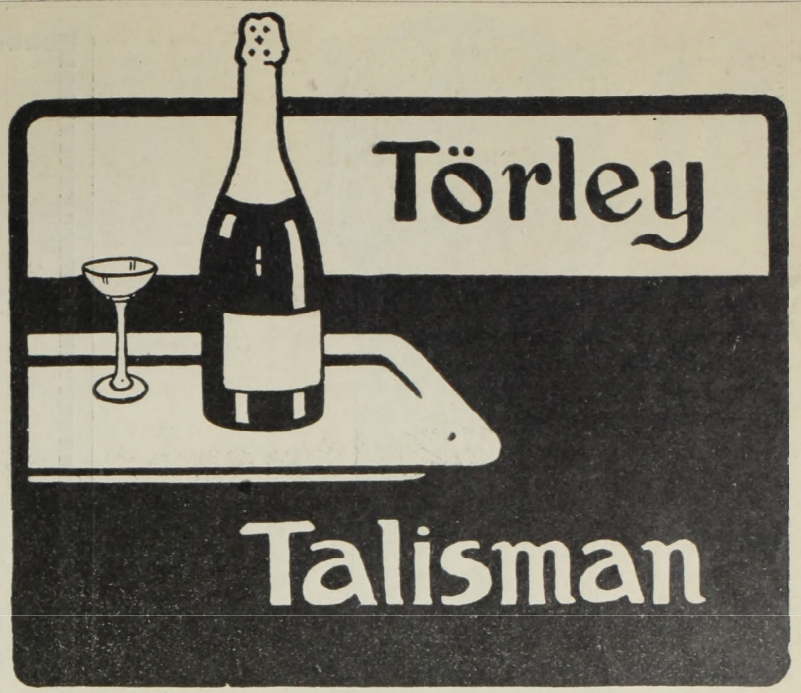
savanyuviz-fröcscs.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS"
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.
Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.
GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.
Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



Sajáttermésü borok.
1912. évi termésü, egyszer fejtett
fehér asztali boromat
literenként **75 fillérrel** adom **kölcsönhordóban.** Legkevesebb rendelhető mennyiség egy gönczi hordó 136—140 liter. Nehezebb minőségü **tokajhegyaljai** ugy hordós, mint palaczkozott **pecsenye, szamarodni** és **aszuboraimról** részletes **árjegyzéket** kivánatra készséggel küldök.
barakonyi **Kovácsy Ferencz** bortermelő,
Tállya, (Zemplén-megye).

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.
BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.
Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

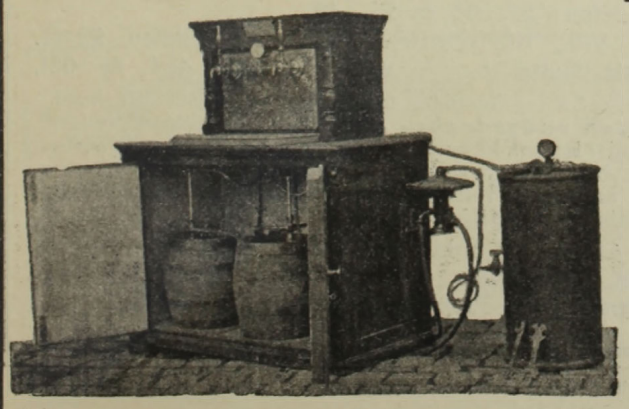


Habits Antal
hangszerkészitő-mester
BUDAPEST, VII.,
Erzsébet-körut 42. sz.
Mindennemü hangszerek raktára
czimbalmok
és bassushurok gyártása, hegedühur különlegességek, **iskola- és zenekarhegedük.** A fő- és székvárosi „Magyar Zeneiskola", több intézet és polgári zenekarok szállitója. — Javitások, valamint átalakitások szakszerüen és jutányos áron készittetnek.
Képes árjegyzéket kivánatra ingyen küldök.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET"
császári és királyi udvari szállitók
:: KOLOZSVÁROTT. ::
Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**
Ajánlja egyenesen a szövétkezeti **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Bérbeadó vendéglő.
A Szilágysomlyói Borértékesitő és Pinczeszövetkezet
nyári vendéglője és mulatója
folyó evi **április hó 15-étől** bérbekiadó, **a vendéglő teljesen és bőven fel van szerelve.** Az érdeklődők személyesen vagy levélben felvilágositást kapnak a szövetkezet igazgatóságánál Szilágysomlyón.

Teljes italmérési berendezések,
sörkimérő-készülékek
folyékony szénsavval, vagy légnyomással való üzemre,
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.



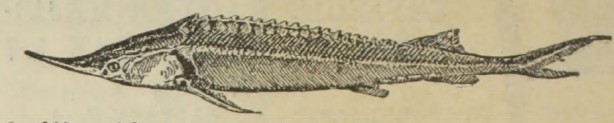
Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI
Bpest, IX., Tinódy-u. 3.
Elsőrendü különlegességi gyártmánya.
Legnagyobb gyár e szakmában.
Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Bérlő kerestetik.
Szállodám **konyhája** és egy különálló **nyári kaszinókert** részére **bérlőt keresek.** Gyermektelen házaspár, a hol a **férfi nagyobb intelligentiával rendelkezik** az asszony pedig **elsőrendü entré** szakácsnő, megtudhatja a részletes feltételeket az alulirottnál. Az **üzletek mindennemü leltárral teljesen és bőven fel vannak szerelve.** Kaucziő megállapodás szerint. Az álvétel időpontja a jelenlegi **vendéglőssel való megállapodás szerint, legkésőbb őszszel.**
Szász István
szállodás és borkereskedő
Beszterczebányán.

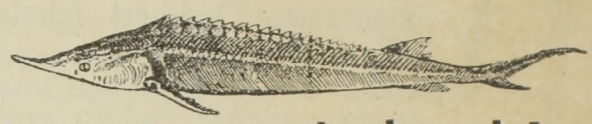




Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, **saját halászatunkból fogott,** minden faju **friss dunahalainkat,** melyeket t. rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, **bármily kis mennyiségben is,** a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK!

Meghivás.

ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek
BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1908—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából.

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur Erzsébetfalva, Sebestyén-utcza 3.

KŐBÁNYAI

Polgári Sörfőző R. T.

BUDAPEST-KŐBANYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

Telefon: 55—03 és 56—46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. Telefon 56-43.

Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. ▪▪ Teleton 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.

Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10.

XXIX-ik évfolyam. 7. szám. Budapest, 1913. április 5.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGEDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Fürdőink.

A természet kevés országot áldott meg annyi hatásos gógyforrással, mint hazánkat.

Maga Budapest valóságos unicum ebben a tekintetben.

A magyar közönség mégis idegenbe siet.

Nagyzási mánia és tudni-vágyás nem egyetlen rugója ennek a kártékony szokásnak. Vannak elfogadható okok is.

Sajnálattal kell constatálnunk, hogy fürdőink legtöbbje elhanyagolt berendezésü; kirivó, ellentétben álló a környék népségével.

A mennyit gyógyul a vendég a balzsamos levegőtől, a víztől, annyit szenved a kényelmetlen lakóhelyiségtől.

Sok helyütt tisztátalan, nedves, szóval, egészségtelen szobákban kell kuczorognunk, a szabadban pedig tüdő-emésztő por üldöz bennünket.

A közönség iránt semmi figyelem, sőt akárhányszor nyers, durva modort kell tűrnie.

S még ez nem minden. Igen sok helyütt a legszemérmetlenebb kapzsisággal üzik a közönség kizsákmányolását. Rossz eledelekkel, pancsolt italokkal méreg-drágán traktálják a gyógyulást vagy üdülést keresőket s a fürdő-dijak is túlcsigázottak.

A fürdő-tulajdonosok nem tisztes megélhetést keresnek, hanem meggazdagodást.

Néhány évad alatt milliókat akarnak összehavácsolni mások nyugzásából.

Csoda-e, ha aztán a közönség külföldre menekül, a hol előzékenységgel vannak iránta s nem vájkálnak könyökig a zsebében.

Ennek az állapotnak meg kell szünnie már csak iparunk érdekében is; mert ennek az áldatlan helyzetnek mi isszuk meg a levét.

A vendéglőkért hallatlan bért csikarnak ki a tulajdonosok, úgy, hogyha valaki nem akar tönkre menni, kénytelen a közönség gyomrára takarékoskodni. Innen van az, hogy a bérlők nagyobb része kontár vendéglős.

Nem a mi lelkiismeretlenségünk és mohóságunk az okozója, hanem az a kényszerüség, melyet a tulajdonosok pénzszomja teremt.

E miatt milliókat veszit az ország s compromittáljuk jó hirünket is a külföld népei előtt.

Itt az ideje, hogy a *balneologiai egyesület* komolyan rámutasson erre a viszás, türhetetlen állapotokra s *az állam beavatkozását provokálja* e visszaélések megszüntetésére.

Az ételmérgezés.

Az ételmérgezés gyakran veszedelmezteti egészségünket. Nem azokról az ételmérgezésekről lesz itt szó, amelyeket oly anyagok okoznak, amelyekről előre tudjuk, hogy ártalmasak, mint például a mérges gomba, az ópium, a szeszes italok és a többi, hanem azokról, a melyeknek élvezete után rendszerint mérgezési tünetek nem mutatkoznak. Gyomrunk emésztőképessége sok esetben megvéd bennünket fertőzések ellen, csakhogy mégsem képes minden ártalmas baczillust, amely gyomrunkba került, elpusztitani. Igaz, hogy szerep jut az ellenálló képességnek is, mert megeshetik, hogy nagyobb társaság egy és ugyanabból az ételből eszik és csak egy-két ember betegszik meg tőle. A rothadás baktériumával szemben nagyobb ellenállást fejthetünk ki. Hányan szeretik például a napokig rothadásnak kitett hust, vagy a tulságosan érett, tehát rothadó állapotban levő sajtot és csak aránylag ritkán történik baj. Veszedelemmel jár a kolbászmérgezés, a melynek baczillusa (baczillus botulinus) nemcsak rosszullétet, hanem néha halált is okoz. Halhusa, valamint az osztriga is okozhat halállal járó fertőzést, az utóbbi különösen akkor, ha hosszabb ideig fertőzött vizben volt. Egyes ritka esetekben ételmérgezést idézhet elő a hus-konzerv is. Ütés következtében megsérülhet a bádogköpenyege, talán csak tüszurásnyi helyen, amelyen keresztül betegséget okozó baczillus hatolhat az ételbe. Mentől régibb a konzerv, annál nagyobb a valószinüsége annak, hogy bádogja megsérüljön. Őrizkednünk kell attól a konzervtől is, amelynek bádogja az ételben képződött rothadási gázok következtében kidomborodik.

A husmérgezés ellen nem nehéz a védekezés, melynek egyik módja a hatósági ellenőrzés (vágóhid, állatorvosi felügyelet), amely annyira-mennyire megvéd bennünket a hus betegitő hatása ellen. A másik módja a védekezésnek abban áll, hogy a hust, illetőleg az állat egyes szerveit (tüdő, máj, vese, velő) nagyobb hőfoknak tesszük ki, azaz főzésnek, sütésnek, párolásnak vetjük alá. Ezzel elpusztithatjuk a fertőző csirákat. Tekintettel arra, hogy a nyers, illetőleg angolosan készitett hus fertőzést okozhat, legjobb, ha ezt asztalunkról számüzzük. A husmérgezés kikerülésében sokszor segitségünkre van szaglási szervünk. De miután ez érzékszervünk nem egészen megbizható, czélszerü, hogy a gyanus ételből vagy semmit, vagy csak keveset eszünk. Ezért ne együnk — különösen nyáron — sok hideg hust és tartózkodjunk sok szardinia élvezetétől is.

Tej is idézhet elő betegséget. Vagy azért, mert beteg állattól származik, vagy mert piszkosan kezelték. Esetleg fertőzött vizzel hamisitották. Ezért kell a tejet jól fölforralni.

Itt meg kell még emlékeznünk egy mérgezésről, a melynek okát egész biztossággal nem tudják meghatározni, ez a vaniliafagylalttal való mérgezés. Igen valószinü, hogy ez nem más, mint tejmérgezés; csakhogy az a feltünő, hogy más oly fagylalt, amelyet szintén tej és tejszinből készitenek mint a csokoládé- és mogyoró-fagylalt, ilyen mérgezést nem okoz.



Megkezdődött a Franziskaner Leistbräu részv. társ. münchen legtökéletesebb izü idénysörének a kimérése és palackozása. **Szt. Francziskus sörnek**
Tart április közepéig.

Kapható a magyarországi főelárusitónál **Schätz József** sörnagykereskedőnél

Budapest, VIII., Práter-utcza 47. szám. Telefon szám: „József“ 2-30.

ahol vidéki kizárólagos képviseletre pályázók is jelentkezhetnek.

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója.
Detail üzletek: Budapest több pontjain.
Kérjen árjegyzéket.
TELEFON 29—60.

Vizet oly helyen ne igyunk, ahol tifusz van. Az ily helyről származó vizet föl kell forralni, hogy igy elpusztithassuk a benne levő betegségi csirákat. A gyanus vizzel is igy kell bánnunk.

A jég nem öl meg minden baczillust. Tehát fertözött lehet a jég is; az ilyen jég fertözi azt az ételt, amely vele közvetlenül érintkezik. Ezért vigyázni kell a hatóságnak arra, hogy a jégkereskedők honnan szerzik be a jeget.

Ne higyjük, hogy a szénsav megöli a tifusz-baczillust. A szénsav erre nem képes, amiről a higienikusok előtt ismert manizi tifusz-járvány, amelyet fertözött vizből készitett szódaviz okozott, tesz tanuságot. Ahol nincs megbizható minőségü ivóviz, ott vagy forralt vizet igyunk, vagy ásványvizet; az utóbbit csak akkor, ha a palaczkot előttünk bontották föl.

A növényi ételmérgezések között a leggyakoribb a gombamérgezés. Vagy mérges gombát hoztak a konyhába és ezt használták föl, vagy pedig ehetőt, amelynek állománya rothadásnak indult; az ilyen gomba ehető is volt és egészséges is és elkészitése után néhány órával fogyasztják el a gombás ételt. E néhány óra alatt is képződhettek mérges anyagok, amelyektől megbetegedhetünk. Meg kell jegyeznünk, hogy egyes gombafajok vizben való főzés közben elveszitik mérgező hatásukat; csakhogy ezt a vizet nem szabad fölhasználnunk, hanem ki kell öntenünk. Itt a fővárosban is, ahol pedig a vásárcsarnokokban ellenőrzik a gombák eladását, elég gyakori a gombamérgezés. Az önkéntes mentők gombamérgezés esetén gyomormosást alkalmaznak; addig is ajánlatos a hánytatás, ha pedig a gyomor már üres, keserüvizet kell a beteggel itatni.

Sokkal ritkábban okoz bajt a burgonya, amely tudvalevően a mérges solanaczeák családjába tartozik. Mi könnyen megfosztjuk a burgonyát mérgező hatásától, amennyiben lehámozzuk, mossuk és főzzük vagy sütjük. De azért mégis okozhat mérgezést, ha tudniillik a csiráját nem vágják ki a burgonya testéből. A csirában és a csira közelében mérges anyagot találtak: a szolamist.

Lisztmérgezés nálunk alig fordul elő. A magyar malomteknika az utóbbi évtizedekben annyira fejlődött, hogy a mérges magvak lisztje nem kerülhet a lisztünkbe. A mérges magvakat (konkoly, vadócz és a többi) a malomban alaposan kirostálják. Ideszámithatjuk a szintén mérges anyarozst is, amely egy gomba képződménye. Hazánk több vidékén mutatkozik a pellagra is, a melyet néha a romlott kukoricza élvezete okoz.

Egyes konzervek, igy a borsó-konzerv szép zöld szinét rézzel biztositják. Habár a réz nem oly mérges fém, amint régebben hitték, mégis megesett, hogy oly nagy mennyiségben találtak rezet egyes konzervekben, hogy már ártalmasnak kellett konstatálni.

Romlott gyümölcs is okozhat emésztési zavart, igy a dinnye, a füge, az eper. A szamóczáról tudjuk, hogy némely embernél csalánkiütést idéz elő.

A Délmagyarorsz. Vendéglősök és Kávések Ipartársulata.

A Délmagyarországi Vendéglősök és Kávések ipartársulata márczius 26-ikán délután tartotta igen élénken látogatott rendes évi közgyülését Temesvárott *Schubert* Péter elnöklete alatt. Az összetartást kultiváló, a közös érdekeket megóvni törekvő társulat az elmult esztendőben hiven teljesitette programmját. A közgyülés a tisztikart egyhangu lelkesedéssel ujraválasztotta.

A Trimmel-féle vendéglő külön helyiségében folyt le a közgyülés. *Schubert* Péter elnök üdvözölte a megjelenteket és konstatálta a határozatképességet, a jegyzőkönyv hitelesitésére felkérte *Kiss* Árpád és *Rónai* A. János tagokat, a jegyzőkönyv vezetésére pedig *Groszmann* Samu dr. társulati ügyész helyettesét *Radó* Jenő drt.

Az elmult év müködéséről szóló jelentésből kitünik, hogy az ipartársulatnak jelenleg van százkét tagja ; elhaltak a mult évben *Hack* Pál, *Bauer* Antal, *Haunold* János, *Tauszig* Lipót, *Nagy* Ferencz és *Preisz* Ignácz. Az elhaltak emlékét jegyzőkönyvileg örökitették meg. Az ipartársulat három elaggott munkaképtelen tagot havonta tizenkét-tizenkét korona segélyben részesitett. — Az elhelyező irodát ismét életbeléptették és az elmult évben hatszáz koronába került. Az ipartársulat ügyésze, *Groszmann* Samu dr. mindazoknak, akik hozzáfordultak, megadta a szükséges jogsegélyt és a szegénysorsu tagoknak ingyen állott rendelkezésre. Az ipartársulati vagyon kitesz 2725 korona 56 fillért.

A pinczérszakiskola müködését ismertető jelentés szerint az iskola tanulóinak száma évről-évre emelkedik; az elmult évben már negyvenöten iratkoztak be.

A közgyülés a két jelentést elfogadta majd az elnök inditványára az ipartársulat disztagjainak választotta meg *Gundel* Jánost, az országos szövetség volt elnökét és *Glück* Frigyest, az uj elnököt.

Kimondja a közgyülés, hogy az elhelyező iroda fentartására az idén négyszáz koronát áldoz saját vagyonából.

Metz József pénztárnok jelentése után a választások következtek.

Elnöknek egyhangu lelkesedéssel ismét *Schubert* Pétert választották meg, aki megköszönte a bizalmat. Elnökhelyettes és a pikoló-iskola elnöke lett *Ludig* János, alelnökök *Saruga* Lajos és *Englisch* Béla. Választmányi tagok lettek: Dozsé Döme, Bergmann Adolf, Rónai István, Ováry János, Fellner Salamon, Gombás Gyula, Schönberg Hermann, Kaszanits Ferencz, Götz György, Kosztka Emil, Triimmel János, Ladányi Ede, Abonyi János és Kiss Arpád rendés, Schattelesz Gábor, Kocsonyai János, Szottrel Miklós, Wiszner Vilmos, Braun János és Althammer Jakab póttagok.

Vidéki választmányi tagok lettek: Pataki Samu (Orsova), *Plank* Adolf (Oravicza), *Csontos* Gyula (Lugos), *Ozanics* Ferencz (Orsova), *Kohn* Hugó (Versecz), Glücksmann Testvérek (Versecz), *Ruzsicska* Rezső (Fehértemplom) és *Krischer* Péter (Resiczabánya). Főellenőr lett *Zentsák* Sándor; ellenőrök *Krajován* Döme, *Schranz* János és Wenzel János; pénztáros *Metz* József, ügyész dr. *Grossmann* Samu.

A new-Yorki három magyar-negyed.

Többször irtunk már e helyütt a newyorki magyarokról. Megemlékeztünk arról az érdekes jelenségről, hogy az alsó magyarnegyed egyik élénk lüktetésü főutvonalát, a Second-Avenue-t, a newyorki benszülöttek is Gulyás-Avenue-nek hivják. Ismertettük az ugyane tájékon levő ugynevezett Koplalók-parkját. A newyorki magyarság életéről még a következő ujabb részleteket kaptuk:

Newyorkban három helyen tömörült össze a magyarság, három ponton alkotnak igazi negyedet, ahol a domináló-elem a magyar: az alsó magyar-negyedben, továbbá északabbra a város közepén, Jorkvilleben levő ugynevezett kis Magyarországban, végül legészakabbra, a Harlem-negyedben a 117-ik 118-ik ut.

Az alsó magyar negyedről szólván, téved, aki azt hiszi, hogy ismerve a Gulyás-Avenue-nek elkeresztelt Second-Avenu-et és a Koplalók-parkját s környékét, már ismeri az egész nevezetes negyedet, de másrészt a negyed többi része is nagyon hasonló jellegü ezekhez. Legföllebb az a különbség, hogy a többi Avenue-nek ott az Eest Side magyar részén zajosabb az élete és piszkos a kövezete, amint az aránylag elegánsabb Second-Avenue-é. Az utczák itt nagyon egyformák s annyi a magyar üzlet, hogy egyáltalában nem tünik föl a magyar czégtábla a sok héber és olasz meg német vzégfölirás közt. Hiszen az angol itt aránylag a leghevesebb.

A város e részéről emlékezve meg, nem szabad megfeledkeznünk arról a körülményről, hogy bármily egyszerüen és sok helyen kellemetlenül fessenek is ezek az utcák s bármennyire a szegény negyed külsejének a bélyegét viselik magukon, itt vannak a

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezölősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. **Telefon 36—52.**

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.

BORHEGYI BOR

Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelőseket gyorsan és pontosan teljesittetnek.

legjövedelmezőbb magyar boltok, aminek az az egyszerü magyarázata, hogy ebben a zsufolt negyedben minden boltra jut elég vevő. Itt találjuk a 3-ik és a 4-ik utakon s ezekhez közel azokat a hires magyar hentes- és mészárosüzleteket, melyek tulajdonosai jó módra, sőt tekintélyes vagyonra tettek szert, noha az üzletük ma is a lehető legigénytelenebb és legegyszerübb. De reggeltől estig egyik magyar asszony a másik után állit be és vásárolja a jó hazai módra vágott és szeletelt hust. A magyarnak megváltozhatik e váilágon minden Amerikában, csak a gyomra marad meg a régi. Magyarul szeret enni Amerikában, tehát jó üzlet a magyar hentes- és mészárosüzlet itt is.

Magyar füszeres nagyon sok van ezen a vidéken. Névtelen emberek ezek, nem szerepelnek, csak szép csendesen csinálják a pénzt a kis boltjukban. Érdekes megfigyelés, hogy rendesen nyolcz-tiz évnél tovább alig maradnak ezek a kis füszeresek Amerikában. Ez idő alatt elegendő vagyont szereznek arra, hogy pénzesen menjenek haza Budapestre, a Ferenczvárosba, a magyar főváros környékén lévő sváb és tót falvakba, mert a legtöbbje onnan való. Tudunk Newyork e részén olyan üzletet, mely ma már a harmadik kézen van, a harmadik ferenczvárosi család gazdagodik meg benne.

Van itt még magyar koporsós is. Kell is, mert hiszen különben ki temetné el idegenben elhunyt honfitársaink egyikét-másikát — hitelbe? Ahhoz ugyanis, hogy a koporsós hitelezzen, nagyon nagy bizalom kell, mert a butort vissza lehet venni, ha a vevő nem fizeti pontosan a részleteket, de a koporsót nem, ha a megboldogultnak a koporsóssal szemben fönnálló tartozásáról megfeledkeznek a családtagok. A koporsóban nem válogatós az amerikai magyar, jó neki az amerikai fajta, ládaszerü koporsó is.

Hazai értelemben vett korcsma egyáltalán nincs ezen a magyar vidéken, de annál több a magyar-amerikai szalon és ivó. Egyik-másik hiressé is vált évek hosszu sora alatt a helyiségeiben ülésező egyesületek révén. A legtöbb magyar egyesületnek Newyorkban is valamelyik magyar vendéglő külön helyisége szolgál hivatalos helyiségül. Amerikaszerte ismeretes a 197. East 4-ik utján levő Rákóczi-Hall, a neworki magyarok egyik legkedveltebb találkozó és gyülekező helye. Igazi magyar hely. Magyar a konyhája, bora, vendége egyaránt.

Fölmenve a magas-vasut valamelyik 2-ik vagy 3-ik Avenue-i vonatán a 70-ig utig s ott ismét leszállva, belékeveredve az utcza népe közé, ismét csak magyar szó üti meg a fülünket lépten-nyomon. Ez a város közepén levő, a Yorkvilleben keletkezett kis Magyarország. Van ott két ut, a 78-ik és a 79-ik, melyeknél magyarabb utcza Debreczenben is kevés lehet. A 78-ik ut és az Avenue A. sarkán van egy hatamas városi elemi iskola. Remek, nagy épület, vagy ezer iskolás gyermek számára épült. Építette Newyork városa. Csaknem azt mondhatnánk, hogy ezer magyar gyermek részére, annyira tulnyomó ez idő szerint a magyar gyermekek száma. Erről az iskoláról beszélik, hogy a tanitóknak az a legnagyobb bosszuságuk, hogy a gyermekek folyton magyarul beszélnek egymással a szünet alatt és ők nem tudják megérteni a gyereket. De igaz az is, hogy a melyik tanitó több évet tölt el ebben az iskolában, okvetlenül megtanul, ha törve is, magyarul. Iskola után, a mikor elöntik a gyerekek az utczát, szinte viszhangzik a környék a magyar szótól.

Fent a Harlem-negyedben a 177. és 178-ik ut a legjellegzetessebb magyar rész. De ez aztán igazán magyar. Magyar ott minden. Még az amerikai drótgyár is. Ez a Washburn-féle amerikai drótgyár tette ezt a környéket magyarrá magyar munkásai által. Ott terül el mogorván a nagy gyárépület két utczára néző oldalaival a viz partján. Lent van egészen az East-folyónál, az utczá végén. Szemben vannak vele azok a kis szigetek, melyeken az elmebetgeket ápolják, gyógyitják. A gyárat körülfekvő 2 utcza nagyon csöndes, csaknem elhagyatott. Szegényes kisebb házak vannak bennük, a lakások tele magyarokkal. Van persze magyar kvártélyosház is. S van magyar szalon szemben a drótgyár északi oldalával, a Stanczer-féle magyar s tót szalon, melyben sok egyesület tartja ma is az üléseit, s mely egyik legkedveltebb helye a harlemi magyarságnak. Magyar cselédelhelyezők, füszeresek, mészárosok is vannak e helyen is, épugy, mint odalent a nagy magyar negyedben, de csak az emlitett két utczára lehet rámondani, hogy magyar. És noha az egész Harlemnegyedben mindenfelé igen sok a magyar lakos, itt már igen elszórtan élnek a jobbmódu amerikai magyarok.

Az étkezés a tudomány világitásában.

Az étkezés most divatozó sorrendje hosszu történelmi fejlődés eredménye, melyet elődeink rengeteg tapasztalata gyüjtött egybe. Az a kérdés merül már most föl, vajjon megállja-e az étkezés öröklött módja, szinte müvészete a tudomány világitásában is a helyét? R. S. Levensen dr. a California Medical and Surgical Review-ben erre a kérdésre igenlő választ ád. A gyomor munkájából és az emésztő-proczesszus egyes részleteiből ugyanis arra a következtetésre jutott, hogy az étkezés ősi sorrendjének mély értelme van és hogy — mint oly gyakran — ezen a téren is mindig megtalálta az ember a helyes gyakorlati irányt s a tudomány csak azt mutatja ki, miért fejlődött életrendünk századok folyamán éppen olyanná, a minő ma, és nem másmilyenné.

Már az elegáns ebéd vagy vacsora miliője is önkéntelenül az emésztés szolgálatában áll. A gyönyörü edény, az értékes virágdisz a zene, az elegáns toalettek, — mind csak arravaló, hogy az étkezés kellemes preludiuma legyen. Az utóbbi évek során ugyanis kisérleti uton bebizonyitották, hogy az ember lelkiállapotának igen nagy befolyása van az emésztésre. Aki nyugodt, akit nem gyötör gond, annak izgul a gyomoridege és gyomormüködése fokozódik, mig a gond, a melankólika zavarja, vagy meg is akadályozza az emésztés fontos munkáját.

A jó ebéd vagy vacsora vidám és ragyogó környezete tehát jelentékenyen hozzájárul az emésztés élvezetes és egészséges folyamatához, mivel jó kedvre deriti az embert. Az első fogás, épp e miatt, rendszerint olyan ételből áll, amely szaglóérzékünkre hat. Ezért eszünk elsőbben kaviárt, szardellát, vagy más hideg halat. Ez a sorrend teljesen megfelel az emésztés amaz elvének, melyet a tudós Pawlow megállapitott, aki kimutatta nagyszámu kisérlet nyomán, hogy a gyomornedv fejlődésének legfontosabb tényezői azok az ingerek, melyek egyes érzékünkre, első sorban szagló- és izlelő-érzékünkre hatnak. Az evést megkezdő, ugynevezett előételek nagy raffinériával mind arravalók, hogy szagukkal izlelőérzékünket izgassák.

Az étkezés rendjén a második fogás a leves, a minek szintén fontos élettani oka van. Pawlow ugyanis kimutatta azt is hogy a gyomornedv képződésében azon az izgalmon kivül, mely egyes érzékünkre hat, kiváló tényező á kémiai hatás is, melynek elérésére legalkalmasabb a különböző huskivonat, magyarán: husleves.

A leves után következő szünet rendszerint negativ czélt szolgál. A gyomorsavnak ugyanis időt kell hagyni, hogy elegendő mennyiségben elkülönülhessen. Mert a gyomorélettan ezután következő folyamatánál, a hus megemésztésénél nagymennyiségü gyomorsavra van szükség. Az emésztés szempontjából ugyanis a husban, tehát az étkezés leglényegesebb fogásában levő fehérje kiválasztása a legfontosabb, amire a gyomrot megfelelően elő kell készíteni. A tészta arravaló, hogy belőle megfelelő mennyiségü keményitő jusson a szervezetbe. A desszert rendszerint egészen másnemü táplálóanyagot szolgáltat, mint a többi fogás tudniillik

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz=nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

szénsavhidrátot. Hogy miért esszük a desszertet utóljára, annak az okát is kimutatta a tudomány.

Azelőtt ugyanis azt hitték, hogy a gyomorban minden, ami beléje kerül, hatalmas rázó mozgás folytán összezavarodik. Ma már tudjuk, hogy ez nincs igy. A gyomorban ugyanis minden egyes táplálék rétegszerüen rakódik le. Az első réteg közvetetlenül a bél szivacsos bőrére rakódik le, a többi pedig mind közelebb a bél közepe felé. Csak azokat az anyagokat változtatja meg a gyomornedv, melyek a bél szivacsos bőréhez közel vannak; csak ennek megtörténte után kerül a sor a többi rétegre. A desszertet is azért esszük legutóljára, hogy a bél közepére kerüljön s a benne levő szénsavhidrát kiválasztására minél több idő maradjon.

Az elmondottakból világos, hogy étkezésünk mostani rendje megállja helyességét a tudomány szemüvegén át is. Kitetszik továbbá az is, hogy nem elég minél változatosabbá tenni az ételrendet, hanem az egyes ételek egymásutánjára is szorgosan ügyelnünk kell.

A székesfehérvári vendéglősök szikvizgyár szövetkezete.

Egy pompásan bevált intézményről kell beszámolnunk ismét. A vendéglősök szikvizgyár szövetkezete ez, amely eddigi rövid életében is csak a siker és a szép jövő képeit rajzolta a boldog részvényesek lelki szemei elé.

Rendes évi közgyülését tartotta ez az életerős vállalkozás kedden délután, agilis és közkedvelt elnökének, Fekete Gézának vezetése mellett.

A mult évi mérleg kézzelfogható tükrét adta a helyes gazdálkodásnak, ami viszont az igazgatóság és tisztviselők lelkiismeretességéről tesz tanuságot.

A közgyülés teljes megelégedéssel vette tudomásul az általános és részleges elszámolást, megadta ugy a pénztárnoknak, mint a felügyelő bizottságnak a felmentvényt, sőt az elnök inditványára ugy a buzgó felügyelő bizottságnak, valamint a többi müködő tagnak köszönetet is szavaztak a szövetkezet érdekében kifejtett hathatós munkálkodásért.

Az igazgatóság előre fölmunkálván a közgyülés anyagát, kész propozicziókkal állott elő, amelyeket, minthogy helyesek és észszerüek voltak, a közgyülés egymásután magáévá tett.

Az általános tárgysorozat határozataiból megemlitjük, hogy 1800 korona került kifizetésre olyképpen, hogy részjegyenkint és évenkint 3 korona jut. Jelenleg két évi osztalékot fizetnek ki, mig 2900 koronát a tartalékalaphoz csatolnak. A részjegyek, amelyek eredetileg 50 koronában lettek kibocsátva, ma már 70 koronán állnak.

Az igazgatóságba Vinkóczy Károly helyett Kőszeghy Gyulát, ennek helyébe pedig póttagul Frimmel János laktanyai kantinost választották be.

Határozatba ment az is, hogy ezidén a szódagyártást nagyobb igyekezettel fogják intézni, valamint a savanyuviz raktárt is bővitik, mert az is igen hálás vállalkozásnak bizonyult. Ugyszintén fejlesztik a gaseusegyártást is, amely czélból ujabb beruházásokat fognak eszközölni.

Csak ugy odavetőleg emlitjük, hogy ha például a házvétel és drága beruházások miatt nem lenne adósság, részjegyenkint ma már 27 korona lett volna az osztalék. Az eddigi perspektivából azonban az is igen valószinü, hogy három év mulva már semmi adóssága sem lesz a szövetkezetnek és akkor örülhetnek csak igazán, akik megalapitották és azok, akik azóta belépvén, igyekezetükkel azon törekedtek, hogy e közhasznu intézményt fölvirágoztassák.

Szőllőssy Ferenc.

Nyugdijegyesületi ügyek.

Kimutatás

A „Szállodások, Vendéglősök, Kávések, Pinczérek és Kávéssegédek Országos Nyugdijegyesületé"-nek Igazgatósága folyó évi február hó 28-án tartott ülésén folyósitott nyugdijakról és végkielégitésekről.

I. Nyugdijak:

1. Zwetkó Lajos február havi nyugdija 75 korona. 2. özv. Benki Vilmosné február havi nyugdija 21 korona 25 fillér 3. Brukács Ferencz február havi nyugdija 28 korona 33 fillér. 4. Kintzl Antal február havi nyugdija 21 korona 25 fillér. 5. Klimann Imre február havi nyugdija 66 korona 66 fillér. 6. Varasdi Sándor február havi nyugdija 35 korona 40 fillér. 7. Wittreich Nándor február havi nyugdija 33 kor. 34 fill.

II. Végkielégitések:

1. Néhai Udvorka István özvegyének végkielégitése 400 korona. 2. Néhai Udvorka István gyermekének végkielégitése 80 korona. 3. Néhai Szabó Imre özvegyének végkielégitése 1280 korona 16 fillér. 4. Néhai Balogh Tivadar özvegyének végkielégitése 506 korona 80 fillér. 5. Néhai Balogh Tivadar gyermekeinek végkielégitése 240 korona.

Figyelmeztetés.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávések, Pinczérek és Kávéssegédek Országos Nyugdijegyesületének igazgatósága közhirré teszi, hogy az eddigi taggyüjtő, *Delfin Samu alkalmaztatása f. évi február 14-én megszünt,* minélfogva nevezett e naptól fogva sem uj tagok felvételére, sem semmi néven nevezendő cselekményre az egyesület nevében feljogositva nincs.

Egyuttal ez alkalommal is felhivja az igazgatóság a tagok és más érdeklődők figyelmét arra, hogy a központi iroda (Budapest, IV., Muzeum-körut 35. II. em. 5.) ugy levélbeli, mint személyes megkeresésre mindenkinek készséggel rendelkezésére áll, mindennemü felvilágositást pontosan ad és a belépni óhajtók felvételét is eszközli. — Tisztelettel

Budapest, 1913. április hó 5-én.

Dr. Nagy Sándor s. k. jogtanácsos. *Bokros* s. k. elnök.

Társas reggelik.

Április 11-én *Kittner* Mihály éttermében „Metropol" szálloda.

Április 18-ikán, *Potzmann* Mátyás vendéglőjében VIII, Üllői-ut 6.

Aprilis 25-én *Ehm* János éttermében VIII, Rákóczi-ut 1. *Bucsu reggeli.*

Május 2-ikán, *Ritz*-szállodában.

Május 9-ikén, özv. *Doktor* Lászlónénál fehérvári-uti vám mellett délután uzsonna.

Május 16-án, *Jáhn* Edéné vendéglőjében VII. Király-utcza és Valeró-utcza sarok.

„Jó barátok" összejövetelei:

Április 9-én: *Bakó* István urnál, X. ker., Asztalos Sándor-utcza 14.

Aprilis 16-án: *Horváth* Károly, urnál, IX., Vendel-utcza 11.

Aprilis 23-án: *Kerekes* Pál urnál, IX., Mester-utcza 61.

Aprilis 30-án: *Csuti* Zoltán urnál, IX., Mester-utcza 47.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs és kir. udvari szállitó (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48..)

A „Főherczegi halászati Központ" (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

CSARNOK.

Tavaszi ének.

— XVI. Zsoltár, 6—10. —

Dallama: Készitsd magad, kedves lélek.

Az én sorsom, jó Istenem,
Esett nekem kies helyen;
Az én szemem bármerre lát,
Oly gyönyörü ez a világ!
Oly szép a lét, küzdelmivel,
S az Istennek félelmivel;
Itt a bú is megfényesül,
A fájdalom megédesül.

Nekem, aki célban futok,
Nyilván szép örökség jutott:
Itt a földön a szeretet,
Mely a szivben ver gyökeret,
Koronája az égbe nyul,
Nem-hervadón ott is virul;
S szép örökség lesz énnekem
Dicsőbb hazám, én Istenem!

Áldlak, Uram, mindszüntelen,
Benned örül az én szivem.
Nyugodt vagyok. Ha sir temet,
Nem hagyod ott a lelkemet;
Lényem nem éri rothadás,
Sirt a halál csak pornak ás,
S mig mag gyanánt a földbe tér.
Tavasszal uj életre kél.

Sántha Károly.

SALVATOR a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

Hitetlen.

Az Istenháza mindig állni fog,
Mig lesz az ember előtt egy titok,
Amelynek egyéb megfejtése nincsen,
Csak Ő, az Isten!

A költészet, a dal örökre él,
Mig az ember, hisz, szeret és remél,
Mig lesz a szivben bánat, mely megenyhül,
Ha dallá csendül!

— Hitünk, dalunk, eszményünk csillaga;
Világitónk, sok sivár éjszaka.
Bolond mind, aki ezek ellen fordul,
E földi sorbul!

Szabolcska Mihály.

A dohányzás.

Tudósok tanácskoztak Frankfurtban: ártalmas-e a dohányzás vagy sem?

Nem ez az első tanácskozás. Voltak barátai s ellenségei a nikotinnak, a mióta csak ismerjük. Voltak szultánok, czárok és sahok, akik eltiltották a dohányzást a XVI. században: aki dohányzott, annak az orrát vágták le — s ebből nyilvánvaló, hogy a burnótozás megelőzte a dohányzást.

A füstnyelés a XVII. században kezdődött.

IV. Orbán pápa 1904-ben adta ki ama bullát, mely szerint a templomban burnótozni nem szabad s ki mégis elköveti, kegyetlen büntetésben részesül.

Az angol király, I. Jakab is tiltakozott a rohamosan hóditó burnótozás ellen; számos dekrétumot bocsátott ki, megállapitván, hol és mikor szabad s viszont, hol és mikor nem szabad tubákolni.

A modernebb orvosi vélekedés, mintegy 20 év előtt, abban állapodott meg, hogy káros a dohányzás.

Decroix, aki tiz év előtt halt meg, 1882-ben ligát szervezett a dohányzás ellen, de hasonló liga volt már Londonban 1856-ban. Szidta és kárhoztatta a dohányzást minden orvos; a franczia orvos ma is, mielőtt részletes rendeléshez fogna, figyelmezteti paczienset: »Mindennekelőtt le kell mondani a dohányzásról!«

A frankfurti tudós-gyülekezet nem volt most ilyen szigoru.

Kimondották, hogy tessék csak dohányozni, de aki dohányzik, az tanuljon is meg füstölni.

Frölich Alfréd dr. kimutatta, hogy nincs baj, ha a füst nem marad hosszasan a szájban, s igy a nikotin nem rakodhatik le a mirigyekre. A füstöt nem szabad lenyelni, mert az pusztitja a torkot — s okvetlenül szopokából, ugy kell dohányozni, hogy a füst már lehülten jusson a szájba. A szopókába vaskloriddal itatott gyapot helyezendő, mert az magába szijja a nikotint.

Hogy a keleti dohány ajánlatosabb-e vagy az ugynevezett fekete dohány? Ebben nem tudtak megállapodni a tudósok. Mi jobb: a nedves szivar vagy a száradt? Ez se bizonyos: a nikotin ártalmas. Gyilkolja a torkot, sőt rákot okozhat; irgalmatlan kábitószer, ha mértéktelenül használjuk. Mértékkel, óvatosan: kellemes izgató. Csillapitja a szomjuságot, de az éhséget is. Van példa, hogy intellektuális zavart okoz a dohányzás, de viszont voltak neuraszténiás betegek, akiknek baja sulyosbodott, amikor eltiltották őket a dohányzástól.

Annyi bizonyos, hogy azok az uralkodók, akik a dohányzást eltiltották, azok nem voltak dohányzók.

Bezzeg a mai uralkodók!

A legválogatósabb dohányzó volt a boldogult angol király: VII. Edvárd. Szivarjait nagy gonddal, páratlan hozzáértéssel válogatta meg. Szerette maga is a jó friss havannát s ugyanolyan jóval traktálta vendégeit; a három fehér tollbokrétás dobozok ma is kapósak. Az angolkirályi szivar darabja öt shilling volt Edvárd király idejében.

Az uj angol király izlése egyszerübb, mint apjáé volt. Szereti a pipát, de a jó szivart sem veti meg s komornyikja gondoskodik, hogy a királyi tárczában mindig legyen finom keleti czigarettá is.

A koronaörökös, mint igazi tengerészhez illik, csak a kurtaszáru fapipát kedveli.

A czár a szenvedelmes czigarettázó, de amikor Dániában vakácziózik ő is rágyujt a pipára.

A német császár is nagy pipás, de már — természetesen! — az ő pipája már nem olyan mindennapos szerszám. A pipája is parádés. Maga a pipa finom szászporczellánból van, de arany a kupakja, arany a karikája, csak a szára olyan jó polgári megyfaszár, mint az alattvalóé.

Az olasz király, mint egykor a mi jó uralkodónk, vergóniát szivott, de ráunt, most már csak czigarettát füstöl.

Igy az uralkodók.

Az Istenadta nép pedig... .

A hollandusok fogyasztanak legtöbb dohányt; általánosságban számitva, évente s fejenkint minden holladnusra jut 3400 gram dohány.

A francziák, oroszok mintegy 950 grammal érik be fejenkint: az angol, a svájci, az olasz, a portugál és a spanyol átlag 600 grammot fogyaszt.

Azután következnek az északamerikaiak, ahol az évi fogyasztás 1500 és 1000 gram között váltakozik.

És igy jönnek sorra; németek, ausztráliaiak, az osztrákok és magyarok, a norvégiaiak, a dánok, kanadiak és a svédek, az Egyesült Államok polgárai, 2100 grammal fejenkint: a belgákra átlag 1500 gram jut.

Ezeket az adatokat a dohányzás elleni liga szedte igy össze.

Már most az a kérdés, hogy a higgadt hollandus, aki háromszor annyit füstöl, mint az angol, háromszor olyan nyavalygós-e, mint az angol? Szó sincs róla.

Az igazságot megállapitotta a frankfurti tanácskozás.

Hochwart Frankl tanár igy fejezte be jelentését:

»A dohányzást eltiltani persze, az a legegyszerübb. És mégis én, aki nem vagyok dohányos, nem tudom rászánni magam. Az egészséges ember dohányozhatik; naponta öt könnyü szivar, vagy tiz-tizenkét könnyü czigaretta megengedhető. Ez megnyugtathatja a szigorubb orvosi fölfogással szemben a dohányzókat.«

KÜLÖNFÉLÉK

Esküvők. Fényes esküvő szinhelye volt mult hónap 27-ikén az Erzsébetvárosi plébánia templom. Ekkor esküdött örök hüséget *Bengyel* Sándor m. kir. honvéd-vezérkari főhadnagy *Malosik* Edit kisasszonynak, özv. Malosik Jánosné bájos szép leányának. A zsufolásig megtelt templomban láttuk a Malosik család számos ismerőseit majd a nagykiterjedésü Malosik család összes tagjait, *Malosik* Antalt és nejét *Malosik* Ferenczet és nejét A *Hirmann, Holndonner, Schárhán Késmárky, Czinner, Stowasser, Benesch Králik* stb. családokat. Az esketési szertartást *Novák* István apátplébános végezte, emelkedett szárnyalásu beszédett tartván az uj párhoz. Násznagyok *Malosik* Antal és *Lefebre* Agoston voltak. Vacsora a „Hungária“ szállodában volt 100 személyre teritve. — *Wallner* Samu barátunk a keleti pályaudvari III-ik osztályu vendéglő kezelője f. hó 3-ikán délelőtt fél 12 órakor vezette oltárhoz a fasori evang. templomban özv. *Wimmer* Józsefné urnőt. Az esküvőn az uj házaspár nagyszámu ismerősei és barátai vettek részt. Az esküvőt *Kaczián* János ev. főesperes végezte, magas szárnyalásu beszédet intézett az uj párhoz. Mi is tiszta szivből üdvözöljük az egybekelteket, kivánván, hogy a mit Isten összeszerkesztett, azt ember soha el ne választhassa.

Házasság. *Rettinger* Márton budai vendéglős kartársunk mult hónap 25-ikén esküdött örök hüséget *Kolofon* Ilona kisasszonynak *Kolofon* Gyula vendéglős és neje bájos, szép leányának. Násznagyok voltak *Brückner* József bornagykereskedő és *Kolozsváry* László, a közjegyzők országos pénzintézetének igazgatója. Kivánjuk, hogy a megkötött frigyen, Isten áldása legyen.

Fürdőépités. Balatonalmádiban a Balatonalmádi budatavai szálloda és fürdőház rt. czég alatt 500.000 korona alaptőkével uj vállalat alakult Balatonalmádiban. Az alapitók élén Gyökeres János veszprémi épitőmester áll.

COGNAC CZUBA-DUROZIER & CIE
FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.
Alapittatott 1884.

NAGY IGNÁCZ

■ pinczefelszerelési czikkek üzlete ■

Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szütőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

Pinggau.

Szálloda átalakitás. Zólyom sz. kir. város tanácsa a városi nagyszállodát átalakittatja s a munkálatok biztositására április 15-re hirdet versenytárgyalást.

Kimutatás. Ingyenes elhelyezőnkből Február 25-től Márczius 25-ig elhelyeztetett: Főpinczér 5 állandó. Éthordó 96 állandó, 169 kisegitő. Borfiu 105 állandó, 71 kis. Szakács 9 állandó, 3 kis. Sütőmester 3 állandó. Mészáros 13 állandó. Pincemester és csapos 26 állandó 7 kisegitő. Étszertisztitó és háziszolga 137 állandó, 6 kisegitő. Portás és bérszolga 19 állandó. Gazdaasszony és Kulcsárnő 5 állandó. Felirónő 13 állandó. Szakácsné 24 állandó, 5 kisegitő. Kézi és futóleány 42 állandó 11 kisegitő. Salátás leány 9 állandó 3 kisegitő. Konyha leány 156 állandó, 32 kisegitő. Különféle 79 állandó. Összesen 741 állandó, 307 kisegitő.

Az uj Bika-szálló épitése. Debreczenben a régi, hires „Bika"-szálló tudvalevően lebontásra kerül, és helyébe uj nagyszállót épitenek. Az „Aranybika-szálló részvénytársaság" a nagyszálló (fürdő és szinház) épitkezésére vonatkozó szerződést a budapesti *Fónagy* Béla okl. mérnök. vállalkozó céggel már megis kötötte és a 2 millió 700.080 koronás épitkezés a közeli napokban megkezdődik. A régi szálló épületének a bontásához már hozzá is fogtak.

Üzleti hirek. Mezőturon a Népkerti vendéglőt *Korponay Károly* kartársunk vette át. — Csurgón a „Központi" vendéglőt *Nagy István* vette át. — Hévizszentandráson a „Mekszikó" vendéglőt *Meizler Sándor* jóhirnevü, régi főpinczér vette meg. — Türjén a vasuti vendéglőt *Csik Boldizsár* vette át. — Párkánynánán a vasuti vendéglőt *Molnár Jenő* vette át. — Dévaványán a nagyszállodát *Hálmán Gyula* ismételve kibérelte. — Keszthelyen a vasuti vendéglőt *Bayer János*, a balatongyörökit pedig *Koronczy Sándor* vették át.

Jeles szállodás. A Kiskunmajsán megjelenő „Kun-Majsa" czimü laptársunk a következőleg emlékszik meg Kneffel Béla barátunkról A magyar vendéglősök márczius 15-én Petőfi sirjának megkoszoruzása alkalmával különösen kitünt Kneffel Béla kiskunfélegyházi szállodás, ki mély költői ihlettel áthatott remek költeményt és alapos tudást elárulo tanulmány részleteket irt Petőfiről a *Vendéglősök Lapjába*. Valósággal büszke lehet Kiskunfélegyháza, hogy ily fenkölt szellemü, alapos tudásu szállodása van.

Derék szikvizgyári ügynök. Egy negyed század óta keresi fel vendéglős kartársainkat a hirneves *Wágner, Werner* és *Schleicher* budai szikvizgyár képviselője *Bőhm* Mór barátunk. *Bőhm* Mór mig egyrészről életrevalóságával, az általa képviselt czégek üzleti körét gyarapitja, addig másrészt kellemes megjelenésével, szerénységével, jó és eredeti kereskedői modorával fővárosi vendéglőseink rokonszenvét és becsülését nyerte el. *Bőhm* Mór barátunk képviseli *Schleicher* József konzergyárát is, mely gyár Budán a Kacsa-utcza 19. szám alól a legkitünőbb málna és gyümölcsszörpöket, szilvaizt, kristálybonbon-szörpöt, vegyesizt, különéle specziális izeket szállitja az ország legelőkelőbb vengéglőseinek. — Bőhm barátunk képviseli a kőbányai *Gessler* H. konsevgyári czéget is, mely a hires „Altvater" likör és málnaszörpeiról világszerte ismeretes. — *Bőhm* Mór barátunk, aki lapunknak is buzgó terjesztője és jóakaratu támogatója megérdemli, hogy kartársaink a szikvizek és málnaszörpök megrendelésével őt minél gyakrabban keressék fel. Lakik: Budapest VII. ker. *Dembinszky-utcza 22. sz.* alatt. Aki hozzáfordul, nem fog csalódni, hanem készséggel fogja vele fentartani a kellemes üzleti összeköttetést.

A villám-szakács. Párisban szakácsversenyt tartanak most a Luna-parki kiállitásban. Csütörtökön kezdésül egy Canard à la Rouenaise-t kellett elkésziteni. Az első első próbára tizennégyen jelentkeztek. Mindegyik megkapta a kacsát, a szükséges hozzávalókat és egy borszeszlámpát. Egy 24 éves szakács hét percz alatt nemcsak a kacsát sütötte meg a mártást készitette el. hanem szét is kaszabolta és fel is tálalta a szárnyast. A többi versenyzőnek legalább egyszer ennyi időre volt szüksége. Az aranyérmet tehát derekasan megérdemelte a győztes szakácsmüvész.

A világ legdrágább konyhája. Egy amerikai lap összeállitása szerint a világ legdrágább konyháját az orosz czár birja. II. Miklós nagy barátja a teritett asztalnak és trónralépése óta másfél millió koronánál többet ruházott be a konyha fölszerelésére. A czári konyhában főzőedények kivétel nélkül masziv ezüstből valók. Van ott egy arany sütőkészlet, még II. Katalin idejéből származik és értéke megbecsülhetetlen. A czár konyhájának legfőbb szakácsa 160.000 koronát kap évenkint; a mellékjövedelmeket nem számitva, kivüle, hat alkirály sürög-forog a konyhában és ezek fejenkint 20.000—3000 koronát kapnak évenkint. Mindent összevéve, a czár 2,400.000 koronát ad ki évenkint a konyhára, vagyis egy napon 7000 koronát. A czár konyhája után a spanyol királyé a legnagyszerübb. A konyhafelszerelés értékét egy millió koronára becsülik. Az angol király konyhája szerényebb már, habár az ezüst főzőedények értéke itt is 40.000 korona. A londoni királyi konyhának külön érdekessége is van. Ez a butorzat II. György idejében készült tölgyfából igen müvésziesen és az értéke 200.000 korona. Egészen polgári a német császár, az olasz és a belga király konyhája, ezekben történeti nevezetességet se találni. A pápa konyhája rendkivül terjedelmes, de szerényen berendezett, az Elysée konyhája viszont rendkivül elegáns. Falliéres igen érdeklődik iránta, lévén elég terjedelmes az embonpointje.

Párbajozhat-e a pinczér? Nagyváradról irják: Nagyváradon a Szinház-kávéházban affér támadt Weinberger Jenő, a Pannónia üzletvezetője és Klein Márton, a Royal-kávéház főpinczére között. Az affér elintézése végett Weinberger Jenő annak a rendje és módja szerint provokáltatta Klein Mártont, aki szintén megnevezte segédeit és ezzel mind a két fél világos jelét adta annak a hajlandóságnak, hogy konfliktusokat készek lovagias uton elintézni. A Nagyvárad czimü lap ebből az alkalomból a város társadalmának több kitünőségét megintervjuolta abban a kérdésben, hogy párbajozhat-e a pinczér. A válaszok között érdekes Hlatky Endre főispáné, aki ugy nyilatkozott, hogy semmi különöset nem talál abban, hogy az affér szereplői pinczérek, mert szerinte nincs olyan társadalmi osztály vagy foglalkozási ág, amelynek férfiai ne kelljen hogy kényesek legyenek egyéni becsületükre — és ez áll a pinczérekre is. Őrley György királyi közjegyzőnek szintén az volt a véleménye, hogy az affér jelentőségén mit sem változtat az, hogy szereplői pinczérek, mert ezeknek épp ugy joguk van a maguk becsületének megvédésére igénybe venni a párbaj-kódex szabályait, mint akár a született herczegnek, minthogy e kódexnek csak egy követelménye van: a feddhetetlen előélet. Thury László városi ügyész sajnálatosnak mondotta, hogy a párbajmánia enyyire elharapózik a polgári elem körében. Magyarországon — mondotta — a párbaj betegség, de sajnos, nem tudunk neki gátat szabni, mert a törvény által nyujtott elégtétel kevés a becsületében megsértett embernek.

Magyar szakácsok sikere. Mint már hirül adtuk, kedden volt az angol király először a londoni uj német nagykövetnél. A nagykövetségi palota fényárban uszott és a legnagyobb pompával szervivozták a dinert a negyven személynek. Az étlap a következő volt:

Menu Du Diner:
Caviar Frais.
Bortsch Polonaise.
Filets de Sole à la Meuniére.
Salade de coucombres.
Selle d'agneau aux Legumes.
Caneton Rouennais a l'orange
Poularde truffée.
Bananes rissolées.
Salade d'Escarole.
Asperges Sauce Mousseline.
Bombe Nélusko.
Jambon à la Hongroise.
Delices Princesse.
Corbeiller De Fruits.
Dessert.

Említésre érdemes, hogy e nagyszerü ebédet Vrabek Rezső és Mathesz Antal magyar szakácsok késziteték el a legfelsőbb elismerésre.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévvizű gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen tápláljáik vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket*, valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutus légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószebák kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tékintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

A királyok bora, borok királya a tiszta igaz és hamisitatlan tokaji bor, melynek méltán kiérdemelt világhire megóvása körül kiváló hir nevet szerzett magának a *„Tokaji Bortermelők Társasága R-T,"* amely czéltudatos és tervszerü

üzleti tevékenységével nemcsak a külföldön, hanem itthon is valósággal népszerüvé tette e pompás italt, mely régente csak kiváltságos osztályok asztalának dicsősége volt. A részvénytársaság vezetősége, különös *sulyt helyezve a vendéglői- és kávéházi fogyasztás emelésére* a tokaji bor beszerzését ugy nagyban, mint kicsinyben müködési programjának egyik főpontjává tette és e tekintetben érdeklődőknek készséggel ád meg bármely felvilágositást. A *részvénytársaság központi irodája: Budapest, VI., Teréz-körut 25. sz. alatt van.*

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, diszesen átalakitva. Kitünő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Eladó nyári vendéglő

Nagyszalontán, a Tenkei-uton a várostól egy kilométernyire, legforgalmasabb utvonalon a város :: :: :: :: ::

egyetlen nyári mulatóhelye

hivatalbalépés miatt ∴ ∴ ∴ ∴ ∴

sürgősen eladó,

van hozzá 20 **hold beluczernázott föld**. Közvetlen a szomszédságában püspökségi két nagy uradalom, hol hatszáz holdban czukorrépa, kétszáz holdban pedig dohány termesztetik.

!! Üzletembernek aranybánya !!

Bereczky Dániel tulajdonos.

Bor eladás.

150 hektoliter kitünő saját termésü

rizling bor

a főváros közelébe eladó. Tudakozódhatni:

FARKAS KÁROLY

tulajdonosnál

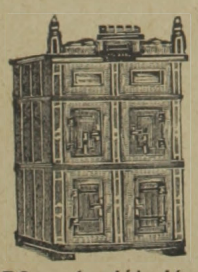
BICSKE (Fejér megye.)

Bérbeadó szálloda.

A tulajdomat képező „**Magyar király szállodát**“ **Székesfehérváron** — a fővárosi üzletem átvétele miatt bérbeadom. **Az üzlethez tartozik:** 30 szoba, étterem, sörcsarnok, kávéház, gyönyörü kerti helyiség, (nyári vendéglő), nagy gazdasági udvar, 50 pár lóra istálló stb. stb. melléképület. **Kartársak előnyben részesülnek.** Bővebbet:

jászapáti **KASZÁS LAJOS**

háztulajdonos **Székesfehérvár.**



MENDELOVITS FARKAS

jégszekrénykészitő

Budapest, VII. ker., Rákóczi-ut 64 szám

50 százalék jégmegtakaritás és 40 százalék **ármegtakaritás** érhető el az általam feltalált készitett és **szabadalmazott szétszedhető amerikai jégszekrényekkel.** Bennük a hus, különösen a borjuhus állandóan **friss és üde marad.** E szekrényekből Budapest majd minden nagyobb vendéglői részére készitettem. Rendelésekre költségelőirányzati, rajzokat küldök.

BOR 800 hekto saját termésü

1912. évi egyszer fejtett, rizling, fehérbakar, kövidinka és kadarka fajokból; egészben, vagy kisebb mennyiségben is eladó. Megtekinthető szőlőtelepemen lévő pinczémben. Bővebbet: **Petheő Géza** földbirtokos **Heves.**

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán.

Ajánlkozás fürdővendéglő bérletére

Ismert nevü fővárosi nagyvendéglős, **nagy leltárral** és tőkével nyári **fürdői éttermet** esetleg **kávéházat** bérbevenni óhajt. — Levélbeli megkeresések **W. M. F. Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám** alá czimezendők, hól a bővebbi feltételek is megtudhatók.

Alma.

Csemege és rétes almát 20, 24 és 30 kor.-ért métermázsánként szállit utánvéttel:

PrennerJános

Pinkafő

(20 sz.) — Azonkivül valódi, természetes **gyümölcs-eczetet** is szállitok.

Najman József **hentes-mester** **Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz.** Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket. kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.

Boreladás. 100 hektoliter jó minőségü, nem savanyu **hegyi bor** van eladó **Zöld Gábornál, Micske** (Bihar megye.)

Nagy jövő.

Az uj Szent János-kórház közelében a **Fernbach-féle vendéglő eladó** vagy **bérbeadó.** Esetleg a házzal együtt is megvehető. Bőv. a tulajdonosnál I., Hyeronymi-ut 7.

Torma, mák burgonya és boreladás.

Sarlay Sándor ur Tabdi pusztai gazdaságában cà 3 mm. **édes nürnbergi utántermésü torma** à 45 fillér, cà 3 mm. egészséges **kék mák** à 70 fillér, továbbá cà 15 mm. **sárga kifliburgonya** kisebb tételekben is eladó. Ugyanott 25—30 hektoliter kiváló minőségü **ó-muskotály és pecsenye borok** is **eladók.** Rendeléseket elfogad:

TESZAREK MIHÁLY fővinczellér.

Tabdi puszta. u. p. **Csengőd** (Pest-megye.)

Boreladás.

Felsőnyéken (Tolnamegyében) nagyobb mennyiségü, jóminőségü **hegyi bor** van eladó. — Venni szándékozok a **községi Előljárósághoz** forduljanak felvilágositásért.

Bor- és sörpult,

rézedények, tányérok, fehér asztalnemüek, üvegnemüek, mosógépek stb. stb. jókarban levők, keveset használtak, jutányos áron **eladók.**

Bővebb értesités nyerhető **Budapest, I. Fehérvári-ut 46. szám alatt.**



Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Homoki borok:

600 hl. kiváló minőségü későn szürt **ujbor, 1910. és 1911. évi asztali és pecsenye óbor** 120 hl. eladó **Szobonya Bertalan** ny. kir. igazgató **H. Királyhalom**-i telepén.

Dunaföldváron közvetlen a hajóállomásnál lévő **gyönyörü kerthelyiséggel** egybekötött **vendéglő,** házzal együtt és berendezéssel haláleset miatt sürgősen örökáron eladó. A szép és tágas épülethez fentin kivül *téli és nyári söntés, étterem, nagyterem* bankettek, báli stb. mulatságok részére, hat szobából álló lakosztály, 500 hl. borra szép kőpincze, téglából épült kitünő jégverem, fedett tekepálya stb. stb. tartozik. A véte előnyös feltételek mellett bonyolitható le. Érdeklődők forduljanak közvetlen

Ónody Gábor

vendéglős és háztujdonoshoz

Dunaföldvár.

Nagyszombat sz. kir. város Tanácsától.

2356/1913.

Bérbeadási hirdetmény.

Nagyszombat sz. kir. város tanácsa tulajdonát képező

„Panonnia“ szállodának

1913. évi julius hó 1-től kezdődőleg 1920. évi márczius hó 31-éig leendő

bérbeadása

czéljából ezennel zárt ajánlati versenytárgyalást hirdet.

Felhivatnak ennélfogva mindazok, akik ezen bérletre pályáznak, hogy szabályszerü zárt irásbeli ajánlatukat, valamint **1500 koronának** a városi letéti pénztárban bánatpénz czimén történt elhelyezéséről szóló nyugtát **1913. évi április hó 30. déli 12 óráig** a városi számvevőségnél terjesszék be.

Az ajánlatok a fentjelzett napon d. u. 3 órakor fognak a bizottság jelenlétében felbontatni. Az ajánlatok odaitélése fölött a városi képviselőtestület dönt, fenntartván magának a jogot az ajánlatok közül tekintet nélkül az ajánlott bér nagyságára teljesen szabadon választani, esetleg valamennyi ajánlatot visszautasitani.

A teljesen ujonnan helyreállitott, **a város közepén álló szálloda tágas étteremmel**, egy modern **diszteremmel** és megfelelő számu **vendégszobával** és mellékhelyiséggel rendelkezik.

A részletes bérbeadási feltételek a városi számvevőségnél a hivatalos órák alatt megtekinthetők, esetleg megszerezhetők.

Nagyszombat, 1913. márczius hó 19-én.

A városi tanács.

Kisujszállás rendezett tanácsu város Polgármesterétől.

499/K. i. 1913 szám.

Árverési hirdetmény.

A Kisujszállás r. t. város tulajdonát képező s a **város központján a Piacz-téren fekvő**

városi nagyvendéglő,

mely az emeleti részen a piacztérre **14, az udvarra 4 tágas vendégszobát,** a földszinti részen pedig utczai kijáratokkal tágas **borivó, ebédlő, kávéház és fedett nyári mulató üzlethelyiségeket**; világos nagy **konyhát** és **éléskamrát,** az egész épület alatt száraz pinczét tartalmaz; a vendéglővel összeépitett s zárt folyosóval összekötött **szinház-vigadó melletti étteremmel,** vendéglői udvarral s **jégveremmel** együtt az

1913. évi május hó 20. napján délelőtt 9 órakor

a városháza tanácstermében megtartandó nyilvános árverésen az 1914. évi január hó 1-ső napjától kezdődő

3 esetleg 6 évre bérbe fog adatni.

Bérleti feltételek a városi iktató hivatalban a hivatalos órák alatt megtekinthetők. Zárt ajánlatok az árverés kezdetéig elfogadtatnak s azokban a megajánlott összeg számmal és betüvel kiirandó, továbbá azon körülmény, hogy ajánlatot tevő a bérleti feltételeket ösmeri és elfogadja határozottan kiteendő. **Kikiáltási ár 4500 kor.**, melynek 10%-a árverezők által kiküldött bizottság kezeihez készpénzben lefizetendő, illetve a zárt ajánlatokhoz készpénzben, vagy óvadékképes értékpapirban csatolandó. **Zárt ajánlatok polgármesterhez czimezve „Ajánlat a városi nagyvendéglő bérletére“** felirással a jelzett határidőig a városi közigazgatási iktatóba nyujtandó be. Az árverési eredmény és ajánlatok elfogadása tekintet nélkül az összeg nagyságára a képviselőtestületnek tartatik fenn.

Kisujszálláson a város tanácsának 1913. évi márczius hó 8. napján tartott ülésében. **A polgármesteri hivatal.**

205/1913. Kiskunmajsa község Előljáróságától.

Árverési hirdetmény és feltételek.

Kiskunmajsa község előljárósága a képviselőtestület 66. kgy. 913. sz. határozata alapján a község tulajdonát képező „Garas Dávid féle“ a halasi-utczában 1009 hsz. alatt lévő **községi nagyvendéglőnek bérbeddására vonatkozólag** ezennel **nyilvános szóbeli árverést hirdet** az alábbi feltételek mellett:

1. Az árverés **1913 április hó 8-án délelőtt 9 órakor tartatik meg a községházán** a főbiró hivatalos helyiségében.

2. A bérlet **1913 május 1-én kezdődik** és tart 1915 deczember hó 31-ig két évig és 7 hónapig.

3. **Kikiáltási ár 2000 (kettőezer) korona.**

4. Árverezni szándékozók kötelesek a kikiáltási ár 10%-át árverés megkezdése előtt bánatpénzül a községi letét pénztárban lefizetni, ennek megtörténtét az árverés megkezdése előtt igazolni, a bánatpénz **bérlő által 20%-ra egészitendő ki.**

5. Árverezők a képviselőtestület döntéséig kötve maradnak.

6 Bérlő az italmérést a bérbevett épületben akadálytalanul gyakorolhatja, ha arra az italmérési engedélyt az illetékes hatóságtól megszerzi.

7. Bérlő köteles a bérleti összeget **4 egyenlő részletben évnegyedenként** előre a község pénztárában befizetni minden késedelmes napra 6 százalék kamat fizetendő.

8 Bérlő köteles a bérleti időre eső összes bérösszeget vagy ingatlanára való zálogjog bekebelezéssel, vagy elfogadható két kezes jótállásával biztositani.

9. Bérlő a bérbevett épületet leltár mellett veszi át, tehát a bérlet lejárta után azt leltár szerint tartozik visszaadni.

10. Bérlő köteles a bérbe vett épületet oly karban visszabocsájtani a község tulajdonába a bérleti idő eltelte után, mint amilyen karban azt átvette, tehát köteles azt jó karban és tisztán tartani.

11. Minden kisebb javitásokat, melyek a bérlet tartama alatt szükségessé válnak bérlő saját költségén tartozik eszközöltetni, valamint az épületet ősszel és tavasszal megtapasztatni és bemeszelni. ugyancsak bérlő kötelessége lend az épület után az egész bérleti idő alatt a tüzkár bisztositási diját fizetni pontosan és esedékessége napján.

12. A vendéglő helyiségeket kellően és tisztességesen a kor igényeinek megfelelően bebutorozni, tisztantartani, utasoknak szállást adni, vendéglőhöz illő és jóizü ételeket kifogástalan és hamisitatlan italokat kiszolgáltatni, a vendégekkel előzékenyen bánni, azonkivül a szegényebb sorsu és vándorlók részére külön helyiséget tartani és télen át napjában azt egyszer a szükséghez képest füteni bérlő kötelessége.

13. Bérleengedésnek a bérleti idő alatt semmi körülmények között nincsen helye ugy szintén a bérlet megszüntetésének sem.

14. Bérlő által lefizetett bánatpénz csak a bérleti idő utolsó részletében fog beszámittatni.

15. Per esetére aláveti magát bérlő bérbeadó által szabadon választandó biróság illetékességeinek.

16. Az ingatlan adóját bérbeadó község a vendéglő jövedelem után kivetendő mindennemü állami, megyei és községi adót bérlő fizeti és viseli.

17. A szerződés bélyeg és irásdija a netán szükségessé válható bisztositási költségek bérlőt terhelik.

18. Árverezők vagy bérelni szándékozók utó ajánlatot nem tehetnek, a képviselőtestületnek azonban joga van, ha az árverést kielégitőnek nem tartja uj árverést elrendelni. mely esetben bérlő a 2-ik árverés megtörténtéig és jóváhagyásáig kötve marad.

19. Ha bérlő a szerződés bármely pontját meg nem tartaná, vagy ha a község veszélyeztetve volna, jogában áll a községnek a bérlőt a bérlettől önhatalmulag minden birói beavatkozás nélkül elmozditani s a bérletet bárki másnak bérlő kárára és veszélyére átadni vagy nyilvános árverésen ujból bérbeadni.

Kiskunmajsa, 1913. márczius hó 21-én.

Községi Előljáróság.

Ajánlok:

Valódi Oliva tábla-olajt

legfinomabb minőség kilónként Kor. 2.40
finom „ „ „ 2.20
jó „ „ „ 2.—
II. rendü **tábla olaj salátához** á kl. „ 1.60
5 kilós postadoboz vételnél kilónként 20 fillérrel drágább.

ROHONCZI J.

Budapest, Andrássy-ut 64.



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak
Répcelak (Vas megye).

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.
Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár
Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.
Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes
égvényes
SAVANYÚVIZ.

MUSTÁR

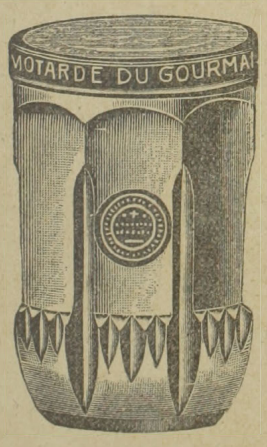
(Eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:

Mocznik L.

conservgyárában.



Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

Tokaji szamorodni és aszuborok.

Kitünő 1908 és 1911. évi, hektóliterenként, vagy nagyban 120—110 koronáért. — **Régibb nehezebb szamorodnik is** literenkint 2, 3 és 4 koronáért. **Aszuk** fél literes 2, 4, 5, 6 korona.— 1888. évi fél literes 12 kor.-ért és kitünő essenciák kaphatók: **nagykállói Kállay Emánuel** bortermelőnél **Tolcsva,** (Tokajhegyalja.)

Kiadó Szálloda és vendéglő.

Szolnokon, három éve épült szálloda, 10 szobával, vendéglővel, italmérési jogositvánnyal 1913. augusztus elsejére kiadó. Főuton (Baross-utcza) vasut-állomás közelében, saroképület. — Értekezni a tulajdonosnál: **özv. Marksejd Pálnénál, Szolnok,** Tündér-utcza 522. szám alatt.

Tokaji bor

150 gönczi hordó (136 l.) 1912. évi tisztán lehuzott bor eladó, melynek azonnali elhozatala nem szükséges, miután az eladó **Tocesva városi pinczéjét ez év őszéig rendelkezésre adja.**

Az eladó mintával rendelkezik és az érdeklődöknek felvilágositást ad a reggeli órákon:

SZATHMÁRY KÁLMÁN szőllőbirtokos
Budapest, VIII., József-utcza 20. ajtó 14.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásvanyvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézségeknél.** A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és borviz. — Hathatós **szomjcsillapitó.** — Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a franczia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:
X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.
Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:
VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.
Távbeszélő szám: „József“ 4—29.

Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.
Távbeszélő szám: 56—58.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.
Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.
(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Egy jóforgalmú vendéglő

közvetlen szemben a szolgabirói hivatallal, tiszta új berendezéssel együtt betegség miatt azonnal eladó. Bővebbet: **Dvorácsek Józsefnél** Kossuth Lajos-utcza 16/b szám alatt **Kispesten.**

Iparsó

fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

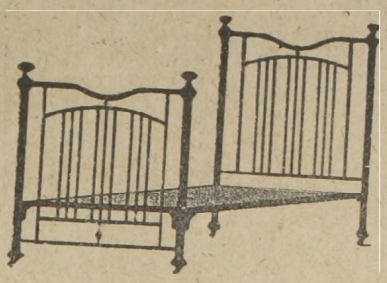


BEITZ JÁNOS

müesztergályos dákoés billiárdgolyó gyár

Raktáron tartok Carambol és fordító billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet“, széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.

BUDAPEST,
VI. Akáczfa-u. 55.
TELEFON 81—30.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

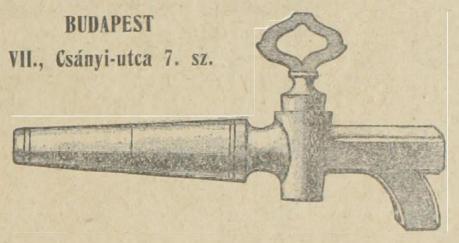
Gyár: **IX., Liliom-utcza 8.** szám. (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban,** olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

HIRMANN FERENCZ rézárugyára

BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk.)

Borral legjobb a valódi

KRONDORFI

savanyuviz-fröcscs.

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a

BORÁSZATI LAPOK

mely ujévtől kezdve 45-ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.

Ezen szaklap, mely nemcsak csupán a magyar szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem legélénkebb figyelemmel kiséri a külföldi tapasztalatokat is, minden kétséget kizárólag a legsokoldalubb és legtartalmasabb szőlészeti ujság, mely minden más külföldi vagy hazai szaklap olvasását egészen fölöslegessé teszi.

A „BORÁSZATI LAPOK"-nak

a közgazdaság és a gyakorlati szőlőmivelésnek és borászatnak szentelt rovatai igen kimeritők, de különös sulyt helyez a tudósitásokra is.

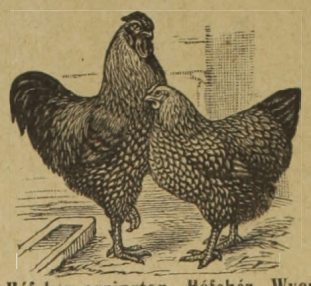
Minden előfizető évenként négy nagy szines műmellékletet kap, valamely szőlőfaj hű képét. — Kéthetenként ingyenes mellékletként veszik az előfizetők a „Gazdasági Tanácsadó" czimü lapot, mely nemcsak a mezőgazdaság, de főleg az állattenyésztés, baromfi-, méhtenyésztés, kertészet, gyümölcsészet, háztartás stb. köréből veszi közleményeit. :: :: ::

Laptulajdonos: BAROSS KÁROLY örököse. || Szerkesztésért és kiad. felel: Dr. DRUCKER JENŐ.

A lap előfizetési ára:
1 évre 16 kor. 1/2 évre 8 kor. 1/4 évre 4 kor.

∴ ∴ Mutatványszámot 3 héten át készséggel küld a ∴ ∴

Borászati Lapok kiadóhivatala Budapest, IX., Üllői-ut 25.



Fajtojások!

Reitter Őszkár

főkapitánynál

Nagybecskereken

kaphatók!

Elsőrendű Angliából hozatott fajtiszta telivér. Hófeher orpington, Hófehér Wyandotte (Amerikai kitünő téli tojók), Sárga orpington, Fekete Langsán, Kendermagos, Plymouth Rocks; továbbá Hófehér ∴ ∴ óriás pekingi kacsa. — Tojások darabja 60 fillér. ∴ ∴

Rázásmentes biztos csomagolás, faládákban **ingyenes!** :-: **Allami nagy aranyérmek.**

Legelső győzelmi dijak, hazai és külföldi legelső és legnagyobb kitüntetések.

Őszi szállitásra fenti állatokon kivül nagystilü angol emdeni libák is előre megrendelhetők. □ □ □ □ **Darabja 25 korona.**

Kitüntetések: Arad, Budapest I., Budapest II., Bécs, Berlin, Belgrád, Győr, Lugos, Lovrin, Nagybecskerek, Nagyvárad, Pozsony, Pécs, Pancsova, Szófia, Szatmár, Szeged, Szabadka, Temesvár, Temesvár, Temesvár, Veszprém, Zenta,

Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étekhűtők minden célralegolcsóbb gyári árban.

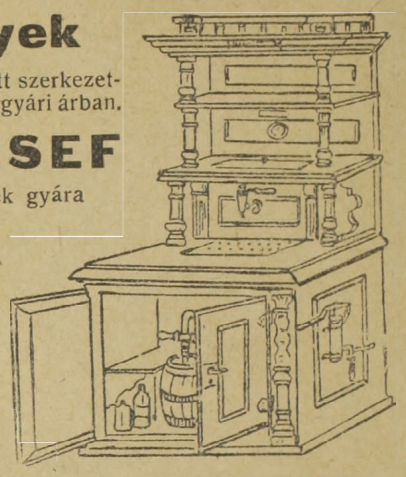
STILLER JÓZSEF

csász. és kir. szab. jégszekrények gyára

Budapest, VII., Kazincy-utca 6/b.

ezelőtt VII., Nagydiófa-utca 22 szám.
Wesselényi-utca sarok.

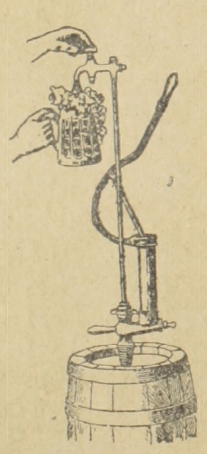
Alapitatott 1873.



Figyelem! Cégemre figyelni tessék. az nem társas, egyedüli tulajdonos **Stiller József**

ALAPITTATOTT :: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !

legujabb, kitünőnek bizonyult

sörmérő-készülék

szénsav és légnyomással.

! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitő-por, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID" borderitő-por,

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára:
sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló-gépeken.

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

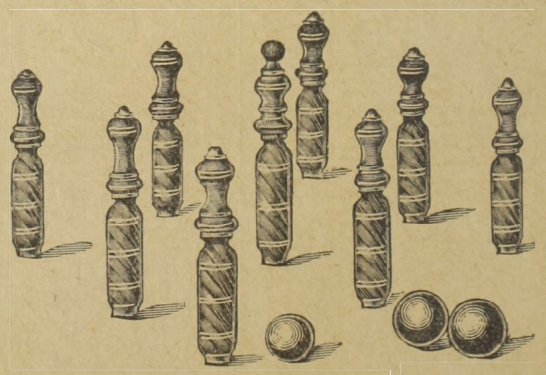
KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA

BUDAPEST, IV KER., KRISTÓF-TÉR.

Kuglibábuk száraz gyertyánfából készitve, szokásos vastagságban 36—38 cm. nagyságban, ca 6½ cm. vastag készlet **5.— K**

Lignum Sanctum kuglizó golyók

Átm. cm.	9	9½	10	10½	11	11½	12	12½	13	13½	14	14½	15
korona	1.80	2.—	2.40	2.70	3.40	3 90	4 20	4.50	4.80	5.40	5.80	6.30	6.80



Kugli-golyók

gyertyánfából nagys. szerint

átm. cm.	11½	12½	13½
korona	1.25	1.50	1.75

Kuglikereszt alapfa, a bábuk reáhelyezésére **K 5—**

Orosz kuglizó egész szük udvaron felállitható, egy készlet 9 drb báb, 1 drb golyó, szabályozható erős zsinór és csiga sróffal, oszlop nélkül **K 10.—**

Karika dobójáték az orosz kuglizó állványra alkalmazható, egy készlet, kötél, vaskarika és vaskampó **K 2.—**

Kuglizó nagy plèh persely lakatra **K 2.—** nagyobb **K 2.40** lakat külön **50 fillér.**

Kerti lámpás petroleummal szélfogóval **Korona 5.—**

Kerti gyertyatartó vörösre fénymázolva emelő szerkezettel **Korona 2.50**

Kerti gyertyatartó kétágu Korona 4.50

Dugasz kiemelő készülék falra vagy ajtóra felerősitheto **Korona 5.—**

Amerikai ikerfagylaltgép, egyszere kétféle fagylalt készitéshez 2-literes 18.—, 3-literes 22.—, 4-literes 26.—, 6- literes 36.— korona.

Jégszekrény egy ajtós, felül is felnyitható horgonylemez, jégtartóval, sárgaréz vizleeresztő csappal. I. szám 90 cm. magas 58 cm. széles, 48 cm. mély **Korona 50.—** II. szám 104. cm. magas, 69 cm. széles, 57 cm. mély **Korona 62.—**

Jégszekrény két ajtós, felül is felnyitható I. szám 96 cm. magas, 82 cm. széles 52 cm. mély **Korona 75.—**

II. szám 104 cm. magas 89 cm. széles 55 cm, mély **Korona 88.—**

Jégláda felül nyiló ajtóval, kivehető horganylemez jégtartóval, két elválasztó lemezlappal: I. szám 55 cm. magas, 78 cm. hosszu 48 cm. széles **Korona 28.60**

II. szám 60 cm. magas, 84 cm. hosszu 52 cm, széles **Korona 33.20**

III. szám 65 cm. magas, 92 cm. bosszu, 56 cm. széles **Korona 40.60**

Szódaviz készitő gép, valódi francia D Févre féle, legjobb gyártmány, 1 szám 0.60 liter 20 kor., 2. szám 1.20 liter 24 kor., 3 szám 1.80 liter 28 kor., 4 szám 2.40 liter 32 kor., 5 szám, 3 liter 40 kor., 8. szám 4.80 liter 48 kor. — **Sörmelegitő 2 kor.**

Papir tányér 100 drb. **kor 1.80—2.50-ig.**

Papir salvéta 100 drb **kor. 1.— 1.60-ig.**

Pinczér táska szarvasbőrből derékra csatolható 3 osztállyal **kor 7.**, vállra akasztható **kor. 10.—**, disznóbőrből **kor. 12.—**

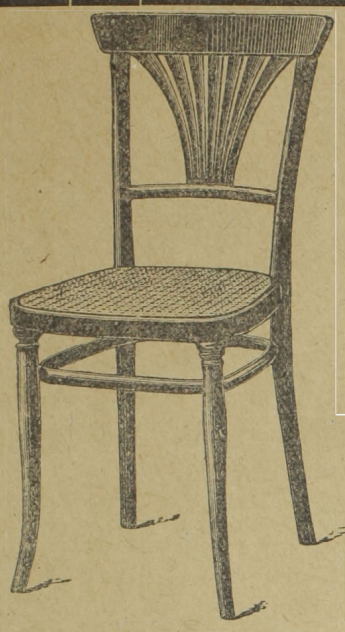
Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből	100 drb K. 1.80	20-as sárgarézből	100 drb K. 5.—
5-ös vörösrézből	100 „ „ 2.40	50-es vörösrézből	100 „ „ 8.—
10-es nikkelből	100 „ „ 2.80	100-as sárgarézből	100 „ „ 10.—

Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS"

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

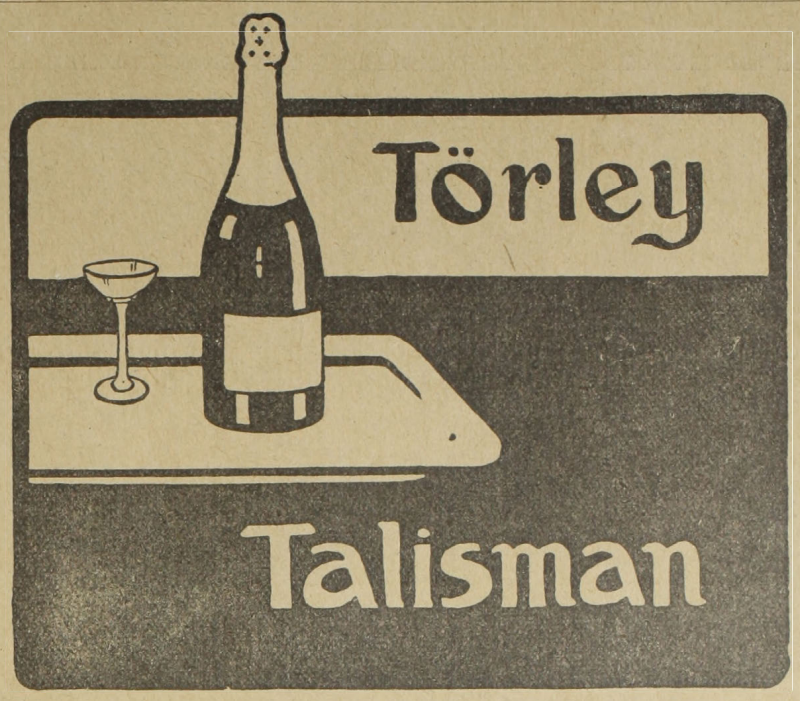
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.

Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.

GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze" Főelárusitója:

BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utcza 36. ═══ Saját palaczk-töltés.

Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.

Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

„ANDRÉNYI SEC"

(FÉLÉDES)

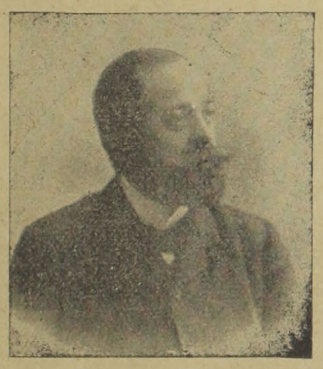
„ANDRÉNYI EXTRA"

(ÉDES)

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □

Budapesti képviselő: **L. Molnár Lajos**, VII., Bosnyák-utcza 3.

Habits Antal



hangszerkészitő-mester
BUDAPEST, VII.,
Erzsébet-körut 42. sz.

Mindennemü hangszerek raktára

czimbalmok

és bassushurok gyártása, hegedühur különlegességek, **iskola- és zenekarhegedük**. A fő- és székvárosi „Magyar Zeneiskola", több intézet és polgári zenekarok szállitója. — Javitások, valamint átalakitások szakszerüen és jutányos áron készittetnek.
Képes árjegyzéket kivánatra ingyen küldök.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET"

császári és királyi udvari szállitók
:: KOLOZSVÁROTT. ::

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Bérbeadó vendéglő.

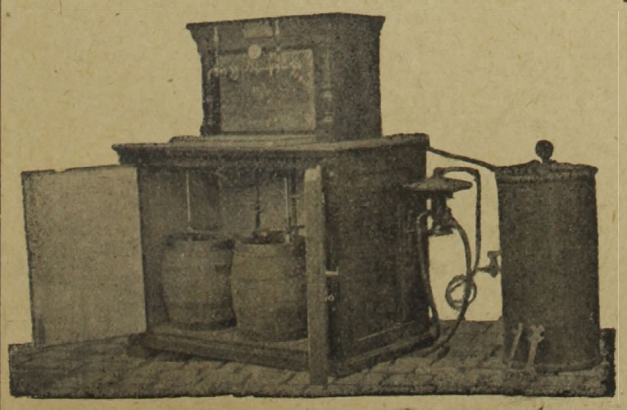
A Szilágysomlyói Borértékesitő és Pinczeszövetkezet nyári vendéglője és mulatója

folyó evi **április hó 15-étől** bérbekiadó, a vendéglő **teljesen és bőven fel van szerelve.** Az érdeklődők személyesen vagy levélben felvilágositást kapnak a szövetkezet igazgatóságánál Szilágysomlyón.

Teljes italmérési berendezések,

sörkimérő-készülékek

folyékony szénsavval, vagy légnyomással való üzemre,
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.



Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI
Bpest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendü különlegességi gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szakmában.

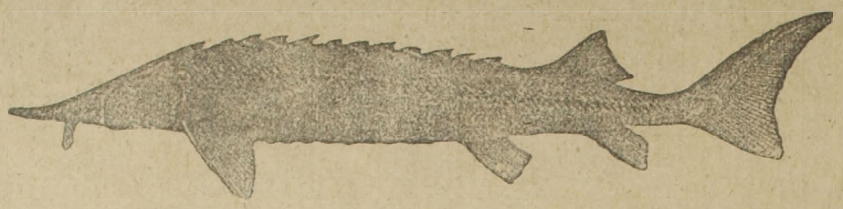
Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Bérlő kerestetik.

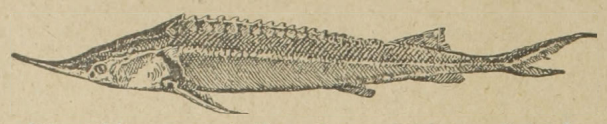
Szállodám **konyhája** és egy különálló **nyári kaszinókert** részére **bérlőt keresek.** Gyermektelen házaspár, a hol a **férfi nagyobb intelligentiával rendelkezik** az asszony pedig **elsőrendü entré** szakácsnő, megtudhatja a részletes feltételeket az alulirottnál. Az **üzletek mindennemü leltárral teljesen és bőven fel vannak szerelve.** Kaucció megállapodás szerint. Az álvétel időpontja a jelenlegi **vendéglőssel való megállapodás szerint, legkésőbb őszszel.**

Szász István

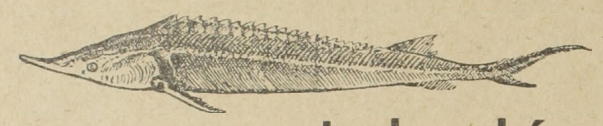
szállodás és borkereskedő
Beszterczebányán.



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, **saját halászatunkból fogott,** minden faju **friss dunahalainkat,** melyeket t. rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, **bármily kis mennyiségben is,** a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK!

Meghivás.

ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Viontai és Mátrahegyajai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1908—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. veudéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur Erzsébetfalva, Sebestyén-utcza 3.

KÖBÁNYAI

Polgári Sörfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBANYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

Telefon: 55—03 és 56—46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. Telefon 56-43.

Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. ▪▪ Teleton 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.



Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10.

XXIX-ik évfolyam. 8. szám. Budapest, 1913. április 20.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Országos szövetségünk teendői.

Vendéglős ipartársulataink már mind beszámoltak mult évi működésükről s a jelentések adataiból örömmel látjuk, hogy nem voltak tétlenek, hanem mindegyik tőle telhetően iparkodott feladatának megfelelni.

Egyet azonban nélkülözünk s ez a jövőbe pillantás, legközelebbi teendőink kitűzése; pedig erre, ha valaha, most nagy szükségünk lett volna.

Ugyanis hazánk nagy átalakitások küszöbén áll.

Nem emlitve az Ausztriával való államjogi viszonyainkat, ennek bomladozása ha teljessé vált, merőben új körülményeket teremt gazdasági életünkben; ezuttal csak azokra a reformokra tereljük a figyelmet, amelyek részint már munkában állanak, részint pedig a törvényhozás halasztást nem türő feladataiul jelentkeznek.

Ezek közül bennünket közvetlenül érdekel az ipartörvény reviziója, amely iparunk állását tetemesen megváltoztatja.

Ha az új törvény talán még szakmánkat nem is köti képesitéshez, de ezzel csaknem egyenlő értéket ad abban, hogy az *ipartársulatba lépést mindenkire kötelezőnek teszi.*

Ha ez kötelezővé válik, úgy kétségtelen, hogy *megváltozik az ipartársulatok formája és jogköre is.*

A kötelezettség ténye természetszerűleg involválja, hogy társulataink, ha az *ipartestületekkel* egyenlő funkciót végeznek, akkor hivatalos jellegű *autonom szervezetek lesznek.*

Már pedig, ha igy lesz és másképp nem lehet, úgy a *munkakönyvek kiadása, a tanonczfogadás, elhelyezés, békéltetés* s az iparhatóságokkal való érintkezés oly intézkedéseket igényel, amelyeknek helyes foganatositásáról már most kellene gondoskodnunk, mert azokat egy kapásra felfujnunk nem lehet, ha csak tökéletlen szervezettel nem akarunk vajudni, koczkáztatván a törvény előnyeinek okos kihasználását.

Éppen ezért elodázhatlan feladata országos szövetségünknek, hogy előkészüljön a bekövetkezendő változásra s már most iparkodjék a *kötelező társulati szervezet tervét* megállapitani s hogy az mentől tökéletesebb és minden érdeket kielégitő legyen, véleményadásra, illetőleg közremunkálásra *szólitsa fel összes vendéglős-ipartársulatainkat.*

Szükséges a tervezetnek mielőbb való kidolgozása nemcsak azért, hogy a hamar munka botlásaitól megóvjuk magunkat; hanem azért is, hogy minden eshetőségre készen legyünk s legyen biztos alapunk, ahonnan a törvényjavaslatot helyesen megitélhetjük s a szükséges lépéseket a kormánynál és a törvényhozásnál megtehetjük.

Ez a jövő teendői között a legelső és legfontosabb. *Ihász György.*

RETTINGER MÁRTON és NEJE
(Szövege a 4. oldalon.)



Megkezdődött a Franziskaner Leistbräu részv. társ. münchen legtökéletesebb izü idénysörének a kimérése és palackozása. **Szt. Francziskus sörnek**
Tart április közepéig.

Kapható a magyarországi főelárusitónál **Schätz József** sörnagykereskedőnél

Budapest, VIII., Práter-utcza 47. szám. Telefon szám: „József“ 2-30.

ahol vidéki kizárólagos képviseletre pályázók is jelentkezhetnek.

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója. Detail üzletek: Budapest több pontjain. Kérjen árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

„Viharos közgyülés"

E czim alatt *Gelléri* Mór igen érdekes czikkelyt irt a „Magyar Ipar" legutóbbi számában. Mivel a sok „szájhősök" a vendéglős-iparban is — sajnos országszerte elszaporodtak s folyton agitálnak országos szövetségünk, nyugdijegyesületünk és anyaipartársulatunk ellen, alkalmasnak találjuk a szomoru állapotokat megvilágitó czikkelyt egész terjedelmébe itt közreadni:

Majd minden áldott nap épületes tudósitásokat olvasunk a lapokban, a melyek zajos, viharos és botrányos közgyülésekről adnak számot. Mintha valami maszlag volna a levegőben, a mely megbóditja az emberek józan elméjét; az a maszlag pedig terjedve-terjed és kezdi megmételyezni az iparosságot is. Szinte megdöbbentő, hogy milyen kifejezések röpködnek ujabban az ipartestületi és más közgyülések vezérszónokainak ajkairól. Hogy csak hirtelenében lejegyezzünk egy pár szemelvényt, ideiktatjuk a napilapok tudósitásaiból kihámozott vagy saját füleinkkel hallott következő. megörökitésre méltó kifejezéseket: *„Ki kell rugni", „el kell csapni", „csaltak loptak", „csirkefogó gazember"*, „menjen a fenébe" stb. Az ember szinte szégyeli leirni. Mert ezek a kifejezések olyan közszellemnek az elfajulását jelentik, a melynek megromlása beláthatlan következmények elé állitja beteg társadalmukat. És mélyen elszomorodva konstatálhatjuk, hogy a régi közmondás: „fejétől romlik a hal" megdöbbentő módon vált valóra és nagyon mély gyökereket eresztett a társadalom különböző rétegeiben. Mióta a *parlamentben egymáshoz vágják a tintatartókat és a legválogatottabb, vagyis helyesebben minden válogatás nélküli mázsás gorombaságot és durvaságot vagdosnak ugyancsak egymás fejéhez* a tisztelt képviselő urak, azóta ez a példa ragadós nem csak nálunk, a fővárosban, de úgy látszik már a vidéken is. A politikai fanatizmus elfajulását meg tudjuk érteni és talán mentséget is lehetne rá találni. De ki gondolta volna, hogy a parlamenti botrányok példája olyan ragadós?

Hiszen megtörtént egy békéltető bizottsági tárgyaláson, melyen szerencsém volt elnökölni, egy siheder felkapta az előttem fekvő bizonylatot és eltépte.

— Hogy merte ezt megcselekedni, kérdeztem tőle szigoruan.

— A mit a képviselőházban a nagyuraknak szabad, ezt nekünk is szabad!

Ez volt a dclinkvens válasza.

És a hasonló esetek — sajnos — nem szorványosak.

Az erőszakosság a durvaság érvényesül a köznapi, az egyesületi, a testületi életben is.

A sima, a normális közgyülések már ritkaságszámba mennek. Botrány kell a népnek, akár van rá ok, akár nincs. Mintha a *panem et circenses* elvének régi módi érvényesitését megunták volna. Uj módi kell a nép szorakozására. És ráléptek az erőszak, a minden áron való „szenzáczió" ösvényére, a mely örvénynek is beillik. Mondhatom, szép kis uj módi!

Pedig azelőtt is fordultak elő kritikára érdemes hibák és hiányok.

De azelőtt volt egészséges közszellem, tudták, mi a tisztesség és illendőség. Akkor még volt szemérem és bizonyos józanság az emberekben. Tudták, hogy érvekkel kell rámutatni a hibákra és hiányokra és ha ezeket az igazság világánál megállapitották, tisztességtudóan vonták felelősségre azokat, a kik a hibákat elkövették. Ma a durva szó, az ököljog tör magának utat. És a zavarosban érvényesülni igyekszik a magánérdek is. Tudunk esetet, hogy valahol követelték a régi, érdemes titkár kidobását, hogy egy nagyszáju ellenzéki vezér öcsét ültessék helyébe. Igy azután szinte nem is csoda, ha az elkeseredett küzdelem hevében szitkok és- itt ott tettlegességek, vagy legalább is erre czélzó promesszek vannak napirenden, a tisztesség, a józanság és a komolyság rovására. Azelőtt láttuk, hogy a tanultabbak, az okosabbak, a tapasztaltak, józan kritikát gyakoroltak előljáróik, vagy társaik fölött. És az ilyen kritika hasznos volt, mert jóindulatu, nemes czélzatu volt. Most tipusok keletkeznek, a melyeket a „minden lében kanál", *a minden áron való feltünés, az okvetetlenkedés, a mindenütt való szereplés viszketege hajt felszinre;* tipusok melyekre ujjal lehetne rámutatni — minden körben.

Ezek nem azért szólnak fel, hogy szavukkal, tanácsukkal és kritikájukkal használjanak az ügynek; nem tanultak, tehát nem is tudnak semmit, tehát tulajdonképpen nem vólna mondani valójuk sem; de azért mindig beszélnek, beszélnek és beszélnek, a nélkül, hogy valamit mondani tudnának. Programmszerüen keresik az alkalmat, hogy szavukat felemelhessék, elmennek minden ülésre, főczéljuk, hogy magukra tereljék a figyelmet és hogy legalább ezen a révén belekerüljenek a lapokba. És ha nem veszi őket észre az ujság, ők maguk szaladnak a lapokhoz és elsősorban a botrányt kedvelő lapokhoz, hogy vegyék tudomásul az ő szenzációs „kirohanásuk"-at ebben és abban az ügyben.

És ezzel ellentétben mindig szaporodik azoknak a száma, a kik tisztességesen, becsületesen, énjük feláldozásával teljesitették kötelességüket, dolgoztak embertársaikért és jutalmul nem kapnak egyebet, mint egy csomó inzultust.

Mélyen elszomoritanak bennünket ezek a jelenségek, a melyek, ha ilyen arányban folytatódnak, *elveszik minden tisztességes, becsületes embernek a kedvét attól, hogy a közéletben szerepet vállaljon*, hogy embertársaiért dolgozzon, hogy magát a közjogért feláldozza, vagy azt legalább áldozatokkal előmozditsa. Es elszomoritók ezek a jelenségek különösen azért, mert — hogy csak az ipari alakulásoknál maradjunk — a kiválasztottak és igazán hivatottak félrevonulásával olyanok kerülhetnek bizonyos intézmények és mozgalmak élére, a kik tudnak ugyan kiabálni és lármázni, de a kikben semmiféle képesség sincs arra, hogy az intézményeknek és alakulásoknak ügyét csak egy lépéssel is előbbre vigyék.

És még egy szempontból érdemes e jelenségekre utalni. A munkások példás egyetértésben, összetartással, egymás megbecsülésével intézik ügyeiket minden brancheban és a markukba nevetnek, látván, hogy *munkaadóik egymással torzsalkodva* szinte előkészitik az utját a rombolásnak, az anarchiának.

Azért emeljük föl intő szavunkat. Talán még nem késő. Talán lesz még elég energia az iparosságban, hogy gátat emel e romlott, veszedelmes, elfajzott irány terjedésének. Talán még alaposan kiégethetjük ezt az utálatos fekélyt a nemzet testéből.

Elsősorban az iparossághoz fordulunk, melynek érdekei legközelebb állanak szivünkhöz. Segitsenek megtisztitani soraik a parazitáktól.

Ne engedjék meg, hogy ez a korszak egészen a szájhősök és a krakélerek korszaka legyen.

Mintatelep paprikatermesztésre. A szegedi paprika erős versenytársat kapott a Spanyolországból importált paprikában. A termelők küldöttségileg kérték a belügyminisztert, hogy a visszafejlődő paprikatermelés megjavitására mintatelepet létesitsen; egyuttal a telep czéljára nyolcz holdnyi területet ajánlottak föl. A miniszter most kelt rendeletében értesitette a várost, hogy fontosnak tartja a szegedi paprikatermelés intenzivebbé tételét és a fölajánlott területen mintatelepet létesit.

A saját termésü borának kimérése. Makóról jelentik: A közigazgatási biróság a napokban érdekes itéletet hozott egy makói bortermelő ügyében, a ki saját termésü borát kicsinyban is árusitotta, a miért a pénzügyigazgatóság harmadosztályu kereseti adóval rótta meg. Ugyanigy jártak el több makói bortermelővel is, a kik fölebbeztek az adófölszólamlási bizottsághoz, de eredmény nélkül. Az emlitett bortermelő ügye a közigazgatási biróság elé került, mely az összes hazai bortermelőket érdeklő ügyben ugy itélt, hogy a midőn a termelő saját termésü borát nem korcsmaszerü kimérés utján, hanem saját házában *korlátolt kimérési engedelem alapján árusitja, ezért nem róható meg harmadosztályu kereseti adóval.*

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezölősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.

BORHEGYI BOR

Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

A kávéházi vacsoráról.

Mint a »Pesti Hirlap« irja, Budapest lakosságának legalább a háromnegyed részét gazdasági és kényelmi szempontból is igen közeiről érdekli, hogy a kávéházakban lehetőleg a legjobb ellátásban legyen része. A kávések megérezték és érzik állandóan ma is a közönségnek ezt a szükségletét s igy alakult ki a fogyasztásra szánt kávéházi czikkek sorában először az u. n. szinházi vacsora, később pedig egyes meleg ételnemüeknek a behozatala. Éjjeli egy órától kezdve, mikor a vendéglők zárórája a szabályrendelet értelmében kezdődik, reggeli öt-hat óráig, az éjjeli foglalkozást üző vagy az éjszaka élő embereknek meglehetős hányada azonban már évek óta mindenféle szekaturáknak van kitéve, mert valahányszor ebben az időtájban a közönség a maga gusztusa szerint táplálkozni óhajtana, jön a szabályrendelet, jönnek a rendőrök, jönnek a vendéglősök és különböző paragrafusokra való hivatkozással kijelentik, hogy a kávéházaknak nincs joga ilyen ételnemüeket kiszolgálni. A közönség mérgelődik, protestál, jeleneteket rendez, — ez is már évek óta történik — a kalamajkának a vége azonban az, hogy az érdekeit nem veszik figyelembe.

Nemrégiben aztán az Abbázia-kávéház tulajdonosa ugy iparkodott ezt a problémát megoldani, hogy kivette a vendéglői jogot is kávéháza számára, hogy meleg ételeket szervirozhasson. Ámde a szabályrendelet ugy szól, hogy amennyiben egy helyiségben valaki két ipart gyakorol, akkor az üzem gyakorlására a szigoritotabb rendszabály alkalmazandó. Az Abbázia esetében ennélfogva a vendéglőkre vonatkozó paragrafust alkalmazták, mely az éjjeli egyóraai zárórát involválja. Ez alapon a rendőrség is beleavatkozot a dologba s feljelentés folytán a kávéházat be akarta záratni, mire a tulaajdonos lemondtt a vendéglői ipar gyakorlásáról, az ügyet azonban megfölebbezte egészen a a kereskedelmi miniszteriumig, mely ilyenformán kénytelen volt a kávéházi meleg vacsora vitájának ismételten való aktualitása.

A kereskedelemügyi miniszterium, mielőtt a vitában döntött volna, leküldte a fölebbezést s az ehhez időközben csatolt kávésipartársulati memorandumot a budapesti kereskedelmi és iparkamarához, mely előbb bizottságilag tárgyaltatta az ügyet, ahol a tagok egyhangulag a mellett foglaltak állást, hogy a kávéházi meleg vacsora kérdésében semmiféle korlátozás ne alkalmaztassék. Vagyis, hogy a vendéglői és kávéházi ipart együttesen üző üzletek záróra tartására ne legyenek kötelezve. A kereskedelmi és iparkamara ezután 2245—1913. sz. a. kibocsátott meghivójában a mult hó 25-ére összehivott teljes ülésének napirendjére, e kérdést a 18-ik szakasz 9-ik pontjában következő szavak kiséretében tüzte ki:

»Vendéglői és kávéházi ipart együttesen üzők éjjeli zárórája. A kereskedelemügyi miniszternek vélemény adása iránti konkrét ügyben.«

»Ámde, bár a bizottság egyhangulag a záróra megszüntetése és a meleg ételek engedélyezése mellett foglalt állást, időközben, ugy látszik mégis, hogy hathatós befolyások érvényesültek, mert a teljes ülés napirendjéről a kérdést levették s nem is tárgyalták. A kávéházimeleg vacsora ügye ezzel a radikális eljárással egyelőre függőben maradt, más oldalról azonban a kávések is közbeléptek, hogy ezt az évek óta mérgesedő és még mindig megoldatlan kérdést a törvényes forumok előtt s s a törvényes eszközök felhasználásával dülőre juttassák. Erre vonatkozik a kávésipartársulat elnökének, Weingruber Ignácznak, munkatársunk előtt tett következő nyilatkozata:

— A kereskedelmi és iparkamara bizottságának határozatáról, valamint a teljes ülésen történtekről tudomásunk van s alig hiszszük, hogy az ellenérdekeltség czélt érne az elénünk inditott agitáczlókkal. Az ósdi szabályrendelet megváltoztatása ügyében a kávés ipartársulat kérvényt intézett a székesfőváros tanácsához s azonkivül a kereskedelemügyi miniszterhez is memorandumot adtunk be, az eddigi, a közönség sérelmére történt rendelkezések hatályon kivüi való helyezésére.

Mészáros Győző, az Országos Kávésszövetség volt elnöke, a kávéházak szekaturájáról ezeket mondotta:

— Azok a kicsinyes akadékoskodások és intrikák, melyek a kávéházak ellen évek óta irányulnak, tulajdonképen a közönség érdekei ellen vannak intézve. Ezért nem lehet sem hatásuk, sem tartósságuk sokáig. A hatóságoknak be kell látniok, hogy egy világváros közönségét és ennek a városnak egyik legfejlettebb, európai niveón álló iparát nem lehet mult századbeli, elavult elvekkel molesztálni és izgatni. A budapesti kávéházi ipar egész Európában a legelső helyen áll s ellene nem szabályrendeletekkel és rendőrséggel, hanem a meglehetősen elmaradt vendéglői ipar kifejlesztésével kellene sorompóba állania. Ebben az esetben is csak az derülne ki, hogy mindkét iparra a közönségnek nagy szüksége van s egymás mellett mind a kettő szépen felvirágozhatik.

*

Leközöltük a »P. H.« czikkelyét szószerint, ebből láthatja a kegyes olvasó, hogy a kávések milyen elszánt ellenségei a vendéglős iparnak. Nemelégszenek meg kiszámithatlan magas jövedelmeikkel, melyeket gyatra áruczikkeiért a kávéházi luxus-közönségből beszednek. Kiszolgáló személyzeteiket sem fizetik illendően, mert — ami reájuk szégyenteljes cselekedet — a borravalót előre levonják a visszaadandó pénzösszegből. Pedig elég nagy haszonnal dolgoznak gazdagodnak is, mert alig három-négy év alatt akik üres kézzel kezdték e mesterségükeét, már 4 emeletes paloták tulajdonosai lettek. Azután mégis csak nagy pökhendiség kell ahhoz, hogy mig a vendéglősöknek csinálnak igen érzékeny konkurrencziát, — mint a fentiekből kitünik — Mészáros Győző kávés azzal indokolja igazságtalan állitásait, hogy mig a »budapesti kávéházi-ipar egész Európában a legelső helyen áll, ellene nem szabályrendeletekkel és rendőrséggel, hanem a meglehetősen elmaradt vendéglői ipar kifejlesztésével kellene sorompóba állani.« Hát hogyan gondolja Mészáros ur »elmaradt« vendéglősiaprunk kifejlesztését, mikor annak élető gyökerén a kávéházakat vendéglőkké átvarázsolt lelketlen konkurenczia rágódik. Azt hiszem nem kis korcsmákra gondolt, mikor iparunkat ugy lebecsülte, hanem azokra az elsőbb rendü éttermekre alkalmaztta az elmaradottság vádját, mely éttermek fentartása nagy anyagi kiadásokkal jár és csakis ezeknek a vendégei részére — nem a korcsmák vendégei számára teritletik fel fehér abrosszal asztltaikat az esti vacsoráló vendégek elvonása czéljából. A vendéglősök mozgalma e ttekintetben igen jogos, a kávések pedig jól tennék, ha megtanulnák az erkölcsnek eme reguláját, hogy »Ne kivánd a másét!«

Glück Frigyes ünneplése.

Folyó hó 18--ikán délután négy órától kezdve késő éjszakáig egy müvészt és polgárt ünnepeltek tanitványai és polgártársai. Az élet nagy müvészét, aki munkássága szük körét egyetemes jelentőségüvé és közhasznuvá tudta tenni. És egy tisztes polgárt, egy igazi patricziust, aki soha más, mint polgár nem kivánt lenni. Glück Frigyes ünneplésének legszebb és legmegragadóbb mozzanata éppen az volt, hogy minden változatban és száz hangnemben ezt mondották róla: nagy volt és nagy maradt a maga körében, nem fáradt ki uj eszmék termelésében, példaadásával meghonositotta a raczionális táplálkozást egyfelől, másrészt szeplőtelen becsületességével, magára és müvészetére kényes izlésével fölemelte a budapesti vendéglők szinvonalát és ezzel utját egyengette az idegenforgalom nehéz problémája mennél szerencsésebb megoldásának. De kedves volt ez az ünnep azért is, mert hőséhez méltón annyi leleménnyel, artisztikus ötlettel rendezték, hogy e tanitványokról ráismertünk a közös mesterre.

A Magyar Szakácsok Köre tiszteite meg szeretett védőjét a diszközgyüléssel, a hangversennyel és az áldomással. A gyülésen a magyar királyi Operaház énekkara szerepelt Noszeda Károly karigazgató vezetésével. Palkovics Ede diszelnök mondotta a megnyitót, amelyben keresetlen, mélyen átérzett szavakkal fordult a védő felé, hogy megköszönje neki mindazt, amit a magyar szakácsmüvészet javáért cselekedett. Tolnai Aurél olvasta föl a titkári jelentést, Löhnert Mátyás elnök számolt be a kör mult esztendejéről, azután kiadták a Horváth Nándor-féle 250 koronás ösztöndijat Kärrer

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

Alajos szakácsnak és a Zimmer Ferencz-féle, ugyancsak 250 koronás ösztöndijat Kukla Márton szakácsnak.

A hangversenyen Radics Béla pompás zenéje gyönyörködtette a közönséget, az Operaház kara énekelt Pap János és Máthé Sándor magyar dalokat adott elő és Roósz Emil hegedült Fehér Gizella kiséretével.

Az ünnep fénypontja a lakoma volt. Az étrendet Bókay Árpád egyetemi orvostanár fiziológiai szempontból, Palkovics Ede, az Angol királynő tulajdonosa szakácsművészeti szempontból vizsgálta felül. A két tekintély nyugodt lélekkel kiadhatta a bizonyitványt, hogy a dus lakoma a gyomornak szinte hihetetlenül könnyü és egészséges, az inyeség követelésének pedig minden pontban megfelelő volt. Érdemes ide iktatni ezt az ételrendet, amely nem lett volna méltatlan császárok asztalához sem:

Szárnyas leves.
Pezsgő kocsonyás kövirák.
Hazai bárány remeke.
Tavaszi harmatjércze.
Magyar spárga.
Kanári szigeti banánaduzma.
Csesztersajt.
Hütött ananász-eper.
Fekete kávé.

A Royal-szálló disztermében volt megteritve az asztal, ezüsttel és illatos virággal ékesen. A főhelyen Glück Frigyes ült Heltai Ferencz dr. főpolgármester és Bárczy István dr. polgármester között. Ott volt még Magyarevits Mláden dr. tiszti főorvos, Bókay Árpád, Gelléri Mór, Márkus Jenő székesfővárosi tanácsos, a szállósok és vendéglősök nagyszámu küldöttsége, sok szép asszony. A társaság tagjai között Glück Frigyes művészi plaketjét osztották ki emlékül. Az ünnepelt arczképe alatt a fölirás: Glück Frigyes ur tiszteletére a Magyar Szakácsok Köre 1913. A hátsó lapon idézet Brillat Savarin hires könyvéből, amelyet Glück fordittatott le nyelvünkre: A nemzetek sorsa attól függ, hogy miként táplálkoznak.

Az első köszöntőt Lőhnert Mátyás mondotta a vendégekre, Glück Frigyes a vendégek sorából a város urait emelte ki, akikkel oly öröm és élvezet együtt dolgozni Budapest jövendő nagyságán és fejlődésén. Heltai Ferencz elmés tósztját azzal kezdte, hogy azok a vendéglősök az emberiség jótevői, akik jó konyhát tartanak; aminthogy az emberiség gyilkosai azok, akik rossz konyhával ölik vendégeiket. A legnagyobb jótevők közé tartozik Glück Frigyes, akinek szállója messze földön hires a kitünő konyhájáról. Buzditotta azokat, akik a mai szép ünnepet rendezték, hogy tekintsék mintaképüknek Glück Frigyest, aki mindig csak szállós és vendéglős akart lenni és mert a maga körében fényesen megfelelt hivatásának, azért emelkedett oly magasra mindenek becsülésében. Kommer Ferencz és Kővári Jenő szintén az est hősét ünnepelték.

Most belépett tizenhat szakács hófehér ruhában, fölállottak az asztalfő előtt és aztán megszólalt a szószólójuk, Wrabetz Gusztáv főszakács, és talpraesett beszédben számolt be arról, mit tanultak ők mind mesterüktől. És a jelenvoltak hiteles tanusitványát kérte arról, jól fogták-e föl és a gyakorlatba helyesen vitték-e át az oktatást. A vendégek őszinte meggyőződéssel adták ki a bizonyitványt a derék szakácsoknak. Ekkor fölállott Glück Frigyes és meghatott szivvel, de energikus szóval fejtette ki, hogy a szakácsmüvészek bizonyos tekintetben megtartották a régi czéhrendszer zárt szigoruságát és konzervativ hagyományait, de másfelől szivesen haladnak a korral és teszik magukévá a tudomány minden gyakorlatban is megvalósitható vivmányát. A most serdülő és máris müvészetig emelkedett nemzedék tagjait a Magyar Szakácsok Köre éremmel disziti föl. Glück Frigyes ott nyomban ki is osztotta az érmet azoknak, akiket a kör méltóknak itélt a kitüntetésre.

Bárczy István rámutatott a vendéglősök tisztes törekvésének nagy nemzetgazdasági hasznára: ők teszik gyümölcsözővé a gyakran emlegetett idegenforgalmat, az ő becsületes szolgálatuk fogja idevonzani azokat, akiket balitélet vagy rosszindulatu információ távol tartott városunktól. Még Bokross Károly éltette a kör vezetőit és a társaság szép hölgyeit. A lakoma ezzel véget ért.

De a mulatság nem. Csak most kezdődött a táncz Radics Béla tüzes muzsikájára. És a későn érkezőket, akiket hivatásuk csak este tizenegy után bocsátott el az ünnepre, olyan hideg büffé fogadta, amely diszesebb volt minden eddig látott szakács-kiállitásnál. A müvészet e remekeinek illő méltatására a szakembernek, a gourmet-nek és a költőnek kellene szövetkeznie.

A jóban való bőség ünnepe volt ez, s amellett ment minden hivalkodástól vagy izléstelen terheltségtől. És lelke volt az ünnepnek, meleg, bizalmas és baráti, ahogy illett azokhoz, akik rendezték és ahhoz, akinek szólott. »B. H.«

*

A kitüntetett szakácsok, nagyobbrészt konyhasétek névsora a következő:

Löhnert Mátyás (Hungária-szálló), Csáky Sándor (Hungária Club), Wrabetz Gusztáv (Royal-szálló), Gelfer János (Kovács-étterem), Lakatos József (Gróf Károlyi László), Réthly Béla (Budapest székesfőváros Damjanich-utczai főzőiskola), Szalontay Jenő (Royal-szálloda), Marek András (báró Harkányi Frigyes), Berkes István (gróf Teleky József), Zbinyovszky József (Hungária-szálloda), Rehberger Elek (Kovács-étterem), Misser Henrik (Royal-szállóa, Jansen Keresztély (Angol királyné-szálló), Faltusz Adolf (Deli-étterem), Szabó Lajos (Royal-szálló), Czeiner József (Bar Pilseni sörcsarnok), Pataki János (Hungária-szálloda), Kenessey Gusztáv (Gundel Károly étterme), Böhringer Frigyes (Kovács-étterem), Sinkovics József (Gundel-nagyvendéglő), Marton Sándor (Schuller és Társa), Deixter József (Kommer, Vadászkürt-szálló), Hollocher Zsigmond (Deli-étterem), Patát Lajos (Kovács-étterem), Szekrényi Rezső (Vigadó).

Uj ipartörvények. A kereskedelmi minisztérium kebelében Matlekovics Sándor elnöklésével dolgozó kodifikáló bizottság három uj törvénytervezetet készitett el. A három törvényjavaslat a következő: az iparbiróság, a kereskedelmi alkalmazottak törvénye, a fiatalkoru munkások és a női munkások munkaviszonyainak szabályozása. A három javaslatot most már kiadják az érdekelt köröknek azzal, hogy a javaslatról való véleményüket terjesszék a minisztérium elé.

Rettinger Márton és neje.

(Mai képünkhez).

Mai számunkkal *Rettinger* Márton fiatal, törekvő vendéglős kartársunk és kedves neje, szül. *Kolofon* Vilma urnő jól sikerült arczképeit mutatjuk be t. olvasóinknak.

Mindketten a vendéglős-ipart üző derék és köztiszteletben álló szülők gyermekei, mint illyenekről, bizton hisszük és reméljük, hogy iparunk előrehaladására, felvirágoztatására megszerezték a szülőiháznál mindazt, a mi nélkül sokáig egy vendéglő sem állhat fenn: — a szakképzettséget.

Rettinger Márton lelkülete tiszta és egyszerü, mint a bora, melynek a jósága a kedv forrása.

Budán az I. kerület Fehérvári-ut 14-ik szám alatt levő diszes vendéglőjében asztalait sürün üli körül a vendég s ha kétszer akkora termei volnának is akkor is szoronkodnék nála az ember.

A fő azonban, hogy nála senkinek sem esik terhére a szorongás, mert sajátos, demokratikus hangulat, kölcsönös bizalmasság nála mindenkit barátságossá tesz.

Ez a gazda lényének a varázsa. Nem lealázkodó, de mindenkihez szives, figyelmes, a mi aztán átragad vendégeire.

Rettinger Márton született Etyeken (Fejérmegyében) 1880-ban. Iskoláit Budapesten végezte, hol édes apja a hirneves „*5 csillag*“ czimü vendéglő tulajdonosa volt a Dohány- és Szövetség-utcza sarkán. Iskoláinak bevégzése után a pinczéri pályára lépett, melyet becsülettel betöltött. Legutóbb önállósitván magát, vendéglői üzletét a legszebb nivóra emelte s mert jó asszony kellett a házhoz, megkérte Kolofon Gyula fővárosi vendéglős kartársunk és kedves neje bájos szép leányának Kolofon Vilma urnőnek kezét s azt a derék és szorgalmas vendéglős kartársunk elis nyerte. Szép és a gazdaasszonyi teendőkben teljesen jártas ifju neje valóságos tündére az üzletnek s e mellett a gazdaasszonyi teendőkben ritkitja párját.

Mint fiatal házaspáraknak kivánunk sok szerencsét. Adja Isten, hogy iparunk javát előmozditva, családi életük a legboldogabb legyen.

Isten éltesse őket soká!

Politika és irodalom a konyhában.

A franczia köztársaság uj elnökének megválasztásából a konyhamüvészet is méltó módon kivette részét azáltal, hogy a közismert főzőmüvész, *Escoffier* megteremtette a „Poularde Poincaré -t. Az étlapok ugyanis régi hagyományokhoz hiven, rendszerint alkalmazkodnak a politikai eseményekhez és a szakácsoknak kedvencz szokásuk az, hogy saját teremtő erejüket nagy történelmi nevekben örökitik meg, hogy ilyen módon hirdessék a jelesebb államférfiak dicsőségét. Richelieu és Condé konyhafőnökei legpompásabb ételeiket mindig nemes urak nevére keresztelték el és gyakran megtörtént az is, hogy a nemes urak leereszkedtek a konyháig,

SALVATOR a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajok nál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

hogy szolgáló szelemeikkel a különleges, finom ételek feltalálásában versenyezzenek. *XV. Lajos*, a ki a „Borsó a la Francaise"-t készitette, már az elnevezésben jelezte az étel nemzeti jelentőségét. Sok nemes ember köszönheti neve halhatatlanná válását valamely eledelnek, a mit néha hősies tettek által sem érhetett volna el. Itt van például *Béchamel* márki akinek hires fehér mártása ma is ott szerepel minden étlapon Az állemférfiak közül, akiknek nevét a konyha örökitette meg, különösen kimagaslik *Talieyrand* a ki hires szakácsával, Caréme-mel „halhatatlan" müveket alkotott. A modern inyencz éppen olyan nagy élvezettel fogyasztja a „Szarvasgomba" á la Talleyrane, mint a „Ponty à la Chambord", az „Aumale filet" a „Poulet à la Nemours, Marengo és Demidov"-féle különleges ételeket. Az ujabb időben az arisztokraták és politikusok mellett, a művészet kiválóságai is bejegyezték nevüket az étlapokra. A festők közt legelső helyen áll a nagy *Claude Lorraine*, akinek a *„levelestészta"* feltalálását tulajdonitották, mely korszakot alkotott a sütőművészek terén. Az irodalom kiválóságai csak a 19-ik században vivták ki helyüket a konyha pantheonjában. Legelől áll köztük *Chateaubriand*, aki azonban nagy hirét csak tévedésnek köszönheti, mert az „Atala" rajongó költőjének semmi része sincs a nevéről elkeresztelt beafsteak keletkezésében. Magny vendéglős ugyanis Theodore de Banville előtt azt vallotta, hogy ez a roston sült borgonyával körözött husétel *Chabrillon* ur találmánya. Mivel azonban a zseniális regényiró hirneve a konyhák falai közzé is eljutott, egy élelmes szakács elkeresztelte a beafsteaket Chateaubriand nevére, sőt mindjárt elkészitette hozzá a „Sauce á la Chateaubriand"-t is Azután gyors egymásutánban következtek a *„Baraczkok* á la Alexandra," *„Szárnyas* á la Roosevelt," *„Fogoly* á la Rostand," „Kacsa á la Mounet- Sully," és a „Fillet Massanet." Igy jutott el a politika és müvészet a konyha birodalmába, ahol most a „Poulard Poincaré"-t is bejegyezték az ételek aranykönyvébe.

Meghivó.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata **1913. évi április hó 21-én, hétfőn délután 4 órakor tartja**

XXXIX. évi rendes közgyülését,

melyre az ipartársulat t. tagjait az alapszabályok 8. §-a értelmében ezennel meghivjuk.

A közgyülés a **»Hungária« szálloda** földszinti nagytermében fog megtartatni, melyhez a **Mária Valéria-utczai 6. szám alatt levő II-ik számu kapu vezet.**

A közgyülés napirendje: 1. Az évi jelentés. 2. A számvizsgáló-bizottság jelentése. 3. Az 1912. évi zárószámadás. 4. Az 1913. évi költségvetés. 5. A felmentésre vonatkozó határozat. 6. Választás. 7. Inditványok. A napirendre fel nem vett inditványok az alapszabályok 8. §-ának 3. pontja értelmében csak azon esetben tárgyalhatók a közgyülésen, ha azok legalább 5 nappal a közgyülés előtt a választmánynak irásban bejelentettek. Az ipartársulat közgyülésével kapcsolatban, az alapszabályok 12. §-a értelmében **a temetkezési egyesület XXX. évi rendes közgyülése is meg fog tartatni**, melyre az egyesület t. tagjait tisztelettel meghivjuk. A temetkezési egyesület közgyülésének napirendje: 1. Az évi jelentés 2. A számvizsgáló-bizottság jelentése. 3. Az 1912. évi zárószámadás. A felmentésre vonatkozó határozat. 5. Választás. 6. Inditványok. Budapesten, 1913. évi április hó 10-én tartott választmányi ülés határozatából Glück Frigyes, elnök.

Nyugdijegyesületi kimutatás.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávések, Pinczérek és Kávéssegédek Országos Nyugdijegyesületének Igazgatósága folyó évi márczius hó 28-án tartott ülésén folyósitott nyugdijakról és végkielégitésekről.

I. Nyugdijak:

1. Zwetkó Lajos márczius havi nyugdija 75 korona. 2. özv. Benki Vilmosné márczius havi nyugdija 21 korona 25 fillér. 3. Brukács Ferenc márczius havi nyugdija 28 korona 33 fillér. 4. Kintzl Antal márczius havi nyugdija 21 korona 25 fillér. 5. Klimann Imre márczius havi nyugdija 66 korona 66 fillér. 6. Varasdi Sándor márczius havi nyugdija 35 korona 40 fillér. 7. Wittreich Nándor márczius havi nyugdija 33 korona 34 fillér.

II. Végkielégitések:

1. Néhai Udvorka István özvegyének végkielégitése 400 korona. 2. Néhai Udvorka István gyermekének végkielégitése 80 korona. 3. Néhai Szabó Imre özvegyének végkielégitése 1280 korona 16 fillér. 4. Néhai Balogh Tivadar özvegyének végkielégitése 506 korona 80 fillér. 5. Néhai Balogh Tivadar gyermekeinek végkielégitése 240 korona. 6. Varga István (visszatérités) 77 korona 60 fillér.

Bokros Károly, elnök.

Társas reggelik.

Aprilis 25-én *Ehm* János éttermében VIII, Rákóczi-ut 1. *Bucsu reggeli.*

Május 2-ikán, *Ritz*-szállodában.

Május 9-ikén, özv. *Doktor* Lászlónénál fehérvári-uti vám mellett délután uzsonna.

Május 16-án, *Jáhn* Edéné vendéglőjében VII. Király-utcza és Valeró-utcza sarok,

„Jó barátok" összejövetelei:

Aprilis 23-án: *Kerekes* Pál urnál, IX., Mester-utcza 61.

Aprilis 30-án: *Csuti* Zoltán urnál, IX., Mester-utcza 47.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs és kir. udvari szállitó (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fiókuzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48..)

A „Főherczegi halászati Központ" (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

CSARNOK.

Emlékezés.

Régi udvarházunk kandallos szobája,
Az én álmaimnak legdrágább tanyája.
Vissza száll a lelkem messze — messze multba.
Itthon vagyok megint, — gyermek vagyok ujra.

Havas téli est van, tombol a hideg szél,
Édes anyám itt benn tündérekről mesél;
Majd kis kezeimet imára kulcsolja,
Imádkozó számat százszor megcsókolja.

Kis ágyamba fektet, felhuzza a rácsot,
Igér reggelihez jó puha kalácsot.
A fejem alatt még igazit a párnán . . .
Édes szelid arczát, mintha most is látnám!

Amióta onnan kizavart az élet,
Nem akad számomra puha, meleg fészek:
Az én életemnek nem akad hű párja,
Egyedül bolyongok, árva vagyok, árva!

Régi udvarházunk kandallos szobája,
Hogyne lenne nekem az emléke drága!
Ott vett édes anyám ölelő karjára,
Ott borultam sirva a koporsójára.

Grigássy Jánosné.

KÜLÖNFÉLÉK

A Császár-fürdő uj vendéglőse. A budai jóhirnevü és világhirü „Császárfürdő" valahára ismét jó kezekbe került. A vendéglőt, melyet az utóbbi években ugyancsak elhanyagoltak, e hó elsejével *Élő* József fővárosi vendéglős kartársunk bérelte ki. A „Császár-fürdő" igazgatóságát üdvözöljük, hogy olyan derék, szakképzett vendéglőst nyert meg bérlőül, mint *Élő* József, kinek kedves neje is minden tekintetben páratlan üzletasszony. Sok szerencsét kivánunk uj vállalkozásukhoz!

Az ingyenes elhelyezőből. Ipartársulatunk ingyenes személyzet-közvetitő intézetének elnöksége tudatja, hogy folyó évi márczius 1-től kezdődőleg télen át csak azok tartózkodhatnak a várótermekben és csak azok részesülnek elhelyezésben, akik *nyáron át* az ingyenes közvetitő intézet által helyeztettek el, vagyis olyan főnöknél voltak alkalmazásban, aki az ingyenes közvetitő-intézetnek tagja. Tisztelettel *Jajczay* János elnök.

Uj vendéglős a Sós-fürdőben. A kelenföldi „Erzsébet királyné" gyógyfürdő vendéglőjét *Gaál* Andor vendéglős kartársunk a Lipótvárosi kaszinó volt vendéglőse vette bérbe. Valóban eljött az ideje, hogy e fürdő vendéglő arra hivatott, érdemes kezekbe került.

Vendéglő-átvétel. Budán a Tárnok-utczában levő ifj. Dankovszky-féle vendéglői üzletet *Schuster* Károly vette át.

TELJESEN JÓKARBAN LEVŐ HASZNÁLT **SZÁLLODAI AUTOBUSZ** 8 ÜLÉSSEL 4500.— KOR.-ÉRT **ELADÓ.** FÜRDŐ-IGAZGATÓSÁG, PÖSTYÉN

NAGY IGNÁCZ

■ pinczefelszerelési czikkek üzlete ■

Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szütőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

Pinggau.

Esküvő. Lőcsén *Reigl* Teruska kisasszonynak, *Reigl* László ottani szállodás bájos növérének folyó hó 12-ikén esküdött örök hüséget *Talányi* Ferencz kartársunk. Isten áldása legyen a megkötött frigyen!

Szálloda-átvételek. Pápán a Griff szállodát *Ötvös* Sándor a komáromi központi szálló volt tulajdonosa megvette. — Liptószentmiklóson a „Royal“ szállodát *Baranyi* Mór fővárosi kávés vette át. — Czelldömölkön a „Korona“ szállodát *Domokos* Ignácz vette át Zalaegerszegről.

A Széchenyi-gyógyfürdő szervezete. Dr. Márkus Jenő tanácsos, a városgazdasági ügyosztály vezetője dr. Igaly Kálmán tanácsjegyzővel három előterjesztést dolgozott ki, amelyekkel legközelebb fog foglalkozni a tanács. Az előterjesztések közül az első a Széchenyi-gyógyfürdő üzemvezetésének ideiglenes szabályozásáról szól. A szabályutasitás szerint az intézményt mint önálló üzemet a községi alap többi vagyonától elkülönitve önálló vagyon és pénztárkezeléssel és önálló számvitellel fogják vezetni. A másik előterjesztés a Széchenyi-gyógyfürdő dijszabását állapitja meg. Eszerint a fürdődijak a következők lesznek: termal gőzfürdő 2 korona, termál szalonfürdő 3 korona, termál kádfürdő 2 korona, termál népfürdő 60 fillér. Bérletdijak tiz termál gőzfürdőre 18 korona, tiz népfürdőre 5 korona 40 fillér. Lesznek ezenkivül 10 fillértől 1 koronáig terjedő mellékdijak a különféle és a fürdővel szorosan össze nem függő szolgáltatások fejében. A harmadik előterjesztés a Széchenyi-fürdőben a borravaló kiküszöböléséről szól. Ez az előterjesztés rámutat arra, hogy Budapest összes fürdőiben a fürdőszemélyzet nem részesül a fürdő tulajdonos részéről rendszeres fizetésben vagy dijazásban, hanem abból a borravalóból él, amit a fürdőző közönség vagy önszántából vagy a személyzet alkalmazásából folyó kényszer hatása alatt ad. Az ügyosztály a kiszolgálási dij behozatalával akar ezen a bajon segiteni, amely rendszer már a külföld egyes városaiban meg is van. Ezzel szemben azonban a kiszolgálási dijon felül a fürdővendégnek borravalót adni, a fürdőszemélyzetnek pedig azt elfogadni szigoruan tilos. A kiszolgálási dijakból befolyó összeg teljes egészében a fürdőszemélyzetet illeti meg. A főváros hatósága a személyzetnek egy bizonyos minimális fixumot garantál, ha azonban a kiszolgálási dijakból több folynék be, ugy a többletet az év végén a fürdőszemélyzet között arányosan szétosztják.

Halálozás. Kapivári Kapy Miklós, a Littke L. pezsgőgyári czég vezérképviselője, f. évi április hó 10-én, hosszas betegeskedés után elhunyt, Kapy, aki a legrégibb nemesi családok egyikéből származott és akinek atyja Pest vármegye főispánja volt, fiatal korában egyike volt a legdaliásabb huszártiszteknek és szeretetreméltó modorával, gavallér föllépésével sok barátot szerzett és nagy népszerüségre tett szert. A 16-os huszároknál a kapitányságig vitte föl. Ismert alakja volt a kaszinóknak és a versenytereknek, rokonszenves egyénisége kedveltté és népszerüvé tette minden társaságban. A millenium évében otthagyta a katonaságot és a Littke pezsgőgyár képviselője lett. Temetéséről a Nyeviczki és Novelli-családok gondoskodtak, mint legközelebbi rokonai. Haláláról a Littke-czég külön gyászjelentést adott ki. Kapy Miklóst a budai katonai kórház halottasterméből április hó 12-én délután katonai pompával temették el. Az elhunyt iránt impozáns részvét nyilvánult meg, a végtisztességadáson a fővárosi társasélet előkelőségei, a fővárosi irói és müvészvilág tagjai közül többen és igen sokan a főváros első szállodatulajdonosai és vendéglősei jelentek meg. A ravatalnál állott a megboldogult leánya és nővére, Novelly Imréné és a rokonság több tagja. A gyászszertartást Józan Miklós budapesti unitárius esperes végezte. Az egyházi áldás után a koporsót a hatfogatu diszkocsira tették. A menet katonai zeneszóval, egy század huszár kiséretében vonult a Vérmező felé, ahol a felállitott diszszázad disztüzet adott. A katonai tisztelgés után a farkasréti temetőben a boldogultat örök nyugalomra helyezték. — Putzer György fővárosi vendéglős kartársunkat érzékeny családi veszteség érte, hasonnevü fia, életének 18-ik évében történt elhunytával. Béke poraira! — Hübner Károly fővárosi vendéglős, a régi, hirneves »Fehér kakas«-vendéglő egykori tulajdonosa, életének 96-ik évében, folyó hó 19-ikén elhunyt. — Kett Károly szegedi vendéglős életének 58-ik évében elhunyt.

Vendéglői-kertmegnyitás. Budán az I. kerület Kereszt-utcza és Kereszt-tér sarkán levő vendéglőt Avar Mihály vendéglős kartársunk diszesen berendezte, kényelmes, fásitott udvari helyiségét pedig tekepályával látta el, melyet egyes meghatározott napokra külön társaságoknak szivesen bérbe is ad. Avar Mihály vendéglőjét ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

A Ritz-szállodát bérbeadják. A Ritz-szálloda részvénytársaság április hó 27-én tartja első rendes közgyülését, amelyen az első mérleg bemutatásán kivül igen fontos ügyben fognak határozni a részvényesek. Mikor a szálloda-épitkezését megkezdették, az alapitók 1.2 millió koronában állapitották meg a részvénytőkét, azonban, minthogy a szálloda elsőrangu luxus-hotelnek épült, nagyarányu tulkiadások merültek föl és Ritzné a hotel kényelmének és pompájának emelése végett közel 4—500.000 korona többrendelést eszközölt. Ilyenformán a vállalatnak tartozásai maradtak, a melyeknek teljesitésére a részvénytőke nem volt elegendő. A társaság igazgatósága ilyenformán köteles volt gondoskodni arról, hogy vagy a részvénytőkét emeljék fel, vagy pedig fogadják el egy ismert bérlő-konzorcziumnak ajánlatát, amely a részvények kamatozására és a hitelezők kielégitésére kellő garanciát nyujt. Az igazgatóságnak sikerült megfelelő megoldást találni s igy a közgyülésen a részvényesek döntését fogja kérni arra nézve, hogy akarják-e felemelni a részvénytőkét és tudják-e garantálni az ekként kibocsátásra kerülő uj részvények átvételét, vagy pedig hajlandók-e elfogadni a bérlő-konzorczium ajánlatát. Ugy halljuk, hogy a részvényesek többsége a jelenlegi pénzviszonyokra való tekintettel nem helyesli a tőkeemelést, ellenben elfogadja a bérleti ajánlatot. A bérlő-konzorczium élén az Angol királynő volt tulajdonosa és a lovranai Grand Hotel jelenlegi igazgatója, Marschall ál. A konzorczium megtartja a szálloda jelenlegi szervezetét, garantálja a részvények megfelelő kamatozását és elvállalja a hitelezők kielégitését. Egyszóval átsegiti a vállalatot a szállodák ismert gyermekbetegségének időszakán és megakadályozza azt, hogy a szálloda, mint ez legtöbbször történni szokott a gyermekbetegségek első esztendői után olcsó kézen uj emberek kezére menjen át.

Kellemes nyári vendéglő. Budán a Tabánban, I. ker., Kereszt-téren van Schreill Győző kartársunk (volt »Albecker«) jóhirnevü vendéglője, mely a nyári idényre valóságos Paradicsomul igérkezik a budai jó levegőt élvezni vágyó vendégekre. Kitünő magyar konyhája, jó borai, előzékeny kiszolgálása igen látogatottá tették már vendéglőjét. Schrell Győző vendéglője jó libasültjeiről és kitünő halleveseiről régen elismert, látogatott vendéglő.

A bécsi kávéházakban nem lesz gyujtó! A bécsi kavésok elhatározták, hogy a gyujtóadó bevezetése után a kávéházakban nem fognak tartani gyujtót. Ha ez nálunk is életbelépne, csak a kávéházi főpinczérek tetemes kiadásain segitene, mert itt már régen nem adnak a kávésok gyujtót, hanem azt a főpinczéreknek kell ingyen adni, szégyennel iktatjuk ide, hogy legtöbb helyen az estilapokat is. Igy aztán még ha a vendéglői ételnemüeket is árusitanak, könnyü a kávésoknak rövid időn belül palotákat vásárolni.

Hogyan él a pápa? A kath. egyház világi feje mint Rómából jelentik ismét ágynak esett. Egészséges korában a pápa korán reggel 5 órakor sőt nyári időben még korábban föntvan és megkezdi napi munkáját. Öltözködéséhez nem igen igényel segitséget, maga is gyorsan végzi ezt el. Hat órakor misét olvas, ez a korai mise a római előkelő nővilág legkedvesebb miséje, amit már annyira megszoktak a nők, hogy szivesen kelnek fel a kora hajnali órákban. Mise után a pápa reggelihez ül a pápai palota 3-ik emeletén levő étteremben, reggelije kávéból, böjti napokban pedig csak tejből áll. Ezután sétára megy majd hivatalos dolgait végzi. Küldöttségek és magánkihallgatások után délután 2 órakor ebédel, titkára társaságában ebédel. A római konyhát nem igen kedveli a pápa s hogy megszokott velenczei étrendjén ne kelljen változtatni, velenczei patriarchasága idejéből való egész háztartási személyzetét átköltöztette a Vatikánba. Ebéd után sétát Pius pápa nem tart, ehelyett hosszabb sétát tesz a galeriákon, ahol a hivők egész serege szokott felállni s várja a pápa áldását. — Féltizkor távozván hivatalából könnyü vacsorát eszik s tiz órakor rendesen lefekszik.

A magyar halászat tanulmányozása. Az orosz császári földmivelésügyi miniszter megbizásából dr. Spitschakoff Tivadar Pétervárról a halászat tanulmányozása czéljából több napot töltött Magyarországon. A kiküldött az országos halászati felügyelőség s a m. kir. halélettani és szennyvizkisérleti állomás szervezetének tanulmányozásán kivül a süllőikratermelést kisérte figyelemmel s evégből megálogatta a tiszaradványi és ugrai tógazdaságokat is.

A világ legnagyobb szállodája. Newyorkból irják, hogy a maga nemében páratlanul álló Mac Alpin szállodát a napokban megnyitották és oly nagy érdeklődés nyilvánult meg a »világ legnagyobb szállodája« iránt, hogy hat órával a megnyitás után már 600 szobát foglaltak el. A 26 emeletes szálloda a 33 és 34 utcza között épült és habár minelképzelhető kényelmet fel lehet benne találni, mégsem nevezhető luxus szállodának, ami különben az épittető társaságnak sem volt czélja, mert a középosztály számára akartak egy mérsékelt áru, de minden izében modern szállót teremteni. Egy kis hálófülke ára 6 korona, egy csinos nagy szobáé

12. korona és 60 korona napi árért egész kis lakosztály áll az utazó közönség rendelkezésére. A szállodának 1600 szobája van és 2500 vendéget lehet bennök elhelyezni. A föld alatti éttermében 1000 ember kényelmesen elér, a fő étteremben 800 ember számára van hely, a hangversenyteremben pedig 1200 ember fér el. Az épület olasz renaissance-stilusban épült és nagy sulyt helyeztek a külső diszitésre is, de belülről is sok gyönyörködni valót találhat az utazó közönség. A három emelet magas vesztibül káprázatosan hat a szemlélőre. A szálloda vezetősége néhány figyelemreméltó ujitást hozott be. Igy például az egész hatodik emelet, csakis nők számára van föntartva és kizárólag nők látnak el minden szolgálatot, viszont a 22-ik emeleten csakis egyedül utazó házas emberek tanyázhatnak és itt csakis férfiak szolgálnak ki. Általában az igazgatóság nagy gondot forditott arra, hogy a nők a férfiaktól teljesen külön legyenek választva és csak egy közös hely van az egész szállodában, ahol együtt lehetnek: ez a nagy étterem. A szálloda főrészvényese a dusgazdag Charles Taft, az elnök testvére.

Hogyan költi ki a struczcz a tojását? Sok természetrajzi könyvben még manapság is azt lehet olvasni, hogy a struczcz tojásait kiköltés végett a tropikus napsugarak hatásának teszi ki vagy forró homokkal beritja be.

Ennek a két állitásnak egyike sem felel meg a valóságnak. Ha meggondoljuk, hogy az afrikai izzó napsugár a homokot hatvannál több fokra is fölheviti, amely hőfok még a struczctojás csiráját is megöli, szinte hihetetlen, hogyan lehet ilyen képtelen állitással még tudományos könyvekben is minduntalan ujból előhozakodni. Épp ellenkezőleg ugy áll a dolog, hogy a struczcz ilyen körülmények közt tojásait saját testével kénytelen a perzselő napsugarak hatásától megvédeni. A nőstény struczcz ezért egész nap a tojásain kotlik, este epdig a him váltja föl, amelyik éjszaka ül a tojásokon. Ezenfelül pedig a struczcznak betakarva kell tartania a fészkét, hogy megvédje azt a tojástolvaj állatok ellen, amelyek a sivatagban nemcsak a madarak és csuszó-mászó állatok, de a négylábu ragadozók közt is bőven akadnak.

A struczcz nagyon erős állat, amely meg tudja magát védeni és szárnyainak hatalmas csapásaival és veszedelmes rugásaival fészkétől a nagyobb állatokat is el tudja riasztani. A költés idején különösen a him struczcz nagyon kötekedő és ezért veszedelmes arra, aki megközeliti.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévvizű gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket,* valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavcs- és villamosfürdőket.* Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutus légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószebb kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tékintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

A királyok bora, borok királya a tiszta igaz és hamisitatlan tokaji bor, melynek méltán kiérdemelt világhire megóvása körül kiváló hir nevet szerzett magának a „*Tokaji Bortermelők Társasága R-T,*“ amely céltudatos és tervszerü üzleti tevékenységével nemcsak a külföldön, hanem itthon is valósággal népszerüvé tette e pompás italt, mely régente csak kiváltságos osztályok asztalának dicsősége volt. A részvénytársaság vezetősége, különös *sulyt helyezve a vendéglői- és kávéházi fogyasztás emelésére* a tokaji bor beszerzését ugy nagyban, mint kicsinyben müködési programjának egyik főpontjává tette és e tekintetben érdeklődőknek készséggel ád meg bármely felvilágositást. A *részvénytársaság központi irodája: Budapest, VI., Teréz-körut 25. sz. alatt van.*

Keszey Vincze éttermei
Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.
Pilseni ősforrás!
A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, diszesen átalakitva. Kitűnő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Kiadó tekepálya.
Budán az I. kerület, Kereszt-utca és Kereszt-tér sarkán levő vendéglőmben társaságoknak igen alkalmas fásitott kerthelyiségemben levő tekepályámat társaságoknak bérbeadom. **Naponta friss halászlé, jó magyar konyha és tisztán kezelt fajborok, figyelmes kiszolgálás. Esténként cigányzene.** — A nagyérdemü közönség szives látogatását kéri tisztelettel
Avar Mihály
□□□□□□□□□□□□□ vendéglős
I., Kereszt-utcza 19

Figyelem.
Nyilvános kötelezvény.
Tekintettel arra, hogy az idei ujborbevásárlások nagyon sok vendéglőst olyan helyzetbe juttattak, hogy ha kiméri az ihatatlan savanyu borát akkor az üzletét üti agyon, ha pedig a borát ászokolja akkor meg ó bort kellene méregdrága pénzen venni, amelyek szintén az ugynevezett parasztpincékből eczet stichessek.
Én itt nyilvánosan kötelezem magamat bármely hitelképes tisztességes vendéglősnek egy levelező lapjára egy hektoliter 1912. évi novemberi szüretelésü rizling vagy kövidinka bort bizományképen olyanformán elküldeni, hogy azt a vendégei számára mérje ki. Ennek tökén termett érintetlen tisztaságáért nemcsak becsületemmel felelek. hanem a küldött bor áráért felelősséget vállalok és pedig azért hogy ez egy nagyon kedvelt itala lesz a fogyasztó közönségnek. Szállitom bármely állomásra bérmentve a kövidinkát 62 fillérért és a Rizlinget 64 fillérért.
A bor kiválósága valóságos szenzáczió, a savanyuságnak semmi nyoma mert teljesen érett szőllőből novemberben lett szüretelve. Megrendelések czimzendők:
Beck Májer
borpinczebirtokos, Kiskunmajsa.
Kecskemét-felé.

Elszámolásra
egy jóforgalmu vendéglő-üzletet **keresek** 4—500 korona óvadékkal. Lehetőleg az Alföldön. Gyermektelen nős ember vagyok.
Fazekas Gábor Szeged.
Kossuth Lajos-sugárut 32 szám.

Rózsapaprikát
Szegedi édes nemeset 2 60
félédeset . . . . . 2 —
gulásnak erőset 1 60
kilónként szállit **Boja István Szeged.**

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjen mintázott ajánlatot
Steiner és Lőwy
első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán.

Gömörmegye
Jolsva r. t. városban egy jóforgalmu egyedül levő vendéglő, szálloda kávéház azonnal átadó **Lőwy Samu** vendéglős Jolsván.

Boreladás.
Alulirott tulajdonos folyó hó 24. és 25-én csütört. és pénteken borminták al várja a t. vevőket **Horváth József** vendéglőjében Budán a Rácfürdővel szemben, (I. Hadnagy-utca 9.) Eladó 22 hektó 1908. évi termés és 12 hektó uj. Tisztelettel **Csutor István** bortelmélő, **Tabajd.** (Fejérmegye.)

Nagy mozgó-
szinház, pálinkamérés, sörcsarnok, étterem, hentes- és mészárosüzlettel 100,000 koronáért eladó.
Érdeklődéseket a kiadóhivatal „Kitartás“ jelige alatt továbbit.

Torma, mák burgonya és boreladás.

Sarlay Sándor ur Tabdi pusztai gazdaságában cà 3 mm. **édes nürnbergi utántermésü torma** à 45 fillér, cà 3 mm. egészséges **kék mák** à 70 fillér, továbbá cà 15 mm. **sárga kifliburgonya** kisebb tételekben is eladó. Ugyanott 25—30 hektoliter kiváló minőségü **ó-muskotály és pecsenye borok** is eladók. Rendeléseket elfogad:

TESZAREK MIHÁLY fővinczellér.

Tabdi puszta. u. p. Csengőd (Pest-megye.)

Boreladás.

Felsönyéken (Tolnamegyében) nagyobb mennyiségü, jóminőségü **hegyi bor** van eladó. — Venni szándékozok a **községi Elöljárósághoz** forduljanak felvilágositásért.

Bérbeadó szálloda.

A tulajdomat képező „**Magyar király szállodát**“ **Székesfehérváron** a fővárosi uj üzletem átvétele miatt bérbeadom. **Az üzlethez tartozik:** 30 szoba, étterem, sörcsarnok, kávéház, gyönyörü kerti helyiség, (nyári vendéglő), nagy gazdasági udvar, 50 pár lóra istálló stb. stb. melléképület. **Kartársak előnyben részesülnek.** Bővebbet:

jászapáti **KASZÁS LAJOS**
háztulajdonos **Székesfehérvár.**



SIPULUSZ LAPJA

KAKAS MÁRTON

Magyarország legkedveltebb élczlapja.

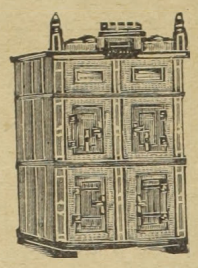
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Najman József

hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz. Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket. kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.



MENDELOVITS FARKAS

jégszekrénykészitő

Budapest, VII. ker., Rákóczi-ut 64 szám

50 százalék jégmegtakaritás és 40 százalék **ármegtakaritás** érhető el az általam feltalált készitett és **szabadalmazott szétszedhető amerikai jégszekrényekkel.** Bennük a hus, különösen a borjuhus állandóan **friss és üde marad.** E szekrényekből Budapest majd minden nagyobb vendéglői részére készitettem. Rendelésekre költségelőirányzati, rajzokat küldök.

Boreladás.

100 hektoliter jó minőségü, nem savanyu **hegyi bor** van eladó **Zöld Gábornál, Micske** (Bihar megye.)

Eladó nyári vendéglő

Nagyszalontán, a Tenkei-uton a várostól egy kilométernyire, legforgalmasabb utvonalon a város :: :: :: :: ::

egyetlen nyári mulatóhelye

hivatalbalépés miatt ∴ ∴ ∴ ∴ ∴

sürgősen eladó,

van hozzá **20 hold beluczernázott föld.** Közvetlen a szomszédságában püspökségi két nagy uradalom, hol hatszáz holdban czukorrépa, kétszáz holdban pedig dohány termesztetik.

!! Üzletembernek aranybánya !!

Bereczky Dániel tulajdonos.

Rák.

Legjobb legszebb és legizletesebb élő rákot szállit **5 kilós postakosarakban.**

120 drb.	leves-rákot	K 5·75
90 „	finom adagrákot	„ 6·50
60 „	vastagollós óriásrák	„ 8·—
40 „	nagy solórákot	„ 12·—

L. Altneu Podwoloczyska.

Nagyszombat sz. kir. város Tanácsától.

2356/1913.

Bérbeadási hirdetmény.

Nagyszombat sz. kir. város tanácsa tulajdonát képező

„Panonnia“ szállodának

1913. évi julius hó 1-től kezdődőleg 1920. évi márczius hó 31-éig leendő

bérbeadása

czéljából ezennel zárt ajánlati versenytárgyalást hirdet.

Felhivatnak ennélfogva mindazok, akik ezen bérletre pályáznak, hogy szabályszerü zárt irásbeli ajánlatukat, valamint **1500 koronának** a városi letéti pénztárban bánatpénz czimén történt elhelyezéséről szóló nyugtát **1913. évi április hó 30. déli 12 óráig** a városi számvevőségnél terjesszék be.

Az ajánlatok a fentjelzett napon d. u. 3 órakor fognak a bizottság jelenlétében felbontatni. Az ajánlatok odaitélése fölött a városi képviselőtestület dönt, fenntartván magának a jogot az ajánlatok közül tekintet nélkül az ajánlott bér nagyságára teljesen szabadon választani, esetleg valamennyi ajánlatot visszautasitani.

A teljesen ujonnan helyreállitott, **a város közepén álló szálloda tágas étteremmel,** egy modern **diszteremmel** és megfelelő számu **vendégszobával** és mellékhelyiséggel rendelkezik.

A részletes bérbeadási feltételek a városi számvevőségnél a hivatalos órák alatt megtekinthetők, esetleg megszerezhetők.

Nagyszombat, 1913. márczius hó 19-én.

A városi tanács.

Nyárád nagyközség jegyzői hivatalától.

193/913.

Hirdetmény.

Nyárád község képviselő testületének 3/913 kgy. számu határozata folytán alolirott előljáróság ezennel közhirré teszi, hogy a **község tulajdonát képező** 29. és 31. népsorszámu ház

korcsma helyiség

19 kat. hold szántó, 9 kat. hold rét. 1913 évi április hó 23-áa délelött 9 órakor Nyárád községházánál **6 egymásután következő évekre** nyilvános árverésen

bérbe adatnak

Az árverési feltételek Nyárád község jegyzői hivatalánál a hivatalos idő alatt betekinthetők.

Nyárád, 1913. évi márczius hó 26-án.

Bocsor István községi jegyző (P. H.) **Erdélyi Gyula** biró.

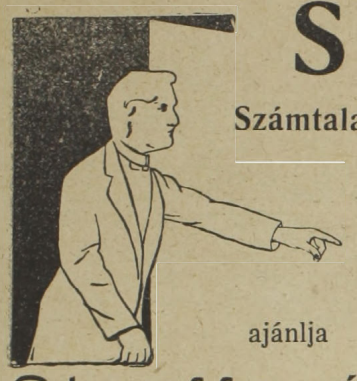
Ajánlok:

Valódi Oliva tábla-olajt

legfinomabb minőség kilónként Kor. 2.40
finom „ „ „ 2.20
jó „ „ „ 2.—
II. rendü **tábla olaj salátához á kl.** „ 1.60
5 kilós postadoboz vételnél kilónként 20 fillérrel drágább.

ROHONCZI J.

Budapest, Andrássy-ut 64.



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak
Répcelak (Vas megye).

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.
Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár
Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.
Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes
égvényes
SAVANYÚVIZ.

MUSTÁR

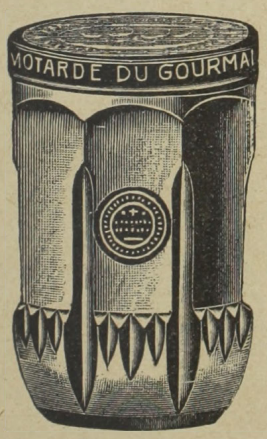
(Eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:

Mocznik L.

conservgyárában.



Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

Tokaji szamorodni és aszuborok.

Kitünő 1908 és 1911. évi, hektóliterenként vagy nagyban 120—110 koronáért. — **Régibb nehezebb szamorodnik is** literenkint 2, 3 és 4 koronáért. **Aszuk** fél literes 2, 4, 5, 6 korona.— 1888. évi fél literes 12 kor.-ért és kitünő essenciák kaphatók: **nagykállói Kállay Emánuel** bortermelőnél **Tolcsva,** (Tokajhegyalja.)

Kiadó Szálloda és vendéglő.

Szolnokon, három éve épült szálloda, 10 szobával, vendéglővel, italmérési jogositvánnyal 1913. augusztus elsejére kiadó. Főuton (Baross-utcza) vasut-állomás közelében, saroképület. — Értekezni a tulajdonosnál: **özv. Marksejd Pálnénál, Szolnok,** Tündér-utcza 522. szám alatt.

Tokaji bor

150 gönczi hordó (136 l.) 1912. évi tisztán lehuzott bor eladó, melynek azonnali elhozatala nem szükséges, miután az eladó **Tocesva városi pinczéjét ez év őszéig rendelkezésre adja.**

Az eladó mintával rendelkezik és az érdeklődöknek felvilágositást ad a reggeli órákon:

SZATHMÁRY KÁLMÁN szőllőbirtokos
Budapest, VIII., József-utcza 20. ajtó 14.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásvanyvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézségeknél.** A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és borviz. — Hathatós **szomjcsillapító.** — Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a franczia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:
X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.
Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.
Igazgatóság és városi iroda:
VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.
Távbeszélő szám: „József“ 4—29.
Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.
Távbeszélő szám: 56—58.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.
Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.
(Központi városház.)
Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

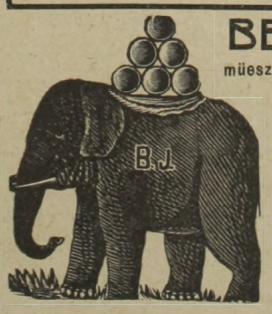
Egy jóforgalmú vendéglő

közvetlen szemben a szolgabirói hivatallal, tiszta új berendezéssel együtt betegség miatt azonnal eladó. Bővebbet: **Dvorácsek Józsefnél** Kossuth Lajos-utcza 16/b szám alatt **Kispesten.**

Iparsó

fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

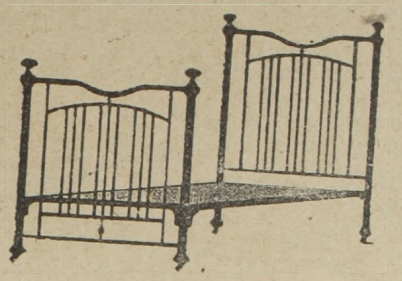


BEITZ JÁNOS

müesztergályos dákoés billiárdgolyó gyár

Raktáron tartok Carambol és forditó billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet“, széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.

BUDAPEST,
VI. Akáczfa-u. 55.
TELEFON 81—30.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

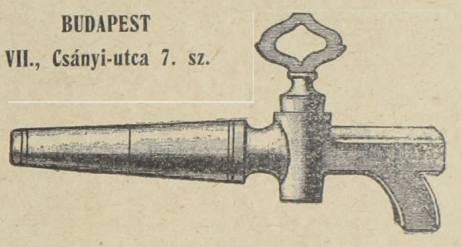
Gyár: IX., Liliom-utcza 8. szám. (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban,** olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

HIRMANN FERENCZ rézárugyára

BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk.)

Borral legjobb a valódi

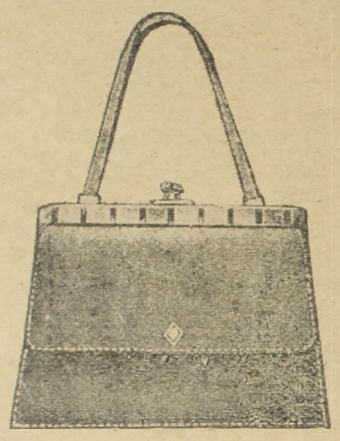
KRONDORFI

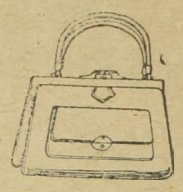
savanyuviz-fröcscs.

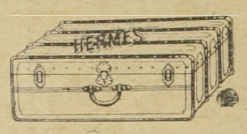
MEIER GYULA

böröndös

Bőrdiszmü- és katonai : bőrczikkek készitője :



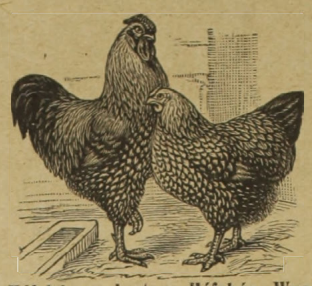




A legdiszesebb utazó táskák, böröndök, ridikülök, pinczér- : táskák stb. nagy raktára :

BUDAPEST,

VIII. ker. József-körut 9. szám.



Fajtojások!

Reitter Oszkár

főkapitánynál

Nagybecskereken

kaphatók!

Elsőrendű Angliából hozatott fajtiszta telivér.

Hófehér orpington, Hófehér Wyandotte (Amerikai kitünő téli tojók), **Sárga orpington, Fekete Langsán, Kendermagos, Plymouth Rocks**; továbbá **Hófehér óriás pekingi kacsa. — Tojások darabja 60 fillér.**

Rázásmentes biztos csomagolás, faládákban **ingyenes!** :-: **Allami nagy aranyérmek.**

Legelső győzelmi dijak, hazai és külföldi legelső és legnagyobb kitüntetések.

Őszi szállitásra fenti állatokon kivül nagystilü **angol emdeni libák** is előre megrendelhetők. □ □ □ □ **Darabja 25 korona.**

Kitüntetések: Arad, Budapest I., Budapest II., Bécs, Berlin, Belgrád, Győr, Lugos, Lovrin, Nagybecskerek, Nagyvárad, Pozsony, Pécs, Pancsova, Szófia, Szatmár, Szeged, Szabadka, Temesvár, Temesvár, Temesvár, Veszprém, Zenta,

Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étekhűtők minden célralegolcsóbb gyári árban.

STILLER JÓZSEF

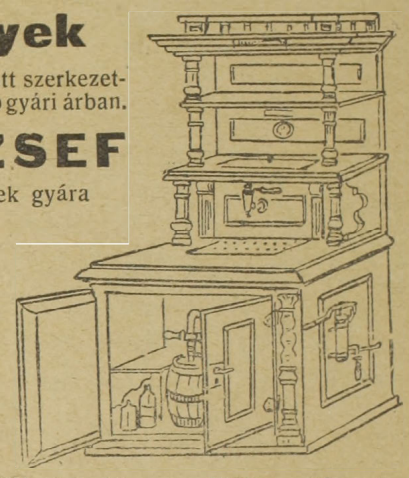
csász. és kir. szab. jégszekrények gyára

Budapest, VII., Kazincy-utca 6/b.

ezelőtt VII., Nagydiófa-utca 22 szám.

Wesselényi-utca sarok.

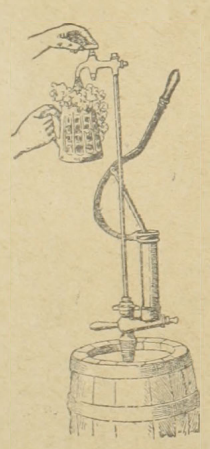
Alapitatott 1873.



Figyelem! Cégemre figyelni tessék. az nem társas, egyedüli tulajdonos **Stiller József**

ALAPITTATOTT :: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !

legujabb, kitünőnek bizonyult

sörmérő-készülék

szénsav és légnyomással.

! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitőpor, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID“ borderitő- :: por, ::

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára:

sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló-gépeken.

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

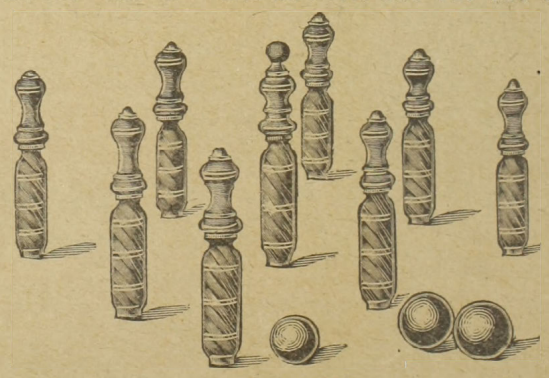
KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA

BUDAPEST, IV KER., KRISTÓF-TÉR.

Kuglibábuk száraz gyertyánfából készitve, szokásos vastagságban 36—38 cm. nagyságban, ca 6½ cm. vastag készlet **5.— K**

Lignum Sanctum kuglizó golyók

Átm. cm.	9	9½	10	10½	11	11½	12	12½	13	13½	14	14½	15
korona	1.80	2.—	2.40	2.70	3.40	3.90	4 20	4.50	4.80	5.40	5.80	6.30	6.80



Kugli-golyók

gyertyánfából nagys. szerint

átm. cm.	11½	12½	13½
korona	1.25	1.50	1.75

Kuglikereszt alapfa, a bábuk reáhelyezésére K 5—

Orosz kuglizó egész szük udvaron felállitható, egy készlet 9 drb báb, 1 drb golyó, szabályozható erős zsinór és csiga sróffal, oszlop nélkül **K 10.—**

Karika dobójáték az orosz kuglizó állványra alkalmazható, egy készlet, kötél, vaskarika és vaskampó **K 2.—**

Kuglizó nagy plehpersely lakatra **K 2.—** nagyobb **K 2.40** lakat külön **50 fillér.**

Kerti lámpás petroleummal szélfogóval **Korona 5.—**

Kerti gyertyatartó vörösre fénymázolva emelő szerkezettel **Korona 2.50**

Kerti gyertyatartó kétágu Korona 4.50

Dugasz kiemelő készülék falra vagy ajtóra felerősithető **Korona 5.—**

Amerikai ikerfagylaltgép, egyszere kétféle fagylalt készitéshez 2-literes 18.—, 3-literes 22.—, 4-literes 26.—, 6- literes 36.— korona.

Jégszekrény egy ajtós, felül is felnyitható horgonylemez, jégtartóval, sárgaréz vizleeresztő csappal. I. szám 90 cm. magas 58 cm. széles, 48 cm. mély **Korona 50.—**
II. szám 104. cm. magas, 69 cm. széles, 57 cm. mély **Korona 62.—**

Jégszekrény két ajtós, felül is felnyitható I. szám 96 cm. magas, 82 cm. széles 52 cm. mély **Korona 75.—**
II. szám 104 cm. magas 89 cm. széles 55 cm, mély **Korona 88.—**

Jégláda felül nyiló ajtóval, kivehető horganylemez jégtartóval, két elválasztó lemezlappal: I. szám 55 cm. magas, 78 cm. hosszu 48 cm. széles **Korona 28.60**
II. szám 60 cm. magas, 84 cm. hosszu 52 cm, széles **Korona 33.20**
III. szám 65 cm. magas, 92 cm. bosszu 56 cm. széles **Korona 40.60**

Szódaviz készitő gép, valódi francia **D Févre** féle, legjobb gyártmány, 1 szám 0.60 liter 20 kor., 2. szám 1.20 liter 24 kor., 3 szám 1.80 liter 28 kor., 4 szám 2.40 liter 32 kor., 5 szám, 3 liter 40 kor., 8. szám 4.80 liter 48 kor. — **Sörmelegitő 2 kor.**

Papir tányér 100 drb. **kor 1.80—2.50-ig.**

Papir salvéta 100 drb **kor. 1.— 1.60-ig.**

Pinczér táska szarvasbőrből derékra csatolható 3 osztállyal **kor 7.**, vállra akasztható **kor. 10.—**, disznóbőrből **kor. 12.—**

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből	100 drb	K. 1.80	20-as sárgarézből	100 drb	K. 5.—
5-ös vörösrézből	100 „	„ 2.40	50-es vörösrézből	100 „	„ 8.—
10-es nikkelből	100 „	„ 2.80	100-as sárgarézből	100 „	„ 10.—

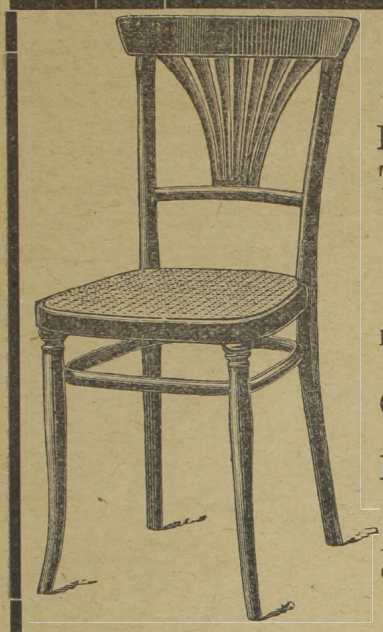
Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)

Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.

Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS"

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

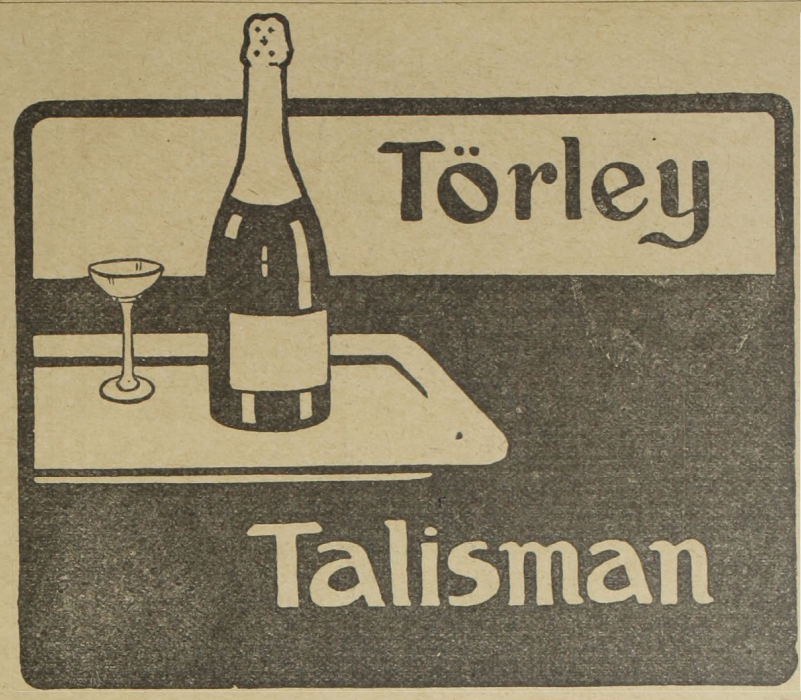
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.

Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.

GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze" Főelárusitója

BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.

Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.

Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

„ANDRÉNYI SEC" (FÉLÉDES)

„ANDRÉNYI EXTRA" (ÉDES)

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □

Budapesti képviselő: **L. Molnár Lajos**, VII, Bosnyák-utcza 3.

Habits Antal



hangszerkészitő-mester

BUDAPEST, VII., Erzsébet-körut 42. sz.

Mindennemü hangszerek raktára

czimbalmok

és bassushurok gyártása, hegedühur különlegességek, **iskola- és zenekarhegedük**. A fő- és székvárosi „Magyar Zeneiskola", több intézet és polgári zenekarok szállitója. — Javitások, valamint átalakitások szakszerüen és jutányos áron készittetnek.

Képes árjegyzéket kivánatra ingyen küldök.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET"

császári és királyi udvari szállitók

:: KOLOZSVÁROTT. ::

Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Bérbeadó vendéglő.

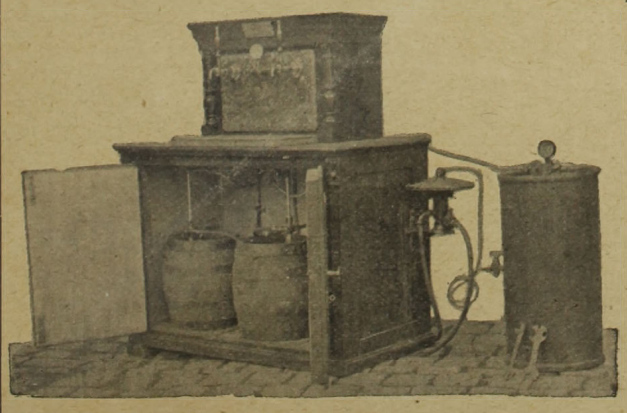
A Szilágysomlyói Borértékesitő és Pinczeszövetkezet

nyári vendéglője és mulatója

folyó evi **április hó 15-étől** bérbekiadó, **a vendéglő teljesen és bőven fel van szerelve.** Az érdeklődők személyesen vagy levélben felvilágositást kapnak **a szövetkezet igazgatóságánál Szilágysomlyón.**

Teljes italmérési berendezések, sörkimérő-készülékek

folyékony szénsavval, vagy légnyomással való üzemre,
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.



Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI

Bpest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendü különlegességi gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szakmában.

Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Uj vendéglő

korlátlan italmérési joggal kiadó **Léva** rendezett tanácsu városban. A vendéglő teljesen uj, modern kétemeletes bérházban van. Lakás, 4 helyiség az üzlet részére s mellékhelyiségek. **Sörcsarnoknak és borozónak berendezhető nagy pinczével.** Bővebb felvilágositást ad a

lévai ref. egyház elöljárósága.

Asztali borok!

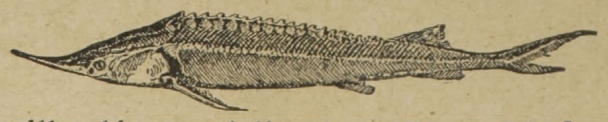
1912. évi **fehér** hektója 44, **rizling** 48 kor. (3-szor fejtett.) Nagyobb vételnél árkedvezmény. Későn szüretem, Boraim **kellemes savanykásak**, kitünő **korcsmaibor.** Kölcsönhordó! Minta 30 fillér bélyeg ellenében.

Buding Ede szőlőbirtokosnál Nagyősz. (Torontál-m.)





Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, **saját halászatunkból fogott,** minden faju **friss dunahalainkat,** melyeket t. rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, **bármily kis mennyiségben is,** a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK! **Meghivás.** ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. veudéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Erzsébetfalva, Sebestyén-utcza 3.

KŐBÁNYAI

Polgári Sörfőző R. T.

BUDAPEST-KŐBANYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

Telefon: 55—03 és 56—46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. Telefon 56-43.

Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. ▪▪ Teleton 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.

Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10.

XXIX-ik évfolyam. 9. szám. Budapest, 1913. május 5.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Kikeletkor.

Kizöldült erdő-mező, az ágakon és pázsiton virágokat himbál a szél, felrepes az emberi sziv, mindenki a szabadba vágyik madárdalra, illatos levegőre.

Ha makacskodott is az idő, mégis csak kiderült az ég s a nap ragyogó rugarainak forró csókjai életre keltették a dermedt természetet. — A hosszu téltől szinte összezsugorodtak tagjaink, megaludott a vérünk, ugy kivánkoztunk mozgásra, fölpezsdülésre, az Isten szabad ege alatt.

Különösen a városi embernek van erre szüksége, főleg a budapestinek, kinek részére valósággal gyilkos büdöskő-barlanggá nyomoritotta ezt a mi szép fővárosunkat a lelketlen haszonlesés szolgálatába szegődött épitészet és hatósági szabályzat.

Azok a tenyérnyi kis udvarok, mint a difteritiszes torok, alig bocsátanak egy-egy szippantásnyi levegőt a házakba, melyeknek szük lakásai arra jók, mire az állatkerti ketreczek, hogy testben, lélekben hitványnyá gyötörjék szomoru rabjaikat. Igazi rab Budapest lakossága, nem sokkal különb helyzetben, mint a milyenben a szibériai ólombányákba halálra számüzöttek kinlódnak.

Gyermekeinknek nincs hely a lakásban, nincs az udvaron, s hiába mennek az utczára, ott is a pinczékből kiáradó büz s dögvészes kipárolgásuk sorvasztja őket.

Légy üdvözölve áldott szép tavasz, Teritsd le puha szőnyegedet völgyre és halomra, hogy az a bebörtönzött, elkényszeredett nép teleszivhassa magát tiszta levegővel, hadd érezze, hogy ő is élhetne emberként egészséggel, ha kivül születik a székesfővárosi épitési szabályrendeletek és egészségügyi intézkedések sánczain.

Megindul majd ez a szegény budapesti nép immár a szabadba, heverészni a fübe, hüsselni a lombok alá . . .

Dehogy!

Megindulhat majd poros, árnyéktalan utakon izzadni, epedve, irigykedve bámulni a viruló gyepet s a hajladozó fákat, mert neki oda tilos lehevernie. Neki csak ugy szabad néznie a mezőt és az erdőt, mint az állatkertben az oroszlánt: korlát mögül, kiszabott távolból.

A fővárosi kirándulások bája, kelleme oda van; strapáczió, kinszenvedés lett ez is. Nincs egy tenyérnyi zöld ebben a roppant határban, amely neki szabad volna.

Régente máskép volt s mig máskép volt, máskép voltunk a *zöldbeli vendéglőkkel* is.

Akkoriban, amikor a kirándulók kényükre bárhol letelepedhettek, mindenfelé voltak *egyszerü kis vendéglők*, a hol nem hasogatta fülünket nyolczféle banda s nem nyuztak meg elevenen, hanem annál jobb bort adtak olcsó pénzért.

Ma ilyen vendéglőket alig találunk, bármerre járunk is a város határán. Mindenfelé az asztalok sokaságával megrakott, ácsorgó pinczérseregből, félelmetes, vad muzsikától borzalmas mulatóhelyek állják utunkat, ahol mindent lehet, csak mulatni nem s ahol büntetés az evés s pokoli kin az ivás s rettenetes a fizetés.

Mi természetesebb tehát, minthogy a szegény, elátkozott fővárosi lassan-lassan lemond a kirándulásokról, a nagy mulatók pedig üresen állanak s minden nyár szaporitja néhánynyal a tönkrement vendéglősök számát.

Vendéglőseinknek tehát azt ajánljuk, értsék át a sanyaru helyzet követelményeit. Ne nyissanak roppant, mindenkit elriasztó mulatót a zöldben, hanem kicsinyes, tiszta vendéglőket, amelyekbe a háziasság, a patriarchiális idők zománcza csalogassa az embert. Jó bor, tiszta szüzi nedü, néhány jóizü étek, jutányos ár marasztalja a vendéget.

Karolják föl a vállalkozásnak ezt az egyszerü, kis tőkét igénylő részét vendéglőseink, amivel magukat jó módhoz, Budapest népét pedig tiszta levegőhöz juttatják.

Ihász György.

Hova ránduljunk?

Itt a tavasz a virágfakasztó május s az emberi természet vágyakozik a természet kebelére.

Madárdal, virágillat, üde levegő, ezektől vidul, épül a lélek.

Ne is mulasszuk el, hogy naponta meg ne forduljunk a szabadban, ahol a tavasz örömein kivül a mi derék, sokat koczkáztató kartársaink, a »zöld vendéglősök« immár készen várnak bennünket minden jóval.

A kiránduló közönség tájékoztatására ezennel ideigtatjuk a székesfőváros kiránduló helyeinek ismertetését utvonalak szerint.

Kezdjük az erdős, hegyes szép Budával.

Amint áttérünk a Ferencz József-hidon, gyönyörü terasszával hivogatólag int felénk Fiedler Gusztáv kartársunk elsőrendü, tiszta vendéglője, melynek barátságos külseje megállit bennünket egy pohár sörre. Nem mér idegen, cseh sört, hanem az »Első Magyar Részvénysörfőzöde« kitünő sörei nála minden időben frissen csapolt állapotban élvezhetők. Itt megebédelve, átsétálhatunk Gebauer József régi barátunk diszes »Gellért«-kávéházába, ahol utravalóul egy kis jó kávét ugyancsak ajánlatos bekapnunk.

Azt sem bánjuk, ha Rettinger Márton barátunk csinosan berendezett vendéglőjébe térünk be, mert ott tiszta bor s a magyar szabad szellem az ikertestvér.

Schätz József
Telefon 57-22. : sörnagykereskedő : Telefon 57-22.
Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az „Első Magyar Részvény Serfőzde“ főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:; müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. :;
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója.
Detail üzletek: Budapest több pontjain.
Kérjen árjegyzéket.
TELEFON 29—60.

Pompás, előkelő hely árnyas udvarával a Wéber M. Fiai vendéglője, mely kitünő ételei és italairól városszerte ismeretes.

Most huzatta tető alá ujonnan épitett vendéglőhelyiségét Wehrmann Béla, a Lágymányos-utcza 3. szám alatt, a Bicskei-ut sarkán, a budai előkelő közönség már türelmetlenül várja Wehrmann Béla vendéglőjének megnyitását, melyet a jövő hónapban már üzembe hoz. Tehát ha jó, tiszta, természetes bort akarunk inni, akkor keressük fel Wehrmann Béla tiszteletreméltó kartársunk ujonnan épitett vendéglőjét, mely a Fehérvári-uttól néhány lépésnyire van s barátságosan int felénk.

A Kelenföld viruló sikján borongva, a Mohai-uton épitett elegáns villák közül büszkén emelkedik ki Kelló Vilmos barátunk mintaszerü vendéglője, amelyet évekkel ezelőtt Singhoffertől vett át s emelt magas fokra.

Kelenföld végpontján az állomásnál van Hecker György régi jó barátunk tiszta boráról és izletes konyhájáról hires vendéglője, ahol ugyancsak üditő a pihenés mindennapos katonazene mellett.

Ha tovább megyünk a Fehérvári-uton a kábelgyár átellenében találjuk a Schaffhauzer Endre által alapitott »Szabadság Harang« vendéglőt, mely a mult év végével Rumpa Ferencz hirneves borkereskedőnk tulajdonába ment. Schaffhauser, beczézett néven »Schafi bácsi« itt hagyta Budapestet, elment Morvaországba, ott akarja leélni hátra lévő napjait; hogy a »Szabadság Harang« a régi látogatott hely maradhasson, arról a háztulajdonos Rumpa Ferencz gondoskodik, olyan vendéglőst alkalmaz, ki a vendéglő régi, jó hirnevét el nem rontja.

Visszatérve a Tabánban a Czakó-utcza és Naphegy-utcza sarkán találjuk őseink hajdani várberkei közt Gerstl Ferencz bátyánk barátságos, kedves vendéglőjét. Itt Gerstl bátyánk gondoskodik fáradalmaink és gondjaink elüzéséről. Diszes kerthelyiséggel ellátott vendéglője mindjárt a naphegyi iskola mellett van.

Minthogy a Svábhegy csabitóan kéklik, ellátogathatunk a gyönyörü virulásu »Hüvösvölgy«-be is, ahol a legnevezetesebb vendéglő a Holzspach-féle »Orvvadász« állja utunkat, ahol a természet szépsége s az eleganczia ölelkezik.

A villamos végállomásnál van a hirneves Balázs-féle vendéglő. Ide be kell térnünk, ifju Balázs Antal kitünő kartársunk, barátságos és nyája modora, jó konyhája és bora itt tarthat bennünket a legkésőbb induló vonatig.

Buda hegyei, tiszta ózondus levegője ellenállhatatlanul vonzanak s mikor itt alant annyira rut, szennyes az élet, ki ne vágyakoznék a magasba, messze kéklő bérczek tetejére? Kit ne vonzana a Svábhegy, amelyhez annyi szép és kedves emlék füződik. Egész gyönyörüség az ut odáig. Villamoson át Budára, egész fenségében láthatjuk a Dunát, futólag gyönyörködhetünk a Gellért, vagy a Margitsziget virulásában, mely utóbbi helyen Klecker Alajos kitünő kartársunk birja a felső vendéglőt az ország és a külföldi legelőkelőbb vendégközönség általános megelégedésére. Innen visszatérve térjünk be Budán a Pálffytéren épült Kath. Kör uj palotájába, hol Wágner és Ambrus kartársaink ugyancsak kényelmes és tiszta vendéglőt tartanak fenn. A Batthyányi-téren pedig a derék, kiváló szakembernek Leikám Györgynek vendéglőjét keressük fel, itt is a legjobb ételt és italokat kaphatjuk. A Fő-utcza 8. szám alatt pedig Hoffmann János kartársunk vendéglőjét keressük fel.

Mig Budán vagyunk el ne mulasszuk a Margit-körut és Oszlop-utcza sarkán levő polgárias, szép »Statisztika« kávéházat megtekinteni mely Eisenbacher György barátunk tulajdona, ki kedves nejével igen előzékeny nyájassággal fogad bennünket s jól érezhetjük magunkat vendégszerető kávéházukban. Innen nem messze van a Szegényház-utcza 4. szám alatt Pekárovits János barátunk saját házában levő, szép udvarkerttel ellátott tiszta vendéglője, igen izletes jó konyhát és italokat tart, majd a Margit-körut 89. szám alatt a Széna-téren van Koch D. István kartársunk igen látogatott vendéglője, egy pár pohár jó borra ide okvetetlenül betérjünk. Innen elmehetünk a »Zöldfa« vendéglőbe Egyed Gyurka barátunkhoz a Krisztina-térre, innen Gürsch Ferencz bátyánkhoz a »Politikus Kreisler«-hez, innen Jurák Miska barátunk diszes vendéglője hivogat bennünket a Mészárosutcza 20. számu házban. Ajánlatos Jäger Ignácz kartársunk vendéglőjét a Hattyu-utcza 16. szám alatt felkeresnünk s egyben a Gellérthegy-utcza 3. szám alá, Bleicher Márton kitünő kartársunkhoz betérnünk

Budán maradván még fel kell keresünk a Kereszt-téren levő Schreill Győző kartársunk vendéglőjét a volt hirneves »Albecker«-t. kényelmes nyári kerthelyisége igen vonzó, innen néhány lépésnyire találjuk a Kereszt-utcza 19. szám alatt Avar Mihály kartársunk diszes nyári vendéglőjét, fásitott udvarral, lejebb a Hadnagy-utcza 9. szám alatt van Horváth József barátunk igen látogatott vendéglője, kényelmes utczai teraszával, a szomszédságban pedig Avar László barátunk fásitott. árnyékos vendéglőjét találhatjuk. hol jó ételek és italokban lesz részünk.

Mielőtt hazatérnénk, ránduljunk ki a farkasvölgyi villamossal a Németvölgyi-ut 52. szám alá. Ott találjuk Lukács Ignácz kartársunk igen szép befásitott, nagy vendéglőhelyiségét. Lukács kartársunk szép házat épitetett ezen az egészséges környéken s ugy ő, mint kedves neje a legmelegebb előzékenységgel fogadják vendégeiket. Viszszajövet az Alkotás-utcza 29. számu házban van Stözl Nándor régi barátunk előkelő nagy vendéglője. Ezt a talpig becsületes embert nem szabad elkerülnünk, akik pedig Kelenföldre vágyakoznak, azok okvetlenül térjenek be az Átlós-ut 90. sz. alá Bock József barátunkhoz s onnan tekintsék meg az Erzsébet királyné Sósfürdő keresett vendéglőjét, mely Gaál Andor kartársunk szakavatott kezelésében van.

Aki pedig akár a siklóval, akár gyalog felfárad a Várba a királyi várpalota megtekintésére, az térjen be a Tárnok-utczában levő, volt Dankovszky-féle diszes vendéglőbe, melyet legutóbb Schuster Károly kartársunk vett át, itt is a legjebb ételekben és italokban lehet része. Visszajövet keressük fel a Pauler-utcza 3. szám alatt levő vendéglőt, mely ifj. Rábel Ferencz elsőrendü szakácsmüvészünk tulajdona. Jó bort. frissen csapolt sört és kitünő ételeket kaphat itt is. Ha pedig Óbudára akarunk menni, álljunk meg a Zsigmond-utcza 38—40 szám alatt levő fényesen berendezett »Esplanade« szállodánál s látogassuk meg Márton Béla barátunkat, kinek diszes étteremében igen jól érezhetjük magunkat, innen a Zsigmond-utcza 23. szám alatt levő Szücs Jenő kartársunk vendéglőjét tekintsük meg, mely a Dunapártra is kiterjed, kellemes szórakozó és üdülőhely. Itt lévén, sétáljunk át a Szent Lukács-fürdőbe, onnan pedig térjünk át Élő József barátunk vendéglőjébe, a Császár-fürdőbe. Óbudára érve a Bécsi-ut 130. szám alatt találjuk Péterffy István jó magyar érzésü kartársunk szép udvarkerttel ellátott vendéglőjét, itt is igen jól érezhetjük magunkat.

Majd elfelejtettük Kutlánya János bátyánknak a Fehérvári-ut 44. szám alatt levő »Fehérvár«-kávéházát. Mielőtt Pestre visszatérnénk, kóstoljuk meg izletes kávéházi ételeit és italait. Ahol Kutlánya János neve olvasható, oda bizalommal és örömmel térhetünk be, mert az ő neve biztositék arra, hogy ott csupán jókat élvezzünk s előzékeny kiszolgáltatásban legyen részünk.

Mig a legtöbb kávéház tulajdonos, ha fokozottabb a nyári forgalma, ennek lebonyolitására nem gondoskodik állandó és jó személyzetről, ami oka a közönség elkedvetlenedésének, addig Kutlánya János ugyancsak nagy gonddal választotta meg személyzetét, leginkább régi szakembereket, volt vendéglősöket, tehát kipróbált erőket szerződtetve a főbb pozicziókra. Jelenlegi főpinczére Láng Károly is egyike az ország legügyesebb, legrokonszenvesebb, legfigyelmesebb főpinczéreinek, ki az üzlet előremenetelén csüngve a kávéház vendégközönségének tiszteletét és szeretetét már régebben kiérdemelte. Azért tehát jól tennék a Székesfehérvárról tömegesen Budapestre átránduló előkelő polgárok, ha a »Fehérvár«-kávéházat gyakran felkeresnék, mert ott barátságos fogadtatásban, jó italokban és ételekben részesülhetnek.

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.
A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezelősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. **Telefon 36—52.**

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.

BORHEGYI BOR

Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

Feloszlott ipartársulat.

A »Veszprém vármegyei vendéglősök, korcsmárosok és kávések ipartársulata« f. évi április 23-án feloszlott.

A társulat 1906. év tavaszán alakult körülbelül 250—260 taggal (az egész vármegyében 500 korlátlan italmérő van). Az ipartársulat vezetősége mindent elkövetett, hogy a be nem lépetteket is megnyerje a társulatnak, mert csakis egy akarattal válvetve lehet elérni valamit.

Azonban ahelyet, hogy szaporodott volna a tagok száma, ellenkezőleg évről évre apadt, mert mindenki azt szerette volna hogy egyszerre mindent el lehessen érni, keresztül vinni. Legtöbben azt várták, hogy majd akik bent vannak a társulatban azok kikaparják a parázsból a gesztenyét az ő részükre is, szóval a legnagyobb érzéketlenség és közöny mutatkozott már évekkel ezelőtt. Ugy a választmány, mint a közgyülés több izben próbált ujjitást, nevezetesen minden járásban 5 tagból bizottságot szervezett, akik a helyi viszonyokkal ismerősek lévén a sérelmeket és panaszokat átvették és az ügyet megvizsgálták a központnak,* felterjesztették orvoslás végett. — de ez mind nem használt, ez mind kevés volt, azt szerették volna, hogy rögtön megszünjön mindenféle baj és sérelem.

Azt pedig minden vendéglős tudja, hogy ahányféle hatóság van, az mind a vendéglős és korcsmárosra veti a szemét, hogy mikép lehet belőle még többet kisrófolni, tehát a társulás és szövetkezés nagyon is szükséges nekünk és mégis sajnos, mint a Veszprém vármegyei vendéglősök ipartársulatának VII. évi vergődése és kimutatása mutatja, hogy nem az összetartás, hanem a széthuzás ördöge van köztünk. mert amig képesitéshez nem leszünk kötve addig mindenféle ellem csak azon iparkodik, hogy vendéglős vagy korcsmáros lehessen és aljas eljárással és piszkossággal hamarosan meggazdagodhasson, az ilyen ellemeknek természetesen nem kell ipartársulat, de aki 15—20 évig megszenvedett mint pinczér, az megtudja érteni azt az összetartó erőt, ami az egyesülésben van.

Visszatérve az előbb emlitettekre illetőleg a Veszprém vármegyei vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának feloszlására, sajnálattal kell kijelenteni, hogy a feloszlató gyülésen sem elnök, sem alelnökök nem jelentek meg, csupán egy veszprémi vendéglős Hordósy Ferencz pénztárnok jelent meg, a többi nyolcz vidéki név szerint: Kukoda F. Zircz, Wittmann J. Zircz, Szente J. Lepsény, Maróthy Gy. Papkeszi Klein J. B.-Rátót, Klein N. Lókut, Széll István jegyző, Jákóy Pongrácz házigazda, igy összesen 9 tag volt kénytelen a sajnálatos feloszlást kimondani, mivel az előző két összehivott gyülésre szintén nem jelentek meg a tisztelt tagtársak, az ipartársulat csekély vagyona egy év után a Bauer Károly-féle alapitványhoz csatoltatni rendeltetett.

Lepsény, 1913. április 24.

Szente József. vendéglős.

*Ugy tudom, a Kaszás-féle egyesületnek.

A Genfi Szövetség kongresszusa.

(Saját tudósitónktól).

A nemzetközi Genfi szövetség múlt hó 28-án tartotta meg a minden 5 évben ismétlődő nagy kongresszusát. Ez idén Wienben. Mintegy százhuszan gyültek össze a Hotel Continentál disztermében. A résztvevők képviselték, hogy ugy mondjam az egész világot voltak ott észak és dél Amerikából, Angliából, Franciaországból, Német-, Magyar-, Osztrák-, Spanyol- és Törökországból, voltak ott belgák, hollandok, dánok, mind mind a szövetség tagjai. Magyarországot Haás Imre a Royal-szálló főpinczére és Csáky Sándor a »Magyar Szakácsok Köre« alelnöke képviselték. Sajnos a fogadtatás fényes volta elmaradt, — lehet, hogy a sok oldalu elfoglaltság gátolta ebben a bécsieket.

A Duna partján álló nagy szálló falait sürün lepték el a legtarkábbszinü lobogók, de a legszorgósabb kutatás daczára sem lehetett a magyar szineket fellelni. A heves vérü érdeklődő magyar ugyancsak lehült, amikor kiváncsi kérdésére a választ megkapja: »Csak egy magyar zászlónk van és ez kellett a diszterembe.« Nem tudni, nem gondolta-e hozzá, hogy nem igen merjük a vörös—fehér—zöldet nyiltan mutogatni.

A kongresszus lefolyását — mely német nyelven folyt — részletesen elmondani nem tartom szükségesnek, hacsak azt nem, hogy a magyarok egyedüli szerény kivánságát, hogy a szövetség szaklapjának csak egy iczi-piczi része legyen magyar, elvetették, Ausztria és Anglia azonban egy-egy szálloda és klubhelyiség költségeit kapta megszavazva a szövetség átutazó tagjai részére.

A kongresszust diszvacsora követte, melynek étrendje a következő:

Consomé Royal
Fogos grillés, sc. Tartare
Pommes nouvelles
Filet de Boeuf Renaissance
Poulet de grain
Salade & Compote
Bombe Genevoise
Desserts

A vacsora alatt az első bosnyák ezred zenekara hangversenyezett, és az egyes számok között a legkülönbözőbb nyelvü pohárköszöntők hangzottak el. A magyart Haás Imre ur mondotta.

Másnap, hogy kevés szabad időmet felhasználjam látogatást tettem a bécsi továbbképző szakiskolában, hogy megtapasztaljam azt, ami még ez ideig nincs nekünk pestieknek.

A szakiskola gyönyörü 3 emeletes palotában van elhelyezve, melynek még két emeletje van a pinczébe lefelé épitve. Az elmés és czélszerü elhelyezés mellett mindenütt a legpéldásabb rend és tisztaság uralkodik. A szaktanitás a III-ik emeleten folyik, a II-ik emeleten van a vegyi-osztály, az I-ső emeleten tanitják az irodai munkálatokat, könyvvitelt és illemtant, minden egyik tanterem a legmodernebbül berendezve a földszinten vannak a konyhák, ahol az urinők plörözös kalapjukat letéve, szakszerü oktatást nyernek a szakácsmüvészet mesterségében. A pincze első emeletén vannak a konyhák elhelyezve, ahol a szakács tanonczok nyerik kiképzésüket. Ezen helyiség alá van épitve a pincze, ahol a pinczészet minden egyes ágának gyakorlati tanitására vannak a legkülönbözőbb termek berendezve.

A bécsi vendéglős ipartársulat évi 40.000 korona ráfizetéssel tartja fenn ezen iskolát, de szivesen is áldozhat, mert ép jelenleg folynak a tárgyalások arra nézve, hogy a jövőben törvényszerüleg csak az nyithat, vagy vehet át szállodát, vendéglőt vagy kocsmát ausztria területén, aki ezen szakiskolát legalább elégséges eredménynyel végezte.

Amikor ezen a kulturával lépést tartó intézetből távoztam ahol a lehető legszivesebben fogadtak, — fájó szivvel gondoltam reánk szegény magyarokra, hogy valjon lesz-e nekünk is ilyen szakiskolánk? és ha igen, mikor?

Csáky Sándor.

Záróra meghosszabbitása. Az erzsébetfalvai korcsmárosok ipartársulata iparbeadványt intézett a főkapitánysághoz a zárórák meghosszabbitása tárgyában. Most érkezett le a kapitányság leirata, amelyben értesiti az ipartársulatot, hogy a *vármegyei szabályrendelet értelmében az együttes záróra meghosszabbitást nem engedélyezheti*, azonban indokolt esetben egyeseknek hajlandó a zárórát meghosszabbitani. Az ipartársulat a főkapitányi határozat ellen a belügyminisztériumhoz felebbezett.

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

Ipartársulatunk közgyülése.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata mult hó 21-én, délután 4 órakor tartotta Glück Frigyes elnöklésével harminczkilenczedik évi rendes közgyülését a Hungária nagyszálloda földszinti éttermében.

Jelen voltak: Gundel János örökös diszelnök, Glück Frigyes elnök, Kommer Ferencz alelnök, Wilburger Károly pénztáros, Bokros Károly, Glück Erős János, Dökker Ferencz, Gundel Károly, Müller Antal, Holub Rezső, Pallai Miksa, Wéber Rudolf, Palkovits Ede, Kovács E. M. Jajczay János, Frenreisz István, Kővári Jenő, Mirth András Krist Károly Ferencz, Krist Károly, Schmidt Konrád, Kamarás Mihály, Palády László, Mohos Ferencz, Sági József Pulay Gyula, Gráf János, Kepes József Reichl Lajos, Wilburger Antal, Bischof Pál, Stiglmayer Gyula Bakó István. Winkler Antal, Putnoki István, Waschata Győző, Fekete István, Bayer János, Malosik Ferencz, Zuppanek János, Schwetz Mihály, Horváth István, Horváth Dániel, Moós György, Krammer Miksa, Neményi Béla, Förster János, Kittner Mihály, Rechtórisz Sámuel, Skrabán Ferencz, Schmauder József, Potzmann Mátyás, Hack István Miakits Mihály Kerekes Pál, Blaschka István, ipartársulati tagok. Poppel Miklós titkár, dr. Daróczi János, dr. Nagy Sándor képviseletében, F. Kiss Lajos, a »Magyar Vendéglős és Kávésipar«, Ihász György, a »Vendéglősök Lapja« képviseletében.

Glück Frigyes elnök megnyitván a közgyülést, konstatálja, hogy a közgyülés egybehivása az alapszabályoknak megfelelőleg történt, megállapitja a határozatképességet, a jegyzőkönyv vezetésére dr. Daróczy Jánost, annak hitelesitésére Pulay Gyula és Blaschka Ferencz ipartársulati tagokat kéri fel. Miután magas szárnyalásu, lelkes beszédben fejtegette a kartársi összetartás és együttmüködés szükségességét, mely nélkül az ipartársulat fontos törekvéseinek megvalósitására még csak gondolni sem lehet, hosszabb beszédben utal arra, hogy az utóbbi időben az ipartársulat igen eredményes és szép munkásságot fejtett ki és óhajtandó volna, hogy jövőbeli törekvéseink is ugyanily módon sikerüljenek hazánk, fővárosunk és iparunk javára. A közérdek szolgálatában erejéhez mérten mindenkinek egyformán részt kell venni és nem elég, ha minden közgyülésen ujból meg ujból konstatáljuk, hogy egyesek e téren csakugyan nagy, sőt emberfeletti munkát végeztek. Az élet küzdelmei nagyok, nehezek, dulakodás, hajsza, irigy verseny mindenki megélhetését megnehezitik, annál örvendetesebb, hogy mint a közgyülés látogatottsága is bizonyitja a vendéglősiparban élénk a közügyek iránti érdeklődés. E körülmény reményt nyujt arra, hogy amint a társadalom minden osztályában, az ipar, kereskedelem, tudomány, müvészet, sőt ma már az irodalom terén is erőteljes szervezkedés folyik, a tömörülés, a vállvetett munka iránti vágy iparunkban is mindinkább nagyobb arányokat fog ölteni s igy idővel mindazok a bajok és sérelmek melyek ma még fennállanak, tényleg orvosolhatók lesznek. (Lelkes éljenzés.)

E megnyitó után elnök elrendeli az évi jelentés előterjesztését. A közgyülés a jelentést, mely az ipartársulat Értesitőjében is megjelent, egyhangu lelkesedéssel tudomásul vette.

Ezután felolvastatott a számvizsgáló bizottság 1913 április hó 14-én kelt jelentése, mely szerint a mérlegszámla 417.675 korona 50 fillér vagyonnal és 311.408 korona 16 fillér teherrel, tehát 106.267 korona 34 fillér tiszta vagyon kimutatásával helyesen van összeállitva; valamint a nyereség-veszteség számlában kimutatott 48.826 korona 29 fillér bevétel és 46.935 korona 31 fillér kiadás, tehát 1890 korona 98 fillér tiszta jövedelem is megfelel a való tényállásnak. Pénztárvizsgálat alapján meggyőződtünk arról is, hogy a mérlegszámlában feltüntetett készpénz, az elhelyezett pénzekről szóló betétkönyvek és az értékpapirok is mind hiány nélkül megvannak. Mindezek alapján tisztelettel javaslatba hozzuk, hogy a felelős számadóknak az 1912. évi számadásra nézve a felmentvényt megadni méltóztassék«.

Bemutattattak az 1912. évi zárószámadások, nevezetesen az 1912. évi mérlegszámla, a nyereség- és veszteség-számla, valamint a napirend 4. pontja értelmében az 1913. évi költségvetés, amelyeket a közgyülés egyhangulag és helyesléssel tudomásul vett és a számvizsgáló bizottságnak a felmentvényt megadta.

A költségvetés tárgyalásával kapcsolatban a közgyülés Glück Frigyes elnök inditványára elhatározta, hogy az Erzsébet-kilátótorony alapból fennmaradt 10.623 korona 45 fillér a vendéglősipari tanoncz-otthon berendezésére fordittassék és ugyancsak az elnök inditványára felhatalmazta az elnökséget, illetve a választmányt, hogy az ipartársulatnak Lónyay-utczai házát, mely a harminczéves adómentesség rajonjába esik, de amelyen 1918. novemberéig kellene a lakható állapotban levő uj ingatlant felépiteni, kellő nyereség mellett eladhassa. Végül kijelenti az elnök Palkovics Edének ez irányban hozzáintézett kérdésére adott válaszában, hogy ama hiresztelések, melyek szerint az ipartársulat pénzeinek egy része egy beteg pénzintézetnél volnának elhelyezve teljesen alaptalanok, mert az ipartársulat vagyona az »Országos Központi Takarékpénztár«-nál van elhelyezve. Örvendetesen tudomásul vétetett.

Elnök jelenti hogy egyszerü tudomásulvétel czéljából a közgyüléssel közlendőnek tartja, hogy Müller Antal szabad rendelkezési jogának fentartásával az ipartársulatnál elhelyezett 2000 koronás adományból 1000 koronát a Petőfi-család sirjára elhelyezett érczkoszoru költségeire engedélyezett. (Helyesléssel tudomásul vétetett.)

Inditványok tárgyalása kerülvén a napirendre, felolvastatott a Mohos Ferencz által benyujtott inditvány-csoportozat melyben inditványozó azt javasolja, hogy: 1. az ipartársulat irodáját akként alakitsa át hogy kibővitendő helyiségeiben az ipartársulat és a szövetség titkára egész napon át, illetve délelőtt és délután az ipartársulati és szövetségi tagok rendelkezésére álljanak és a tagoknak kaszinószerü, olvasóteremmel is ellátott helyiség álljon rendelkezésükre; 2. hogy az ipartársulat tegye meg a kellő lépéseket az iránt, hogy a vendéglősök a reájuk terhes bornyilvántartási kötelezettség alól felmentessenek és 3. hogy az ipartársulat — a szövetséggel karöltve — inditson meg egy mozgalmat oly czélból, hogy az ipartársulati és szövetségi tagok száma szaporittassék.

Miután Mohos Ferencz inditványát szóbelileg is megindokolta és miután ahhoz Bokros Károly, Frenreisz István, Sághy János ismételten is hozzászólottak, Krist Károly Ferencz pedig a következő inditványt nyujtotta be:

Kriszt Károly Ferencz Mohos inditványára megjegyzi, hogy az uj bortörvény szerint nemcsak a borkereskedő és vendéglős, hanem a termelő is köteles bornyilvántartást vezetni. De mig a termelőknél a bortörvény kivételt tesz a 4 holdnál kisebb szőllőbirtokosoknál, kiket felment a törvény a bornyilvántartás vezetése alul, addig a kereskedőknél és vendéglősöknél senkinek semmi kivételt nem ad. Ezért intditványozza Kriszt Károly Ferencz tagtárs, hogy ugy, mint a kistermelőknél, a kis vendéglősöknél is törölje el a törvény a bornyilvántartás kötelező vezetését. A határvonalat kis és nagyvendéglős között pedig a bor forgalma után lehetne megállapitani. Szóló véleménye szerint, mint a ki ismeri az illetékes körök ebbeli véleményét, a felterjesztéstől semmiféle positiv eredményt nem vár, hacsak a földmivelésügyi minisztériumban az illetékes körök az eddigi álláspontjukat meg nem változtatják.

Glück Frigyes elnök megállapitja, hogy az ipartársulat egy izben foglalkozott már az 1-ső számu inditványnyal, de azt nem tartotta megvalósithatónak, továbbá, hogy az ipartársulat — bár eredménytelenül — illetékes helyre már felirt a vendéglősöknek a bornyilvántartási kötelezettség alól leendő felmentése érdekében. Mindazonáltal nincs ellene, hogy e kérdéseket a választmány ujból tárgyalja és ha helyesnek tartja, uj intézkedéseket foganatositson.

Erre a közgyülés Mohos Ferencz inditványait a választmánynak előterjeszti.

Glück Frigyes bejelenti, hogy Neményi Béla ipartársulati tag levelet intézett hozzá melyben bejelenti, hogy a szakiskola részére egy kiváló szorgalmu tanuló megjutalmazása czéljából egy négyszáz koronás alapitványt létesit. A közgyülés a bejelentést élénk helyesléssel és tapssal vette tudomásul.

Bokros Károly, mint a kiküldött kijelölő-bizottság elnöke jelenti, hogy a bizottság munkálatait legjobb tudása és lelkiismerete szerint elvégezte. Ajánlja a jelölő-bizottság által ajánlottak megválasztását. A közgyülés a szavazás elrendelése mellett határozott.

Gundel Károly inditványára az ipartársulat régi érdemes választmányi tagjai közül Müller Antalt, Blaschka Istvánt, Schnell Józsefet és Mehringer Re-

SALVATOR a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajok nál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

zsőt választmányi kültagokká, az elnököt pedig egyhangulag megválasztotta a közgyülés.

Elnök ezután elrendeli a szavazás megejtését egy Holub Rezső, Gundel Károly, Kővári Jenő és Sághy József tagokból álló bizottságot küld ki és a közgyülést felfüggeszti.

Gundel Károly, a szavazásra kitüzött idő leteltével, mint a szavazatszedő bizottság által megválasztott elnök bejelenti a választás eredményét; ehhez képest megválasztattak:

Elnök: Glück Frigyes. Alelnök: Kommer Ferencz. Pénztáros: Wilburger Károly. Választmányi tagok: Baár József, Benedek Rafael (uj), Bokros Károly, Burger J. Károly, Dökker Ferencz, Ehm János, Hack István, Holub Rezső. Horváth István (uj), Jaiczay János, Kamarás Mihály, Kittner Mihály (uj), Kedvessy Nándor (uj), Kovács E. M.. Kővári Jenő (uj), Kramer Miksa. Kubanek Vendel, Kuncze Ö. (uj), Mailosik Ferencz Mitrovátz Adolf (uj), Mohos Ferencz, Neusziedler Géza Nosek Ignácz. Palkovics Ede, Pelzmann Ferencz, Potzmann Mátyás (uj), ifj. Roith György (uj), Várady József Willburger Antal, Wurglics Vilmos (uj).

Póttagok: Bandl József, Egervárv Géza, Fejér Gyula, Gyuth Nándor, Jaiczay Mihály, Klecker Alajos, Marschall József, Oláh Gyárfás Mihály, Szabó Imre. Szivós Zsigmond, Schermann Sándor, Wagner Lőrincz.

Számvizsgálók: Glück Erős Frenreisz István és Gundel Károly.

A választások eredményének kihirdetése után Glück Frigyes elnök mondott köszönetet ugy a maga, mint tiszttársai nevében a közgyülés bizalmáért megigérve, hogy az elnökség és választmány minden tőlük telhetőt meg fognak tenni az ipartársulat és annak tagjai érdekében. Csodákat természetesen ők sem tehetnek, de ha a tagok részéről meglesz a kellő érdeklődés, reméli, hogy a vezetőség munkája megfelelő eredménnyel fog járni. E reményben köszöni a maga és tiszttársai nevében a közgyülés bizalmát. (Lelkes éljenzés.) Egyben bejelenti, hogy az elnökség elhatározta, miszerint az alapszabályoknak a választmányi tagokra vonatkozó határozatait a jövőben a legszigorubban érvényesiteni fogja s hogy azon választmányi tagok helyére, akik három ülésről indokolatlanul elmaradnak és az üléseket ismételt felszólitás daczára sem látogatják, póttagokat fog behivni. (Helyeslés.) A választmányi tanácsadó kültagoknak a mai közgyülésen történt megválasztása a közel jövőben az alapszabályok megfelelő megváltoztatását fogja szükségessé tenni, épp ugy, mint a kerületi választmányok intézménye, melyet szintén alapszabályszerüleg kell majd szervezni, és életbeléptetni. Kéri a közgyülést, hogy erre vonatkozólag adja meg az elnökségnek illetve a választmánynak a kellő felhatalmazást. (Helyeslés.)

Kővári Jenő kedves kötelességének tartja és pedig ugy a maga, mint ujonnan megválasztott tiszttársai nevében köszönetet mondani a beléjük helyezett bizalomért és a következő szép beszédet tartotta:

Hálásan köszönöm a magam és ujonnan megválasztott kartársaim nevében azt a kitüntető bizalmat, amelyet részünkre, mint Ipartársulatunk fiatal, még kevés érdemekkel dicsekedhető tagjaiknak előlegezni méltóztattak. Ennek a 39 éves fényes multu Ipartársulatnak tényezői közé jutni és ottan karöltve együtt dolgozni iparunk nagyjaival, felemelő érzést kölcsönöz minden ambicziózus iparát szerető fiatal embernek.

Igérjük a kitartó munkát mélyen tisztelt közgyülés, haladva azon a nyomon, követve azt a kiváló tiszteletreméltó irányzatot, melyet nagytudásu elnökünk, Glück Frigyes ur mutat, hogy ez az ut helyes, sőt az egyedül helyes az a közelmultban is fényesen igazolódott, a közvélemény, a sajtó, az egész társadalom méltányolta azokat a nemes ideális alkotásokat melyek Glück Frigyesnek agyában fogamzottak, és hogy valóra válhattak az ő bőkezü, minden szépért hevülő áldozatkész lelkének köszönhetjük. Kedves ujonnan választott kartársaim, mélyen tisztelt közgyülés, tudatában vagyunk annak, hogy azt a munkakört, a hova odaállitottak bennünket, jól és lelkiismeretesen kell betölteni, mert ez a vezér, aki maga is kiveszi a munkából az oroszlánrészt joggal elvárhatja, hogy munkatársai is dolgozzanak. — Azzal az igérettel, azzal a fogadalommal zárom felszólalásomat, hogy dolgozni fogunk! Legjobb tudásunkkal, szorgalmunkkal és minden igyekezetünk, törekvésünk oda fog irányulni, hogy a közért kifejtett munkásságunkkal Glück Frigyes elnökünk meg legyen elégedve s az ő megelégedése lesz a legszebb jutalom.

Frenreisz István emelkedett ezután szólásra, lelkes szavakkal fejezvén ki az ipartársulat összes tagjai háláját és köszönetét Glück Frigyesnek azért a lelkes odaadásért, melylyel a közelmultban az ipartársulat ügyeit vezette és amelylyel magának mindenek szeretetét és nagyrabecsülését érdemelte ki. Kivánja, hogy az isteni gondviselés adjon neki erőt és egészséget, hogy gyönyörü eszméit és nemes törekvéseit miként eddig, a jövőben is teljes mérvben megvalósithassa. (Lelkes éljenzés.)

Glück Frigyes hálásan köszöni Frenreisz István jóleső szavait, azt hiszi azonban, hogy nagy mulasztást követne el, ha nem utalna a választmány hasznos és fáradhatlan munkásságára, melynek lelkes támogatása nélkül minden fáradozása hiábavaló volna. Az elért eredmény oroszlánrésze a választmányt illeti, melynek támogatása nélkül a legjobb elnök sem tud boldogulni. Ezért is elháritva magától minden érdemet, átruházza azt a választmányra, melynek a maga részéről hálásan mond köszönetet.

Az ipartársulat közgyülése ezzel, az elnök lelkes éltetésével véget ért.

Ezután a temetkezési-egyesület tartotta évi rendes közgyülését, melyen egyhangulag megválasztattak választmányi tagokul: Appl János, Burger Károly, Brückner Lőrincz, Csuti Gyula, Deutsch Pál, Dökker Ferencz Ehm János, Fürst Tivadar, Hartay György, Hecker György, Hofhauer Lipót, Horváth János, Illenz Károly, Kamarás Mihály, Kreisz István, Kubanek Venczel, Malosik Ferencz. Nosek Ignácz, Pázsy János Potzmann Mátyás, Rumpa Ferencz, Simon Pál. Spalt Mátyás és Schwetz Mihály. Póttagokul: Kerin Ferencz. Leheti I., Luyrer Károly és Putnoki István.

*

Mint a fenti névsorból láthatjuk, 9 uj tag lett beválasztva a választmányba, mindnyájan egyhangulag, csupán ifj. Roith György kőbányai vendéglős kapott 51 szavazatot s mint megfigyelhettük, a tagok nagyon zugolódtak ifj. Roith beajánlásáért, ha idő és alkalmas asztalok lettek volna a teremben, mindnyájan törülték volna nevét a lisztából, mert csakugyan érdemetlenül került oda. Ifj. Roith György soha nem vett részt közgyüléseinken, érdeklődésének soha semmi jelét sem adta, sőt a Kaszás-féle kontra-ipar társulatnak a szekerét tolta. Talán lesz benne annyi önérzet, hogy levonja a következtetést és helyet enged érdemesebb, lelkesebb szakembereknek, milyenek az ifju gárdából Keszey, Oláh Gyárfás Mihály, Bandl Ferencz, vagy Kőbányáról Kátai Vilmos és Leyrer János.

CSARNOK.

Pünkösdi ének.

Irta: *Kis János* szuperintendens.
(1770—1846.)

Dallama: „Jövel Szentlélek Uristen".

Isten Lelke, buzgón kérünk,
Légy mindenkor hü vezérünk!
Tedd templomoddá szivünket,
Világositsd értelmünket.
A jót te munkálod bennünk,
Segély hiveiddé lennünk;
Oktass, hogy a hitetlenek,
S gonoszok el ne széditsenek,
Benned, csak tebenned bizunk.

Szent világ, mennyei fényünk,
Add, tündököljön ösvényünk
Igazságod fáklyájától,
Ovj a vétek hálójától.
Irtsd ki a tévelygéseket,
Téritsd meg a vak népeket;
Add, hogy a Krisztust ismerjék
És az egész földön tiszteljék.
Nyujts erre, nyujts segedelmet!

Vidámitsd s biztasd lelkünket,
Te magad emeld terhünket;
Tanits buzgón imádkoznunk,
Türő szivvel várakoznunk;
Készits el a kimulásra
És ama nagy számadásra,
Hogy jól végezvén pályánkat,
Mennyekben elvegyük pálmánkat.
Irgalmazz, irgalmazz nékünk!

Társas reggelik.

Május 9-ikén, özv. *Doktor* Lászlónénál fehérvári-uti vám mellett délután uzsonna.

Május 16-án, *Jáhn* Edéné vendéglőjében VII. Király-utcza és Valeró-utcza sarok,

Május 23-ikán, *Várady* József éttermében VI., Andrássy-ut 51.

Május 30-ikán *Blaschka* János vendéglőjében VI., Király-utcza 110.

Junius 6-ikán *Kovács* E. M. éttermében Margitszigeti alsó vendéglő. Délután *ozsonna.*

Junius 13-ikán *Klecker* Alajos éttermében Margitszigeti felső vendéglő. Délután *ozsonna.*

Junius 20-ikán *Gundel* Károly éttermében VI., Állat-kert, *reggeli.*

NAGY IGNÁCZ
■ pinczefelszerelési czikkek üzlete ■
Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szütőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

Junius 27-ikén *Neményi* Béla éttermében Városliget. (Fővárosi pavillon) *reggeli.*

Julius 4-ikén *Waltz* György vendéglőjében VI., Aréna-ut 106. *reggeli.*

Julius 11-ikén *Kővárl* Jenő éttermében VI., Városligeti fasor 6. *Este 8 órakor vacsora.*

Julius 18-ikán *Gregorits* Ferencz vendéglőjében VI., Hermina ut és Erzsébet-királyné-ut sarok.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fiókuzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48..)

A „Főherczegi halászati Központ" (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

KÜLÖNFÉLÉK

Az „Országos iparegyesület" tegnap tartotta évi rendes közgyülését, melyen az elhunyt Falk Zsigmond lovag helyére alelnökül Glück Frigyest választották meg egyhangulag. Ez a választás iparunkra is nagy kitüntetés.

Halálozás. Mezei Mór vendéglős kartársunkat a bátyui vasuti vendéglő volt bérlőjét fájdalmas családi vesztesség érte, forrón szeretett neje Neubauer Éva urasszonynak mult hónap 31-ikén történt elhunytával. A boldogult tetemei május 1-én Budapesten tétettek örök nyugalomra. Béke poraira!

A győri vendéglősök közgyülése. Csütörtökön tartotta a győri vendéglősök, kávésok és italmérők ipartársulata az évi közgyülését *Kis* Károly vezetésével. *Csizmadia* Miklós számügyész titkár ismertette a mult év eredményét. A társulat bevétele 992 korona 11 fillér kiadása 898 kor. 57 fillér volt. A pinczériskola fentartásához 300 koronával járult hozzá az egylet. Vagyonszaporodás 394 korona 94 fillért. A tisztikart egyhanguan ujra választották.

Vendéglő átvétel. Budapesten az Aréna-ut 68 szám alatti épitőmunkások palotájában levő vendéglőhelyiséget *Ehm* János fővárosi nagyvendéglős kartársunk vette bérbe s azt folyó hó 1-én ünnepélyesen megnyitotta.

Az erzsébetfalvai korcsmárosok közgyülése. A korcsmáros ipartársulat rendkivüli közgyülést tartott április 22-én az Englert-féle vendéglőben. A közgyülés összehivását az tette szükségessé, hogy a községi tanács egy sürgős átiratára választ adjanak. Az átirat igy szól: 10377/1913. A Korcsmáros Ipartársulat Tek. Elnökségének! A községi tanács által f. évi április 8-án tartott ülés határozatából kifolyólag felhivjuk, hogy saját hatáskörében sürgősen tegye meg a kellő lépéseket arra nézve, hogy a *község korcsmárosai a borárakat azonnal, akként szállitsák le, hogy azok a budapesti kültelki korcsmák borainál magasabbak ne legyenek*, mivel ellenesetben, a község érdekeinek megvédése szempontjából az előljáróság, községi borkereskedés és *községi korcsmák nyitása tárgyaban fog lépéseket tenni* stb. A nagy számban megjelent tagokat *Gombás* István üdvözölte, ismertette a napirendet és felolvastatta a község előljáróságának átiratát, mely fölött élénk vita fejlődött ki. A felszólalók egyaránt azon nézetüknek adtak kifejezést, hogy a helybeli és a kültelki korcsmárosok közt óriási a különbség. Mert mig a kültelki korcsmárosok átalányösszegbe róják le a fogyasztási adót, amely alig teszi ki literenkint 2—3 fillért és minden felügyelet nélkül intézhetik el a bormanipulácziójukat, addig az itteniek háromszorta nagyobb adó mellett, még fenmaradási engedély czimén is meg vannak adóztatva. Végül *Lehőcz* Lajos inditványára kimondták, hogy az előljáróság átiratára oly választ adnak, hogy megélhetésük koczkáztatása nélkül, az árakat leszállitani nem tudják. Ha a község felállit korcsmákat, ők kivétel nélkül hajlandók csaposoknak elmenni.

Vendéglő-átvételek, Budán az Erzsébet-királyné sósfürdő vendéglőjét *Gaál* Andor kartársunk vette át.

A Zuglóból. *Schrettner* Márton zuglói vendéglős kartársunk a Gyarmat-u 42 ik számu saját házában levő vendéglő helyiségét teljesen ujonnan berendezte, diszes kerthelyiségét pedig május 1-éu megnyitotta. A nyári idény alatt nála minden csütörtökön délután a hirneves Turi és Ruschbacher zenemüvészek által hangverseny tartatik

Fürdővendéglők. *Mittrovácz* Adolf fővárosi vendéglős Tátrafüreden a volt *Oláh* Gyárfás-féle szállodai, vendéglői üzletét a közeli napokban nyitja meg. Budapesti vendéglője vezetésével pedig *Zidarits* Ödön régi barátunkat az „Exelsior" szálloda éttermének üzletvezetőjét bizta meg. *Zidarits* Ödön minden tekintetben képzett szakember, *Mitrovácz* barátunk igen jól választott, midőn diszes és előkelő vendéglőjének felügyeletével őt bizta meg.

A Balaton mellől. Balatonkenesén az ottani fürdővendéglőt *Singhoffer* Ágoston fővárosi hirneves halászmesterünk és vendéglős kartásunk bérelte ki. Balatonkenese tehát előreláthatólag igen keresett és látogatott helye lesz a dunántuli vármegyék előkelő közönségének. *Singhoffer* Ágostonnak módjában lesz remekeléseit a kitünő balatoni halakbol bemutatni s hisszük, hogy nem is kivánkozik máshova a halkedvelő közönség mint *Singhoffer* Ágoston országos hirü halászunk vendéglőjébe. Menjen is oda minden üdülni vágyó fürdőző vendég, *Singhoffernél* megtalálhatja azt, a mit kevés helyen, a jó és olcsó konyhát, előzékeny kiszolgálást kitünő italokat s mindent amit egy igyekvő vendéglős előkelő vendéglőinek nyujthat.

A kecskeméti kioszk bérlete. Mult hó 21-én tartották meg Kecskeméten a város tulajdonát képező kioszk bérletére vonatkozó árlejtést. Mivel azonban pályázó nem jelentkezett, a város vezető emberei felszólitották *Kerekes* Sándort, a Beretvás-szálloda bérlőjét, hogy tegyen ajánlatot, *Kerekes* engedvén a felhivásnak, évi 400 korona bért ajánlott fel, mely összegért a kioszk bérletét el is nyerte. A mult évben *Dunst* Ferencz 800 korona évi bért fizetett.

Mátyásföld. Budapest közvetlen szomszédságában van az uri közönség legkellemesebb nyaralóhelye a Mátyásföld, itt *Hrabál* Gyula kartársunk a szállodás és vendéglős. *Hrabál* Gyula mint képzett szakácsmüvész, konyhájával nagy hatásokat ért el, szállodája, mely Mátyásföldön egyedüli, igen jó hirnévnek örvend, azért a jóizlésü kiránduló közönségnek melegen ajánljuk diszes tiszta helyiségét. Társaságoknak, egyes családoknak, lakodalmak és ünnepélyek tartására megbecsülhetetlen ez a hely. A helyi villamos minden félórában közlekedik oda és vissza. Menjünk tehát *Hrabál* Gyulához!

Ingyenes munkaközvetitő. A vendéglős ipartársulat ingyenes elhelyezője márczius 25-től április 25-ig elhelyezett: 1 főpinczért, 182 éthordót, 176 borfiut, 5 szakácsot, 7 sütőmester 16 mészárost, 20 pinczemestert és csapost 146 étszertisztitót és háziszolgát, 23 portást és bérszolgát, 7 gazdaasszonyt és kulcsárnőt, 19 felirónőt, 31 szakácsnőt, 56 kézi- és kifutólányt, 7 salátásleányt, 179 konyhaleányt, 87 különfélét. Ezeken kivül 225 kisegitőt. Közli: Jajczay János elnök.

Kérelem. Hátralékos előfizetőinket kérjük előfizetéseik szives beküldésére. *A kiadóhivatal.*

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévvizü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket*, valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutus légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószebák kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tékintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

Keszey Vincze éttermei
Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.
Pilseni ősforrás!
A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, diszesen átalakitva. Kitünő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Átadó nagyvendéglő-kezelés,
Kiskőrösön a községi nagyvendéglő, mely igen jó forgalmu, kedvező feltételek mellett átvehető. Átvételhez 1000 korona értékü értékpapir szükséges, mint óvadék. Érdeklődök személyesen vagy levélbelileg forduljanak **Fenyvesi és Schwarcz** bérlőkhöz **Kiskörös.**

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint :-: buffet felállitását helyben és vidéken. :-:

Kölcsön ad mindennemü servist.

Telefon 52—39. HÁZI ZENEKAR.

Figyelem.

Nyilvános kötelezvény.

Tekintettel arra, hogy az idei ujborbevásárlások nagyon sok vendéglőst olyan helyzetbe juttattak, hogy ha kiméri az ihatatlan savanyu borát akkor az üzletét üti agyon, ha pedig a borát ászokolja akkor meg ó bort kellene méregdrága pénzen venni, amelyek szintén az ugynevezett parasztpincékből eczet stichessek.

Én itt nyilvánosan kötelezem magamat bármely hitelképes tisztességes vendéglősnek egy levelező lapjára egy hektoliter 1912. évi novemberi szüretelésü rizling vagy kövidinka bort bizományképen olyanformán elküldeni, hogy azt a vendégei számára mérje ki. Ennek tökén termett érintetlen tisztaságáért nemcsak becsületemmel felelek, hanem a küldött bor áráért felelősséget vállalok és pedig azért hogy ez egy nagyon kedvelt itala lesz a fogyasztó közönségnek. Szállitom bármely állomásra bérmentve a kövidinkát 62 fillérért és a Rizlinget 64 fillérért.

A bor kiválósága valóságos szenzáczió, a savanyuságnak semmi nyoma mert teljesen érett szöllőből novemberben lett szüretelve. Megrendelések czimzendők:

Beck Májer

borpinczebirtokos, Kiskunmajsa.
Kecskemét-felé.

Eladó vendéglő.

Pápateszéren, régi, jóhirnévnek örvendő **nagyvendéglőmet** örök áron eladni szándékozom.

Venni szándékozóknak szivesen adok levélbeli felvilágositást **Klauz** Ernő nagyvendéglőtulajdonos **Tápateszér.**

Kiadó vendéglő.

Évtizedek óta virágzó **nagyvendéglő** korlátlan italméréssel **Szilágykraszna** nagyközségben (járásbirósági és szolgabirósági székhely) **azonnal** kiadó. A község legnagyobb terme (elválasztható fallal), három három szoba, mellékhelyiségek, külön épületben két nagy istálló, kocsiszin, kamra. Holdnál nagyobb kert. Tekepálya. Jégverem.

Évi bér 1600 korona. — Bővebb értesités kapható a tulajdonosnál. Rákosszentmihály, (Budapest mellett.) Szentkoronautcza 37.

Keresek

elszámolásra Budapesten egy jobbmenetü vendéglő-üzletet. Nős és a vendéglői szakmában teljesen jártas vagyok. Kellő óvadékkal rendelkezem. — Megkeresések **Szellák** Mihály **Erzsébetfalva,** Vörösmarty-ut 21. szám alá küldendők.

Siófok

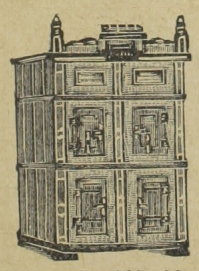
Balatonfürdő, megnyitás jun. 14-én Gyermekeknél **csodásan erősitő hatásu** ideális fürdője, homokpartja, intenziv napfénye, és hő egyenlősége révén. **Egészen csatornázva.** Kitünő **vizvezetéki viz és villamvilágitás.** Budapesttől $2^1/_2$ óránnyira: elsőrendü összeköttetés; tértí jegy kedvezmény. **Idénylakások minden árban.** Penzió, családi egyezmények. Hires jó konyha, diätetikusan is, gyermekeknek külön főz. Orvosok, gyógytár posta, sporttelep, szinház, zene, park, fenyves. Prospektusokkal és ajánlatokkal szolgál a **fürdőigazgatóság.**

Boreladás.

Felsőnyéken (Tolnamegyében) nagyobb mennyiségü, jóminőségü **hegyi bor** van eladó. — Venni szándékozok a **községi Előljárósághoz** forduljanak felvilágositásért.

Bérbeadó Szálloda.

A tulajdomat képező „Magyar király szállodat“ **Székesfehérváron** a fővárosi uj üzletem átvétele miatt bérbeadom. **Az üzlethez tartozik:** 30 szoba, étterem, sörcsarnok, kávéház, gyönyörü kerti helyiség, (nyári vendéglő), nagy gazdasági udvar, 50 pár lóra istálló stb. stb. melléképület. **Kartársak előnyben részesülnek.** Bővebbet: jászapáti **KASZÁS LAJOS** háztulajdonos **Székesfehérvár.**



MENDELOVITS FARKAS

jégszekrénykészitő

Budapest, VII. ker., Rákóczi-ut 64 szám

50 százalék jégmegtakaritás és 40 százalék **ármegtakaritás** érhető el az általam feltalált készitett és **szabadalmazott szétszedhető amerikai jégszekrényekkel.** Bennük a hus, különösen a borjuhus állandóan **friss és üde marad.** E szekrényekből Budapest majd minden nagyobb vendéglői részére készitettem. Rendelésekre költségelőirányzati, rajzokat küldök.



Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Najman József

hentes - mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz. Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.

Nagyatádon

(artézi gyógyfürdő, járási székhely)

a „KORONA“ szálloda

mészárszékkel

1914 január 1-től

6 évre kiadó.

Bővebbet: **Fleiner Ignácz** kereskedőnél **Nagyatád,** (Somogymegye.)

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán.

Hirdetmény.

Ezennel közhirré tétetik, hogy miután a **Magyar Királyi Pénzügyminisztérium** ellenőrző közegei a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték **(XXXII. sorsjáték)** I. osztályára szóló sorsjegyeket felülvizsgálták, azok a főárusitóknak árusitás végett kiadattak.

Az I. osztály huzása **1913. május hó 21.** és **23-án** tartatik meg. A huzások a **Magy. Kir. Lottójövedéki Igazgatóság, mint állami ellenőrző hatóság,** és királyi közjegyző jelenlétében, nyilvánosan történnek, a huzási teremben Sorsjegyek a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték valamennyi árusitóinál kaphatók.

Budapest, 1913. évi április hó 27-én.

Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték Igazgatósága.

Tolnay. *Hazay.*

Enying nagyközség elöljáróságától.

1007/1913.

Bérbeadási hirdetmény.

Enying község elöljárósága közétsszi, hogy a község tulajdonát képező

nagyvendéglő épületet

melléképületeivel együtt 1914 év január hó 1-től kezdődőleg félévi felmondásra, 1913 év junius hó 26-án d. e 11 órakor a községházánál tartandó nyilvános árverésen bérbe fogja adni.

Az árverési feltételek Enyingen a jegyzői irodában a hivatalos órák alatt bármikor megtekinthetők.

Enying, 1913 április hó 29. **Szántó Péter**
P. H. biró.

Iglófüred gyógyfürdő

(Szepes megye.)

Vasuti állomás: Igló. (Automobiljárat.) Gyönyörü fekvéssel, fenyvesekkel körülövezve, teljesen védett fekvésü hely. Elsőrendü vizgyógyintézet az összes fizikai gyógyitó eljárásokra. Inhalatórium, szénsavas fürdők, fekvőcsarnok, hizlalókura stb. Szórakozásokról gondoskodva. **Kitünő konyha. Állandó fürdő orvos. Árak mérsékeltek. Tájékoztató leirást** (prospektust) kivánatra küld

IGLÓFÜRED GONDNOKSÁGA.

Vasuti vendéglő.

A Balatontól 10 percznyi távolságra eső **Lepsény** csatlakozó állomáson a **vasuti vendéglő**

eladó vagy bérbeadó.

Feivilágositást ad **Goldmann Andor** vasuti-vendéglős **Lepsény.**

Kisujszállás rendezett tanácsu város Polgármesterétől.

499/K. i. 1913 szám.

Árverési hirdetmény.

A Kisujszállás r. t. város tulajdonát képező s a **város központján a Piacz-téren fekvő**

városi nagyvendéglő,

mely az emeleti részen a piacztérre **14, az udvarra 4 tágas vendégszobát,** a földszinti részen pedig utczai kijáratokkal tágas **borivó, ebédlő, kávéház és fedett nyári mulató üzlethelyiségeket**; világos nagy **konyhát** és **éléskamrát,** az egész épület alatt száraz pinczét tartalmaz; a vendéglővel összeépitett s zárt folyosóval összekötött **szinház-vigadó melletti étteremmel,** vendéglői udvarral s **jégveremmel** együtt az

1913. évi május hó 20. napján délelőtt 9 órakor

a városháza tanácstermében megtartandó nyilvános árverésen az 1914. évi január hó 1-ső napjától kezdődő

3 esetleg 6 évre bérbe fog adatni.

Bérleti feltételek a városi iktató hivatalban a hivatalos órák alatt megtekinthetők. Zárt ajánlatok az árverés kezdetéig elfogadtatnak s azokban a megajánlott összeg számmal és betüvel kiirandó, továbbá azon körülmény, hogy ajánlatot tevő a bérleti feltételeket ösmeri és elfogadja határozottan kiteendő. **Kikiáltási ár 4500 kor.,** melynek 10%-a árverezők által kiküldött bizottság kezeihez készpénzben lefizetendő, illetve a zárt ajánlatokhoz készpénzben, vagy óvadékképes értékpapirban csatolandó. **Zárt ajánlatok polgármesterhez czimezve „Ajánlat a városi nagyvendéglő bérletére"** felirással a jelzett határidőig a városi közigazgatási iktatóba nyujtandó be. Az árverési eredmény és ajánlatok elfogadása tekintet nélkül az összeg nagyságára a képviselőtestületnek tartatik fenn.

Kisujszálláson a város tanácsának 1913. évi márczius hó 8. napján tartott ülésében. **A polgármesteri hivatal.**

Szabadka sz. kir. város Tanácsától.

9002—913. szám.

Hirdetmény.

Szabadka szab. kir. város tanácsa ezennel közhirré teszi, hogy **Palics fürdőben**

I. **a palicsi kisvendéglő**
II. a „ **péksütemény elárusitási jog**
III. a „ **1 számu bolthelyiség borbély üzlet**

czéljaira az alább kitüntetett napon a gazdasági ügyosztályban nyilvános árverés utján bérbe fog adatni. — Az árverés napja **1913 május hó 4-ik napjának d. e. 10 órája,**

Feltételek valamennyi bérletre.

1.) Bérleti idő **1914 évi január hó 1-től számitott 3 év.**

2. Bánatpénzképen az árverés alkalmával leteendő
a kisvendéglő bérletére --- --- --- --- --- --- --- --- **1000 kor.**
az I. számu bolthelyiségre --- --- --- --- --- --- --- **150 kor.**
a péksütemény elárusitási jog elnyerésére ------ **100 kor.**

3.) Az árverés a kisvendéglőre nyilvános szóbeli és zárt irásbeli, a zárt ajánlatok a fenntebb kitüntetett árverés napján d. e. 10 óráig adandók be a város iktató hivatalába.

Egyébb árverési feltételek a hivatalos órák alatt a gazdasági ügyosztályban tudhatók meg.

Kelt Szabadkán, 1913. évi április hó 18.

A városi tanács.

Kiskunmajsa község elöljáróságától. — 2730/1913. sz.

Árverési hirdetmény.

Kiskunmajsa község elöljárósága a képviselőtestület 79/kgy. 1913. sz. határozata alapján **a község tulajdonát képező** a halasi-utcában 1009. házszám alatt lévő **709 öl területen fekvő,** a mai kor igényeinek megfelelő, **vendégszobákkal s nagy kerttel ellátott**

községi nagyvendéglő

1913. május 16-án délután 3 órakor 1913. junius 1-től kezdődőleg **6 egymást követő évre nyilvános szóbeli árverésen**

haszonbérbe adatik.

Leteendő **bánatpénz 200 korona,** mely bérlő által 20%-ra egészitendő ki.

A részletes árverési feltételek az adóügyi jegyzőnél a hivatalos órák alatt megtekinthetők, vagy pedig 3 kor. 35 fillér beküldése ellenében beszerezhetők.

Kiskunmajsa, 1913. május hó 1-én.

Községi elöljáróság.

Vendéglő nagy pinczével lakással kiadó olcsó bérrel. IX. Mihálkovits-utcza 16. sz. A Ludovica áttellenében.

Bérbeadó szálloda.

Egy 28.000 lakosu Alföldi városban levő kitünő forgalmu **szálloda** bérbeadó. A szálloda a következő helgiségekből áll: 1 nagy **kávéház, étterem, kártyaszoba,** nagy **táncterem,** befásitott udvar, 3 szobás vendéglői lakás, 5 **vendégszoba,** jégverem. (400 kocsi jégre) tekepálya, gyümölcsös kert, (50 gyümölcs fával), pince, (400 hektó borra) cseléd szoba, mosókonyha, hizlaló.

Feltételek a következők: 8 éves szerződést adok, évi 6500 korona bér. Berendezést bérlő köteles megvenni. 30,000 korona a vételár. 1/4 évi házbér előre fizetendő, 1/4 évi pedig óvadékul leteendő. Készlet számla szerint átvehető 4 havi részlet fizetésre.

Bővebbet levélbeli megkeresésre e lap kiadóhivatala ad.

Bérbeadó vendéglő.

10.000 lelken felüli Szabolcs megyei **Ujfehértó** nagyközségben a **Községi vendéglő** azonnal haszonbérbe adatik. Felvilágositást ad a **Községi elöljáróság** Ujfehértó.

Ajánlok:

Valódi Oliva tábla-olajt

legfinomabb minőség	kilónként	Kor.	2.40
finom	„	„	2.20
jó	„	„	2.—
II. rendü **tábla olaj salátához** á kl.	„		1.60

5 kilós postadoboz vételnél kilónként 20 fillérrel drágább.

ROHONCZI J.

Budapest, Andrássy-ut 64.



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

MATTONI-FÉLE GIESSHÜBLER természetes égvényes SAVANYÚVIZ.

Tokaji szamorodni és aszuborok.

Kitünő 1908 és 1911. évi, hektóliterenként vagy nagyban 120—110 koronáért. — **Regibb nehezebb szamorodnik is** literenkint 2, 3 és 4 koronáért. **Aszuk** fél literes 2, 4, 5, 6 korona.— 1888. évi fél literes 12 kor.-ért és kitünő essenciák kaphatók: **nagykállói Kállay Emánuel** bortermelőnél **Tolcsva,** (Tokajhegyalja.)

Nagy mozgó-

szinház, pálinkamérés, sörcsarnok, étterem, hentes- és mészárosüzlettel 100,000 koronáért eladó.

Érdeklődéseket a kiadóhivatal „Kitartás“ jelige alatt továbbit.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásvanyvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézségeknél.** A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és borviz. — Hathatós **szomjcsillapító.** — Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a franczia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.

Távbeszélő szám: „**J ó z s e f**“ 4—29.

Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.

Távbeszélő szám: 56- 58.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Egy jóforgalmú vendéglő

közvetlen szemben a szolgabirói hivatallal, tiszta új berendezéssel együtt betegség miatt azonnal eladó. Bővebbet: **Dvorácsek Józsefnél** Kossuth Lajos-utcza 16/b szám alatt **Kispesten.**

Iparsó

fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

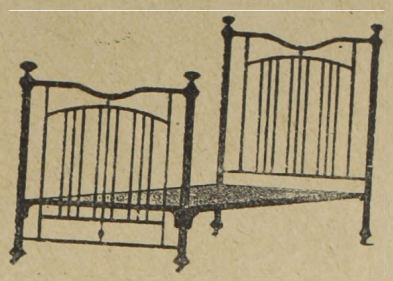


BEITZ JÁNOS

müesztergályos dákoés billiárdgolyó gyár

Raktáron tartok Carambol és forditó billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet‘, széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.

BUDAPEST,
VI. Akáczfa-u. 55.
TELEFON 81—30.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

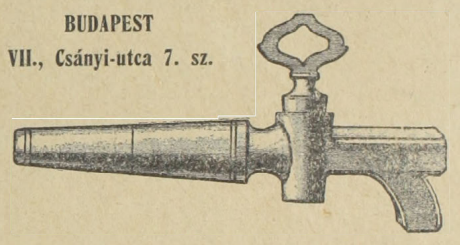
Gyár: **IX., Liliom-utcza 8.** szám. (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban,** olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk)

Borral legjobb a valódi

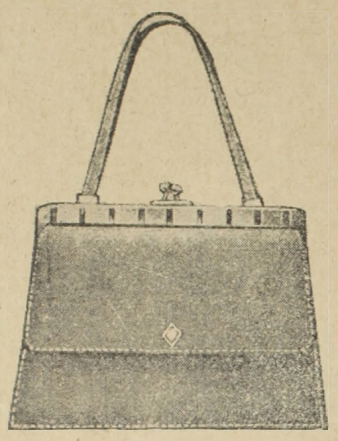
KRONDORFI

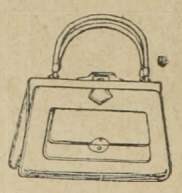
savanyuviz-fröcscs.

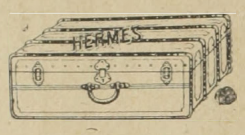
MEIER GYULA

böröndös

Bőrdiszmü- és katonai : bőrczikkek készitője :





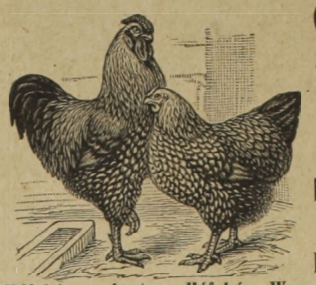


A legdiszesebb utazó táskák, böröndök, ridikülök, pinczér- : táskák stb. nagy raktára :

BUDAPEST,

VIII. ker. József-körut 9. szám.

Fajtojások!



Reitter Oszkár

főkapitánynál

Nagybecskereken

kaphatók!

Elsőrendű Angliából hozatott fajtiszta telivér.

Hófehér orpington, Hófehér Wyandotte (Amerikai kitünő téli tojók), **Sárga orpington, Fekete Langsán, Kendermagos, Plymouth Rocks**; továbbá **Hófehér óriás pekingi kacsa. — Tojások darabja 60 fillér.**

Rázásmentes biztos csomagolás, faládákban **ingyenes!** :-: **Allami nagy aranyérmek.**

Legelső győzelmi dijak, hazai és külföldi legelső és legnagyobb kitüntetések.

Őszi szállitásra fenti állatokon kivül nagystilü **angol emdeni libák** is előre megrendelhetők. □ □ □ □ **Darabja 25 korona.**

Kitüntetések: Arad, Budapest I., Budapest II., Bécs, Berlin, Belgrád, Győr, Lugos, Lovrin, Nagybecskerek, Nagyvárad, Pozsony, Pécs, Pancsova, Szófia, Szatmár, Szeged, Szabadka, Temesvár, Temesvár, Temesvár, Veszprém, Zenta,

---

Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étekhűtők minden célralegolcsóbb gyári árban.

STILLER JÓZSEF

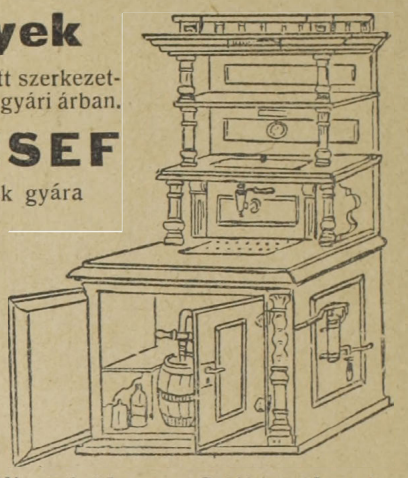
cs. és kir. szab. jégszekrények gyára

Budapest, VII., Kazincy-utca 6/b.

ezelőtt VII., Nagydiófa-utca 22 szám.

Wesselényi-utca sarok.

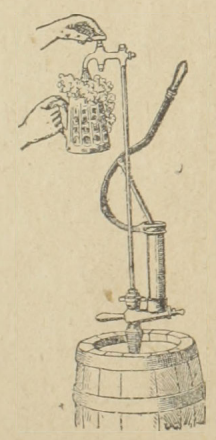
Alapitatott 1873.



Figyelem! Cégemre figyelni tessék. az nem társas, egyedüli tulajdonos **Stiller József**

ALAPITTATOTT :: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !

legujabb, kitünőnek bizonyult

sörmérő-készülék

szénsav és légnyomással.

! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitőpor, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID“ borderitő- :: por, ::

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára:

sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló-gépeken.

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

KERTÉSZ TÓDOR

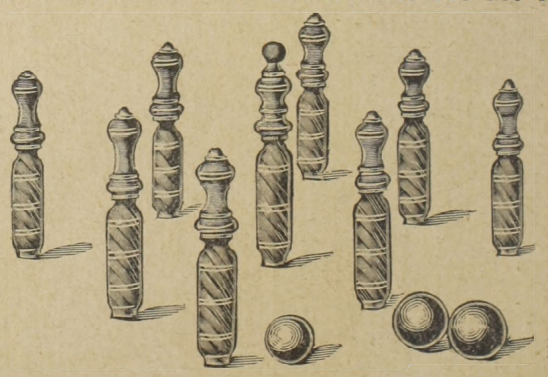
MŰIPARÁRU RAKTÁRA

BUDAPEST, IV KER., KRISTÓF-TÉR.

Kuglibábuk száraz gyertyánfából készitVe, szokásos vastagságban 36—38 cm. nagyságban, ca 6½ cm. vastag készlet **5.— K**

Lignum Sanctum kuglizó golyók

Átm. cm.	9	9½	10	10½	11	11½	12	12½	13	13½	14	14½	15
korona	1.80	2.—	2.40	2.70	3.40	3.90	4.20	4.50	4.80	5.40	5.80	6.30	6.80



Kugli-golyók

gyertyánfából nagys. szerint

átm. cm.	11½	12½	13½
korona	1.25	1.50	1.75

Kuglikereszt alapfa, a bábuk reáhelyezésére K 5—

Orosz kuglizó egész szük udvaron felállitható, egy készlet 9 drb báb, 1 drb golyó, szabályozható erős zsinór és csiga sróffal, oszlop nélkül **K 10.—**

Karika dobójáték az orosz kuglizó állványra alkalmazható, egy készlet, kötél, vaskarika és vaskampó **K 2.—**

Kuglizó nagy plehpersely lakatra **K 2.—** nagyobb **K 2.40** lakat külön **50 fillér.**

Kerti lámpás petroleummal szélfogóval **Korona 5.—**

Kerti gyertyatartó vörösre fénymázolva emelő szerkezettel **Korona 2.50**

Kerti gyertyatartó kétágu **Korona 4.50**

Dugasz kiemelő készülék falra vagy ajtóra felerősithető **Korona 5.—**

Amerikai ikerfagylaltgép, egyszere kétféle fagylalt készitéshez 2-literes 18.—, 3-literes 22.—, 4-literes 26.—, 6- literes 36.— korona.

Jégszekrény egy ajtós, felül is felnyitható horgonylemez, jégtartóval, sárgaréz vizleeresztő csappal. I. szám 90 cm. magas 58 cm. széles, 48 cm. mély **Korona 50.—**
II. szám 104. cm. magas, 69 cm. széles, 57 cm. mély **Korona 62.—**

Jégszekrény két ajtós, felül is felnyitható I. szám 96 cm. magas, 82 cm. széles 52 cm. mély **Korona 75.—**
II. szám 104 cm. magas 89 cm. széles 55 cm, mély **Korona 88.—**

Jégláda felül nyiló ajtóval, kivehető horganylemez jégtartóval, két elválasztó lemezlappal: I. szám 55 cm. magas, 78 cm. hosszu 48 cm. széles **Korona 28.60**
II. szám 60 cm. magas, 84 cm. hosszu 52 cm, széles **Korona 33.20**
III. szám 65 cm. magas, 92 cm. bosszu 56 cm. széles **Korona 40.60**

Szódaviz készitő gép, valódi francia **D Févre** féle, legjobb gyártmány, 1 szám 0.60 liter 20 kor., 2. szám 1.20 liter 24 kor., 3 szám 1.80 liter 28 kor., 4 szám 2.40 liter 32 kor., 5 szám, 3 liter 40 kor., 8. szám 4.80 liter 48 kor. — **Sörmelegitő 2 kor.**

Papir tányér 100 drb. **kor 1.80—2.50-ig.**

Papir salvéta 100 drb **kor. 1.— 1.60-ig.**

Pinczér táska szarvasbőrből derékra csatolható 3 osztállyal **kor 7.,** vállra akasztható **kor. 10.—,** disznóbőrből **kor. 12.—**

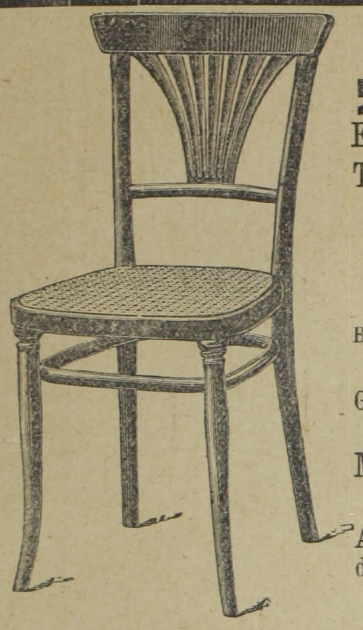
Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből	100 drb	K. 1.80	20-as sárgarézből	100 drb	K. 5.—
5-ös vörösrézből	100 „	„ 2.40	50-es vörösrézből	100 „	„ 8.—
10-es nikkelből	100 „	„ 2.80	100-as sárgarézből	100 „	„ 10.—

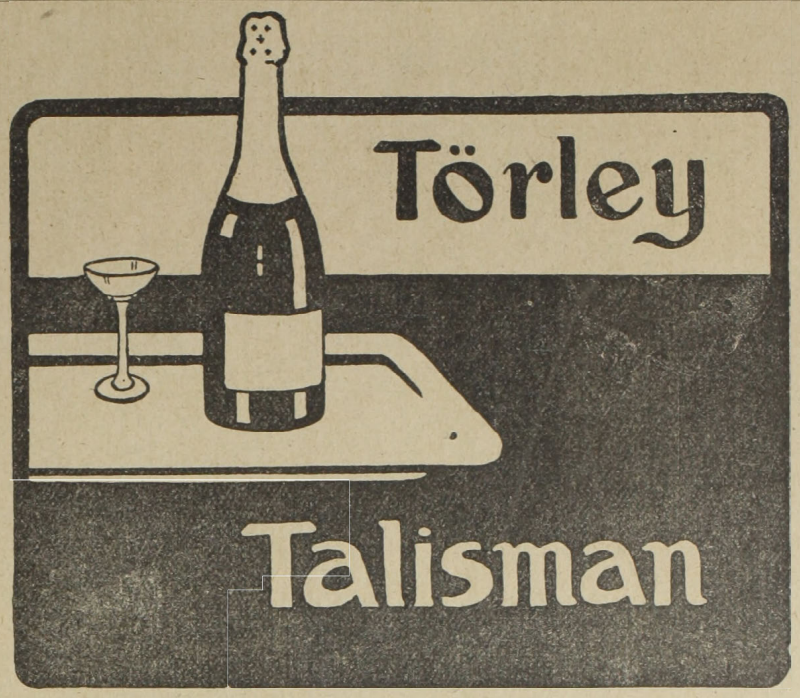
Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



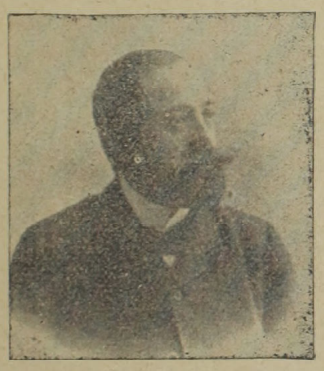
„MUNDUS“
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.
Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.
GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.
Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt
kincstári borok
és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze“ Főelárusitója
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.
BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.
Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

„ANDRÉNYI SEC“ (FÉLÉDES)
„ANDRÉNYI EXTRA“ (ÉDES)
szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □
Budapesti képviselő: **L. Molnár Lajos**, VII., Bosnyák-utcza 3.

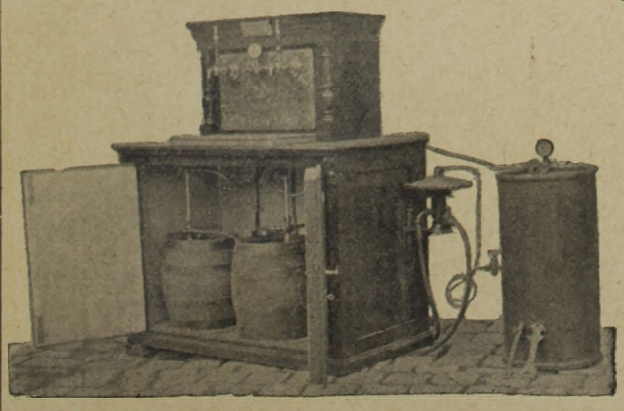


Habits Antal
hangszerkészitő-mester
BUDAPEST, VII.,
Erzsébet-körut 42. sz.
Mindennemü hangszerek raktára
czimbalmok
és bassushurok gyártása, hegedühur különlegességek, **iskola- és zenekarhegedük**. A fő- és székvárosi „Magyar Zeneiskola“, több intézet és polgári zenekarok szállitója. — Javitások, valamint átalakitások szakszerüen és jutányos áron készittetnek.
Képes árjegyzéket kivánatra ingyen küldök.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET“
császári és királyi udvari szállitók
:: KOLOZSVÁROTT. ::
Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**
Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

100 év óta fennálló 10 ujonnan berendezett szobával biró szálloda, vendéglővel és uri kaszinóval, a kerthelyiségben tekepályával, továbá külön kocsiszinnel, 2 nagy istállóval, 2 töltött jégveremmel és a szükséges mellékhelyiségekkel, **egy elsőrendü sörgyár képviseletével és nagybani lerakatával** visszavonulás miatt bérbeadandó, esetleg örök árban eladó. A bérbevételhez 6000 kor. szükséges, azonkivül a magyar, német és horvát nyelvnek birása. Bővebbet **Bruckner József** az „Arany-csillaghoz“ czimzett szálloda tulajdonosánál **Zupanje,** (Szerém-megye).

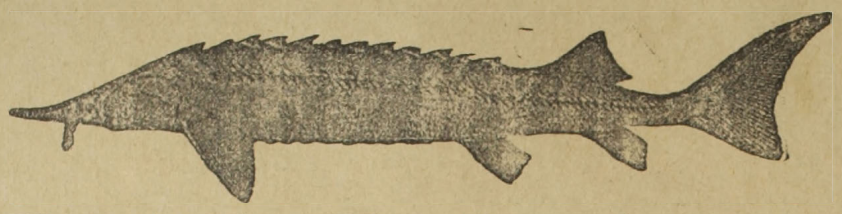
Teljes italmérési berendezések,
sörkimérő-készülékek
folyékony szénsavval, vagy légnyomással való üzemre,
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.



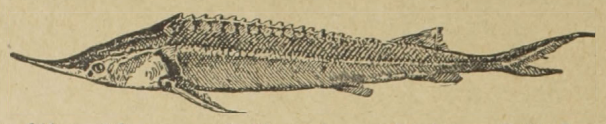
Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI
Bpest, IX., Tinódy-u. 3.
Elsőrendü különlegességi gyártmánya.
Legnagyobb gyár e szakmában.
Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Uj vendéglő
korlátlan italmérési joggal kiadó **Léva** rendezett tanácsu városban. A vendéglő teljesen uj, modern kétemeletes bérházban van. Lakás, 4 helyiség az üzlet részére s mellékhelyiségek. **Sörcsarnoknak és borozónak berendezhető nagy pinczével.** Bővebb felvilágositást ad a
lévai ref. egyház elöljárósága.

Asztali borok!
1912. évi **fehér** hektója 44, **rizling** 48 kor. (3-szor fejtett.) Nagyobb vételnél árkedvezmény. Későn szürefeltem, Boraim **kellemes savanykásak**, kitünő **korcsmaibor.** Kölcsönhordó! Minta 30 filléres bélyeg ellenében
Buding Ede szőlőbirtokosnál Nagyősz. (Torontál-m.)



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, **saját halászatunkból fogott,** minden faju **friss dunahalainkat,** melyeket t. rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, **bármily kis mennyiségben is,** a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK!

Meghivás.

ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. veudéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Erzsébetfalva, Sebestyén-utcza 3.

KÖBÁNYAI

Polgári Sörfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBANYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

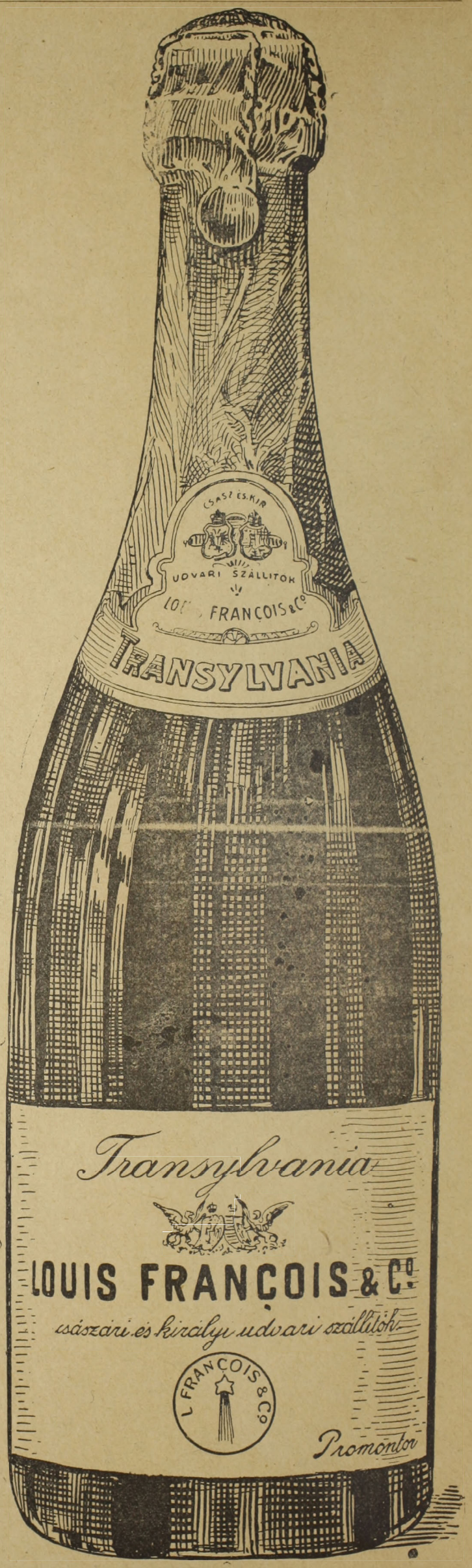
Telefon: 55—03 és 56—46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. Telefon 56-43.

Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. ▪▪ Teleton 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes **velünk egykoru** sörfőzdék között **egész Európában** mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: **Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis** stb.



Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10.

XXIX-ik évfolyam. 10. szám. Budapest, 1913. május 20.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.



Dökker Ferencz



Grünwald Mór és neje

Két ezüstmenyegző

I.

Dökker Ferencz.

Iparunk egyik legtekintélyesebb vezérférfia, *Dökker* Ferencz a budapesti „London“ szálloda köztiszteletben álló tulajdonosa, országos szövetségünk, nyugdijegyesületünk, budapesti ipartársulatunk legbuzgóbb választmányi tagja, törvényhatósági bizottsági tag stb. legutóbb ünnepelte ezüst menyegzőjével egyidejüleg vendéglősipari önállóságának 25-ik évfordulóját. Egész csendben, minden feltünés kerülésével ünnepelte meg derék kartársunk kettős jubileumát, oly zajtalanul, mint amilyen csendben munkálja iparunk érdekeit. Ez a páratlan, derék, jószivü kartársunk pedig megérdemli hogy meghajtsuk előtte hódulatunk és elismerésünk zászlaját.

Becsületes, szorgalmas munkásságának gyümölcseiből két alapitványt tett szakipari czélokra, egyiket a vendéglősipari *tanonczotthonnak*, a másikat pedig a létesitendő *vendéglős menhely* javára szánta.

Jótékony adományait *Glück* Frigyes ipartestületünk elnökének a következő levélben jelentette be:

„Nagyságos elnök Ur! Nagyrabecsült Uram! Őszinte örömmel és lelkesedéssel kisérve figyelemmel azt a fáradhatatlan ügybuzgalmat és páratlan áldozatkészséget, amelyet Nagyságod egyrészt a vendéglősipari szakoktatás eszméjének megteremtése és felvirágoztatása által évtizedek óta kifejt, másrészt ujabban egy vendéglősipari tanonczotthon létesitése eszméjének felvetése által *iparostanonczainknak nemcsak szellemi, hanem erkölcsi felnevelése érdekében* kiegésziteni és tökéletessé tenni igyekszik: van szerencsém nagybecsü tudomására hozni, hogy a Nagyságod által létesiteni szándékolt *vendéglősipari tanonczotthon berendezési költségeihez, 500, azaz Ötszáz koronával járulok,* hogy igy a magam részéről és szerény tehetségemhez képest részt vehessek ama szép jó, és nemes kulturális feladat mielőbbi megoldásában, melyet Nagyságod nemes ideálismusa tüzött iparunk elé.

Hasonló örömmel és lelkesedéssel és nem minden lelki megindulás nélkül figyelem azt az áldásos, humanisztikus munkát is, melyet Nagyságod igazi emberszeretete által vezérelve, a létesitendő *vendéglősmenhely* érdekében megindított akciója révén fejt ki, ama szegénysorsu iparos és embertársaink érdekében, akiket az élet csapásai, balsors, vagy végzetök a boldog öregségtől megfosztott és akik éltök alkonyán csak a humanismus irgalmának révében remélhetnek megpihenést. A menhely megvalósitásában bizonyára e magasztos philantropicus czél lebeg lelki szemei előtt és engedje meg, hogy ha már az ifjuság jövője érdekében kifejtett munkájából szerény részt kértem a magam számára, tehessem ezt *az őregek érdekében* megindított áldásos munkájában is, olyformán, hogy a mai napon *500, azaz Ötszáz koronát ajánlok fel alapitványul a létesitendő menhely javára.*

Amidőn e két adományom, illetve alapitványom szives tudomásul vételét kérem, és 500—500 koronát takarékpénztári könyvekben idecsatolva melléklem, engedje meg mélyen tisztelt elnök ur, hogy ujból is hangsulyozhassam, miszerint e cselekedetemben iparom iránti szeretetemen és kötelességtudásomon kivül az a törekvés is vezetett, hogy Nagyságod hasznos és áldásos munkásságának szerény részese, követője lehessek.

Maradok igaz tisztelettel és hü ragaszkodással hive

Dökker Ferencz s. k. szállodás.

Schätz József

Telefon 57-22. : **sörnagykereskedő** : Telefon 57-22.

Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az **„Első Magyar Részvény Serfőzde“** főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója. Detail üzletek: Budapest több pontjain. Kérjen árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

Megható a levélnek minden sora. Élénk visszatükrözése *Dökker* Ferencz tiszta jellemének, jószivüségének és nemes lelkületének. Áldja meg az Isten érte ezerszer.

Dökker Ferencz közismert férfiu. Szállodája is, a hires „London“ szálloda az uj Budapest egyik legelső látványossága. A Váczi-körúton emelkedik égnek, a nyugati pályaudvar szomszédságában a nevezetes palota, mely évtizedeken át az ország és a külföld legelőkelőbb utasait fogadja vendégül.

A régi, nevezetes szálloda évekkel ezelőtt változáson ment át. Dökker Ferencz nagy anyagi áldozatokkal renováltatta, ugy, hogy most, a legmodernebb szállodák sorába lépett.

Elmondhatjuk, hogy a „London“ szálloda az ő vezetésével elfoglalta jóhirü poziczióját, a változott modern viszonyokba illeszkedett belé és jelenleg fényes berendezésével egyik olyan világszálloda, melyet méltán bámulnak meg az idenek, ajánljuk kartársainknak is, hogy keressék fel ezt a gyönyörü szállodát, amely sok hasznost és tanulságost fog nyujtani pazar kényelemmel és müizléssel berendezett uj köntösében.

Dökker Ferencz kiváló gondot fordit nemcsak a modern igényeknek megfelelő szállodai diszre és kényelemre, hanem konyhájára is. Borai hiresek a fővárosban. A „London“ étterem herczegi uradalmi borai közkedveltek és a legjobbak.

Dökker Ferencz rászolgált tiszteletünkre és elismerésünkre mindenképpen. Rendkivül humánus derék, vendégszerető ember, jó kartárs, főnök és minta családapa, aki rajongásig szereti családját. Mint nemes emberbarátról, örömmel emlékezünk meg róla kettős jubileuma alkalmából, kivánva neki hosszu életet és boldogságot.

II.

(Grünwald Mór és neje.)

Folyó hó 29-ikén ünnepeli Grünwald Mór, a zentai »Royal« szálloda tulajdonosa önállóságának és kedves nejével történt házasságra lépésének 25 éves jubileumát.

Huszonöt év munkában! akárhogyan veszszük is, de nem kicsiny idő, hiszen a mai robotoló s valósággal tulcsigázott munkahajszolás között, sok ember számára jóformán életkornak se jut ki, nemhogy még friss erőben, fiatalon és szivós mukakedv között, arra akként tekinthessen vissza, miként azt a mi derék barátunk Grünwald Mór teheti, hogy az csak a mult még, melynek jövendője és folytatása is előre láthatólag s a jó Isten gondviseléséből is valószinüleg még sokáig is fog tartani. — És mi ezt igazán, őszintén, szivből is kivánjuk.

Ugy kivánjuk ugyanis, hogy az a huszonöt s a nehéz munkában s a Hymen rózsalánczaiban boldogan eltöltött sok esztendő, egy még remélhető ötvennek az uj bekezdése lehessen!

Hanem amikor e szép kettős ünnepség keretében e nem mindennapos ünneplésről szót ejtünk, igazán nem állhatjuk meg, hogy bizonyos tekintetben a felett egy kissé ne elmélkedjünk is.

Szép dolog az, hogy valaki igen hosszu munkás multra visszatekinthessen; ámde nem kevésbé szép még ám az is, hogy ünneplés tárgyává is tétessék a mai korban, amikor ugy az életben, valamint embereiben, sőt a munkában és annak megbecsülésében is oly annyira kevéssé versengenek az önzés és szükös látkörtől mai napság egyaránt és nagyrészt megmételyezett emberek. Kihaló félben van egyaránt a sziv és lélek emelkedettségének minden melegsége és helyébe rettenetesen tulzott tulsulylyal tör előtérbe mindenek fölé a rideg anyagimádás.

Fogy napról-napra a kedélyvilága s viszont egyre nő fokozottan a számitás rideg és éhes kultusza.

Beszélünk ugyan demokráczióról, polgáriasodásról, a munka jogos és szükséges megbecsüléséről, ámde ezzel szemben az emberek legnagyobb része mégis csak a hiuságnak és szerencsehajszolásnak él még ma is a legtöbbet. Boldogok sokan, ha egymás rovására anyagilag jobb helyzetüek s társadalmilag pedig cziczomásabb, rangosabb állásuak lehetnek.

És bár mindenki is érzi, s jórészt mindenki is tudja, hogy e földi életnek mégis csak legszebb rangja, czime és méltósága a becsületes munka, mégis oh be sokan fáznak attól, mikor a társadalmi érdem és megbecsülésnek igazi fokmérője egyedül a bármely téren betöltött és elvégzett becsületes polgári, vagy szellemi munka lesz egyaránt, mindenkivel szemben.

Grünwald Mór tiszteletreméltó, jeles kartársunk a becsületes munka embere volt, az ma is és az marad ezután is. Született 1865-ben, már kora ifjuságában a pinczéri pályára lépett, melyen 10 évi müködése alatt csak három főnöke volt. Kaposvárott pedig 10 évig volt szállodás, mely időben megalapitotta az ottani vendéglősök és kávések ipartársulatát, majd a pinczér-szakiskolát. Kartársainak mindig rendelkezésükre állott. Jóakaratulag mindig a mások ügyes-bajos dolgaival vesződött, a kaposvári vendéglősök érdekében sokszor járt a szakminisztériumokban, hol ügyeiket mindig kedvezően intézték el; kartársainak érdekeire folyton vigyázott, mint az ipartársulat elnöke minden országos gyüléseinken részt vett, érdemeit a »Somogy megyei vendéglősök ipartársulata« azzal jutalmazta, hogy egyhangulag örökös diszelnökéül választotta. Egyik leglelkesebb tagja Országos Szövetségünknek, tevékeny részt vesz a szakbizottságok müködésében.

Zentán a tulajdonát képező »Royal« szállodát is igen magas nivóra emelte, kedves nejével, ki egyike a legtakarosabb vendéglősnőknek az egész lakosság rokonszenvét és tiszteletét birják.

Midőn ezüst mennyegzőjükhez Isten áldását kivánjuk, a legforróbb és legőszintébb üdvözletünk kifejezésével zárjuk be sorainkat.

Isten éltesse őket sokáig erőben és egészségben!

I. Gy.

Ipartársulatunk munkaközvetitése.

Évi rendes közgyülésünk elé az ipartársulat választmánya a következő jelentést terjesztette:

»A közvetitő intézet első és második évében semmi néven nevezendő nehézségekkel nem küzdött. A tagok járulékait szivesen tizették: az intézet bevételei a kiadásokat bőségesen fedezték; a munkaadók a közvetitő felállitását szivesen látták, annak szükségességét elismerték, ami egyenesen annak tudható be, hogy a munkaadók és pincérek között azelőtt fennállott kollektiv szerződéses viszony három esztendeje alatt, a munkaadók pincéregyesületi közvetitőből igazságtalan és káros kiszolgálásban részesültek és igy a közvetitő felállitása rendkivül érdekükben állott.

Azonban az 1912. évben a közvetitő iránti meleg érdeklődés rendkivül csökkent, s a közvetitő iránt ugy anyagi mint egyéb tekintetben való támogatás a minimumra apadt: támogatásra kényszeritő eszközök pedig nem állanak rendelkezésünkre.

Igy történhetett meg az, hogy a munkaközvetitő bevételei és kiadásai között hiány mutatkozott.

E hiányért mindazonáltal a közvetitő elnöksége nem tehető felelőssé, mert a vezetőség takarékossági szempontból bevezette a chek rendszert. Ez azonban, daczára a folytonos levélbeli felszólitásoknak kellő eredményre nem vezetett, miért is kényszerült a pénzbeszedő rendszerre visszatérni, s a f. 1913. év első negyede is bizonyitja már, hogy a mult év vesztességeit kiegyenliti.

Áttérve most már a közvetitő hivatásbeli teendőire jelentjük, hogy az 1912. évben elhelyezett: állandó alkalmazott 7137, kisegitő alkalmazott 10531. Összesen 17667. Mindamellett azt tapasztaljuk, hogy a vendéglősök fontosabb megbizatásu személyzetüket, u. m. üzletvezetőt, főpincért, éthordót, szakácsot, sütőmestert nem a munkaközvetitőnél, hanem vagy kéz alatt, vagy ügynöki irodák utján szerzik be, daczára annak, hogy tudott dolog a pinczérek örökös és állandó panasza az ügynökök zsarolásai miatt. Igy a munkaközvetitő valóban csak a legalsóbbrendü sze-

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezölősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek. Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.
BORHEGYI BOR
Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőrö ket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

mélyzet elhelyezésével kénytelen foglalkozni és ennek tudható be a pinczérszakszervezet ujabb keletü és mármár erősödő mozgalma is.

Ismét ki kell emelnünk az ügynöki irodák káros voltát, mert tény ugyan„ hogy a munkaadók részére ingyen végzik a közvetitést, de annál busásabban fizettetik azt meg az alkalmazottal és ha a pinczér az ipartestületi ingyenes munkaközvetitőnél nem kap munkát, akkor kénytelen ügynöki irodához fordulni, és mikor ez megzsarolja, kényszerhelyzetében fordul a szakszervezethez.

Miért is véleményünk szerint nemcsak a munkaadókat kell rábirni, hogy pinczér személyzetüket saját munkaközvetitőjüknél rendelje meg, de kivánatos volna„ hogy az ipartársulat tekintélyének egész sulyával lépjen az ügynöki tulkapások ellen.«

*

Mindezekből kiviláglik, hogy a munkaadók nagy anyagi áldozatkészsége mellett sem prosperálhat az elhelyező-intézet. Legjobb volna visszatérni a régi rendszerhez. Személyzetét mindenki vegye onnan, ahonnan akarja.

Háziasszonyok csapszéke — mint szövetkezet.

Az eset szinhelye Ploma falucska, egy takaros kis község a svájczi St.-Gallen kantonban. Az odavaló férfi nép évek óta hallatja már keserves panaszát amiatt, hogy az egész községben »nincs egyetlen egy kocsma, ahol ünnep és vasárnapokon elszórakozhatnának«. Végre is hosszas tanácskozás után kérvénynyel fordultak a kantonális hatóságokhoz egy kocsmanyitás engedélyezése tárgyában.

Ámde, mint a következmények mutatták, a férfiak a számadást az asszonyaik nélkül csinálták meg és ez a könnyelmüség krudelisan megboszulta magát. Amint a dolog hire köztudomásra jutott, a falu asszonyai ugyancsak kérvénnyel fordultak a kantonhatósághoz, meggyőző érvekkel bizonyitva, hogy a korcsma nyitásának engedélyezése feldulná az egyébként jóravaló község békés nyugalmát s csak a férfi nép kicsapongását és a korhelykedést mozditaná elő. És az asszonyok győztesen kerültek ki ebből a korcsma-párharczból, a csapszéknyitásból nem lett semmi. Ám a férfiak sem hagyták magukat s nem akarván az asszonynép által való legyőzetés szégyenét elviselni, most már esténkint a szomszédos falukba sétáltak át és az ottani csapszékekben iddogáltak, ki készpénzzel fizetve, ki meg hozomra és csak a késő éjjeli órákban kerültek haza, jobbára mámorosan vagy nótás borközi állapotban — az asszonynép végtelen boszuságára. Mikor már a korhelykedés kezdett veszedelmessé válni, az asszonyok is akcióba léptek s gyülést hiván össze, hosszas vita és kölcsönös magyarázatok után azt a határozatot hozták, hogy a kinos dilemmából való kiszabadulás czéljából szövetkezeti alapon egy községi csapszéket nyitnak s ekként a csapszék a község összes asszonyainak tulajdonát képezendi, amelyben felváltva hetenkint más asszony viszi az üzletvezetést és ugyancsak felváltva fognak benne maguk az asszonyok kiszolgálni is. A kanton hatósága, belátván az asszonynép igazát és jóraváló törekvését, a csapszéket engedélyezte — s a korcsma pár hét előtt megnyilván, a férfiak csakhamar abbahagyták a szomszéd falukba való kirucczanásokat és az otthoni háziasszonyok vezette korcsmába kezdtek járni, sőt különösen meg is kedvelték a szép asszonyok szives és szeretetreméltóan előzékeny kiszolgálását. Ettől fogva egyetlen fillér sem ment ki a faluból s a korcsmában elköltött pénz az asszonyokhoz került vissza. Az étel és ital pedig ebben a csapszékben a lehető legkitünőbb és mindenekelőtt fölötte olcsó, amit érthetővé tesz a szövetkezeti alapon való berendezkedés és a nyerészkedés teljes kizárása. A csapszék üzletviteli és házi szabályai ugyancsak mi kivánni valót sem hagynak. Aki már többet ivott, mint amennyi a szomjusága eloltására elég volna, az többet egy csepp alkoholt sem kap. Tizenegy órakor pedig leeresztik az ablakredőnyöket, az esetleg benn levőket kitessékelik s lezárják a csapszék ajtaját, tudtára adva mindenkinek, hogy — most már elég, kiki mehet pihenőre, hogy másnap friss fejjel és erőteljesen láthasson a napi munkához. És ezóta nincs korhely ember Plonában.

Felsőbb szőlő és borgazdasági tanfolyam. A Budapesten szervezett felsőbb szőlő- és borgazdasági tanfolyamra az 1913—1914. tanévre a hallgatók fölvétele czéljából a földmivelésügyi miniszter pályázatot hirdetett. Az előadások az egy évre terjedő tanfolyamon folyó év október hónap 1-én kezdődnek. A tanfolyamra kizárólag olyan pályázókat vesznek fel, kik a hazai gazdasági akadémiák valamelyikét sikeresen végezték. A tanfolyam dijmentes s a fölvett hallgató csak saját ellátásáról tartozik gondoskodni. A szegényebb sorsu és kitünő vagy jeles oklevéllel biró folyamodók egész vagy fél állami ösztöndijban részesülhetnek. Az egész ösztöndij havi egyszáz korona, a fél ösztöndij havi ötven korona. A fölvétel iránti kérések a földmivelésügyi miniszterhez czimezve, folyó évi julius 15-ig a m. kir. szőlő- és borgazdasági tanfolyam igazgatóságához (Budapest, II., Debrői-ut 15—17) nyujtandók be. Bővebb felvilágositást a felsőbb tanfolyam igazgatósága és a gazdasági akadémiák igazgatóságai nyujtanak.

Országos kiállitás — hasznos kiállitás.

A napokban felvetődött az eszme, hogy 1916-ban országos kiállitást rendezzünk. A hir napvilágrajötte óta történtek nyilatkozatok, hogy a terv még nem alakult ki teljessen, tudomásunk szerint azonban a legkomolyabban foglalkoznak már az illetékes körök ezzel az eszmével, melynek megpenditője a földmivelésügyi miniszter.

Husz esztendő telne el az uj kiállitás dátumáig azóta, hogy 1896-ban a millenáris kiállitás megnyilott. Különbözőképen birálták el ennek a nevezetes históriai dátumhoz kötött kiállitásunk erkölcsi és anyagi eredményeit, s éppen igy máris sokféle felfogás alakul ki arra nézve, hogy mi várható egy ujabb országos kiállitástól. Mit várhat ettől elsősorban a kereskedelem, az ipar, a magyar vállalkozás. Szabad-e, vagy lehet-e rendkivüli áldozatokat hozni igy az államnak, a fővárosnak, mint a kiállitás résztvevőinek azért, ha esetleg a kiállitás csak egy nagy és tagadhatatlanul szép parádé lesz.

A kiállitások haszna fölött disputálni nem lehet. A példák maguk bizonyitanak, már pedig példák bőven akadnak. A külföldön sürün rendeznek kiállitásokat, a praktikus angoloktól és alapos németektől kezdve az ismeretlen exotikus államokig mindenfelé. Ha nem volna a kiállitásnak kézzelfogható haszna — nagyon világos bizonyiság — nem hoznának érte áldozatot olyan országok és városok melyek nincsenek arra utalva, hogy csak azért csináljanak eféle parádés látványosságot hogy a külföld figyelme feléjük forduljon hogy észrevegyék őket.

A kiállitás tehát elvitázhatatlanul szükséges, hasznos, okos valami, de — nem minden formájában. Egy kiváló szakértője a kérdésnek a következőket mondja neküknk erről a problemáról:

A kiállitások terén nagy átalakulások történtek. Azelőtt régen mindenfelé arra törekedtek hogy általános jellegü, sőt ha lehetséges, világkiállitásokat rendezzenek. Ez a rendszer, mint bebizonyosodott, nem vált be. Ki lehet mondani, hogy az általános kiállitások ideje lejárt. Nem ugy értendő ez, hogy világkiállitásokat nem kell rendezni, hanem országos keretek között maradni, s mindent bemutatni amit egy ország ereje produkál. Sokkal jobbnak látszik — s mindenfelé ezt a receptet követik — a világkiállitások rendezése valamely specziális ágazatból. A külföldön mindenfelé ilyen kiállitásoknak van a nagy és teljes sikerük, s ezek rejtik magukban a legtöbb tanulságot is. Igy rendeznek egészségügyi, épitészeti, gyermeküggyi, iskolai, gép- és egyéb szakkiállitásokat. Ez kipróbált és jól bevált rendszer, melyet esetleg kombinált formában csoportositva is le-

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

hetne rendezni. Az általános jellegü országos kiállitás lehet esetleg — felületesen nézve — mutatósabb tarkább, látványosabb, de a körülbelül olyan méreteket felölelő, csupán bizonyos szakra kiterjedő, de nemzetközi jellegü kiállitás mendenesetre komolyabb dolog.

Hogy csak az utolsó napokban lefolyt, vagy most közzétett kiállitásokat emlitsük, egész sereg példa kinálkozik: Baselben villamossági kiállitás lesz augusztusban, tüzvédelmi kiállitás volt a mult évben Szentpétervárott. automobilkiállitás Kiewben, borkiállitás a Fokföldön, nemzetközi léghajózási kiállitás Párisban, nemzetközi divatkiállitás Szentpétervárott, automobilkiállitás Algirban, nemzetközi ruggyantakiállitás Batáviában, iparkiállitás Tripoliszban, nemzetközi automobil- és aviatikai kiállitás Lyonban, reklámbélyeg világkiállitás Nürnbergben, nemzetközi csomagolópapir kiállitás Párisban.

Ez csak egy kis sorozat, melynek végtelen folytatása van. Ezekkel szemben általános világkiállitás Filadelfiában készül és ilyen tervvel vajudnak Tokioban. Általános jellegü országos kiállitással csak Krisztiniában foglalkoznak, hol 1914 május 17-én Norvégia alkotmányának századik évfordulóját ünneplik. Tehát itt is különleges nemzeti alkalom a kiállitás mozgatója.

Mindebből megállapitható hogy az általános jellegü országos kiállitás felé fordul a külföldön a legkevesebb figyelem. A praktikus élet uj formába terelte a kiállitásokat.

Felolvasás a rationális étkezésről.

(*Saját tudósitónktól*).

A most e hó 5-én megjelent számunkban számoltunk be a Royal nagyszálló termeiben lefolyt ünnepélyről, melyet a »Magyar Szakácsok Köre« rendezett védnöke Glück Frigyes ur tiszteletére. Ezen ünnepélyen került kiosztásra Glück Frigyes ur által 1910. évben kitüzött 500 koronás pályadija, amely azon szakácsnak, vagy szakácsmesternek volt odaitélendő, aki legsikeresebben oldja meg a rationális étkezés kérdését — a vendéglői élelmezésre vonatkozólag.

A beérkezett pályamüveket a jury felülvizsgálta és az első dijat a »Terra Incognita« czimü mü szerzőjének Löhnert Mátyásnak itélte oda.

Ezen pályanyertes müvet a szerző, a Magyar Szakácsok jelenlegi elnöke, e hó 6-án a kör tagjainak és sok más érdeklődöknek, felolvasta. Örömmel láttuk azon figyelmet, amely a nagyszámu hallgatóságot lekötötte. A felolvasás után sokan azzal a meggyőződéssel távoztak, hogy bizony a rationális, azaz jobban mondva észszerü táplálkozás nemcsak vak lárma, hanem majd eljön az idő, és valószinüleg nemsokára, amikor a ma nem épen egészséges emberek egészségben áldani fogják az eszme megteremtőjének, Glück Frigyesnek nevét.

A figyelmes hallgató meggyőződhetett arról, hogy igenis nagyon sokan vagyunk, akik nem tudjuk, hogy miként kell táplálkozni. A gazdag ember jobban, a szegény ember olcsóbban táplálkozhatna. És ami a legfőbb, sokkal egészségesebben élhetne, ha volna szive és esze a felolvasottakat megszivlelni.

T. A.

CSARNOK.

Békitő.

Óh, ne légy haragos! lásd a Balaton ha felindul,
Nem szolgál az eget visszaadó tükörül,
S majd, ha lenyugszik a vész: szép csillagok ezre [ragyog fel
Sima, szelid keblén, és vize — második ég!

Tóth Lőrincz.

Az arany és az ember.

Te úr vagy a földön és én halott
A föld alatt; por, csöndes és szegény.
Nincs ott külömbség a porok között,
Minden sötét a sirok éjjelén.
Te fölkutatsz s földedre fölviszesz,
A mindenen ott urrá leszek én,
Te meg helyembe fekszel s por leszesz
A föld alatt; por, csöndes és szegény.

Társas reggelik.

Május 23-ikán, *Várady* József éttermében VI., Andrássy-ut 51.

Május 30-ikán *Blaschka* János vendéglőjében VI., Király-utcza 110.

Junius 6-ikán *Kovács* E. M. éttermében Margitszigeti alsó vendéglő. Délután *ozsonna.*

Junius 13-ikán *Klecker* Alajos éttermében Margitszigeti felső vendéglő. Délután *ozsonna.*

Junius 20-ikán *Gundel* Károly éttermében VI., Állat-kert, *reggeli.*

Junius 27-ikén *Neményi* Béla éttermében Városliget. (Fővárosi pavillon) *reggeli.*

Julius 4-ikén *Waltz* György vendéglőjében VI., Aréna-ut 106. *reggeli.*

Julius 11-ikén *Kővárl* Jenő éttermében I., Városligeti fasor 6. *Este 8 órakor vacsora.*

Julius 18-ikán *Gregorits* Ferencz vendéglőjében VI., Hermina-ut és Erzsébet-királyné-ut sarok reggeli.

„Jó barátok" összejövetelei:

Május 21-ikén: *Winkler* Antal vendéglőjében X. Tisztviselő-telep. Delej-utcza 27.

Május 28-ikán: *Bobár* Mihály vendéglőjében X. Pékerdő.

Junius 4-ikén: *Palády* László vendéglőjében VII. Thököly-ut 53.

Junius 11-ikén *Gráf* János vendéglőjében VI. Andrássy-ut 80.

Junius 18-ikán: *Berta* Gyula vendéglőjében VII. Aréna-ut 5.

Junius 25-ikén: *Wagenhoffer* Márton vendéglőjében X. Kápolna-tér 1.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállitó (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

A „Főherczegi halászati Központ" (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

KÜLÖNFÉLÉK

Kitüntetés. Megemlitettük már, hogy ipartársulatunk nagyérdemü elnökét Glück Frigyest, az »Országos Iparegyesület« alelnökévé választotta, most ujból örömmel jelenthetjük, hogy az »Országos Magyar Képzőmüvészeti Társulat« báró Forster Gyula valóságos belső titkos tanácsos elnöklete alatt tartott közgyülésén választmányi tagul választotta.

Halálozás. Dr. tószegi Freund Antalt, a »Kőbányai Polgári Sörfőződe R.-T.« nagyérdemü igazgatóját érzékeny családi veszteség érte, forrón szeretett nejének, született Kugel Lilly urasszonynak folyó hó 4-ikén történt elhunytával. A boldogult temetése folyó hó 6-ikán nagy részvét mellett ment végbe. Béke poraira!

Eljegyzések. Kovács Dániel, a budapesti »Valéria«-kávéház tulajdonosa eljegyezte Kreutzer Erzsike kisasszonyt Veszprémben. — Bárdos Gyula tisztviselő eljegyezte Molnár Ignácznak, a budapesti »Menton«-kávéház tulajdonosának bájos leányát. — Hafner Sándor főpinczér Temesvárott eljegyezte Wassel Gusztáv vendéglős leányát Irénke kisasszonyt. — Reich Aladár zsinórgyáros, a Krausz és Társai egyesült zsinór- és paszománygyár, valamint a Reich Adolf Fiai czégek beltagja, eljegyezte Neiger Bella kisasszonyt, Neiger Jakab székesfővárosi vendéglős és neje kedves és szépmüveltségü leányát. Boldogság legyen a megkötendő frigyen!

Vendéglő-átvétel. Budán, a Fehérvári-ut 34. szám alatt (Bercsényi-utcza sarok) lévő vendéglőt Csajthay Rezső kartársunk, a »Fehérvár« kávéház, régi, kedvelt főpinczére vette át. Vendéglőhelyisége igen látogatott, tiszta és kellemes helyiség. Csajthay Rezső kartársunk világlátott szakember, több évig volt a külföld legelőkelőbb szállodáinak főpinczére, több európai nyelvet beszél, mint intelligens fajmagyar és rokonszenves vendéglős, a fővárosi előkelő közönség pártolására méltán számithat. Magyaros konyhája, tisztán kezelt borai révén már is nagy népszerüségnek örvend. Üdvözöljük!

Uj ipartársulati tagok. Budapesti anyaipartársulatunkba Farkas István bátyánk buzditására ujabban a következő kartársaink léptek be: Csajthay Rezső vendéglős I., Fehérvári-ut 36. szám és Miklós Mihály vendéglős VII., Erzsébet királyné-ut 34. sz. Isten hozta őket körünkbe!

Esküvők. Tolnay Aurél, a Magyar Szakácsok Körének derék titkára mult hó 20-ikán vezette oltárhoz Kurtay Gizella urleányt. — Kónya Zoltán épitész, Kónya Sándor rákospalotai vendéglős kartársunk fia folyó hó 10-én esküdött örök hüséget Bock József fővárosi átlós-uti vendéglős kartársunk és kedves neje bájos szép leányának Bock Valéria kisasszonynak. Az esküvőt a menyasszony szülői házánál fényes lakoma követte. — Heinrich Alajos betüöntő folyó hó 21-ikén esküszik örök hüséget néhai Schoditsch Adolf volt fővárosi vendéglős leányának, Schoditsch Irma kisasszonynak. Násznagyok lesznek Erhardt József vendéglős és Jálics G. bornagykereskedő. A tiszta szerelemből megkötendő frigyen Isten áldása legyen.

Balatonmenti szőlő. Veszprémből érkező örvendetes jelentések szerint a balatonvidéki szőlő elfagyásáról szóló hirek tulzottak. A szőlő bámulatosan fejlődik, ugy hogy a fagykár alig fog kitenni 25—30 százalékot.

SALVATOR a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

Kávéház-átvétel. Budán, a budai Vigadó-kávéházat Klósz Lajos bérlőtől a székesfővárosi tanács beleegyezésével Glauber Márkus vette meg.

A Ritz-szálloda hitelezői. A Ritz-szálloda részvénytársaság igazgatósága ma délután három órakor ülést tartott, amelyen a részvénytársaság hitelezőinek kiküldött bizottsági elnöke, tóvárosi Fischer Emil felszólitotta az igazgatóságot, hogy tegyen javaslatot a hitelezők kielégitése tárgyában. Az igazgatóság gróf Szápáry Pál elnöklete alatt hosszabb tárgyalás után magáévá tette Gyömrői M. Manó inditványát és felkérte a kiküldött bizottsági elnököt, hogy megbizóival ezt az ajánlatot fogadtassa el. A részvénytársaság hitelezői ugyancsak ma délután öt órakor folytatólagos értekezletet tartottak és hosszas tárgyalás után, mint az egyetlen lehetségeset, a Gyömrői-féle ajánlatot fogadták el és ezt aláirásukkal meg is erősitették. A megjelent hitelezők a követelések 70 százalékát reprezentálták. Ha a többi hitelező is elfogadja az ajánlatot, a részvénytársaság legkésőbb junius hó 1-ig rendezve lesz. Az alakulóban lévő bérlőtársaság fenn óhajtja tartani a szálloda jelenlegi nivóját, ugy hogy alapos a remény arra, hogy a nagyszabásu, európai stilusu hotel üzeme nem fog megakadást szenvedni.

Gundel Károly üdvözlése. Nyugdijegyesületünk központi igazgatósága f. évi márczius hó 26-ikán tartott ülésének határozata alapján a következő jegyzőkönyvi kivonatot intézte Gundel Károlyhoz: »Jegyzőkönyvi kivonat. Felvétetett a »Szállodások, Vendéglősök, Kávések, Pinczérek és Kávéssegédek Országos Nyugdijegyesülete Igazgatóságának« 1913. évi márczius hó 26-án az Egyesület központi irodájában tartott rendes havi ülésen. Jelen voltak: Bokros Károly elnök, Kommer Ferencz, Dökker Ferencz, Stanoj Miklós, Páris Vilmos, Gundel Károly, Wilburger Károly, F. Kis Lajos, Dr. Nagy Sándor jogtanácsos. 2929. Bokros Károly elnök felhivja az igazgatóság figyelmét arra, hogy a közelmult napokban egyik igazgatósági tagunkat, Gundel Károlyt, aki a vendéglősipar minden rétegében köztiszteletnek és becsülésnek örvend, méltatlanul és illetéktelenül sulyos bántalmakkal illették, oly helyen, ahol magát megvédelmezni módjában nem állott. Nem mulaszthatja el az Igazgatóság, hogy ez alkalomból is ki ne fejezze Gundel Károly iránti tiszteletét és becsülését, — kifejezést ne adjon hangsulyozottan azon véleményének, hogy Gundel Károlyt kifogástalan, korrekt egyéniségnek, kiváló vendéglősnek, a vendéglősipar egyik büszkeségének tartja és őt a rágalmakkal szemben a vendéglős kartársak tiszteletéről és nagyrabecsüléséről biztositsa. Inditványozza, hogy az Igazgatóság ezen érzelmeinek jegyzőkönyvileg kifejezést adjon és arról Gundel Károly igazgatósági tagot jegyzőkönyvi kivonatban értesitse. Az Igazgatóság az inditványt egyhangulag magáévá teszi. — Kmf. A jegyzőkönyv hiteléül: Dr. Nagy Sándor jogtanácsos, Bokros Károly s. k. elnök, Wilburger Károly s. k.

Vendéglő-átvétel. ifj. Schlotter Antal kartársunk átvette a Bokréta-utcza 36. sz. a. levő Ölschläger-féle vendéglőt. Üdvözöljük!

A légutak, emésztő és kiválasztó szervek hurutos bántalmainál legkitünőbb hatásu a
málnási Siculia gyógyviz!
Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést!
Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**
Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

Petőfi Sándorról. Abból az alkalomból, hogy a Magyar Vendéglősök Orsz. Szövetsége megkoszoruzta a költő szüleinek sirját, Kneffel Béla kiskunfélegyházai szállótulajdonos, lapunk derék munkatársa, könyvet irt. A könyv tábláján látható a félegyházai Petőfi-ház képe, ama házé, melyben a költő gyermekkorát töltötte. Ehhez kapcsolódik az a ragyogó emlékezés, melylyel a szerző Petőfinek áldoz, ismertetvén a házat és emlékeit. Kneffel Béla egyébként is lelkes munkása a Petőfi-kultusznak.

A bécsi vendéglősök szakirányu tanoncziskolájának hallgatói folyó hó 2-ikán egynapos kirándulást rendeztek Budapestre, mely alkalommal ipartársulatunk a »Hungária« szállodában vacsorát rendezett tiszteletükre. Jelen voltak Kommer Ferencz alelnök, Malosik Antal diszalelnök, Döcker Ferencz, Glück Erős János, Holub Rezső, Illits József, F. Kiss Lajos és mások. A főváros nevezetességeinek megtekintése után másnap Budafokra rándultak a Törley-pezsgőgyár megtekintésére, hol Pfender Emil igazgató fogadta őket magyaros vendégszeretettel.

Vendéglő-átvételek. Adametz Ferencz közvetitésével Budapesten legutóbb a következő változások történtek: Dedinszky Béla megvette Heimann Lajos kávéházát Dessewffy-utcza 3. sz. alatt. — Dobránszky István megvette az Irányi-utcza 1. szám alatt levő vendéglőt. — Thamhäusel József megvette Daumann Lajos vendéglőjét a Sip-utcza és Wesselényi-utcza sarkán. — Eisele Mihály vendéglőjét Nádor-utcza 26. szám, Jakab József mint üzletvezető vette át. — Simándl József régi jóhirnevü kartársunk ismét visszatért vendéglősi szakmájához s átvette a Bajza-utcza 48. szám alatt levő vendéglőt Wilburger Antaltól. Adametz Ferencz található Gebauer Ferencz kámaniczky-utcza 8. szám.

Borhamisitó vendéglősök. Borhamisitáson értek három óbudai vendéglőst s a vegyvizsgálat alapján a III-ik kerületi kapitányság hamis bor forgalomba hozatala miatt Hlatki Sándort Brenner Ferenczet tizenöt napi elzárásra és 500 korona pénzbüntetésre, Fischer Mórt pedig harmincz napi elzárásra és 1000 korona pénzbüntetésre itélte. — Gyönyörü óbudai kompánia, a vendéglősipar diszes mákvirágai. Ezek között legérdekesebb Hlatki Sándor, ki évekkel ezelőtt vedlett át a vendéglősipar üzésére, ezelőtt az »Artézia« szikvizgyár kupakjait készitette, megunván becsületes mesterségét, vendéglőt nyitott az Aréna-uton; most pedig Óbudán szerzi iparunk homlokára a babért.

Kerthelyiség megnyitás. Budapesten, a Stefánia-ut 25. szám alatt levő »Stefánia Bellevue« kávéház diszes kerthelyiségét Tóth és Horváth jóhirnevü kartársaink a közelmult napokban nyitották meg. A városligeti üdülő közönségre ezen helyiség valóban hiányt pótol. A főváros legszebb és legmagasabb pontján, a M. kir. Földtani Intézet átellenében van, néhány percznyi távolságra a Thököly-uttól. A helyiség tulajdonosai Tóth és Horváth kartársaink igen müvelt, szakképzett, előkelő családból származó üzletemberek. Ahol csak megfordultak, Tátrafüreden, Lipiken, Abbáziában, Herkulesfürdőn stb., mindenhol általános tiszteletben és közbecsülésben volt részük. Mint finom érzékü, müvelt üzletemberek a fővárosi előkelő közönség rokonszenvére és pártolására is méltán számithatnak. Uj vállalkozásukhoz sok szerencsét kivánunk.

A Rudasfürdő. Budán a hirneves Rudasfürdőben van özv. Walentin Antalné jóhirnevü, kényelmes szép vendéglője. A fürdő előtt elterülő befásitott parkhelyiség, közvetlen a Dunapart és az Erzsébet-hid mellett, a Gellért-hegy árnyékában, egyike a fővárosi nyári vendéglők legvonzóbb és legkellemesebbjeinek. Walentin Antalné urnő pedig jó konyhájáról és italairól már régen megszerezte az előkelő közönség elismerését. Ajánljuk e kedves szórakozó helyet a vidékről felrándulók becses figyelmébe.

Trencsénteplicz. Félezredéve világhirü fürdőhely Trencsénteplicz, melynek számos betegséget, nevezetesen köszvényt, csuzt, szív- és idegbetegséget, tábeszt gyógyitó hőforrásaihoz és iszapjához a világ minden tája felől tizezrével zarándokolnak a gyógyulást keresők. Trencsénteplicz, melyet a Kárpátok gyöngyének neveznek, természeti szépségei mellett a legmodernebb világfürdőknek minden komfortjával, kényelmével és szolidságával is szolgál. Nevezetes fordulója a fürdőnek, amikor a Magyar Gyógyfürdő R.-T. megvásárolta régi tulajdonosától, D'Harcourt franczia gróf feleségétől és a fürdőt évekig tartó épitkezésekkel fejlesztette. A most kiadott müvészies izléses prospektusból tudjuk, hogy az uj tulajdonos részvénytársaság másfél millió koronát meghaladó költséggel a következő épitéseket és átalakitásokat végezte: A »Teplicz« szállodának négyemeletes nagy szállodává való ujjáépitése. Abban uj, modern éttermet, kávéházat, hallt, télikertet, olvasószobát, liftet létesitettek és az egészet korszerüen berendezték. A »Háromszivház« modernizálása. A »Sina« fürdőben uj és modern iszapfürdőket és kádfürdőket létesitettek. Az I., II., III., IV. számu fürdőmedenczéket, épp ugy a női fürdőmedenczéket korszerübbé tették, az összes fürdőknél barátságos előcsarnokat és kényelmes uj öltözőfülkéket létesitettek. Azonkivül hygiénikus gőzmosódát épitettek. Mindezeket az ujonnan létesitett tejgazdaság és a Klepács tetején berendezett vendéglő, végül az erdei utak utjelzése, uj gyepágya, padok és pihenőhelyek létesitése fejezik be. Az ujjáalakult Trencsénteplicz, ma, modern berendezését illetőleg is, egyik első fürdőhelye Európának, melyhez még hozzájárul, hogy olyan előzékeny, finom modoru szállodása van Trencsénteplicznek, mint Éhn József kitünő kartársunk.

Diszebéd. A »Magyar élelmiszer szállító és hütőház r.-t.« igazgatósága folyó hó 10-ikén a Budapesten járt román »Jalomita« gazdasági szindikátus tagjainak tiszteletére adott diszebédet Wéber M. Fiai fővárosi vendéglős kartársaink főzték és állitották elő, melyért a jelenvoltak teljes megelégedésüket és elismerésüket nyilvánitották Wéber Rudolf vendéglős és szakácsmüvészünknek. A diszebéd sorrendje a következő volt:

Menu:
Velouté d'asperges
Sterlet de Danube à la Küszler
Coeur de filets de boeuf à la broche
Oison de Nagykőrös rôti
Salade de saison
Parfait à la Rumaine
Fromages assortir
Ananas découpé à la frivolité
Café double
L. Francois et Co.
Transylvania Sec
Bier: Részvény-sör Kőbánya
Perles du Comitat de Pest
Produit de M. Georges Ádám
Burgundi de l'an 1896
Môet et Chandon
Liqueurs diverses

Az »Orient«-szálló bérlete. Budapesten az »Orient«-szállodát évi 40.000 koronáért Schaár K. lókereskedő vette bérbe, ki a kávéházat Weisz Márkusz ügynöknek adta albérletbe.

NAGY IGNÁCZ

■ pinczefelszerelési czikkek üzlete ■

Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szütőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

Pinggau.

Az »Országos Iparegyesület« legutóbbi közgyülésén 24 igazgatósági tagot választott, akik között Glück Frigyes alelnök mellett örömmel üdvözölhetjük várpalotai Palotay Ödön, dr. Wágner Gyula, Hirmann Ferencz és Fischer Emil ig. tagokat, vendéglősiparunk jóakaró pártfogóit.

Méhészeti tanfolyamok. Az okszerü méhészet ismertetése és terjesztése czéljából földmives gazdák részére Sárospatakon az állami tanitóképző intézetnél, Kalocsán pedig a Kalocsavidéki földmivelők és iparosok egyesületének méhészeti telepén május hó 23. napjától junius hó 9. napjáig és junius hó 12. napjától 29. napjáig terjedő két-két méhészeti tanfolyamot tartanak. Egy-egy tanfolyamra husz-husz hallgatót vesznek fel. A hallgatók ingyenes oktatásban részesülnek, 2 kor. napidijat, továbbá utiköltséget kapnak. A tanfolyamon a kaptárkészitést is tanitják. A résztvevők a maguk készitette kaptárokat és kisebb kezelési eszközöket magukkal vihetik. A folyamodványokat a földmivelésügyi miniszterhez az első tanfolyamokra május 20. napjáig, a másodikra junius 1. napjáig kell beadni.

Milliomosleány és pincér. Addig tüzelt mr. Redding vasutkirály az amerikai milliomosleányoknak nagyratörő házasságai ellen európai hercegekkel, kopott koronás mágnásokkal, mig nagyon megjárta. Egy izben azt találta mondani,, hogy jobban szeretné, ha leánya közönséges amerikai munkásnak lenne a felesége, semmint európai uralkodó és semmittevő hercegnek, miss Nancy Redding pedig szófogadó leány és engedelmeskedett atyjának. A szép Nancy beleszeretett Lamage Györgybe, egy baltimorei előkelő hotel pincérébe, akit mindenki — már mint az amerikai lányok — »a szép György«-nek neveztek és a szerelem oltár elé vezette az ifjakat. A napokban volt miss Nancy Redding és Georges Lamage esküvője. A lakodalmas ünnepen megkérdezték a baltimorei vasutkirályt, hogy tetszik-e neki ez a frigy és mr. Redding őszintén bevallotta, hogy mikor emlékezetes beszédét elmondta az amerikai milliomos-leányok és európai mágnások házasságáról, nem gondolt pincérvőre. Mr. Georges Lamage különben már nem pincér, hanem hoteltulajdonos, apósa megvásárolta számára az Oil City legelőkelőbb fogadóját.

Pinczérfiuk vizsgája. Londonnak a Vinvent-utczában levő iskolája érdekes eseménynek szintere volt minap. Pinczérfiuk és szakácsinasok vizsgáztak, a birálók pedig az előkelő szállósok voltak. Az apróságok maguk végeztek mindent: maguk sütöttek-főztek és maguk teritettek és maguk szolgáltak föl. Bájos látvány volt a fehérkötényes, fehérkabátos apróságokat látni, mint forognak a hatalmas tüzhely körül és igen kedves volt, amint fejükön meg-megingott a hófehér tányérsapka. A kis szakácsok kitünően megállták helyüket, mert a legnagyszerübb szakértők állitása szerint kifogástalanul állitották elénk a menüt. Pedig a munka korántse volt könnyü, amiről meggyőződtet, aki elolvassa ezt a sorozatot: Hors k'ovucre, Supréme de sale au vin blanc, Noisette d'Agneau, Nicaise, Pommes Chateau, Poulet au casserolle, Salade de saison, Chorbette aux pommes, Fromage, Café. Miként az apró szakácsok, akként az apró pinczérek is brilliánsan kitettek magukért. Kifogástalanul végezték a teritést, a jölszolgálást és viselkedésük is teljesen korrekt volt. A résztvevők némelyike argusszemekkel ügyelt, hogy semmi hibát ne kövessenek el, például a poharat ne töltsék teli és ha szivart kinálnak, mindig elmondják: »Megengedi uram, hogy levágjam a hegyét és tüzzel szolgáljak!« Ámde baj is akadt és ezek során egy kedves epizód. Az apróság elejtette a nagy vizeskorsót, ami ezer darabra törött. Az imént még korrekt pinczér szempillantás alatt gyerek lett, szeméből keservesen ömlött a köny és szemét a servittetel száritgatta, amit előbb még még kaczérul hóna alatt szorongatott. Első dijat a tizenhárom éves Henri Grozen nyerte, aki a fölszolgálás körüli elegánciájával és biztosságával tünt ki. Az egyik vendégnek a boldogságtól sugárzó gyermek ezeket mondotta: »Hat hónapja tanulom csak a pinczérséget és ez volt az első banket, melyen fölszolgáltam. Ámde mondhatom, nem éreztem cseppnyi izgatottságot sem. Egy hibát mégis csináltam. Nem az étteremben ugyan, hanem a konyhában, ahol egy lábast löktem le a tüzhelyről. Ha egy vendég utamban állt, udvariasan szóltam: »Megengedi uram?« és rögtön szabad lett az ut. Azt tartom hogy mesterségünkben az udvariasság éppen olyan fontos, mint gyorsan és zajtalanul kiszolgálni.« Fogadni mernék, ha ragaszkodik udvariassági elvéhez, Henri Grozen husz esztendő multán szállótulajdonos lesz Nizzában vagy Montekarlóban.

A veszélyes apacskorcsmák. Párisban a Montmartre öreg házai, pinczehelyiségei tele vannak lebujokkal, melyeket apacskorcsmáknak hivnak. Ezekben a helyiségekben apacsok, utczai leányok és a nagy város söpredéke gyülekezik egybe. Ujabban annyira divatba jöttek e helyiségek, hogy a legelőkelőbb körök hölgyei és gavallérai is a vendégei néha. A lebujokban a véres jelenetek se ritkák és a vendéglősöknek mindig kezük ügyében van a töltött revolver. Egy fiatal vidéki jogász, ki a nagyvárosi életet akarta egészen alaposan megismerni, kellemetlen tapasztalatokat szerzett egy ilyen apacskorcsmában. A fiatal ember, ki két leány társaságában volt, éppen egy pohár bort hajtott le, mikor két apacs megragadta és a szomszédos helyiségbe vonszolta. Itt azután teljesen levetkőztették és minden vagyonától megfosztották. A száját betömték, nehogy kiabálhasson. A két csirkefogó ezután kocsira fektette a vidéki jogászt, egy szemétlerakodó helyre vitték, hol is beledobták egy gödörbe. A fiatal embert félig megdermedve találták meg másnap a rendőrök. Amint ő maga elmesélte, az előző nap délutánján a Luxembourg-kertben ismerkedett meg a csinos leányokkal, kik az apacskorcsmába csalták. A leányok tréfásan figyelmeztették, hogy ők is tagjai egy veszedelmes bandának, és ha velük jön, nem igen éli meg a holnapi reggelt.

Banditák. Az utszéli betyárok kora már régen lejárt s a helyüket modern, kiképzett banditák foglalták el, amik sokkal vakmerőbbek és veszedelmesebbek, mint elődeik voltak, annál inkább is, mert a technika fejlődése olyan eszközökhöz juttatta őket, amelyeknek segitségével a legnagyobbszabásu betörést vagy rablást is sikerrel hajthajtják végre. A banditák évszázadokkal ezelőtt a saját izmaik erejével, fadorongokkal vagy legfölebb tőrrel fölvegyverkezve támadták meg az országutak fáradt utasait s csak akkor jutottak egyéb fegyverhez is, mikor a kovás puskát föltalálták. A fegyver jelentékeny előnyt adott nekik a kiszemelt áldozatokkal szemben, mert elbujhattak az erdő sürüségébe s onnan intézhették a támadást anélkül, hogy kitették volna magukat a közvetlen viadal veszélyeinek. A rablóbandák rendszerint a hegyek közt vagy a rengetegek mélyében ütöttek tanyát, ugy hogy nem is lehetett fölfedezni a rejtekhelyüket s az utasok minden pillanatban el lehettek készülve rá, hogy rajtuk ütnek. Mikor a vasutat föltalálták, nyomban javukra forditották azt is, nem egyszer megtették, hogy nyilt pályán megállásra kényszeritették a vonatot, utasait pedig kirabolták. Nyugatamerika vadonjaiban még ma is számtalanszor előfordul hasonló eset. Az automobil fölbukkanásával a legszebb kor virradt a banditákra. Igaz ugyan, hogy ezzel a rendőrség is olyan üldözési eszközhöz jutott, amely elől csak a legritkább esetben menekülhetnek el, ha idejében kiderül a büntény. A banditák rablási módszere más tekintetben is jelentékenyen előrehaladt. Hogy a müködésük sikerét biztositsák, ma már rendszerint titkos társaságokba tömörülnek. Ilyen például a camorra Nápolyban, a maffia Szicziliában vagy a fekete kéz-szövetség. Ezeknek a társaságoknak a tagjai gyakran a legelőkelőbb körökből kerülnek ki s a nyilvánosság előtt tiszteletreméltó emberekként szerepelnek. Példa erre egy nápolyi eset, amely annak idején óriási föltünést keltett. A város egyik leggazdagabb főura, aki teljes bizalmát élvezte a polgártársainak a város közelében fekvő villájában estélyt rendezett. A meghivott vendégek persze drága öltözékekben jelentek meg s gazdagon földiszitették magukat ékszerekkel. Mikor az estélynek vége volt s a vendégek elszállingóztak, a villától nem messze rablók támadták meg őket s elszedtek tőlük mindent, ami értékest csak találtak. A nyomozás során kiderült, hogy a rablóbandának az a főur volt a feje, aki az estélyt rendezte s direkt azért tette ezt, hogy a bandájának alkalma legyen a tömeges zsákmányolásra.

Az élelmiszerek és a napszám ára a IV-ik században. Sokszor halljuk emlegetni azokat a bizonyos régi jó időket, és önkéntelenül is panaszra nyilik az ajkunk: »Nem ugy van már, mint volt régen, nem az a nap süt az égen.« Érdekes az öreg embereknek az a tulajdonsága, mely mindig csak a rég elmult időket dicséri, pedig azok a régi idők talán a mainál is rosszabbak voltak. Jelenleg mindenki az élelmiszerek drágaságáról és az óriási napszámokról panaszkodik. És mégis voltak idők, épen azokban a sokat emlegetett régi jó időkben, mikor mai pénzzel mérve, sokkal drágább volt az élelmiszer és napszám, mint ma. Diocletian császár korában a IV-ik század legelején egy középszerü fácán ára a mi pénzünk szerint 160 korona, egy hizlalt ludé 120 korona volt. Egy font marhahus rendes ára 7 korona, a disznóhusé 10 korona volt. Egy font vajért 6 koronát fizettek, egy font turó 5 koronába került. Egy véka zab 18 koronába, a lencse 64 koronába került. Egy citromért 16 koronát adtak. A napszámosok és mesteremberek akkor élték aranykorukat. Egy kőmives napidija 36 korona volt.

Táplálkozás villamos uton. Párisból jelentik: A villámosság a gyógyitás terén már eddig is csodával határos eredményt ért el, a véredényelmeszesedésnél pedig már rendszeresen használatos, Bergonié bordeauxi orvostanár, aki komoly, megbizható tudós hirében áll, legujabb kutatásai alapján azt a meglepő kijelentést tette a minap, hogy a villámosságot föl lehet arra a célra is használni, hogy a természetes táplálkozást helyettesitse olyan embereknél, a kiknek emésztő-rendszerében valamelyes okból zavar támadt. A táplálkozás főcélja tudvalevően a test melegének föntartása. Bergonié tanár azt állitja, hogy számos esetben a testet elektromos uton ugyanily hatásos módon föl lehet melegiteni. Az olyan betegeknél ugyanis, akik tulságosan megerőltették magukat, vagy akik vérszegények, a villámos áram megszüntette az általános rossz érzést és az ételtől való irtózást. Sőt tovább megy az orvos-tanár és kijelenti, hogy néhány esetben a testsuly növekedését is konstatálta betegeinél, amit kizáróan az elektroterápiával tud megmagyarázni. A Nimesben tartott orvosgyülésen és a párisi Matin-ben megjelent cikkében vázolta a jövőt is, amikor a villámosság fogja egészséges ember számára is a test melegének egy részét szolgáltatni, hogy a természetes táplálék annál inkább az agyvelő- és izommüködést segitse elő. Bergoniének ezzel a merész állitásával meglehetős éles hangon szállt szembe a legjelesebb párisi elektroterapisták egyike, Moutier dr., akitől a Matin véleményt kért. Kereken kijelentette, hogy a táplálószereknek villámossággal való pótlására még csak gondolni se lehet. Másrészt azonban nem ujság, hogy elektromossággal a tulságosan hideg testet fölmelegiteni és meleg alakjában bizonyos mennyiségü energiával ellátni csakugyan lehet. Mindenki tudja, hogy nyáron kevesebbet kell ennünk, mint télen, és igy lehetséges, hogy a hiányos táplálkozást rövid időre villámos meleggel pótoljuk; az elektromossággal való igazi táplálkozástól azonban még igen messze vagyunk. Mindenesetre meg kell még Begonié tanár további tudományos kutatásának eredményét várnunk, mielőtt az elektroterápia terén való ilyen szenzációs fölfedezésről komolyan beszélhetnénk.

Kérelem. Hátralékos előfizetőinket kérjük előfizetéseik szives beküldésére. *A kiadóhivatal.*

Az utazás Amerikába száz év előtt. Az »Imperator« a föld kereskedelmi flottájának leghatalmasabb hajója, rövidesen nekivág első büszke utjának az oczeánon át. Az uszó palotában össze lesz halmozva mindaz, amit az emberi elme kényelmet és fényüzést illetőleg csak kitalálhatot. Száz évvel ezelőtt, mikor még amerikai hajókon indultak el az emberek Hamburgból, Brémából vagy Cuxhavenból, bizony másképpen állottak a dolgok. Baltimoréig vagy Philadelphiáig egy első osztályu kajüttnek élelmezéssel együtt 170 spanyol tallér volt az ára. Második osztályu kalyüttér 16—18 fontot fizetett az utas. Az ellátás éppen nem volt fényes. Az utazók alig kaptak mást, mint szalonnát, krumplit, puddingot és rizst. A bort, czukrot, tojást, kávét, teát és az ilyeneket külön meg kellett fizetni. Ha valaki a viteldijjal, vagy annak egy részével az utazás kezdetén adós maradt, kötelezvényt állitott ki, mely az uj világba való megérkezésekor volt beváltandó. Ha pedig erre nem volt képes, akkor a kapitány, bármily hihetetlenül hangozzék is ez, néhány esztendőre mint sajátját, eladhatta a szerencsétlent. A philadelphiai »Deutsche Gesellschaft« kifejezetten azért alakult, hogy a megérkezetteknek panaszait meghallgassa. Az egyesület sem birta azonban teljesen megszüntetni a visszaéléseket és Virginiában igen gyakran hét évig is szolgáltak a szegény kivándorlók, mig kibirták váltani magukat.

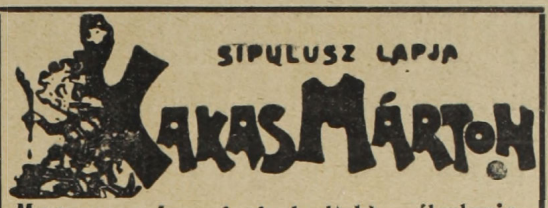
Ajánlkozás. Gyermektelen özv. vendéglősné, igen jó főző; szorgalmas munkás, junius elsejére főzőnőül ajánlkozik. Czim: **K. M.** özv. vendéglősné Somlyóvásárhely (Veszprém megye). Posterestante.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévvizű gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket,* valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutus légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószebák kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tékintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

A királyok bora, borok királya a tiszta igaz és hamisitatlan tokaji bor, melynek méltán kiérdemelt világhire megóvása körül kiváló hir nevet szerzett magának a *„Tokaji Bortermelők Társasága R-T,“* amely czéltudatos és tervszerü üzleti tevékenységével nemcsak a külföldön, hanem itthon is valósaggal népszerüvé tette e pompás italt, mely régente csak kiváltságos osztályok asztalának dicsősége volt. A részvénytársaság vezetősége, különös *sulyt helyezve a vendéglői- és kávéházi fogyasztás emelésére* a tokaji bor beszerzését ugy nagyban, mint kicsinyben müködési programjának egyik főpontjává tette és e tekintetben érdeklődőknek készséggel ád meg bármely felvilágositást. A *részvénytársaság központi irodája: Budapest, VI., Teréz-körut 25. sz. alatt van.*

Keszey Vincze éttermei
Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.
Pilseni ősforrás!
A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, diszesen átalakitva. Kitünő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Figyelem.
Nyilvános kötelezvény.
Tekintettel arra, hogy az idei ujborbevásárlások nagyon sok vendéglőst olyan helyzetbe juttattak, hogy ha kiméri az ihatatlan savanyu borát akkor az üzletét üti agyon, ha pedig a borát ászokolja akkor meg ó bort kellene méregdrága pénzen venni, amelyek szintén az ugynevezett parasztpincékből eczet stichessek.
Én itt nyilvánosan kötelezem magamat bármely hitelképes tisztességes vendéglősnek egy levelező lapjára egy hektoliter 1912. évi novemberi szüretelésü rizling vagy kövidinka bort bizományképen olyanformán elküldeni, hogy azt a vendégei számára mérje ki. Ennek tökén termett érintetlen tisztaságáért nemcsak becsületemmel felelek, hanem a küldött bor áráért felelősséget vállalok és pedig azért hogy ez egy nagyon kedvelt itala lesz a fogyasztó közönségnek. Szállitom bármely állomásra bérmentve a kövidinkát 62 fillérért és a Rizlinget 64 fillérért.
A bor kiválósága valóságos szenzáczió, a savanyuságnak semmi nyoma mert teljesen érett szőllőből novemberben lett szüretelve.
Megrendelések czimzendők:
Beck Májer
borpinczebirtokos, Kiskunmajsa.
Kecskemét-felé.



Magyarország legkedveltebb élczlapja.
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.
Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr
Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjen mintázott ajánlatot
Steiner és Lőwy
első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán.

Izsák községben (Pest megye) az „Uri Casino Egyesület“ tulajdonát képező
vendéglő és szálloda helyiségei
1914. évi január 1-től kezdve haszonbérbe adatnak, olyképpen, hogy a leendő bérlő köteles és jogosult is lesz, mint a Casinó megbizottja, ugyanott a korlátlan italmérést is gyakorolni. Megjegyeztetik, hogy Izsák község ezen a vidéken a legélénkebb, legforgalmasabb és villanyvilágitással berendezett nagyközség, 7—8000 lakossal, s a bérbeadandó **vendéglő és szálloda a községben az egyedüli,** mely az itteni igényeket kielégiteni és azoknak megfelelni képes. Ugyanezen bérletben bentfoglaltatik a casino és ipartestület kiszolgálása is. **A bérlet a megkötendő alkuhoz képest három, esetleg hat évre köthető és a bérleti időre 1200 korona biztositék letétele kivántatik.**
Egyéb részletes és kivételes feltételek Izsákon, Posch Lipót főjegyzőnél tudhatók meg, s fölkéretnek a kivenni szándékozók, hogy folyó évi **junius hó 15-ig személyesen vagy levélileg ugyanoda forduljanak.**
Érdeklődni lehet telefonon is. Telefonszám: Budapest, környék, Izsák 2.
Kelt Izsákon (Pest megye), 1913. ápr. 27.
Casinó-Egyesület.

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

—— Nagy nyári kerthelyiség. ——

Elfogadnak házonkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint :-: buffet felállitását helyben és vidéken. :-:

Kölcsön ad mindennemü servist.

Telefon 52—39. HÁZI ZENEKAR

Najman József hentes-mester Budapest, VIII., **Német-utcza 21. sz.** Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.

Nagyatádon

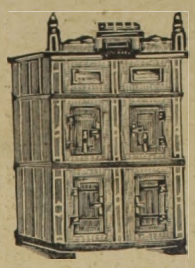
(artézi gyógyfürdő, járási székhely)

a „KORONA“ szálloda mészárszékkel

1914 január 1-től

6 évre kiadó.

Bővebbet: **Fleiner Ignácz** kereskedőnél **Nagyatád**, (Somogymegye.)



MENDELOVITS FARKAS

jégszekrénykészitő

Budapest, VII. ker., Rákóczi-ut 64. szám

50 százalék jégmegtakaritás és 40 százalék **ármegtakaritás** érhető el az általam feltalált, készitett és **szabadalmazott szétszedhető amerikai jégszekrényekkel.** Bennük a hus, különösen a borjuhus állandóan **friss és üde marad.** E szekrényekből Budapest majd minden nagyobb vendéglői részére készitettem. Rendelésekre költségelőirányzati rajzokat küldök.

Torma ismert kitünő minőségü nagy mennyiségben kapható

I-ső osztályunak kilója 80 fillér, szála 40—50 deka
II-ik „ „ 70 „ „ 30—33 „
III-ik „ „ 60 „ „ 20—25 „
VI-ik „ „ 40 „ „ 15—18 „
V-ik „ „ 30 „ „ 10—12 „

elegy minőségek (vékonyabb, vastagabb töredékek) kilója 25 fillér. **A megrendelés 5 kilónyitól feljebb, vaggonszámra is történhetik, 30 koronát meghaladó rendelés után bérmentes szállitást és csomagolást,** pár száz korona értéket meg nem haladólag pedig még 10—15—25% kedvezményt ad.

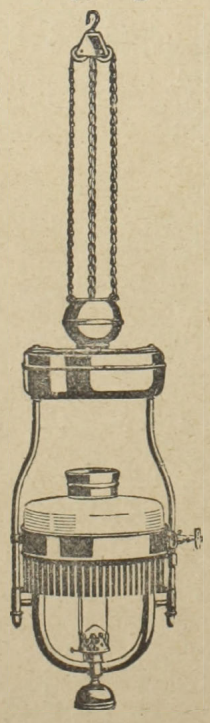
BIRÓ PÁL kertgazdasága DEBRECZEN.

„UNIO“ IX. magasfényü petroleumizzólámpa vezeték és légnyomás nélkül.

Lakások, munkatermek, irodák, üzletek, szállodák, kávéházak, vendéglők, kirakatok belső világitására

150 gyertyafény!
Robbanásmentes!
Egyenletes fehér fény!
Egyszerü kezelés!
Diszes és tartós kivitel!
Légszivattyu és kompressor nélkül!
Kanóc nélkül, de izzótesttel!
Csekély fogyasztás.

1 liter petroleum 12 óráig ég!



A lámpa ára függesztő és gyöngyrojt nélkül:

sárgarézből, fényezve . . . 75.— K
finoman nikkelezve . . 80.— K
galvanizálva . 85.— K
függesztő ára öntöttvasból, ezüstözve . . 5.— K
sárgarézből, fényezve . . 8.50 K
finoman nikkelezve . . 9.50 K
gyöngyrojtok 5 koronától feljebb.

Schvarcz József és Társa
Budapest, Váczi-körut 53.

PÁLYÁZATI HIRDETMÉNY.

A „Mohácsi Iparos Olvasókörben“ a

vendéglősi állás

f. évi **szeptember hó 30-án üresedésbe jön,** amelyre ezennel pályázatot hirdetünk.

Pályázati feltételek: A megválasztandó vendéglős tartozik az egylet pénztárába **400 korona évi bért, negyedévi részletekben befizetni** s ezenkivül a nyári sétazene költségeinek 2/3-ad részét viselni.

Tartozik állandóan jó ételek és italokról gondoskodni, az összes egyleti helyiségeket tisztán tartani és megfelelő fütésről és világitásról saját költségén gondoskodni.

Egyéb szerződési feltételek az egylet elnökénél naponta megtudhatók.

Felhivjuk mindazokat, kik ezen állást elnyerni óhajtják, hogy szakképzettségüket igazoló bizonyitvánnyal fölszerelt és **100 korona bánatpénzzel** ellátott kérvényüket **legkésőbb folyó évi junius hó 15-ig alulirott egyleti elnöknél adják be.**

Mohács, 1913 évi április hó 30.

Bognár Antal, jegyző. **Jahoda Ede**, elnök.

Nagybánya sz. kir. város Tanácsától.

2448/1913. sz.

Hirdetmény.

Nagybánya szab. kir. város tanácsa által közhirré tétetik, hogy a város tulajdonát képező

„István király-szállónak“

— a külön bérletileg kezelt üzlethelyiségek és szinház kivételével — **összes helyiségei** és pedig **52 vendégszoba, kávéház, éttermek, kamrák, pinczék, konyha** stb. **1913. év május hó 27-én d. e. 10 órakor** a városháza tanácstermében megtartandó nyilvános árverésen 1913. év október 1-től 1925. év szeptember 30-ig terjedő **12 évi időtartamra haszonbérbe fog adatni.**

Kikiáltási ár 20.000 korona évi bérösszeg.

A szóbeli árverésen résztvevők tartoznak a kikiáltási ár 10%-át készpénzben vagy óvadékképes értékpapirban az árverelő bizottság elnöke kezéhez letenni.

Alulirt naptól kezdődőleg a szóbeli árverés megkezdéséig, a hivatalos órák alatt, zárt irásbeli ajánlatok adhatók be a város polgármesteri hivatalánál, ezen ajánlatok **azonban megfelelő bánatpénzzel látandó el,** azonkivül tartalmazniok kell azt is, hogy ajánlattevő a részletes árverési feltételeket ismeri, s azoknak szigoru, pontos betartására magát kötelezi, az ellenkező módon beadottak figyelembe vétetni nem fognak.

A részletes árverési feltételek a városháza iktatóhivatalában közszemlére kitétettek, azok a hivatalos órák alatt **bárki által is betekinthetők,** azokról önköltségen másolatok is vehetők.

Nagybánya, 1913. április hó 30-án.

A város tanácsa:

Dr. Makray Mihály s. k.
polgármester.

Gödöllő-Király-Telepen,

egyedül álló ház — óriási udvarral — konyha, pince, padlás és egyéb mellékhelyiségek azonnal nagyon olcsón kiadó, vagy bérbeadó. Bővebbett II. Kapás-u. 12. I. 15.

Vendéglő nagy pinczével lakással kiadó olcsó bérrel. IX. Mihálkovits-utcza 16. sz. A Ludovica áttellenében.

Bérbeadó szálloda.

Egy 28.000 lakosu Alföldi városban levő kitünő forgalmu **szálloda** bérbeadó. A szálloda a következő helgiségekből áll: 1 nagy **kávéház, étterem, kártyaszoba**, nagy **táncterem**, befásitott udvar, 3 szobás vendéglői lakás, **5 vendégszoba**, jégverem. (400 kocsi jégre) tekepálya, gyümölcsös kert, (50 gyümölcs fával), pince, (400 hektó borra) cseléd szoba, mosókonyha, hizlaló.

Feltételek a következők: 8 éves szerződést adok, évi 6500 korona bér. Berendezést bérlő köteles megvenni. 30,000 korona a vételár. 1/4 évi házbér előre fizetendő, 1/4 évi pedig óvadékul leteendő. Készlet számla szerint átvehető 4 havi részlet fizetésre.

Bővebbet levélbeli megkeresésre e lap kiadóhivatala ad.

Bérbeadó vendéglő.

10.000 lelken felüli Szabolcs megyei **Ujfehértó** nagyközségben a **Községi vendéglő** azonnal haszonbérbe adatik. F tást ad a **Községi elöljáróság** Ujfehértó.



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

MATTONI-FÉLE GIESSHÜBLER természetes égvényes **SAVANYÚVIZ.**

Tokaji szamorodni és aszuborok.

Kitünő 1908 és 1911. évi, hektóliterenként vagy nagyban 120—110 koronáért. — **Régibb nehezebb szamorodnik is** literenkint 2, 3 és 4 koronáért. **Aszuk** fél literes 2, 4, 5, 6 korona.— 1888. évi fél literes 12 kor.-ért és kitünő essenciák kaphatók: **nagykállói Kállay Emánuel** bortermelőnél **Tolcsva**, (Tokajhegyalja.)

Nagy mozgó-

szinház, pálinkamérés, sörcsarnok, étterem, hentes- és mészárosüzlettel 100,000 koronáért eladó.

Érdeklődéseket a kiadóhivatal „Kitartás“ jelige alatt továbbit.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásvanyvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézségeknél**. A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és borviz. — Hathatós **szomjcsillapitó**. — Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a franczia Evian es St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:
X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.
Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:
VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.
Távbeszélő szám: „József“ 4—29.

Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.
Távbeszélő szám: 56—58.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Egy jóforgalmú vendéglő

közvetlen szemben a szolgabirói hivatallal, tiszta új berendezéssel együtt betegség miatt azonnal eladó. Bővebbet: **Dvorácsek Józsefnél** Kossuth Lajos-utcza 16/b szám alatt **Kispesten.**

Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.



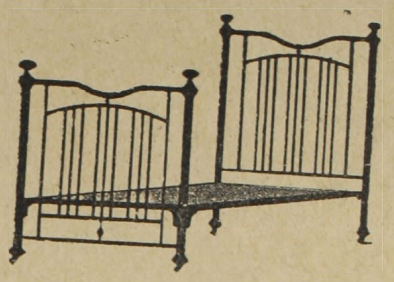
BEITZ JÁNOS

müesztergályos dákoés billiárdgolyó gyár

Raktáron tartok Carambol és forditó billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet‘, széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.

BUDAPEST,
VI. Akáczfa-u. 55.

TELEFON 81—30.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

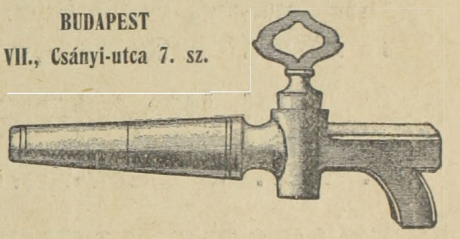
Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban**, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk)

Eladó vendéglő.

Pápateszéren, régi, jóhirnévnek örvendő **nagyvendéglőmet** örök áron eladni szándékozom.

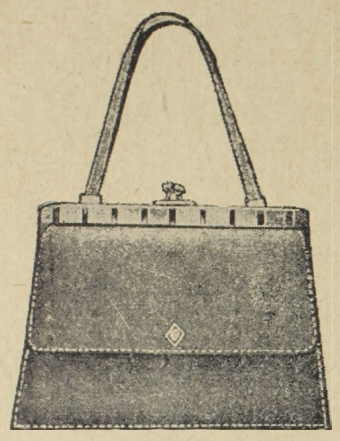
Venni szándékozóknak szivesen adok levélbeli felvilágositást **Klauz** Ernő nagyvendéglőtulajdonos **Tápateszér.**

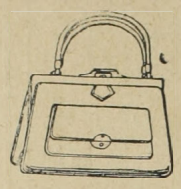
Pinczér-táskák

MEIER GYULA

bőröndösnél

Bőrdiszmü- és katonai
: bőrczikkek készitője :

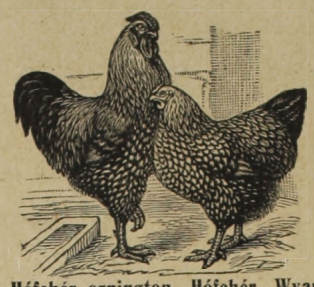






A legdiszesebb utazó táskák, bőröndök, ridikülök, pinczér- : táskák stb. nagy raktára :

BUDAPEST,
VIII. ker. József-körut 9. szám.



Fajtojások!

Reitter Őszkár
főkapitánynál
Nagybecskereken
kaphatók!

Elsőrendű Angliából hozatott fajtiszta telivér. Hófehér orpington, Hófehér Wyandotte (Amerikai kitünő téli tojók), Sárga orpington, Fekete Langsán, Kendermagos, Plymouth Rocks; továbbá Hófehér óriás pekingi kacsa. — Tojások darabja 60 fillér.

Rázásmentes biztos csomagolás, faládákban **ingyenes!** :-: **Allami nagy aranyérmek.**
Legelső győzelmi dijak, hazai és külföldi legelső és legnagyobb kitüntetések.

Őszi szállitásra fenti állatokon kivül nagystilü angol emdeni libák is előre megrendelhetők. □ □ □ □ **Darabja 25 korona.**

Kitüntetések: Arad, Budapest I., Budapest II., Bécs, Berlin, Belgrád, Győr, Lugos, Lovrin, Nagybecskerek, Nagyvárad, Pozsony, Pécs, Pancsova, Szófia, Szatmár, Szeged, Szabadka, Temesvár, Temesvár, Temesvár, Veszprém, Zenta,

Jégszekrények

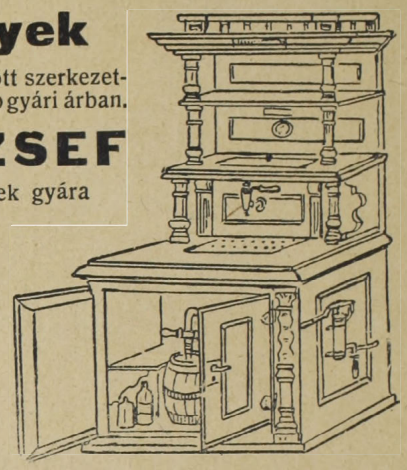
sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étekhűtők minden célralegolcsóbb gyári árban.

STILLER JÓZSEF

csász. és kir. szab. jégszekrények gyára

Budapest, VII., Kazincy-utca 6/b.
ezelőtt VII., Nagydiófa-utca 22 szám.
Wesselényi-utca sarok.

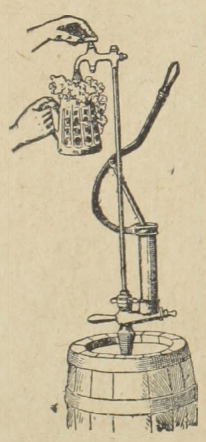
Alapitatott 1873.



Figyelem! Cégemre figyelni tessék. az nem társas, egyedüli tulajdonos **Stiller József**

ALAPITTATOTT
:: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélküi. ::

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !

legujabb, kitünőnek bizonyult

sörmérő-készülék

szénsav és légnyomással.

! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitő-por, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulós-borok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID“ borderitő- :: por, ::

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára:
sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló-gépeken.

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

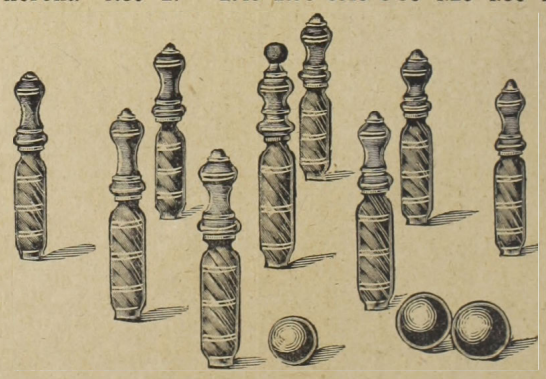
KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA

BUDAPEST, IV KER., KRISTÓF-TÉR.

Kuglibábuk száraz gyertyánfából készitve, szokásos vastagságban 36—38 cm. nagyságban, ca 6½ cm. vastag készlet **5.— K**

Lignum Sanctum kuglizó golyók

Átm. cm.	9	9½	10	10½	11	11½	12	12½	13	13½	14	14½	15
korona	1.80	2.—	2.40	2.70	3.40	3.90	4.20	4.50	4.80	5.40	5.80	6.30	6.80



Kugli-golyók

gyertyánfából nagys. szerint

átm. cm.	11½	12½	13½
korona	1.25	1.50	1.75

Kuglikereszt alapfa, a bábuk reáhelyezésére K 5—

Orosz kuglizó egész szük udvaron felállitható, egy készlet 9 drb báb, 1 drb golyó, szabályozható erős zsinór és csiga sróffal, oszlop nélkül **K 10.—**

Karika dobójáték az orosz kuglizó állványra alkalmazható, egy készlet, kötél, vaskarika és vaskampó **K 2.—**

Kuglizó nagy plehpersely lakatra **K 2.—** nagyobb **K 2.40** lakat külön **50 fillér.**

Kerti lámpás petroleummal szélfogóval **Korona 5.—**

Kerti gyertyatartó vörösre fénymázolva emelő szerkezettel **Korona 2.50**

Kerti gyertyatartó kétágu **Korona 4.50**

Dugasz kiemelő készülék falra vagy ajtóra felerősithető **Korona 5.—**

Amerikai ikerfagylaltgép, egyszere kétféle fagylalt készitéshez 2-literes 18.—, 3-literes 22.—, 4-literes 26.—, 6- literes 36.— korona.

Jégszekrény egy ajtós, felül is felnyitható horgonylemez, jégtartóval, sárgaréz vizleeresztő csappal. I. szám 90 cm. magas 58 cm. széles, 48 cm. mély **Korona 50.—** II. szám 104. cm. magas, 69 cm. széles, 57 cm. mély **Korona 62.—**

Jégszekrény két ajtós, felül is felnyitható I. szám 96 cm. magas, 82 cm. széles 52 cm. mély **Korona 75.—**

II. szám 104 cm. magas 89 cm. széles 55 cm, mély **Korona 88.—**

Jégláda felül nyiló ajtóval, kivehető horganylemez jégtartóval, két elválasztó lemezlappal: I. szám 55 cm. magas, 78 cm. hosszu 48 cm. széles **Korona 28.60**

II. szám 60 cm. magas, 84 cm. hosszu 52 cm, széles **Korona 33.20**

III. szám 65 cm. magas, 92 cm. bosszu 56 cm. széles **Korona 40.60**

Szódaviz készitő gép, valódi francia **D Févre** féle, legjobb gyártmány, 1 szám 0.60 liter 20 kor., 2. szám 1.20 liter 24 kor., 3 szám 1.80 liter 28 kor., 4 szám 2.40 liter 32 kor., 5 szám, 3 liter 40 kor., 8. szám 4.80 liter 48 kor. — **Sörmelegitő 2 kor.**

Papir tányér 100 drb. **kor** 1.80—2.50-ig.

Papir salvéta 100 drb **kor.** 1.— 1.60-ig.

Pinczér táska szarvasbőrből derékra csatolható 3 osztállyal **kor** 7., vállra akasztható **kor. 10.—**, disznóbőrből **kor. 12.—**

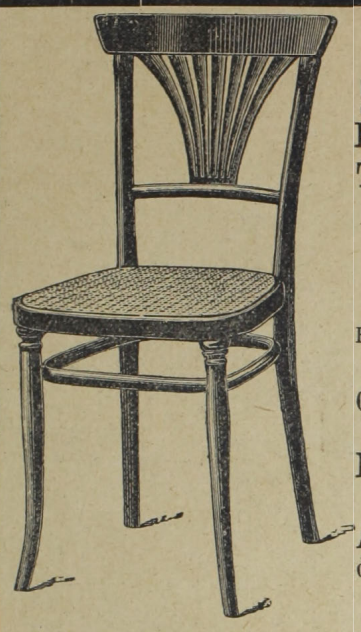
Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből	100 drb K. 1.80	20-as sárgarézből	100 drb K. 5.—
5-ös vörösrézből	100 „ „ 2.40	50-es vörösrézből	100 „ „ 8.—
10-es nikkelből	100 „ „ 2.80	100-as sárgarézből	100 „ „ 10.—

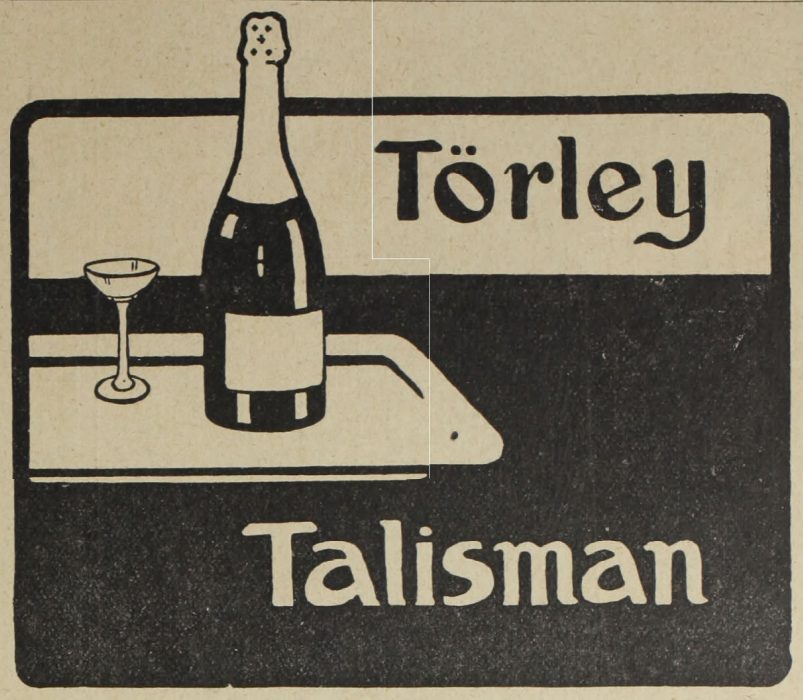
Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS"
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.
Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.
GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.
Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt
kincstári borok
és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze" Főelárusitója
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.
BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.
Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

„ANDRÉNYI SEC" (FÉLÉDES)
„ANDRÉNYI EXTRA" (ÉDES)
szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □
Budapesti képviselő: **L. Molnár Lajos**, VII., Bosnyák-utcza 3.

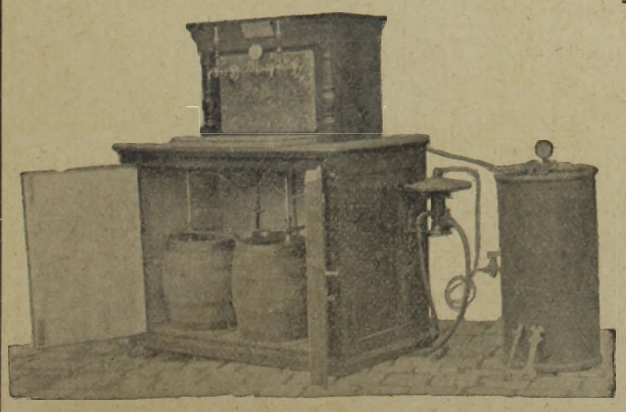


Habits Antal
hangszerkészitő-mester
BUDAPEST, VII.,
Erzsébet-körut 42. sz.
Mindennemü hangszerek raktára
czimbalmok
és bassushurok gyártása, hegedühur különlegességek, **iskola- és zenekarhegedük**. A fő- és székvárosi „Magyar Zeneiskola", több intézet és polgári zenekarok szállitója. — Javitások, valamint átalakitások szakszerüen és jutányos áron készittetnek.
Képes árjegyzéket kivánatra ingyen küldök.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET"
császári és királyi udvari szállitók
:: KOLOZSVÁROTT. ::
Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**
Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Vasuti vendéglő.
A Balatontól 10 percznyi távolságra eső **Lepsény** csatlakozó állomáson a **vasuti vendéglő**
eladó vagy bérbeadó.
Feivilágositást ad **Goldmann Andor** vasuti-vendéglős **Lepsény.**

Teljes italmérési berendezések,
sörkimérő-készülékek
folyékony szénsavval, vagy légnyomással való üzemre,
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.



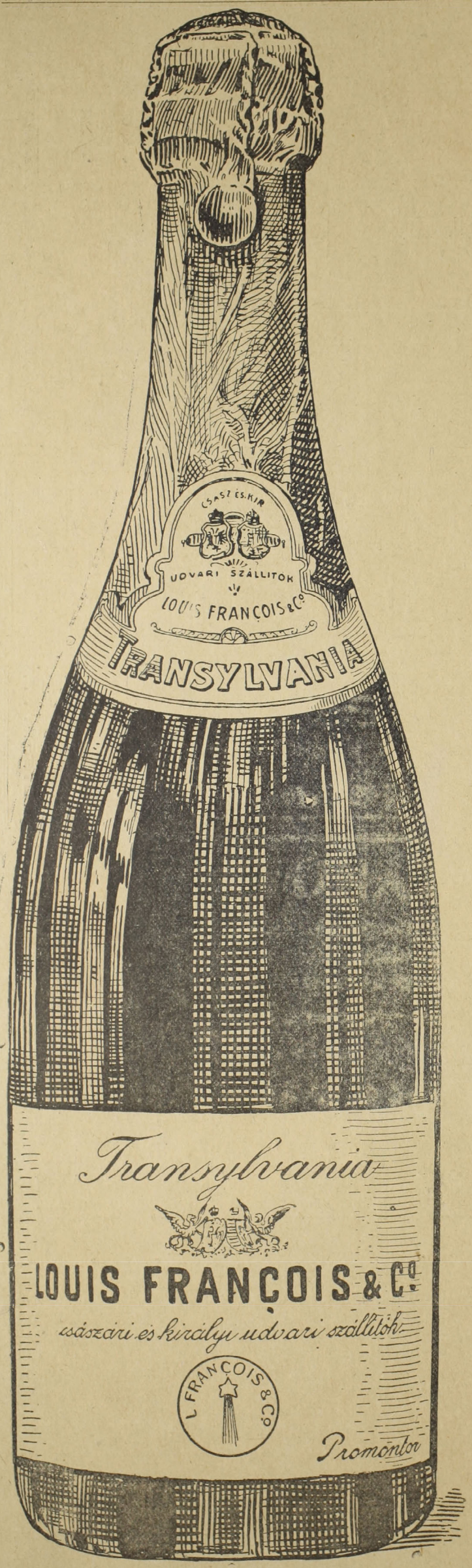
Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI
Bpest, IX., Tinódy-u. 3.
Elsőrendü különlegességi gyártmánya.
Legnagyobb gyár e szakmában.
Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

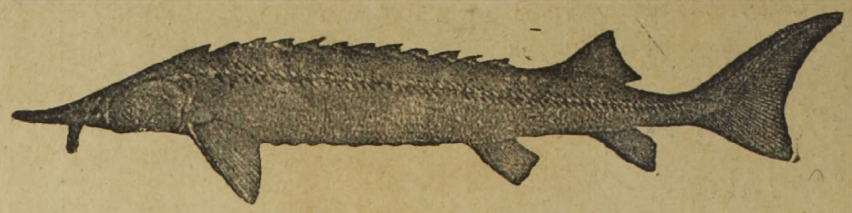
Ajánlok:
Valódi Oliva tábla-olajt

legfinomabb minőség kilónként		Kor. 2.40
finom	„ „	„ 2.20
jó	„ „	„ 2.—
II. rendü tábla olaj salátához á kl.		„ 1.60

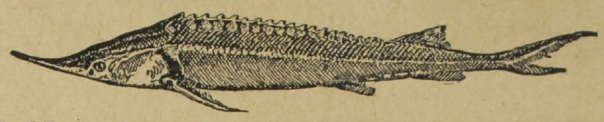
5 kilós postadoboz vételnél kilónként 20 fillérrel drágább.
ROHONCZI J.
Budapest, Andrássy-ut 64.

Asztali borok!
1912. évi **fehér** hektója 44, **rizling** 48 kor. (3-szor fejtett.) Nagyobb vételnél árkedvezmény. Későn szüretem, Boraim **kellemes savanykások**, kitünő **korcsmaibor.** Kölcsönhordó! Minta 30 filléres bélyeg ellenében
Buding Ede szőlőbirtokosnál Nagyősz. (Torontál-m.)





Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk **állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott,** minden faju **friss dunahalainkat,** melyeket t. rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, **bármily kis mennyiségben is,** a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK! **Meghivás.** ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek
BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Budapest, V. Alkotmány-utcza 4.

KÖBÁNYAI

Polgári Sörfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBANYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén
Telefon: 55—03 és 56—46.

Városi raktár és iroda: VIII., NÉPSZINHÁZ-UTCZA 22. Telefon 56-43.

Kiviteli telep: FIUME via Ciotta 18. ▪▪ Telefon 484 és 681.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.

Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10.

XXIX-ik évfolyam. 11. szám. Budapest, 1913. junius 5.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Miért nincs nálunk, Magyarországon idegenforgalom?

Különösen a mai korban, a közlekedési eszközöknek fejlett korszakában, akkor midőn nemcsak gyorsan, kényelmesen, hanem aránylag elég olcsón lehet az egész világon keresztül utazni. Amikor statisztikailag kivan mutatva, hogy az emberiség kéttized része világrészről világrészbe, országról országba járva-kelve uton van. És mi ezen emberáradatból, annak különösen azon részéből akik kedvtöltés és szórakozásból, tehát a leghasznosabb idegenekből, alig látunk belőlük — holott ha egybevetjük hazánkat azon országokkal, amelyek az államháztartásuk költségeinek kétharmad részét az idegenforgalomból eredményezett bevételekből fedezik), az idegenre nézve vonzóerővel birnak, vetekedés tekintetében minden elfogultság nélkül bátran kijelenthetjük azt, hogy minden tekintetben kiállhatjuk velük a versenyt.

Nem szükséges egyébre hivatkoznunk, mint például a mi fenségessen szép Magas-Tátránkra, a regényes szépségü Balaton tavunk vidékére és ugy Erdély, mint a Felső Magyarország vadregényes bérczes vidékeikre, nemkülönben a mi viruló szép, s világhirü gyógy- és üdülést nyujtó fürdőkkel megáldott Budapestünkre. Hisz ezek már magukban véve is elég venzó erővel birnak arra, hogy a kedvtöltésből utazó idegenek hazánkat felkeressék. Országunk oly szép, hogy azt megnézheti az idegen, a jó, gyors és kényelmes utazást nyujtó eszközöknek sem vagyunk hiányában, elég megfelelőek azok.

Ott vannak a fenntebb emlitett természeti kincseink. Fürdőkkel elég bőven rendelkezünk. Szállodákkal az idegenek befogadására különösen ujabb idő óta azoknak is elég bőviben vagyunk, sőt nemcsak elég van, hanem a legkényesebb igények kielégitésera alig hagynak meg kivánni valót hátra, vendéglőink a magyar konyha izletessége pedig elsőrendü sok más nemzetekénél jobb. És a közlekedési fürdő, szálloda vállalatok tulajdonosai a vendéglősök s mindezek alkalmazottai, (és az intelligenczia) nemcsak barátságos fogadtatásban, hanem tapintatos, előzékeny és barátságos modorral is viselkednek az idegenekkel szemben. És ott vannak a »Kárpát Egyeesület«, a »Balaton Szövetség« és a »Budapesti Idegenforgalmi Szövetség« ezek a tiszteletre méltó egyesületek mind mind szünetlenül fáradozdoznak„ anyagi áldozatot nem kimélve azon illetve az idegenforgalom emelésén, (de sajnos a joggal elvárható eredményt elérni nem tudják) és nálunk még nincs idegenforgalom, legalább oly idegenforgalom nincs, mint amelyet joggal várhatnánk.

Nézetem szerint ez pedig onnan van, mert mi azon téves hitben ringatjuk magunkat, hogy hát, ha az az idegen láthat szép országot, utazhat gyorsan, kényelmesen, lakást is találhat eleget és kényelmeset, fürdőnkben üdülhet, gyógyulhat és a magyar konyhát vagy italainkat más nemzetekével nem szivesen cserélnénk jó és izletes volta végett el és azt hisszük, hogy akkor midőn ezeknek tudatában vagyunk ez épen elegendő arra, hogy az idegen felkeressen bennünket.

Ez pedig nagyon téves felfogás, mert az idegenek ezeket máshol, és legalább az ő izlésüknek megfelelően feltalálják. Ide mihozzánk pedig nem azért jönnek, hogy szépet lássanak, kényelmessen utazhassanak és lakhassanak, hanem azért, ami végett jönnek az egészen más, ők azért jönnek — ez sarkalja leginkább őket — hogy a magyar nemzetet, különösen a magyar népet akarják megismerni, a nagyar nép sajátságos szokásait tanulni és erkölcseit, erényeit ellesni, mellette szórakozva üdülni, az idejét kedvét töltően a kiadott pénzeért pedig izlése szerint szórakozni akar, — ugy mint magunk, ha külföldre megyünk — ilyenek az egész föld kerekségén a hasznos idegen igényei mindenütt.

Mindezekből kifolyólag ha mi az idegenforgalom fellendülését és annak megszilárditását is Magyarországon elérni akarjuk, nem franczíát, németet, angolt, vagy más egyéb nemzetet akar az idegen nálunk keresni, vagy azok szokásait stb., hanem kizárólag magyart, a magyar népet és ennek szokásait stb. jön megismerni.

Erre nyujtsunk alkalmat azoknak az idegeneknek, akkor nem fognak ugy mint eddig szivükben csalódottan, idejüket s pénzüket sajnálva körünkből a soha viszontlátásra a nem mindennapi körünkből távozni. És ha mi ezeket nyujtjuk nekik, illetve hogy a magyar néppel is érintkezhetnek, máskor is szivesen fognak hozzánk ellátogatni és akkor nem is kell azt többé kérdeznünk, hogy miért nincs Magyarországon idegenforgalom.

Virtus.

A székesfőváros a halkereskedelem érdekében.

Az a nagyarányu és nagy jövőre hivatott akczió, melyet a székesfőváros közélelmezési ügyosztályának agilis vezetője, Folkusházy Lajos tanácsnok inditott rövid idővel ezelőtt haltartályok épitése érdekében s amelynek ma már az Óbudán, Aquincum közelében létesült kisérleti haltartály-telepet köszönhetjük, nemcsak a székesfőváros közélelmezési ügyosztálya vezetője helyes kereskedelmi érzékének bizonysága, hanem arra is alkalmas, hogy a székesfőváros közönségének és erre hivatott hatóságainak figyelmét a halkereskedelem terén fennálló mai tarthatatlan állapotokra irányitsa.

Amig ugyanis a külföldön, főleg Németországban és Ausztriában, ahol a halnak, mint kiváló értékü népélelmezési czikknek jelentőségét már régen felismerték és ennélfogva a halkereskedelem fejlesztésére, érdekeinek biztositására nagy sulyt helyeztek, addig nálunk ily irányban még csak a kezdeményező lépéseknél tartunk. Sőt, amig a külföldön a hal, különösen az élőhal szállitási dijának redukálásával, a különböző szállitási nehézségek fokozatos megszüntetésével igyekeztek e kedvelt és népszerü fogyasztási czikket a legszélesebb néprétegek részére is megszerezhetővé, minél olcsóbbá tenni, addig nálunk eddig épp e tekintetben a leglehetetlenebb állapotok uralkodtak, illetve uralkodnak, melyek közül a helyzet illusztrálására talán elég lesz felemlitenünk, hogy élőhal szállitásnál a göngysuly (hordó, viz) a küldeménynek 70—90%-a, aszerint, hogy mily élőhalat, milyen időben és milyen távolságból szállitunk. 30 kgr. élőhal szállitásánál tehát — például — ma 300 kgr. suly után kell szállitási dijat fizetni.

E tarthatatlan szállitási dijakon kivül bénitólag hat halkereskedelmünkre azon körülmény is, hogy a budapesti halkereskedők, akiket a termelőkkel kötött szerződésük a legtöbb esetben a vásárolt halmennyiség nagyobb részének karácsonyig átvételre kötelez, megfelelő tartályok hiányában nem képesek hosszabb ideig nagyobb készletet tartani s ezért, amig egyrészt kará-

Schätz József
Telefon 57-22. : sörnagykereskedő : Telefon 57-22.
Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az „Első Magyar Részvény Serfőzde“ főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója.
Detail üzletek: Budapest több pontjain.
Kérjen árjegyzéket.
TELEFON 29—60.

csony előtt halaikat igen sokszor áron alul is eladni kénytelenek, addig az ennek folytán karácsony után beálló halhiány miatt szenvedett veszteségeik pótlása és némi haszon biztositása céljából aránytalanul magas árakat kénytelenek szabni.

A Folkusházy tanácsnok által kezdeményezett akczió a tervbevett haltartályok létesiése révén épp e legnagyobb bajon kiván segiteni. Az ő bátor és életrevaló kezdeményezésének köszönhetjük, hogy a székesfőváros kérelmére és a földmivelésügyi miniszterium utasitására a halászati felügyelőség az Obudán, az Aquincum közelében lévő forrásból eredő patak mentén lévő területen két próbatartályt készittetett, melyekbe több ezer kgr. pontyot tettek.

Örömmel és megelégedéssel állapithatjuk meg, hogy ez az első kisérlet várakozáson felül sikerült. A halászati felügyelőség, a halélettani állomás és az állatorvosi iskola kiküldötteinek négy héten át állandó megfigyelése és ellenőrzése alatt állott viz és halak, chemiai analyzis és bonczolás hivatalos adatai alapján, a kitüzött czélnak megfelelőnek, illetve kifogástalanoknak bizonyultak. A »kihalászás«, melyen a közélelmezési bizottság, a vásárcsarnoki bizottság képviselői, a vásárcsarnok igazgatósága, a városi főorvos, több előkelő szállodás és vendéglős vett részt, a közelmult napokban ment végbe. A megjelentek előtt Folkusházy tanácsnok tartalmas és általános helyesléssel fogadott beszédben fejtette ki az uj intézmény kiváló gazdasági, kereskedelmi és népélelmezési jelentőségét, mely nemcsak a tartályok mielőbbi szaporitását teszi kivánatossá, de indokolttá teszi azt a reményt is, hogy a székesfőváros közönsége és hatósága a székesfőváros e legfiatalabb, de nagy jövőre hivatott közhasznu intézményét továbbfejlődésében kellő szeretettel és áldozatkészséggel fogják támogatni.

Zimmer Ferencz halászmester.

A községi élelmiszerboltok.

Az élelmiszerdrágaság enyhitése érdekében a főváros tudvalevőleg 1911-ben elhatározta, hogy egyes fontosabb élelmicikkek községi árusitását bevezeti. Ennek a maga nemében egyedül álló községi üzemnek első üzletévi eredményéről most számoltak be a tanácsnak. A tanács az üzleti jelentést és a számadásokat legutóbb tartott ülésében tárgyalta és azokhoz járult hozzájárult. Az árusitás a vadhussal és juhhussal, valamint a község saját kolbászgyárában termelt kolbászárukkal 1911. deczember 2-án vette kezdetét. A tojással, vajjal, tehén- és liptai turóval, valamint baromfival 1912. márcziusában kezdett az üzem kereskedni. A számadásokból kitünik, hogy az üzem nemcsak a saját üzemét tartotta fenn és fedezte mindazokat a kiadásokat, amelyek ily üzlettel járnak, hanem a főváros által az üzem czéljaira adott 500.000 korona kamatát is törlesztette, a rendszeres leirásokat és ujitásokat tartalékolta és mindezen felül 13.232 korona 52 fillér tiszta nyereséget is tüntet ki. Ez a nyereség 7646 koronával kedvezőbb lett volna, ha a tervezett politikai tömegsztrájk közbe nem jön, mert ez az üzemnek a kivételes intézkedések folytán ennyi több költséget okozott. Megállapitható az üzem eddigi müködéséből, hogy azt a közönség nemcsak pártolta, hanem valósággal ragaszkodik is hozzá. Igaz, vannak az üzemnek oly bódéi is, amelyek gyengébb jövedelmet hoznak és ezeknek elejtésével a siker még nagyobb volna, de minthogy az üzem nem csupán a jövedelmezőségre néz, hanem elsősorban a főváros közönségének érdekeit kivánja kielégiteni, ezeket is fenn kell tartani. A tanács legutóbb tartott ülésében az üzembizottság jelentését tudomásul vette és annak a főváros hivatalos lapjában egész terjedelemben való közlését elrendelte. Egyuttal az üzembizottság tagjainak, akik szaktanácsaikkal, utbaigazitásokkal és tevékeny munkássággal az üzem müködésének segitségére voltak és azt helyes mederbe terelték, továbbá az üzem személyzetének elismerését fejezte ki. Az árusitó bódékban a következő árumennyiségeket hozták forgalomba: nyulat 32.000 darabot, juhot 16976 darabot, 272.769 kilogramm hussulyban, bárányt 8876 darabot, 77.915 kilogramm hussulyban. Kolbászárukat és egyéb élelmiszermelléktermékeket 838.588 kilogrammot, tojást 6,949.891 darabot, teavajat 87.943 kilogrammot, tehénturót 40.237 kilogrammot, liptóiturót 29.231 kilogrammot, baromfit (leölt) 51.917 kilogrammot, sajtfélét (1912. deczember óta) 3775 kilogrammot és községi kenyeret 1,081.230 kilogrammot.

Az italméréssel és kismértékben való elárusitással foglalkozó üzletekben vezetendő vizsgálati ivek (szemleivek) tárgyában. 1912. évi 131,410. szám alatt a pénzügyminiszter körrendeletet adott ki valamennyi kir. pénzügyi igazgatósághoz, amely igy szól:

Az italmérésnél és italelárusitásnál követendő egészségügyi rendszabályok és az ezek áthágására kiszabandó büntetések, valamint a rendőri és orvosrendőri felügyelet gyakorlása iránt 1899. évi deczember hó 2-án 78.543 V. c. belügyminiszteri szám alatt kiadott körrendelet 27. és 28. §-ában foglalt rendelkezések kiegészitéséül rendelem a következőket: Az italmérési engedéllyel biró felek a vizsgálati ivekkel, az illetékes pénzügyőri biztosi kerületeknek vezetői által megőrzendő vétbizonyitványok ellenében látandók el, kézbesités előtt azonban a vizsgálati ivre a vonatkozó italmérési engedély száma rávezetendő. Az engedélyes, illetve engedélyezett üzletvezetője köteles a vizsgálati ivet könnyen megközelithető helyen tartani és a szemlét teljesitő közegeknek, a szemle eredményének bevezetése végett kivánatra bármikor felmutatni, amely kötelezettségeknek elmulasztásáért az engedélyes, illetve üzletvezetője az 1899. évi XXV. t.-cz. 34. §-a értelmében 100 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntethető. A betelt vizsgálati ivek két éven át sértetlenül megőrzendők. Ezen rendeletem folytán az 1895. május 21-én 19,214. szám alatt kiadott körrendeletem (P. ü. Közlöny 1895. évi 14. száma) hatályát veszti.

Alkoholizmus és bünözés.

A párisi »Ecole des hautes études des sciences sociales« (szociologiai főiskola) most előadássorozatot rendez a bünözésről. Az egyik előadó, Lafont, a Loire-departementbeli Firming város polgármestere, a fentebbi témát fejtegette legutóbb

Az előadó által felhozottak Franczia-ország határain tul is érdekelhetik a nagyközönséget, mert meglehetősen szembeötlő módon sikerült bebizonyitania tételét, hogy az alkoholizmus oka a legtöbb bünözésnek.

Magától értetődő, hogy az ilyen tétel bizonyitásánál nagy szerepe jut a statisztikának, de maga az előadó nyomatékosan mutatott reá arra, hogy a statisztika adatait nem szabad tulságos bizakodással fogadni, hanem azokat mindig meg kell vizsgálni megbizhatóságuk tekintetében. Ő vatalos adatokat sorol fel, melyek minden czélzatosság nélkül tisztán a tények erejével hatnak.

Legérdekesebb és legszembeötlőbb azok az adatok, melyeket Ley és Charpentier orvosok a maga részéről csak feltétlenül megbizható hinak a brüsszeli nemzetközi elmeorvosi kongresszuson tartott előadásából vett. Ezek az adatok egyes északamerikai államok hivatalos rendőri jelentéseiből valók és nagyon szemléltető módon mutatják be, hogy minő jótékony hatással van a bünözések számának csökkenésére a nyilvános alkoholárusitás eltiltása.

Az egyik jelentés szerint Észak-Dakota államban az alkoholtilalom előtt való 9 hónap alatt a következő letartóztatások történtek:

	6 kisebb városban	7 nagyobb városban
részegségért	319	1482
közcsendháboritásért	223	535
egyéb okokból	192	1545
Összesen:	739	3572

Ugyanitt az alkoholtilalom után való 9 hónap alatt letartóztattak:

részegségért	66	303
közcsendháboritásért	60	435
egyéb okokból	108	699
Összesen:	234	1436

Még beszédesebbek a következő számok, melyek Pennsylvania államban — ahol 1908 elején hozták be az alkoholtilalmat — mutatják három éven át a letartóztatások számát:

	1906	1907	1908
részegségért	1277	1434	396
közrend elleni vétségekért	1147	912	602
testi sértésért	792	738	463
gyilkosságért	56	65	39
koldulásért	31	17	2
lopásért	653	618	537
szerencsejátékért	479	441	271
csavargásért	361	398	267
Összesen:	4796	4623	2567

De a tételt még jobban bizonyitja a példa megforditása. Ahol az alkoholtilalmat eltörölték, ott a bünözések száma rögtön felemelkedett. Igy New-Hampshire államban meg volt egy darabig

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezölősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek. Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. **Telefon 36—52.**

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.
BORHEGYI BOR
Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

az alkoholtilalom s ez idő alatt a letartóztatási intézetekben elhelyezettek száma 473-ra sülyedt le. A tilalom visszavonása után következő évben ez a szám 838-ra, négy év mulva pedig 2181-re szökött fel.

Az ilyen statisztikai adatok azonban — fejtette ki Lafont — csak megközelitő fogalmat nyujtanak az alkohol pusztitásairól. Mert az alkoholizmusnak nemcsak az a fajtája veszedelmes, amelynek áldozatait az utczákon látjuk tántorogni és amely különféle rendőri kihágásokra vezet. Lafont ezen kivül még két fajtáját ismeri az alkoholistáknak. Ezek közül az egyik csoport az, mely leküzdhetetlen szenvedéllyel viseltetik a szeszes italok iránt, de nem esik áldozatául külső látszat szerint. A másik csoportba az »udvariasság és a barátság alkoholistái« tartoznak az előadó szerint. Ezek azok, akik azt hiszik, hogy nem szabad kosarat adni annak, aki egy pohár itallal kinálja meg őket és nem lehet egy jópajtással az utczán anélkül találkozni, hogy be ne menjenek a legközelebbi korcsmába.

Ebbe az utolsó kategóriába főképen a munkásosztály tagjai tartoznak és az itt mutatkozó bajok orvosságának Lafont elsősorban a kis korcsmák számának csökkentését tartja, elsősorban Franczia országban. Hogy azonban ez irányu agitácziója eredményt érjen el, az legalább is kétséges, még pedig oplitikai okokból. Franczia országban a korcsmáros, a »matchand de vin« valóságos politikai faktor, akinek vezetésére vakon bizza magát a munkások nagy tömege. A szocialista pártnak legnagyobb ereje bennük rejlik és igy nincs arra remény, hogy komolyan fellépjenek ellenük.

Angol cselédek.

Nálunk csakugy, mint Németországban vagy Franczia országban a középosztály, még ha vagyonos is, a cselédek számát a legszükségesebbre redukálja és inkább más irányban áldoz a fényüzésnek. Angliában ellenben a jólét első megnyilvánulása a minél nagyobbszámu cselédség. Statisztika bizonyitja, hogy Angliában kétszer annyi cseléd jut egy családra, mint más országban. A szolgálatban levők osztályát Angolországban három csoportra oszthatjuk, a szolgálatadók szociális állását véve alapul. A harmadik csoportba számitjuk azokat a cselédeket, akik, maguk is proletárcsaládból származván, ugyancsak proletárokhoz szegődnek és az otthon megszokott szegénységben, piszokban és rendetlenségben van részük további pályájukon is. Az asszonyuk, aki gyárban dolgozik, vagy napszámba jár, kora reggel elhagyja házát, amelyet fiatal cselédjére a »slavey« gondjaira biz; a keresete jóval meghaladja az összeget, amit a leánynak fizet, akinek amugy is elég keserves a sorsa. Rossz bánásmód, sovány koszt, nyomoruságos fekvőhely jár ki az ilyen szegény teremtésnek, aki már 12—13 éves korában kezdi el az ilyen, nehéz és sok munkával járó kenyérkeresetet. Londonban magában 825 tizennégy éven aluli cseléd van szolgálatban havi 5—7 korona bérért. A második fokon levő cselédtipus a »general servant«, ezek kereskedő, iparos és kisebb hivatalnok családok alkalmazottai. Ezek, mint nevök is mutatja, a kontinensen »mindenes« néven ismert leányok hasonmásai és kötelességük a ház körül előforduló minden munkát elvégezni. A kötelező iskolaévek elvégzése után lépnek szolgálatba és ha a véletlen olyan helyre juttatja, ahol a háziasszony nem törődik a háztartással, vagy azért, mert az üzletben kell tartózkodnia, vagy, mert adja az előkelőt, — akkor szánandó a general servant. Az ilyen helyen főz, mos, vasal, takarit, a gyerekeket rendben tartja és este, a jól megérdemelt pihenés helyett a boltban kell segitenie. De ha a jó szerencse olyan házba veti, ahol az asszonya is foglalkozik a háztáj rendbentartásával és pártfogoltjának, tanitványának tekinti a leányt, akkor ez az állás lépcső lehet számára, amely fölvezeti a cselédtársadalom magasabb csoportjába, ahol anyagilag is sokkal előnyösebb a helyzete, mint itt, havi 16—28 korona bér mellett.

Az első csoport tagjai az előkelő és gazdag háztartások cselédei. Ezeknek természetesen kisebb munkakör jut és minél nagyobb számu a cselédség, annál differenciáltabb a munka. A husz vagy több cselédet tartó családoknál hihetetlen részletekbe oszlik a tennivaló; nagyjában három osztályba sorozhatjuk tevékenységüket: személyes szolgálatra, ehez tartozik a gyermekek gondozása is, a háztartás ellátására és a főzésre. Ez a három osztály azután egyenkint sok apró, speciális alosztályra oszlik fel. A személyes szolgálatot végzők feje a lady's maid, akinek kötelessége a garderobe rendben tartása, apró javitások elvégzése; azonkivül értenie kell a manikürözés, masszirozás és fésülés mesterségeit. Ez a sokoldaluság igazolja a magas béreket, amiket a lady's maid kap és a 100 koronára felrugó fizetés épen nem tartozik a ritkaságok közé. A legjobb ilyen állásokat azonban előszeretettel töltik be franczia leányokkal. Jó jövedelme van még a gyermekeket gondozó nőknek, a nurse-oknak is, akikből előkelő házaknál egész sereg szolgál. Az egyszerü »nursegirl«-től kezdve az al-, fő- és legfőbb nurseig, akiknek bére 30 és 60 korona között variál. Angliában még sokkal általánosabb a gyermekeket az iskolák mellőzésével, otthon nevelni gouvernante vagy nurse segitségével, akik a gyermekszobák rendbentartását viszont a nursegirlre bizzák. Ez a rendszer főképen azon családoknál divik, amelyek az évnek csak egy részét töltik Londonban, a másikat falusi birtokukon.

A lady's maid és nurse után következik rangban a parlourmaid, a szobaleány, akiktől ügyességen és kecsességen kivül még külső előnyöket is követelnek. Szeretik a szép arczu, magas termetü, csinosan öltözködő szobaleányokat, akiknek néhány tiszta világos ruhát kell magukkal hozniok a délelőtti munkákra és legalább két feketét, amit délután viselnek. Van azonban olyan urasági ház is, amely a parlourmaidot ruhával is ellátja. A konyhaszemélyzet organizációja hasonlatos a miénkhez azzal a kivétellel, hogy sokkal gyakoribb a férfiszakácsok alkalmaztatása mint nálunk.

Még csak annyit, hogy az angol cseléd sokkal több szabad idővel rendelkezik, mint kontinensbeli kollégája. A legkevesebb, amihez egy cseléd-leánynak jussa van, a vasárnap délutánon kivül egy szabad hétköznap délután, de rendszerint a két estét is megkapja, mint amelyekkel szabadon rendelkezhet. Sőt az a mozgalmuk is sikerrel járt, amely két köznap délutánt és egy estét biztosit számukra a vasárnapon kivül. Mindehhez járul még, hogy a legkisebb háztartásban is van cselédszoba, amely a cseléd kizárólagos birodalma és otthona.

A mult évi dalmát borok minősége. A dalmát borhamisitások fölkeltették a legszélesebb körök érdeklődését a tengermelléki tartományban folyó üzelmek iránt. Nemcsak a kormány és az érdekelt termelői és kereskedői körök vannak résen, de a szakemberek is megtesznek mindent, hogy a fogyasztó közönség legszélesebb rétegei fölvilágositást nyerjenek ezekről a káros borkeverésekről. Dr. Szilágyi Gyula müegyetemi nyilvános rk. tanár vizsgálatai szerint a Dalmácziából körülbelül deczember közepétől kezdve Magyarországba hozott borok minden kétséget kizárólag, ugy összetételük, mint izük alapján, törkölyboroknak bizonyultak. Az idei dalmát petiót borok abnormális összetételét jellemzi, hogy rendkivül magas alkohol tartalommal birnak, összes extraktjuk kevés, sőt a hamutartalom az alsó határon alul marad. Jellemző emellett még, hogy az illósavtartalom az uj borokban szokatlanul magas, ami aztán a későbbi meleg hónapokban a bor könnyü megeczetesedését fogja maga után vonni. Igaz ugyan, hogy a dalmát borok, mint az irodalomban található számos adat igazolja, valamivel több illósavat tartalmaznak, mint a magyarországiak, de tapasztalat szerint, rendes szüretelés mellett az uj bornak illósavtartalma fehérborban nem több, mint 0.06—0.09 százalék. A vörös boroké 0.09—0.12 százalékra szokott felszökni. Az idei dalmát petiót borok nagy része izlelésénél kellemetlen, nyelvhez tapadó idegen iz vehető észre, melyet a borszakértő azonnal felismer. Vannak egész kellemes izü petiótborok is, melyeket felismerni csak vizsgálati adatok alapján lehet, sőt kellő mennyiségben természetes borral összevágva, sokszor sem a vegyész, sem a borszakértő észre sem veszi a keverék eredetét. Különösen érezhető a kellemetlen penészes iz olyan petiótboroknál, melyek készitéséhez kierjedt penészes törkölyt használtak. A reális dalmát bortermelőnek és kereskedőnek egyaránt érdeke, hogy a borhamisitás e neme a törvény értelmében szigoruan üldöztessék.

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

A tejhamisitás uj módjának szemléltető bemutatása az előljáróságon.

Budapest régtölfogva a tejhamisitók eldorádója. Itt ebben a mi méregdrága fővárosunkban a termelőtől végig a grájzlerosig mindenki pancsolja a tejet, ugy hogy mire a tej a fogyasztó kezébe jut, az — szomoru statisztika bizonyitja — rendesen 50 százalék erejéig vizzel kevert tejet kap. A hamisitóra, az igazi bünösre azonban csak a legritkább esetben lehet lesujtani, mert a tej annyi kézen megy keresztül mig a fogyasztóhoz jut, hogy az egyik elárusitó rendesen ráfogja a hamisitást a másikra. Eddig legalább az volt a vigasztalásunk, hogy a nagy uradalmak plombált kannáinak tejtartalma tiszta és hamisitatlan, ma azonban ez a bizodalmunk is illuzióvá foszlott, mert bebizonyosodott, hogy ügyes tejhamisitók még a plombát is le tudják venni észrevétlenül a kannákról, majd gyalázatos manipulációjuk után a plombát megint visszaillesztik a kannára anélkül, hogy az ólomzáron vagy a pecséten bármiféle sérülés nyoma lássék. Egy kihágási ügy kapcsán rántotta le a leplet erről az eddig ismeretlen visszaélésről a VII. kerületi előljáróság. A tárgyalás közvetlen oka az volt, hogy Schwartz Lipótné és Társa, nyitrai tejkereskedő már régebben olyan tejet szállitott Szántó Samu budapesti tejkereskedőnek, amelyet Szántó gyanusnak talált. A budapesti czég egy napon Schilling Rudolf közjegyzőt kérte fel, hogy a nyugati pályaudvarra érkezett kannákat ott nyomban pecsételje le. Ez meg is történt és Szántó az ólomzárral és közjegyzői pecséttel egyaránt lezárt kannákban hamis tejet talált. Érdekessé teszi azonban e tárgyalást az, hogy a bizonyitás során kiderült, amit eddig még a legavatottabb szakemberek sem sejtettek, hogy némi kézügyességgel és ravaszsággal a szabályszerüen lekötözött és lepecsételt, illetően leólmozott tejeskannát bárki egyetlen fogással megnyithatja, tartalmát meghamisithatja s ujra lezárhatja anélkül, hogy az ólomzáron (plombán) vagy a pecséten bármiféle sérülés vagy szakadás nyoma látszódjék. A terhelt védekezése ugyanis az volt, hogy ő tejtelepéről kifogástalan tejet szállitott a fővárosba s ennek bizonyitására tanukat hallgattatott ki. Ha tehát a tej itt a fővárosban hamisitottnak bizonyult, nyilvánvalóan nem nála, hanem utközben vagy pedig már Budapesten történt a keverés. Be is bizonyitotta nyomban, hogy mikép lehet a plombált tejeskannákat észrevétlenül kinyitni. Néhány tejeskannát behozatott a tárgyaló terembe s megkérte a jelenlevő vásárfelügyelőt, zárja le ezeket és lássa el ólomzárral is. Ez megtörtént s valamennyi jelenlévő megállapitotta, hogy a kannák tartalmához hozzáférni nem lehet. Erre Magdina Péter, a terhelt czég volt tejkezelője, akit Schwarczné külön ezért Budapestre utaztatott, néhány kalapácsütéssel kissé elcsusztatta a kanna fedelét s az ólomzárral szemben levő oldalon fölemelte. A kanna a pecsét törése s a zsineg megszakadása nélkül megnyilt. Néhány ujabb kalapácsütés, a fedél megint helyén volt, egyetlen csusztatás, a zsineg ujra megfeszült s a bizottság megint csak azt konstatálta, hogy a kanna szabályszerüen le van zárva, zsinegje, pecsétje ép és sértetlen. Négy különböző rendszerü kannával végezték ezt a kisérletet, mely mind a négy alkalommal egyformán sikerült. Az előljáró ez alapon jelentést tett a tanácsnak, hogy máskép kell gondoskodni a tejeskannák elzárásáról.

A tea készitése.

Nincs egész 300 esztendeje, hogy az első teaszállitmány Kinából megérkezett Hollan-diába (1630) a ma már nemcsak egész Európában, de mind az ött világrészben általánosan elterjedt a használata. Elterjedtség dolgában talán csak a dohány és a kávé versenyezhetnek vele. A tea szokásos készitési módja is Kinából ered. Azelkészitett teaital minősége függ első sorban a levelek finomságától, de függ a szállitás és eltartás módjától s ami természetes, az elkészitéstől is. Magától értetődik az, hogy a legfinomabb tea a legdrágább és a legnehezebben szerezhető be, mert ezt nagyrészt maguk a kinai mandarinok fogyasztják el. Mégis, ha igazán jó teát akarunk beszerezni, arra törekedjünk, hogy eredeti kinai termelésüt vásároljunk. Azt, hogy a szállitás módja nagy hatással van a levelekre, már régen tudják. A karaván-tea (orosz-tea) mindig keresettebb volt, mint a tengeren át szállitott. A páradus tengeri levegő a leggondosabban csomagolt tealevelek zamatját is megváltoztatja. (Ugyanez a hatása a tengeri levegőnek más arómás növényekre is.) Ujabban tökéletesen léghijas csomagolással igyekeznek ezt a káros hatást kiküszöbölni Az u. n. »karaván-tea« ma a szibériai vasuton jut hozzánk. A tea zamatjára fontos, hogy a teát léghijasan záró (lehetőleg üveg-) edényekben s olyan száraz helyiségekben tartsuk, ahol más szagos anyagoknincsenek. Ezért is jó a teát szaküzletből beszerezni (kávé- és teaüzlet), mert ott értenek a tea szakszerü eltartásához.

A tea elkészitésekor ügyelni kell, hogy a tea legbecsesebb alkotórészét, nevezetesen a zamatot adó illanó-olajat és a theint (mely teljesen azonos a koffeinnel) belőle a legnagyobb mértékben kiaknázzuk, ügyelve arra, hogy a kevésbbé becses részek (csersav, gummi, dextrin stb.), melyek a tea kellemes izét csak rontják ne kerüljenek bele az elkészitett teába. E feltételeknek legjobban kedvez az u. n. kinai eljárás, mely a leveleknek egyszeri leforrázásából és azonnali gyors szüréséből á1. Pontos kémiai vizsgálatokkal megállapitották, hogy az összes thein legnagyobb része (50—60%-a) a forró viz hatására az első perczny állás alatt oldódik ki, mig ezalatt a tealevelekben jelenlevő csersav csak kis mennyiségben jut oldatba. A további perczekben kivonódó thein mennyisége már aránylag csak kevéssé, mig a csersav mennyisége jelentékeny mértékben nő. A zamatos anyagok a leforrázás pillanatában oldódnak ki.

A másik, nálunk kevésbbé ismert eljárás, az oroszos készitési módszer lényege az, hogy a tealeveleket aránylag kevés forró vizzel öntjük le s az igy kapott tömény forrázatot kanalankint osztjuk széjjel a forróvizzel előre megtöltött csészékbe. Az igy készitett teával végzett kémiai elemzésekgől az derül ki, hogy kevés forró viz jóval kevesebb thein és csersavat von ki a levelekből; ugy hogy az igy forró vizzel kivont levelekben még elég jelentékeny thein és csersav marad, melyet egy második, esetleg harmadszori felöntéssel lehet kivonni. Sajnos, az aromás anyagok már az első kioldáskor dobjuk és ezután forraljuk fel a vizet, majd teljesen eltávoznak. Ha a leveleket hideg vizbe szürjük, olyan italt kapunk, mely aránylag sok theint tartalmaz ugyan, de emellett aránylag nagymennyiségü csersavat is, ellenben az arómás anyagokat nagyrészt elvesztette. A közölt adatokból kiderül, hogy ha izletes és olyan — aránylag nagy — theintartalmu italt akarunk fogyasztani, mely lehetőleg kevés csersavat tartalmaz, leghelyesebben ugy járunk el, hogy aránylag elég nagy mennyiségü levelet (egy teáskanálnyit számitva egy csészére) forró vizzel leöntünk vagy forró vizbe dobunk) s nagyon rövid idei állás után (½—2 percz) leszürjük a forrázatot; ha ellenben a leveleket gazdaságosabban akarjuk kihasználni, a fentebb ismertetett oroszos módszerhez fordulunk. Minthogy a tea finom zamatát más idegen anyagok könnyen módositják, vagy esetleg teljesen el is rontják, lehetőleg minden tea-pótszer (rum, narancs, czitrom stb.) alkalmazását kerüljük. A teába jutott csersavat némely helyen (pl. Angolországban) ugy távolitják el, hogy borsónagyságu finom tiszta zselatint dobnak a kész teába, mely a csersavat megköti és leválasztja, mig a zamatos anyagok és a thein nem változnak. Ilyenkor azonban másodszori szürés, vagy ülepités válik szükségessé.

Szeszmonopólium terve. Azok a horribilis költségek, amelyekkel az eddigi külpolitikai zavarok már jártak és főleg azok a nagy összegek, amelyeket a kilátásba helyezett óriási hadügyi követelések fel fognak emészteni, nemcsak a polgárság sulyosabb megadóztatásával, hanem közvetett ujabb megterhelésével is fognak járni. Ez utóbbiak között valószinüleg legelső lesz a szeszipar vagy szeszkereskedelem állami monopolizálása. Többször irtunk már ugyanis arról, hogy épugy az osztrák, mint a magyar kormánynak pontosan meghatározott czéljai vannak a szeszterme1és konczentrálására. Ez ugyan eddig csak Ausztriában sikerült, de ugy látszik, hogy erőszakos kormány-beavatkozással nálunk is hasonló helyzetet akarnak teremteni. Eddig ugyanis a csonka szeszkartell, mely néhány spekulánsból verődött össze, sehogy sem tudott boldogulni, annál kevésbbé, mert az utóbbi időben a mezőgazdasági szeszgyárak közös finomitók felállitása utján akarták magukat a kartelltől és egyéb ipari finomitóktól függetleniteni. Alighogy azonban ez a törekvés komoly alakot öltött, nagy befolyások érvényesültek, — nem szabad elfelejteni, hogy az osztrák szeszkartell, mely a létesitendő magyar kartellel szövetkezni akar, az osztrák hitelintézet vezetése alatt áll, — hogy a kartelltől huzódozó mezőgazdák függetlenitését megakadályozzák. Hogy ez a befolyás sikerrel dolgozott, bizonyitja az, hogy értesülésünk szerint a kormány engedélyezéshez akarja kötni exkontingens termelők és finomitók felállitását, ami más szóval annyit jelent, hogy már most megszabja a kereteit egy bekövetkezendő monopoliumnak. Arról nem is beszélünk, hogy az átmeneti idő alatt — miután a fenti rendelkezés folytán a kartell létesitése ugyszólván állami kényszereszközökkel történhet meg — milyen horribilis nyereséget biztositanak a szeszgyáraknak, csak arra utalunk, hogy amidőn ma már a szesz nem csupán élvezeti cikk, hanem ipari szempontból is egyike a legfontosabb tényezőknek, a monopoliummal szintén azon eszközök sorába fog kerülni, amelyeknek alkalmazása vagy igénybevétele nem a közvagyonosodás, hanem a telhetetlen és véget nem érő állami követelések céljaira fog szolgálni.

SALVATOR

a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.

SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

Szőlő- és gyümölcstermelés.

Az az ítéletidő, amely április közepe felé Magyarország nagyrészén végigvonult, az első napokban szinte elképzelhetetlen ijedtséget okozott. Az első jelentések, amelyek a rémület hatása alatt indultak utnak, azt foglalták magukban, hogy a szőlő- és a gyümölcstermés legnagyobb része tönkre ment és pedig leginkább ott, ahol legnagyobb szüret szokott lenni. Az ijedtség a havazás és a fagy után következő napokban még azokat is elfogta, akik a földmivelésügyi minisztériumnak megbizottai s akik hivatalos jelentéseket küldenek. Ezek között nem egy akadt olyan, aki sietett kijelenteni, hogy a korai gyümölcsöknek és a szőlőnek száz perczentje esett áldozatául a fagynak, ami azt jelenti. hogy az illető helyeken semmi, de semmi sem fog teremni. Azóta, hogy a havazás és a fagy elmult, meg hogy a nap kisütött, némi változás történt s azok, akik a szőlős- és a gyümölcsöskertekben alaposan szétnéztek, arra a meggyőződésre iutottak, hogy az első hirek tulzottak voltak. Az kétségtelen ugyan, hogy a förtelmes idő alapos kárt okozott, de korántsem olyan nagyot, mint hitték. Az áprilisi fagy máskülönban nem is lehet olyan hatásu, mint amilyen a májusi szokott lenni, amely, ha komiszul viseli magát, kegyetlenül leszüretel. A minisztérium hiradása szerint a Duna—Tisza közén sem meggy, sem baraczk sem cseresznye, sem mandula, sem szőlő nem maradt s igy ennek a vidéknek a népére inség várakozik. Pedig hát nem igy van a dolog s nagy általánosságban éppen nem lehet mondani, hogy minden elfagyott. Vannak egyes kevéssé védett helyek, ahol a termésnek kilenczven százaléka is áldozatul esett az időjárásnak, de azért mégis több az olyan terület, ahol a hideg csak megtizedelte a termést s a legrosszabb esetben sem vitt el harmincz-negyven perczentnél többet. Igy tehát ma még nem lehet mondani, hogy gonosz idők virradnak ránk, mert kis, esetleg közepes termés kétségtelenül lesz, ami csakis a fogyasztókra jár kárral, mert a termelők ezt a keveset jobb áron adják el s igy számadásukat ugy ahogy megtalálják. Azután több olyan része van az országnak, amelyen a hideg vajmi keveset ártott s ahol jó középtermésre is kilátás van. Az is igen valószinü, hogy később, amikor a gyümölcs- és a szőlőtermés jobban kivehető lesz s amikor azt is meg lehet állapitani, hogy sok fa és tőke kiheverte a csapást, még kedvezőbb jelentéseket kapunk, ha mindjárt nem is olyat, amilyen kivánatos volna.

Miért van legtöbb pénz Franciaországban?

Azért, mert az egész ország okszerü gazdálkodást folytat, ugy, hogy a termőföld holdja, nem 50—60 koronát jövedelmez, mint nálunk, hanem százakat, sőt sulyos ezreket.

Első helyen természetesen a kertgazdálkodás áll, mint a mely az őstermelés összes ágazatai között a legjövedelmezőbb. A kertgazdálkodás jövedelmező czikkei közül itt is csak egyet kivánunk megemliteni, a *Csiperke* gomba (*Champygnon*) tenyésztést, melyet oly nagyban üznek, hogy a párisi piaczon évente 51 millió frank forgalmat produkálunk az egyes országban pedig sok száz millió értékü nemes gombát árusitunk el.

A csiperke gomba tenyésztése rendkivül egyszerü és gazdaságos. Termelhető mindenütt, a hol csak egy kis fedett helyiség van, tehát üres szobákban, konyhákban, még ha fütnek is bennük, barlangokban, pinczékben, szinekben és istállokban egyaránt, sőt még padlásokon is. Egy 20□mtr, tehát egy rendes szoba nagyságának megfelelő területü gomba telep kb. 300 klgr. termés eredményt produkálhat, a mi pénzértékünkben franczia földön 600 franknak, nálunk pedig mégegyszer annyinak felel meg, miután nálunk mégegyszer annyi árban lehet értékesiteni.

Egy 20 □mtr. területü gomba telep berendezése alig követel áldozatot. Egy szekér közönséges friss istálló trágya és 2½ klgr. gombacsira kell hozzá, melynek klgrja 3 korona, mely kitünő minőségben s könnyen érthető részletes utasitással kapható a *„Nagyvárad-Velenczei kertészet vezetőségnél“ Nagyváradon.*

Utánozzuk tehát a francziákat és neveljünk Csiperke (Champygnon) gombát, mely kitünő tápértékénél fogva a hust is pótolja, s melynek élvezete a nálunk oly gyakori gomba mérgezést is kizárja.

CSARNOK.

A pór-cseléd sirja.

Urrá tett a halál: részeltete a hazaföldből.
Két lépés — de elég; nyugoszom a magamén.
Földemet és az igazságot szépen köszönöm már,
Két lépést nem adott birni az élet elébb!

A pusztulás.

A nemzet az egyénben korcsosul
S a pusztuló házban pusztul a haza.
Hiába hivsz istent is orvosul,
Ha a szellem léha s ha az erkölcs laza!

Adósság-csinálás.

Az adósság-csinálás oly kedélyesen megy,
Mint mikor a katonaság zene-szóra megy:
Harsog a kürt, vig az ember, csupa tüz meg lob
S ha elhallgat a zeneszó: megperdül a dob!

Társas reggelik.

Junius 13-ikán *Klecker* Alajos éttermében Margitszigeti felső vendéglő. Délután *ozsonna.*

Junius 20-ikán *Gundel* Károly éttermében VI., Állat-kert, *reggeli.*

Junius 27-ikén *Neményi* Béla éttermében Városliget. (Fővárosi pavillon) *reggeli.*

Julius 4-ikén *Waltz* György vendéglőjében VI., Aréna-ut 106. *reggeli.*

Julius 11-ikén *Kővárl* Jenő éttermében I., Városligeti fasor 6. *Este 8 órakor vacsora.*

Julius 18-ikán *Gregorits* Ferencz vendéglőjében VI., Hermina ut és Erzsébet-királyné-ut sarok reggeli.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Junius 11-ikén *Gráf* János vendéglőjében VI. Andrássy-ut 80.

Junius 18-ikán: *Berta* Gyula vendéglőjében VII. Aréna-ut 5.

Junius 25-ikén: *Wagenhoffer* Márton vendéglőjében X. Kápolna-tér 1.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállitó (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

A „Főherczegi halászati Központ“ (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

KÜLÖNFÉLÉK

Esküvő. Folyó hó 15-ikén délelőtt 11 és fél órakor a budapesti Dohány-utczai izr. templomban esküdnek örök hűséget egymásnak *Reich* Aladár és *Neiger* Izabella kisasszony, *Neiger* Jakab fővárosi vendéglős kartársunk és kedves neje bájos, szép leánya. A tiszta szerelemből kötendő frigyen Isten áldása legyen!

Schubert Péter ünneplése. A „Délmagyarországi Vendéglős és Kávésipartársulat“ érdemes elnöke *Schubert* Péter ur immár tiz éve áll az Ipartársulat élén. Ezen tiz év alatt a Délmagyarországi Vendéglős és Kávésipartársulat az ország egyik legelsőbb és igen számottevő vidéki szakegyesületévé nőtte ki magát és mindenkor bő fejlesztője volt a kartársi összetartásnak és együttérzésnek. A szaktársi érdekek ezen élénken fejlődő egyesületben mindenkor megfelelő képviseletet nyertek, ami elsősorban és kiváltképpen a jubiláns érdeme, akinek 10 éves buzgó elnöki müködését most készülnek megünnepelni Temesvárott hálás szaktársai. *E hó 16-án este 9 órakor lakoma lesz* tiszteletére a „Korona herczeg“ szálloda disztermében, mely alkalommal *Groszmann* Samu dr. ügyvéd az ipartársulat jogtanácsosa ünnepi beszéd keretében fogja *Schubert* Péter érdemeit méltatni. Mint értesülünk a jubilánsnak a többek közt egy pazarmivü ezüst babérkoszorut is fognak átnyujtani. A jubileumi ünnepségekre az ipartársulat meghivta az ország összes szakegyesületeit, amelyek közül már is igen sokan jelentették be részvételüket. Ez is bizonyitéka annak, hogy jubiláns az egész országban milyen népszerüségnek örvend.

Halálozások. Müllner József budai, Jégverem-utczai vendéglős életének 58 évében folyó hó 1-én elhunyt. Temetése az ev. egyház szertartása mellett folyó hó 3-ikán délután nagy részvét mellett ment végbe. — Radocsay Imrét, a pécsi vendéglős ipartársulat elnökét fájdalmas családi veszteség érte forrón szeretett Teruska leányának élete 17-ik évében történt elhunytával. — Arneth Anna, néhai Wölfel István fővárosi vendéglősnek 25 éven keresztül volt szakácsnője életének 78-ik évében jobblétre költözött. A megboldogult tisztes matrona Wölfel István gyermekeinek hüséges gondozójuk volt, valóságos anyai szeretettel oktatta őket a főzés müvészetében. Temetése folyó hó 1-én délután a ref. egyház szertartása mellett ment végbe. Koszorut küldött Horváth József budai kartársunk is »hálás kegyelete« jeléül. Utolsó utjára Horváth Józsefné urnő is elkisérte. — Béke poraikra!

Eljegyzések. Arany József főpinczér, Arany János fővárosi vendéglős kartársunk testvéröcscse eljegyezte Ohmann Margit kisasszonyt. Ugyancsak Arany János szépmüveltségü nővérét Emma kisasszonyt eljegyezte Ohmann Antal a »Continentál« szálloda főpinczére. Isten áldása legyen a megkötendő dupla frigyeken!

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a

paptamási Lythia gyógyviz!

Vizelethajtó és hugysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**

Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

NAGY IGNÁCZ

■ pinczefelszerelési czikkek üzlete ■

Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szütőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

Pinggau.

A délmagyarországi Vendéglős és Kávés Ipartársulat tudomásul adja, hogy május hó 25-én temesmegyei Szabadfalun, ahol Petőfi Sándor nagy költőnknek őrnaggyá kinevezése 1848—49. szabadságharczunk alkalmával történt; koszorus költőnk eme emlékezetes helyén emlékoszlop állittatott kegyeletes hazafias érzülettel, melyen a társulatunk szintén képviselve volt, s hazánk koszorus költőjének kegyelet jeléül a »A jó öreg korcsmáros fiának« czimmel diszes koszorut tétetett az emlékoszlop talapzatára. Az ünnepély emelésére és a jövő vendéglős generáczió hazafias érzületének fejlesztése végett részt vettek az összes pinczértanoncz szakiskola növendékei. A társulat részéről gyönyörü beszédben ecsetelte Schubert Péter elnök az ipartársulat hazafias érzületét, melyben azon érzésének adott kifejezést, hogy büszke lehet a magyar vendéglőskar, kinek korában illetőleg korához tartozott valaha nagy költőnk apja is.

Szálloda-átvételek. Gottwald Rezső, volt kassai vasuti vendéglős, legutóbb Bokros Károly budapesti nagy vendéglőjének főpinczére átvette Szegeden a »Próféta« vendéglőt, melyet teljesen ujonnan rendezett be. — Tenkén (Bihar megye) a »Hungária« szállodát Grosz Sándor kartársunk vette át Szolnokról. — Körmöczbányán az »Arany Szarvas« szálloda vendéglőjét Kabina Ede ismertnevü derék kartársunk vette át. — Munkácson a Vasuti szállodát« Farkas Ignácz volt csapi szállodás vette át.

Az Országos Vendéglősbank felszámolása. Szegedről jelentik: Az Országos Vendéglősbank igazgatósága közgyülést tartott Szmollény Nándor elnöklésével, amelyen a részvényesek teljes számban jelentek meg. A vidéki részvényesek, akik pénzüket féltik, az igazgatóság iránt nem viseltettek bizalommal és érdekeik képviseletével Szakáts József ügyvédet bizták meg, aki többször felszólalt a közgyülésen a részvényesek nevében. Erre nagy vihar tört ki. Szakáts dr. azt inditványozta, hogy az igazgatóság előbb csináljon mérleget, azután mondja ki a felszámolást, majd kérte, hogy küldjenek ki bizottságot az igazgatóság ügykezelésének megvizsgálására. Erre ujból vihar támadt, mire a közgyülés hattagu bizottságot küldött ki, amelynek tagjai nagyrészt igazgatósági tagok, s kimondotta a fölszámolást. Mind amellett az igazgatóság nem kérte a fölmentést. Most a banknál az igazgatóság és a felszámoló-bizottság müködik egyszerre.

Vendéglő-átvételek. Budapesten a Gerlóczy-utczában levő Wurglits-féle vendéglő vezetését Posch József vendéglős vette át. — Brunner Gusztáv ismertnevü főpinczér a Dessewffy-utcza 25. szám alatt uj vendéglőt nyitott. — Pollinger József a Futó-utcza 26. szám alatt levő vendéglőt vette át. — Baumann Lajos átvette Óbudán a Kolozsi-tér 6. szám alatt levő vendéglőt. — Neumann Károly a Szent László-utcza 124. szám alatt uj vendéglőt nyitott. — Szimándl József átvette a Bajza-utcza 52. szám alatt levő Wilburger-féle vendéglőt.

Vasuti vendéglő bérlete. A zólyombrezói pályaudvari vendéglő bérletét Glück Imre, a csapi vasuti vendéglő volt főpinczére nyerte el.

Ebenhő Károly uj vendéglője. A fővárosi fiatalabb vendéglős gárdának egyik legintelligensebb tagja Ébenhő Károly, átvette az Andrássy-ut 24. szám alatt levő volt Trenk-féle vendéglőt. Üdvözöljük.

Személyi hir. Láng Károly a »Fehérvár« kávéház volt kedvelt főpinczére, átvette az Üllői-ut 12. szám alatt levő »Salon« kávéház vezetését. Üdvözöljük!

Kaszás uj vendéglője. Kaszás Lajos a székesfehérvári »Magyar Király« szálloda tulajdonosa, megvette Budapesten a Teréz-körut 43. sz. alatt levő volt Élő József-féle vendéglőt a Mezey és Társa czégtől. Fehérvári szállodáját pedig Barnai Ignácz bérelte ki ujabb 15 évre.

Uj vendéglő. *Mezey* András örkényi bortermelő a „Jóbarátok“ társaságának egyik lelkes tagja Rákosfalván a Kántorné-utca és Állomás-utca sarkán diszes házat épitetett, melyben sajáttermésü borait fogja kimérni. Aki jó örkényi bort óhajt inni, vagy nagyban is vásárolni, az forduljon *Mezey* András barátunkhoz. Megállás a villanyoson a Rákosfalvai fehér-uti állomásnál van.

Diszebéd. Mult hó 30-ikán a »Hungária« nagyszállodában Lipót Salvator főherczeg a katonai méltóságok és tisztikar részére 50 teritékü diszebédet adott, melyen József főherczeg is részt vett. A diszebéd sorrendjét, mely Löhnert Mátyás konyhafőnök szakácsmüvészetét dicséri, itt közöljük:

MENU
le 30. Mai 1913.
Essence de volaille en tasse
Escalope de fogas du Balaton á la Municipale
Selle de chevreuil á la parisienne
Asperges du pays en branches
sce esperance
Oison á la broche
Salade laitues et concombres
Fraises á la Melba
Fromage
Fruits: cerises et ananas
Café noir
Kisécsi muskotály
Biére de Kőbánya
Vin blanc: Magyarádi Cabinet
Vin rouge: Chateau Hungaria
Perrier Jouet extra dry, reserve couvée
Liqueurs

Szálloda-átvétel. Tóth Antal, kiváló, jeles kartársunk a zsolnai pályaudvari vendéglő volt bérlője átvette Kassán az »Európa« szállodát. Örvendünk, hogy Kassán Tóth Antalban a kartársak egy buzgó vezéregyéniséget, a nagyközönség pedig egy minden izében szakképzett szállodást nyert.

Üzleti hirek. Balatonkenesén a vasuti vendéglőt Lichtwitg Miksa volt váli vendéglős vette át.

Esküvő. Somogy-Csurgón Nagy István vendéglős mult hó 23-ikán tartotta esküvőjét Zechmeister Irén kisasszonnyal, Zechmeister Ignácz ottani vendéglős szépséges leányával.

Vendéglő-átvétel. Szellák Mihály kartársunk átvette Budapesten a Liszt Ferencz-tér 18. sz. a. levő Wilburger-vendéglő vezetését.

Vendéglő megvétel. A Dreher Antal-féle sörraktár vállalat Nagykőrösön megvette özv. Stárk Pálné piacztéri házát, melyben 50 év óta jóhirü és nagyforgalmu vendéglő-üzlet van.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévvizű gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket* (*iszapborogatások*), *márványkád-, porcellán- és kőfürdőket*, valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket*. Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutus légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószebékényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tékintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

Szerkesztői üzenetek.

M. J. (Csurgó). A fővárosnak idevonatkozó szabályrendelete szerint elhelyezésért a főpincér az elhelyezőnek 20 koronát tartozik fizetni. Ha az elhelyezés vidékre történne, úgy még 3 korona levelezési dijat külön fizet. Ha a főpincér 20 napon belül kilép vagy állását el nem foglalhatja, az elhelyezőnek kötelessége őt máshova elhelyezni, mely elhelyezésért ujabb közvetitő dijat nem fizet. — *Apatin.* A Rochfort-sajt elkészitése mindenhol a szakácsné kötelessége, nagyobb üzletekben pedig a salátás lányok készitik azt elő. Készitési módja: a sajtmennyiséget ugyanannyi irósvajjal szitán átgyömöszöljük. Ennyi az egész.

Vendéglőnek vagy söntésnek

alkalmas helység, a főváros igen forgalmas vidékén, **gyárak közelében, ujonnan épüit sarokházban,** augusztus elsejére kiadó. Bővebbet:

Gál és Nenmayernél

V., Honvéd-utca 29.

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, diszesen átalakitva. Kitűnő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!



Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Kassán

a kitünő hirnevü **Schalkház nagyszállodában** 1914. évi április hó egytől

az étterem

hat évre kiadó. — Csak jól szituált, elsőrangu vendéglősre reflektálhat a bővebb felvilágositással szolgáló **Schalkház Nagyszálloda R. T.** Igazgatósága Kassán. — Telefon Interurban 297.

Egy vidéki **nagyobb sörgyár vendéglőjébe,** mely a közel fekvő város intelligentiájának **nyári kirándulóhelye,** egy szakképzett, szorgalmas, szolid **vendéglős, ki jó konyhát vezet,** kelló biztositékkal

mielőbbi belépésre kerestetik.

Ajánlatokat rövid életleirással „**Szorgalmas**" jelige alatt e lap kiadóhivatalába kérünk.

Kaszinó-vendéglős.

A **holicsi-casinó** folyó évi julius 1-ére

korcsmárost

keres.

Bővebb felvilágositást ad: **Allain Gyula** a Casinó elnöke.

Holics, (Nyitra megye)

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint :-: buffet felállitását helyben és vidéken. :-:

Kölcsön ad mindennemü servist.

Telefon 52—39. **HÁZI ZENEKAR.**

MATTONI-FÉLE

GIESSHÜBLER

természetes égvényes

SAVANYÚVIZ.

Gödöllő-Király-Telepen,

egyedül álló ház — óriási udvarral — konyha, pince, padlás és egyéb mellékhelyiségek azonnal nagyon olcsón kiadó, vagy bérbeadó. Bővebbett II. Kapás-u. 12. I. 15.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásvanyvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézségeknél.** A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és borviz. — Hathatós **szomjcsillapitó.** — Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a franczia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Régi hirneves nagyváradi

„FEKETE SAS" vendéglő

családi körülmények miatt **eladó.** Bővebb felvilágositást nyujt: **Székely Ferenc ur** Nagyvárad Magyar-u. 23.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tó 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

Bérbeadó szálloda.

Egy 28.000 lakosu Alföldi városban levő kitünő forgalmu **szálloda** bérbeadó. A szálloda a következő helgiségekből áll: 1 nagy **kávéház, étterem, kártyaszoba,** nagy **táncterem,** befásitott udvar, 3 szobás vendéglői lakás, **5 vendégszoba,** jégverem. (400 kocsi jégre) tekepálya, gyümölcsös kert, (50 gyümölcs fával), pince, (400 hektó borra) cseléd szoba, mosókonyha, hizlaló.

Feltételek a következők: 8 éves szerződést adok, évi 6500 korona bér. Berendezést bérlő köteles megvenni. 30,000 korona a vételár. 1/4 évi házbér előre fizetendő, 1/4 évi pedig óvadékul leteendő. Készlet számla szerint átvehető 4 havi részlet fizetésre.

Bővebbet levélbeli megkeresésre e lap kiadóhivatala ad.

Izsák községben (Pest megye) az „Uri Casino Egyesület" tulajdonát képező

vendéglő és szálloda helyiségei

1914. évi január 1-től kezdve haszonbérbe adatnak, olyképpen, hogy a leendő bérlő köteles és jogosult is lesz, mint a Casinó megbizottja, ugyanott a korlátlan italmérést is gyakorolni. Megjegyeztetik, hogy Izsák község ezen a vidéken a legélénkebb, legforgalmasabb és villanyvilágitással berendezett nagyközség, 7—8000 lakossal, s a bérbeadandó **vendéglő és szálloda a községben az egyedüli,** mely az itteni igényeket kielégiteni és azoknak megfelelni képes. Ugyanezen bérletben bentfoglaltatik a casino és ipartestület kiszolgálása is. A **bérlet a megkötendő alkuhoz képest három, esetleg hat évre köthető és a bérleti időre 1200 korona biztositék letétele kivántatik.**

Egyéb részletes és kivételes feltételek Izsákon, Posch Lipót főjegyzőnél tudhatók meg, s fölkéretnek a kivenni szándékozók, hogy folyó évi **junius hó 15 ig személyesen vagy levélileg ugyanoda forduljanak.**

Érdeklődni lehet telefonon is. Telefonszám: Budapest, környék, Izsák 2.

Kelt Izsákon (Pest megye), 1913. ápr. 27.

Casinó-Egyesület.

Bor. 140 hektoliter kitünő, hegyen termelt **rizling bor,** a főváros közelében alulirottnál **eladó. Farkas Károly** Bicske, (Fejér-megye).

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán.



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).

Figyelem.

Nyilvános kötelezvény.

Tekintettel arra, hogy az idei ujborbevásárlások nagyon sok vendéglőst olyan helyzetbe juttattak, hogy ha kiméri az ihatatlan savanyu borát akkor az üzletét üti agyon, ha pedig a borát ászokolja akkor meg ó bort kellene méregdrága pénzen venni, amelyek szintén az ugynevezett parasztpincékből eczet stichessek.

Én itt nyilvánosan kötelezem magamat bármely hitelképes tisztességes vendéglősnek egy levelező lapjára egy hektoliter 1912. évi novemberi szüretelésü rizling vagy kövidinka bort bizományképen olyanformán elküldeni, hogy azt a vendégei számára mérje ki. Ennek tökén termett érintetlen tisztaságáért nemcsak becsületemmel felelek, hanem a küldött bor áráért felelősséget vállalok és pedig azért hogy ez egy nagyon kedvelt itala lesz a fogyasztó közönségnek. Szállitom bármely állomásra bérmentve a kövidinkát 62 fillérért és a Rizlinget 64 fillérért.

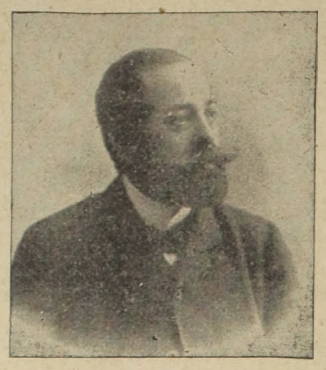
A bor kiválósága valóságos szenzáczió, a savanyuságnak semmi nyoma mert teljesen érett szőllőből novemberben lett szüretelve.

Megrendelések czimzendők:

Beck Májer

borpinczebirtokos, Kiskunmajsa.

Kecskemét-felé.



Habits Antal

hangszerkészitő-mester

BUDAPEST, VII.,

Erzsébet-körut 42. sz.

Mindennemü hangszerek raktára

czimbalmok

és bassushurok gyártása, hegedühur különlegességek, **iskola- és zenekarhegedük.** A fő- és székvárosi „Magyar Zeneiskola“, több intézet és polgári zenekarok szállitója. — Javitások, valamint átalakitások szakszerüen és jutányos áron készittetnek.

Képes árjegyzéket kivánatra ingyen küldök.

Vendéglő bérbeadás

A nagylaki ág. hitv. ev. egyház 1914. évi január hó 1-ével bérbe adja a főtéren lévő vendéglőjét: a

„Hungária“-szállodát.

A vendéglő áll: egy **nagy tánczteremből karzattal és állandó szinpaddal,** (hetenként háromszor „Mozi“), **egy kávéház helyiség, két étterem, hat vendég-szoba** (az emeleten) két szobás vendéglős-lakás, egy konyha, éleskamra, három pincze, kocsi-állás, jégverem, istállók, fáskamra és nagy udvarból. — Ajánlatok **folyó évi junius hó 25-ig Boor Lajos** ev. ig. lelkész czimére küldendők, aki közelebbi felvilágositással is szolgál.

Torma

ismert kitünő minőségü nagy mennyiségben kapható

I-sö	osztályunak	kilója	80	fillér,	szála	40—50 deka
II-ik	„	„	70	„	„	30—33 „
III-ik	„	„	60	„	„	20—25 „
IV-ik	„	„	40	„	„	15—18 „
V-ik	„	„	30	„	„	10—12 „

elegy minőségek (vékonyabb, vastagabb töredékek) kilója 25 fillér. **A megrendelés 5 kilónyitól feljebb, vaggonszámra is történhtik, 30 koronát meghaladó rendelés után bérmentes szállitást és csomagolást,** pár száz korona értéket meg haladólag pedig még 10—15—25% kedvezményt ad.

BIRÓ PÁL kertgazdasága DEBRECZEN.

678—1913. szám. **Zamárdi község elöljáróságától**

Vendéglő- és szálloda-bérbeadás.

Zamárdi község elöljárósága közhirré teszi, hogy a

községi vendéglőt és szállodát

folyó évi junius hó 19-én d. e. 11 órakor a községházánál megtartandó árverésen

három évre bérbe adja.

A bérlet **1914. január 1-én** kezdődik. — Az árverési feltételek a községi birónál és a jegyzői hivatalban megtekinthetők.

Zamárdi, 1913. május 20-án.

Varga Vilmos körjegyző. **Fehér József** biró.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

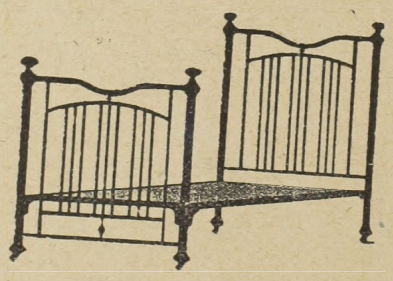
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) **„BRITANIA EXTRA DRY“** (cukor nélk)



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

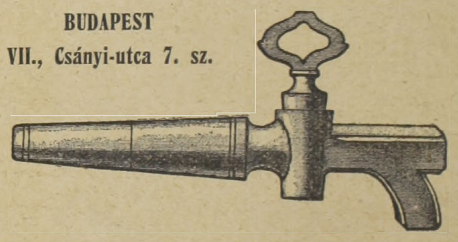
Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban,** olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.

Távbeszélő szám: „József“ 4—29.

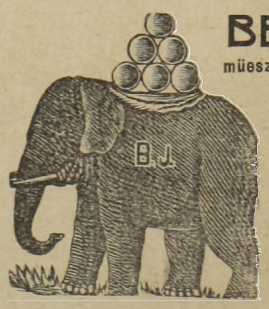
Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.

Távbeszélő szám: 56—58.

Nagy mozgó-

szinház, pálinkamérés, sörcsarnok, étterem, hentes- és mészárosüzlettel 100,000 koronáért eladó.

Érdeklődéseket a kiadóhivatal „Kitartás“ jelige alatt továbbit.



BEITZ JÁNOS

müesztergályos dákoés billiárdgolyó gyár

Raktáron tai tok Carambol és fordító billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet‘, széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.

BUDAPEST,

VI. Akáczfa-u. 55.

TELEFON 81—30.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásbó származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A viz hőmérséke . . . . . 25.3 C°
A viz fajsulya 18 C-on 1.0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0093 gr
Natrium (Na)	0.0334 «
Calcium (Ca)	0.1268 «
Magnesium (Mg)	0.0465 «
Aas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0331 «
Sulfat (SO_4)	0.1181 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5002 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0169 «
Szénsav (CO^2) 44.66 cm^3	0.0880 «

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a viz nem tartalmaz és igy a »Kristály« forrásvizet **igen tiszta** calcinm és magnesium-hydrocatbonatos **ásványviznek** minősitjük. Bakteriologiai szempontból pedig az állami **Bakteriologiai Intézet** ezen vizet **tisztának és kifogástalannak minősitette.**

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. K. Tud. Egyetem I. Chemia intézete.

A forrás hőmérséke . . . . . 25.75 C.
A viz fajsulya 17·5 C-on 1.00074
A viz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0070 gr
Natrium (Na)	0.0328 «
Calcium (Ca)	0.1328 «
Magnesium (Mg)	0.0252 «
Vas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0338 «
Sulfat (SO_4)	0.1118 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5194 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0170 «
Szénsav (CO_2)	0.0878 «
összes szénsav (CO_2)	0.6425 «

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételü ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, sem saalétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s igy a chemiai analysis alapján a »Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** miuősitendő.

Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium hydrocarbonatos **ásványviznek** tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében **kristálytiszta**, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. julius 20. **Dr. Hankó Vilmos** s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály" forrás szénsavtelités nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a franczia **Évian** és **St. Calmier** forrásokat.
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vizben 0.2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.
Szt. Lukács-fürdői „Kristály"-forrás: 1000 gr. vizben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

A **„Kristály"-forrás több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat** is tartalmaz, mint e két világhirü és a franczia kormány által közérdeki jelleggel felruházott gyógyviz.

Zalaegerszeg r. t. város tanácsától

4141/1913.

Hirdetés.

Zalaegerszeg város tulajdonát képező, a város központján a főtéren levő **két emeletes**

„Arany Bárány"
vendéglő, szálloda és kávéház

bérlete az 1915. évi április 30-án lejár. A bérbeadására nézve az eljárás **körülbelül folyó évi szeptember havában fog megejtetni.** A bérbeadási feltételeket a város közönsége annak idején fogja közzétenni.

Zalaegerszeg, 1913. május 16.

A polgármesteri hivatal.

Szatmár-Németi szabad királyi város gazdasági hivatalából.

1030/1913. sz.

Szállodabérleti hirdetmény.

A Szatmár-Németi szab. kir. város tulajdonát képező, a város központján, a Deák-téren, a legélénkebb üzleti forgalom vonalán fekvő

„PANNONIA"-szálloda

épület, melyben **61 vendégszoba,** 377 m. alapterületü, nagy **kávéház,** modern, 396 m^2 alapterületü **étterem, tánczterem** s kényelmes **mellékhelyiségek** vannak, — 1914. évi május hó 1. napjától 1926. évi április hó 30-ig terjedő **12 évre,** a Szatmár-Németi szab. kir. városi gazdasági tanácsnoki hivatalban **1913. évi junius hó 23-án délelőtt 10 órakor** megtartandó nyilvános szóbeli és zárt ajánlati versenytárgyalás utján **haszonbérbe fog adatni.**

Mely árverésről az érdeklődőket azzal értesitem, hogy az **árverésben résztvenni kivánók kötelesek 20 000 korona (huszezer korona) bánatpénzt készpénzben, vagy a törvény és a vonatkozó rendeletek alapján óvadékképesül kijelölt értékpapirokban** a szóbeli árverés megkezdése előtt a **városi pénztárnál letétbe helyezni** és a letéti nyugtát az eljárást vezető tanácsnoknak átadni, vagy pedig a nála beadható irásbeli ajánlathoz mellékelni. A netáni irásbeli ajánlatok a szóbeli árverés megkezdéseig fogadtatnak el, s annak befejezése után nyilvánosan bontatnak fel.

Miután a szálloda esetleg előbb is átadható leend, ajánlattevők kötelesek az ajánlattételkor arra is nyilatkozni, hogy a **szállodát mely időponttól hajlandók 1914 május 1-et megelőzőleg átvenni.**

Az árverési és bérleti feltételek alantirott hivatalnál a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Szatmár-Németi, 1913. május 18.

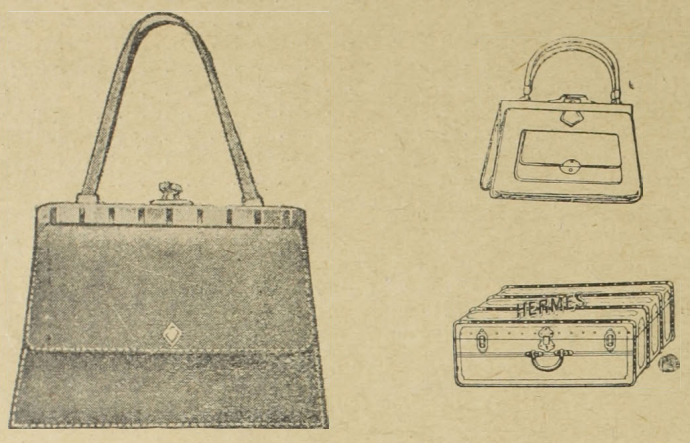
Bartha Kálmán
gazdasági tanácsnok.

Pinczér-táskák

MEIER GYULA

böröndösnél

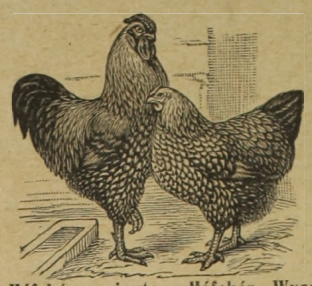
Bőrdiszmü- és katonai : bőrczikkek készitője :



A legdiszesebb utazó táskák, böröndök, ridikülök, pinczér- : táskák stb. nagy raktára :

BUDAPEST,

VIII. ker. József-körut 9. szám.



Fajtojások!

Reitter Oszkár

főkapitánynál

Nagybecskereken

kaphatók!

Elsőrendű Angliából hozatott fajtiszta telivér.

Hófehér orpington, Hófehér Wyandotte (Amerikai kitünő téli tojók), **Sárga orpington, Fekete Langsán, Kendermagos, Plymouth Rocks**; továbbá **Hófehér óriás pekingi kacsa. — Tojások darabja 60 fillér.**

Rázásmentes biztos csomagolás, faládákban **ingyenes! :-: Allami nagy aranyérmek.**

Legelső győzelmi dijak, hazai és külföldi legelső és legnagyobb kitüntetések.

Őszi szállitásra fenti állatokon kivül nagystilü **angol emdeni libák** is előre megrendelhetők. □ □ □ □ **Darabja 25 korona.**

Kitüntetések: Arad, Budapest I., Budapest II., Bécs, Berlin, Belgrád, Győr, Lugos, Lovrin, Nagybecskerek, Nagyvárad, Pozsony, Pécs, Pancsova, Szófia, Szatmár, Szeged, Szabadka, Temesvár, Temesvár, Temesvár, Veszprém, Zenta,

Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, ételkhűtők minden célralegolcsóbb gyári árban.

STILLER JÓZSEF

csász és kir. szab. jégszekrények gyára

Budapest, VII., Kazincy-utca 6/b.

ezelőtt VII., Nagydiófa-utca 22 szám.

Wesselényi-utca sarok.

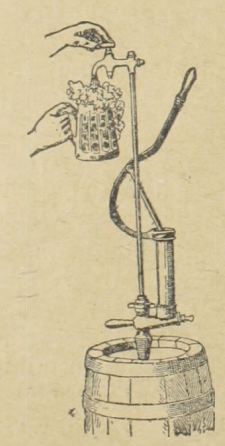
Alapittatott 1873.



Figyelem! Cégemre figyelni tessék. az nem társas, egyedüli tulajdonos **Stiller József**

ALAPITTATOTT :: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !

legujabb, kitünőnek bizonyult

sörmérő-készülék

szénsav és légnyomással.

! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitő por, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulós borok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID“ borderitő- :: por, ::

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára:

sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOBÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

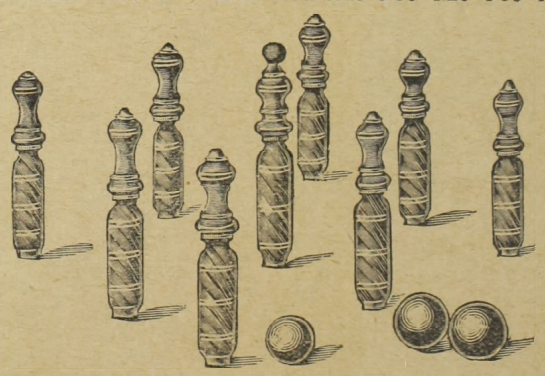
KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA

BUDAPEST, IV KER., KRISTÓF-TÉR.

Kuglibábuk száraz gyertyánfából készitVe, szokásos vastagságban 36—38 cm. nagyságban, ca 6½ cm. vastag készlet **5.— K**

Lignum Sanctum kuglizó golyók

Átm. cm.	9	9½	10	10½	11	11½	12	12½	13	13½	14	14½	15
korona	1.80	2.—	2.40	2.70	3.40	3.90	4.20	4 50	4.80	5.40	5.80	6.30	6.80



Kugli-golyók

gyertyánfából nagys. szerint

átm. cm.	11½	12½	13½
korona	1.25	1.50	1.75

Kuglikereszt alapfa, a bábuk reáhelyezésére K 5—

Orosz kuglizó egész szük udvaron felállitható, egy készlet 9 drb báb, 1 drb golyó, szabályozható erős zsinór és csiga sróffal, oszlop nélkül **K 10.—**

Karika dobójáték az orosz kuglizó állványra alkalmazható, egy készlet, kötél, vaskarika és vaskampó **K 2.—**

Kuglizó nagy plehpersely lakatra **K 2.—** nagyobb **K 2.40** lakat külön **50 fillér.**

Kerti lámpás petroleummal szélfogóval **Korona 5.—**

Kerti gyertyatartó vörösre fénymázolva emelő szerkezettel **Korona 2.50**

Kerti gyertyatartó kétágu **Korona 4.50**

Dugasz kiemelő készülék falra vagy ajtóra felerősithető **Korona 5.—**

Amerikai ikerfagylaltgép, egyszere kétféle fagylalt készitéshez 2-literes 18.—, 3-literes 22.—, 4-literes 26.—, 6- literes 36.— korona.

Jégszekrény egy ajtós, felül is felnyitható horgonylemez, jégtartóval, sárgaréz vizleeresztő csappal. I. szám 90 cm. magas 58 cm. széles, 48 cm. mély **Korona 50.—** II. szám 104. cm. magas, 69 cm. széles, 57 cm. mély **Korona 62.—**

Jégszekrény két ajtós, felül is felnyitható I. szám 96 cm. magas, 82 cm. széles 52 cm. mély **Korona 75.—**

II. szám 104 cm. magas 89 cm. széles 55 cm, mély **Korona 88.—**

Jégláda felül nyiló ajtóval, kivehető horganylemez jégtartóval, két elválasztó lemezlappal: I. szám 55 cm. magas, 78 cm. hosszu 48 cm. széles **Korona 28.60**

II. szám 60 cm. magas, 84 cm. hosszu 52 cm, széles **Korona 33.20**

III. szám 65 cm. magas, 92 cm. bosszu 56 cm. széles **Korona 40.60**

Szódaviz készitő gép, valódi francia **D Févre** féle, legjobb gyártmány, 1 szám 0.60 liter 20 kor., 2. szám 1.20 liter 24 kor., 3 szám 1.80 liter 28 kor., 4 szám 2.40 liter 32 kor., 5 szám, 3 liter 40 kor., 8. szám 4.80 liter 48 kor. — **Sörmelegitő 2 kor.**

Papir tányér 100 drb. **kor 1.80–2.50-ig.**

Papir salvéta 100 drb **kor. 1.— 1.60-ig.**

Pinczér táska szarvasbőrből derékra csatolható 3 osztállyal **kor 7.**, vállra akasztható **kor. 10.—**, disznóbőrből **kor. 12.—**

Ellenörző bárczák:

1-es sárgarézből	100 drb K. 1.80	20-as sárgarézből	100 drb K. 5.—
5-ös vörösrézből	100 „ „ 2.40	50-es vörösrézből	100 „ „ 8.—
10-es nikkelből	100 „ „ 2.80	100-as sárgarézből	100 „ „ 10.—

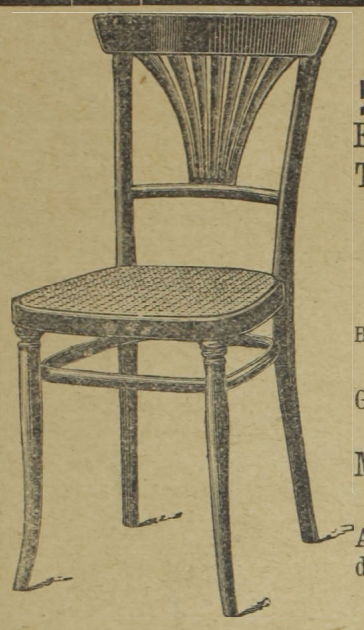
Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)

Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.

Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS"

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

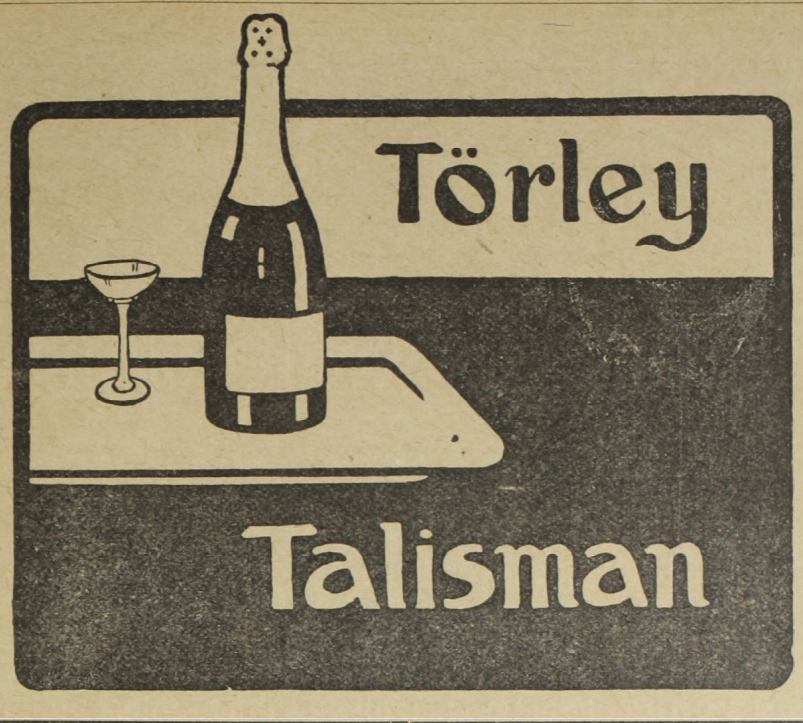
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.

Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.

GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze" Főelárusitója

BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utcza 36. ═══ Saját palaczk-töltés.

Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.

Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

„ANDRÉNYI SEC"

(FÉLÉDES)

„ANDRÉNYI EXTRA"

(ÉDES)

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □

Budapesti képviselő: **L. Molnár Lajos**, VII., Bosnyák-utcza 3.

Kávéház és étterem tulajdonos uraknak

törv. védett „Luna" és „Diadal" csemegéimet szives figyelmükbe ajánlom. **A cukrászati ipar legujabb és legjobb csemegéi.** Érdeklődöknek készséggel küldök mintákat. — Tisztelettel **Haltrich Gusztáv czukrász, Brád.** (Hunyad m.)

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET"

császári és királyi udvari szállitók

:: KOLOZSVÁROTT. ::

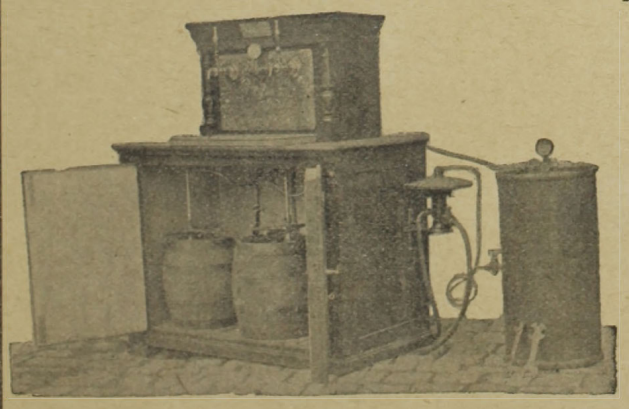
Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Teljes italmérési berendezések, sörkimérő-készülékek

folyékony szénsavval, vagy légnyomással való üzemre,
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.



Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI
Bpest, IX., Tinódy-u, 3.

Elsőrendü különlegességi gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szakmában.

Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Eladó bor.

Sióagárd községben (Tolna megye, Szekszárd mellett) több ezer hektóliter **tisztán kezelt, jó minőségü**

kadarka fehér bor van az egyes termelőknél eladó.

Venni szándékozók megkeresésére az ár és egyéb feltételekről bővebb felvilágositást ad **Danóczy Géza** s. jegyző, **sióagárdi lakos.**

Asztali borok!

1912. évi **fehér** hektója 44, **rizling** 48 kor. (3-szor fejtett.) Nagyobb vételnél árkedvezmény. Későn szüretelem, Boraim **kellemes savanykásak**, kitünő **korcsmaibor.** Kölcsönhordó! Minta 30 filléres bélyeg ellenében **Buding Ede szőlőbirtokosnál Nagyősz.** (Torontál-m.)

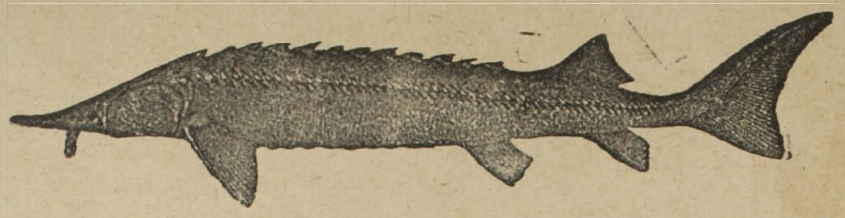
BOR. 15 hektó első osztályu 1908. és 1911. évbeli **veres ménesi-bor eladó**, melyből 8 hektó a ménesi és 7 hektó a hátszegi pinczémben van. — **Báts János**, Hátszeg. (Hunyad-megye).

Zenélő automatát

használtat, készpénzért megvételre keresek. **Dungyerszky Antal** vendéglős Szabadka.

Najman József

hentes-mester Budapest, VIII., **Német-utcza 21. sz.** Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, **saját halászatunkból fogott,** minden faju **friss dunahalainkat,** melyeket t. rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, **bármily kis mennyiségben is,** a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK!

Meghivás.

ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek
BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáa tu — é uj fajbo ok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-b ok.

A t. veudéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Budapest, V. Alkotmány-utcza 4

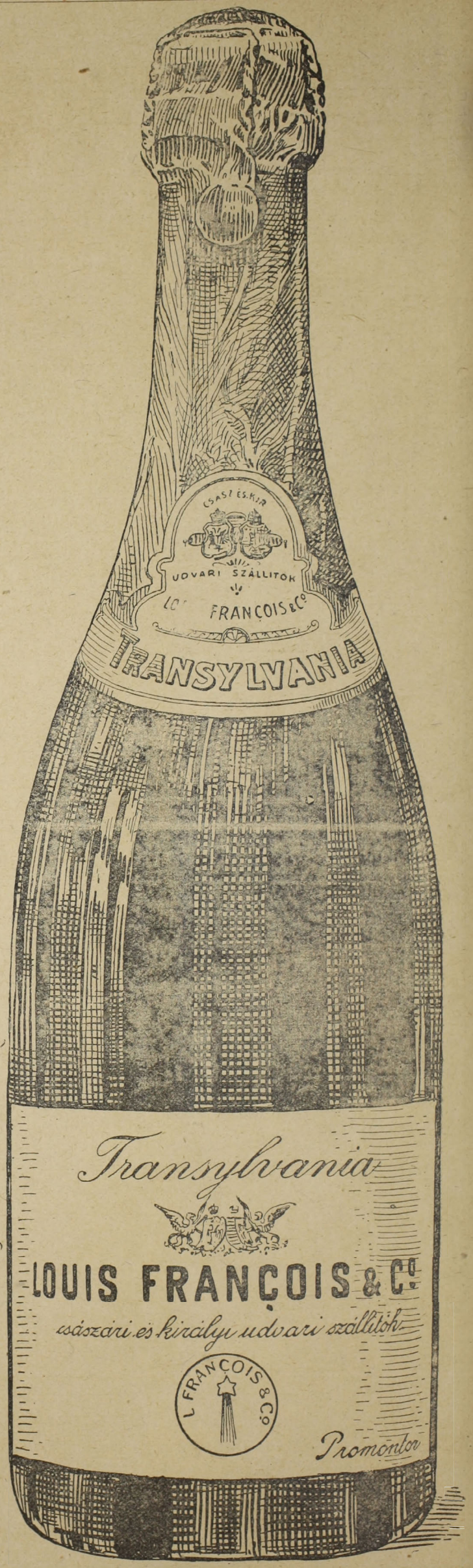
Kőbányai Polgári Serfőző R. T.
BUDAPEST-KŐBANYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén
Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.
Szállitási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszinház-u. 22. Telefon „József" 21—91.
Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár ▪▪ Teleton 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.



Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10.

XXIX-ik évfolyam. 12. szám. Budapest, 1913. junius 20.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő: IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Vendéglős-iparunk képesitése.

A képesités kérdése iparunk fejlődésének sarkalatos feltétele, a magyar vendéglősök összességének régi vágya. Természetes ez, mert hát iparunk legégetőbb baja, mint a vendéglők tulságos száma, a kontárok és spekulánsok tisztességtelen versenye, mind a képesités hiányából származik.

Ennek a jogos és okszerü óhajtásnak a teljesülését az ipartörvény módositásától reméljük. Reméljük pedig annál is inkább, mert az illetékes minisztérium már ezelőtt tizenkettővel elkészült a módositáshoz szükséges anyag összegyüjtésével, amely annak idején három vaskos kötetben a nyilvánosság elé is került.

Ennek a gyüjteménynek III. kötetében vannak összefoglalva azok a kivánságok és javaslatok, amelyeket az iparosok köreiből tettek az iparörvény miként való módositására. Itt találjuk a mi szakmánkra vonatkozó javaslatokat is, amelyek kérvény alakjában terjesztettek a kormány elé.

Ezeknek elseje a vendéglők, kávéházak és kávémérések *záró-óráját* országos törvénynyel kivánja szabályoztatni. A második azt kivánja, hogy minden ipartársulat kebelében *pinczér-iskola állittassék*. A harmadik téri a *vendéglői ipar képesitéshez kötését.*

Az első kérelem a hatósági zaklatástól és önkénykedéstől akarja megmenteni a vendéglősöket, amire szinte nagy szükség van.

Az ipartársulatok kebelében szakiskolák létesitésének kivánalma mintegy megelőző teljesitése a képesités következményének s egyszersmind vele nyomást akar gyakorolni a *képesités szükségének elismerésére;* mert amely mesterség megtanulásához iskola kell, abba nem lehet belecsöppeni, abba gyakorolni kell magát.

A képesités kérelmezését az 1896-iki országos kongresszusunk határozta el s magukévá tették a budapesti és a vidéki ipartársulatok.

Iparunk képesitéshez kötése *mellett* foglaltak állást az országos iparegyesület s a győri, pozsonyi, szegedi és nagyváradi kereskedelmi- és iparkamarák. Részben vagy egészben *ellenezték* a képesitést a soproni, aradi, beszterczebányai, brassói, debreczeni, fiumei, kassai, marosvásárhelyi, miskolczi, pécsi és temesvári kamarák.

A képesitést ellenzők legerősebb érve az volt, hogy a vendéglői ipar üzéséhez, különösen a nagy városok szállodáinál és vendéglőinél nagy tőke szükséges s igy a közönség kárára a képesitéshez kötöttség a nagy tőkét elzárná ettől a vállalkozástól; pedig a képesitéshez kötött pinczérek és vendéglősök ritkán rendelkeznek a nagy befektetést igénylő üzletekhez megfelelő tőkével; tehát a képesités nemhogy előmozditója, hanem akadálya lenne a vendéglői ipar fejlődésének.

Látszólag helyes ez az okoskodás, de mindjárt elvesziti ezt a látszatát, ha a kérdés mélyére tekintünk.

Igaz, hogy némely szállodai és vendéglői vállalkozáshoz nagy tőke szükséges, ámde az ilyeneket ugyis társaságok szokták létesiteni s jövőre még inkább, ugy, hogy a nagy tőkének is biztositva lesz a vállalkozás módja; mert az ipartörvény csak azt köti ki, hogy a *képesitéshez kötött iparágaknál*, ha az engedélyes nem bir képesitéssel, vagy társul, vagy pedig üzletvezetőül képesitett egyént szerződtessen.

A törvénynek ez az intézkedése tehát nem zárja ki a tőkét a képesitéshez kötött iparoknál való vállalkozásokból, ami hátrányára volna ezeknek az iparosoknak; csak biztositani akarja azt, hogy a képesitett iparosok a tudatlanok és kontárok által *ki ne szorittassanak önön szakmájukból;* meg ne fosztassanak szakszerü kenyérkeresetüktől a spekuláció által.

Igy van ez a mi iparunkban is. Éppen ezért reméljük, hogy a törvényhozás mielőbb be fogja látni a képesitéshez kötés előnyeit s törvénybe iktatja ezt a régi óhajtásunkat.

Ihász György.

A kifőzési foglalkozás rendszabályozása. (A m. kir. kereskedelmi miniszterium 12.531—1913. sz. határozata.) A m. kir. kereskedelemügyi miniszternek 1888. évi 46564. szám alatt hozott határozata kimondotta, hogy iparüzésnek nem tekinthető az, ha valaki saját háztartása folyományaként idegeneket kialkudott készpénzbeli fizetésért, vagy más ellenérték nyujtása mellett élelmez. Egy szabad királyi város tanácsa — tekintettel ama körülményre, hogy a kosztadás különösen a vidéken igen elterjedt, keresetszerü, jövedelmezőségre alapitott üzlet, amely hatalmas versenytársa a vendéglősiparnak — ama kérelemmel fordult a kereskedelemügyi miniszterhez, hogy a kosztadási, illetőleg kifőző foglalkozásnak országos rendszabályozását körrendeletileg eszközölje, azonban a miniszter a kérelmet figyelembe vehetőnek nem találta, minthogy az a kérdés, vajjon jelzett foglalkozás iparszerüen üzetik-e, minden adott esetben a fennforgó körülményekhez képest dönthető csak el, minthogy továbbá az iparszerüség általános ismérvei köztudomásuak lévén, azoknak közlése iránt intézkedni feleslegesnek mutatkozik.

—

Schätz József
Telefon 57-22. : sörnagykereskedő : Telefon 57-22.
Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az **„Első Magyar Részvény Serfőzde"** főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója. Detail üzletek: Budapest több pontjain. Kérjen árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

Ujabb mozgalom ipartársulataink egyesülése tárgyában.

Mint azt több felé beszélik, az arra illetékes körök ujabb mozgalmat szándékoznak meginditani szakipartársulataink egyesülése tárgyában.

Ez ügyben az öreg *Farkas* István urat, iparunk évek óta lelkes pártfogóját, ki az egyesülésnek már 1907-ben is kezdeményezője volt, megkérdezvén, a következőket mondotta:

A hiresztelés nem alaptalan, sőt teljesen megfelel a valóságnak az, hogy a Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok ipartársulatának kötelékébe tartozó s ez idő szerint *Mohos* Ferencz vendéglős vezetése alatt álló, ugynevezett „Jóbarátok Társasága", ismételten, most tehát már másodszor szándékozik a mozgalmat meginditani és indokolt javaslatot terjeszteni a *Glück* Frigyes lovag ur elnöklete alatt álló ipartársulathoz aziránt, hogy a budapesti testvér és egy czélra törekvő ipartársulatok 1907 évben megkezdett, de azon időben eredményre nem vezetett egyesülés eszméjének megszakitott fonalát ujra felvegye s a czélra vezető lépéseket a már egyszer megállapitott alapon ujra kezdeményezze.

Ezen nagyfontosságu lépés megtételénél a Jóbarátok lelkes társaságát az egyesülés elodázhatatlan szükségének felismerése mellett az a biztató tudat és remény vezérli, hogy amennyiben az Anyaipartársulatból kivált és a Székesfővárosi Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulatává alakult társaság, az anyaipartársulat egyesülés iránt hozzája küldött megkeresését elég barátságosan fogadta, mereven tehát el nem utasitotta, hanem csupán azt mondotta ki, hogy az egyesülésre az időt még nem látja elérkezettnek, ez ipar jól felfogott érdekében talán most már még is be fogja látni, hogy egyesült erővel, egy, az egyesülés által megizmosodott, ipartársulat az eléje kitüzött czélokat hamarabb elérheti, semmint ha különválva maradnak.

De a Jóbarátok társaságát ezen nemes és önzetlen akczió meginditásánál vezérli még azon remény is, hogy mivel ezidőszerint mind a két tisztelt ipartársulatban változott az *Apáturág*, vagyis mind a két ipartársulatnak uj elnökei és uj választmányi tagjai vannak, az Anyaipartársulatnak pláne egy illusztris férfiu áll az élén, mint Glück Frigyes lovag, ki a székesfőváros egyik legkitünőbb, ugy a főváros, mint a felsőbb hatóságoknál tisztelt, becsült nagybefolyásu férfia, kit a többi testvér és más országos ipartestületek és társulatok is az őt méltán megérdemelt magas vezető állásokba választottak be, tehát mindenfelé tisztelettel és hódolattal veszik körül; az annyira óhajtott czél, az egyesülés, az ő vezérlete alatt, talán végrevalahára elérhető lesz.

A Duna jobbparti, vagyis a Budai Ipartársulatot ez ügyben másodszor is megkeresni talán felesleges, mert ezen ipartársulat már az első megkeresésre adott válaszában — amint akkor beszélték — kijelentette, hogy azért nem fuzionál, mert elég erősnek érzi magát arra, hogy az ipartársulatot magára hagyva is, mint eddig, ugy ezentul is fenntarthassa.

Hát a felett, hogy e régi ipartársulat oly erős, hogy egymagában is megállhat, nemcsak én, de velem együtt mindenki csak örvendhet; de akkor nagyon kivánatos volna, ha már egyesülni nem akar, az anyaipartársulat által *nagy áldozattal fenntartott tanonczciskola költségeinek fedezésére, költségvetésében, tőle telhetőleg évenkint bizonyos összeget irányzana elő s juttatna rendeltetési helyére, az anyaipartársulathoz* s ezzel előmozditani igyekezzék azon, minden ipartársulat által egyaránt óhajtott czél elérését, hogy a vendéglősipar, ha máshoz nem, de legalább nagyobb városainkban a *képesitett iparok sorába emeltessék* és a tanonczciskolai bizonylat és bizonyos évi gyakorlat által képesitettek, ezen ipari vállalkozásukban, mások felett, *mindenütt az őket megillető elsőbbségi jog kedvezményében részesüljenek.* Ezen biztositás, mely ösztönzésül szolgálna, majdan az italmérési jövedéki törvény és végrehajtási utasitásba is fel volna veendő.

De hogy mennyire szükséges az ipartársulatok egyesülése, egyebeken kivül elég, ha felemlitem, hogy az egyesülés 1907-ben történt megkisérlése óta lépett életbe a bortörvény, melynek hosszadalmas és kevesek által megérthető rendelkezéseinek novelláris uton leendő megváltoztatása — ha ugyan van mód és lehetőség benne — *bizonyára csak egyesült erővel volna elérhető.*

Szerintem, nagy hibája a törvénynek, hogy annak rendelkezéseit a nagytömeg alig érti meg. Indokolt feliratban volna tehát felkérendő a mk. földmivelésügyi miniszterium, hogy a bortörvényből állitson ki a legszükségesebb tudnivalókról egy mindenki által könnyen megérthető rövid kivonatot, ezt adja ki egy kis füzetben, s ebben világositsa fel külön, külön ugy a bortermelőket és borkereskedőket, valamint és különösen a borkimérésével és kismértékben való elárusitásával foglalkozókat, hogy miként vezessék a törvény által elrendelt bornyilvántartás rovatait. Mert a mostani bornyilvántartási könyvnek az a hibája, hogy ennek rovatai, valamennyi, annak vezetésére kötelezett fél számára készültek, holott pedig egészen mások az adatai a bortermelőnek, a borkereskedőnek, a vendéglős-, korcsmáros- és bormérőnek, és megint más a kismértékben való elárusitónak.

Mind azoknak különkülön ujabb minta szerinti nyilvántartási könyv volna kiállitandó és árusitandó, melynek hátulsó lapjára, amint az most is megvan, ugyancsak rá kellene vezetni azon utasitást, hogy a rovatok miként töltendők ki.

Fel volna kérendő továbbá a földmivelésügyi miniszterium arra is, hogy amennyiben a bornyilvántartás kiadási rovatának hetenkinti bevezetése az illetőkre igen nagy terhet ró, az eddigi eljárás olyképen módositassék, hogy a kiadási rovatok csak *minden hónap elsején töltessenek ki.* Ezen könnyebbités igen sok kellemetlenségtől, zaklatástól és büntetéstől mentené meg az illetőket, kik mivel kereskedelmi iskolát nem végeztek, soha nem voltak hozzászokva a rovatos könyvek vezetéséhez, de nincs is arra oly nagy szükség, hogy *különösen a kiméréssel foglalkozók*, a kiadás rovatait évenkint 52-szer vezessék be, elég ha 12-szer be vezetik; mert hiszen, habár a törvény már évek óta életbe lépett, nálunk Budapesten a borvizsgálat csak nem rég kezdődött meg és bár konstatálva lett, hogy a nyilvántartás alig volt valahol pontosan vezetve, ez a mulasztás sem az egyeseket, sem az országot meg nem kárositotta.

De a legnagyobb hibája a bortörvénynek az, hogy habár a vizzel kevert bort hamisitottnak nyilvánitja s azt, aki az ily bort forgalomba hozza, sulyos büntetéssel sujtja, sem ez, sem az annak végrehajtása tárgyában kiadott miniszteri utasitások és rendeletek nem adnak tájékoztató utmutatást és tanácsot arra, hogy a borvásárlók mi módon tudhatják meg, hogy a megvenni szándékolt borban vagy mustban van e viz avagy nincs? Hiszen ezt még a szakértők és borvizsgáló bizottságok is csak vegyelemzés utján tudják megállapitani.

A törvény ezen nagy hiányosságán, ha miniszteri rendelettel nem, akkor a törvényhozás által ugyancsak novelláris uton kellene *sürgősen segiteni,* nehogy a valódi bünösökkel együtt ezer meg ezer ártatlan család szenvedjen s bünhődjék tapasztalatlansága és jóhiszemüsége miatt.

Ha ezen tájékoztató utmutatás a földmivelési miniszterium által megadatik, akkor az a kiadandó füzetben mint legfontosabb tudnivaló szintén fel volna veendő.

És végül a Jóbarátok társaságát az egyesülés sürgetésére, az elmondottakon kivül még egy másik nagy fontosságu sérelmes ügy orvoslásának czélbavett kezdeményezése is serkenti.

Aki az állami italmérési jövedékről alkotott törvényt ismeri, az bizonyára tudni fogja, hogy itt Budapesten a korlátlan kimérési üzletek 7 osztályba soroztattak és pedig: 1400, 1000, 600, 400, 200, 100 és 60 korona italmérési illetékkel.

A törvény ezen megállapitása igen sok

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezölősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.

BORHEGYI BOR

Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

vállalkozóra felettében sérelmes, mert nincs közbeeső sorozat; a 200 után nem következik a 300, a 400 után az 500, a 600, után a 700, 800, az 1000 után az 1100, 1200, 1300, hanem mint látható nagy ugrásokban ezzel emelkedik a legfelsőbb fokra vagyis 1400 koronára.

Az osztályba sorozást javasló pénzügyőri biztosságok és kerületi előljáróságok véleményezésére az osztályba sorozás, továbbá az italmérési illeték kivetésére, illetve megállapitására hivatott mk. pénzügyigazgatóság sem teheti magát tul a törvény ezen rendelkezésén s e miatt sem az igazgatóság, sem a felszólamlási bizottság bár szivesen és örömest megtenné, nem képesek bármennyire indokoltak volnának is a felszólamlások, a felszólamlókon segiteni s az őket igazságtalanul terhelő italmérési illetéket leszállitani.

Szerintem ezen minden italméréssel foglalkozót egyaránt érintő sulyos bajon is, mint már ismételten is mondottam, csak *egyesült erővel*, az *egyesült ipartársulat által felterjesztett felirat utján* lehetne segiteni.

Megjegyzem még, hogy amint most utólagosan értesültem, a Jóbarátok Társasága a helybeli ipartársulatok egyesülésére vonatkozó javaslatait egyidejüleg fogja és pedig mielőbb az ipartársulatoknál előterjeszteni.

Ennyi az, amit szives kérdezősködéseire, bár erre meghatalmazva nem vagyok, Önnek tisztelt szerkesztő ur mondhatok.

*

Ime ezek voltak *Farkas* István bátyánk jóakaratu észevételei, melyekhez füzzük a magunkét is. Ha már egyedül az anyaipartársulat tart fenn szakiskolát, a másik két helybeli ipartársulat pedig ennek költségeihez egy jottával sem járul, a „Jóbarátok“ jól teszik, ha az egyesülés megvalósitására mozgalmat inditanak. Bármilyen nehezen menjen is a dolog, előbb-utóbb majd célt érnek. Ha pedig iparunk a képesitett iparágak közé leend sorolva, akkor ipartestületi jelleggel lesz felruházva s az ipartestületi tagság pedig kötelező lészen. Természetesen akkor csak egy ipartestületbe tömörülhetnek s ez nem lehet akkor sem más, mint a mostani anyagi és erkölcsi javakban bővelkedő anyaipartársulatunk.

Szakiskolánk növendékeinek vizsgája.

Folyó hó 6-ikán előkelő közönség jelenlétében vizsgáztak le a pinczér szakiskola növendékei. Ez alkalomból leközöljük a magyar intelligenczia legkedveltebb lapjának, a »Budapesti Hirlap«-nak idevonatkozó közleményét, mely igen rokonszenvesen és jóakaratulag emlékezik meg iparunk e zsenge intézményéről a következőkben: »A fehérkötős tudomány. A mai nap eseményei között, ideértve a politikai válságot, Redl-ügyet, balkáni bonyodalmat, nem ismerünk magunkra és jövendőnkre fontosabbat annál, amely a Nyár-utcza egy iskolahelyiségében zajlott le. Itt tartotta évvégi záróvizsgáját a Budapesti Vendéglősök Szakirányu Inasiskolája meghivott előkelő közönség jelenlétében, melynek soraiban ott volt Glück Frigyes is, az iskola megalapitója. Borfiuk, szakácsfiuk, portás- és szállós-tanonczok a növendékei az iskolának, amelynek látogatása kötelező reájuk. Vajjon van-e valami, ami közelebbről érdekelhetne bennünket annál, hogy miként készitik elő pályájukra azokat a fiukat, akiknek kezébe lesz téve majdan — legalább is bizonyos mértékig — testünk jóvolta, egészségünk, kényelmünk, akiknek módjukban lesz, hogy örömökkel telitsék az életünket a pontos és jó kiszolgálással, vagy hogy őrületbe hajtsanak a csésze helyett a nyakunkba öntött feketekávéval, vagy kedves ujságunkkal, amely mindaddig kézben lesz, amig rajta áll, hogy számunkra előkeritse. — Végighallgatva a vizsgát, a legnagyobb megnyugvással és megelégedéssel távoztunk, mert módunkban volt megállapitani, hogy a pirosképü fiu, akinek valaha az lesz a hivatása, hogy pontosan eltalálja azt az időbeli határvonalat, amely a lágytojást a keménytől elválasztja és hogy ropogósra süsse a malaczot anélkül, hogy elégetné, ez a fiu káprázatos biztossággal megmondta, hogy ki uralkodott Franczia országban 1465-ben és hogy az Amazonnak melyek a mellékfolyói. Hasonlóképpen a legalaposabban értekezett az angol Magna Chartáról, — amely nem annyira étlap, mint inkább alkotmányjogi biztositék — az a fiu, akinek fölserdülve az lesz a dolga, hogy hat csésze kávéval és ugyanannyi pohár vizzel rohanjon végig a kávéházon anélkül, hogy akár a kávéból, akár a vizből egyetlen csöpp is kicsorduljon. — Ezeken tul azonban teljes komolysággal konstatálni kell, hogy az iskola valóban az életre neveli növendékeit és pedig a legszebb eredménnyel. A fehérkötős fiuk valósággal tündököltek a fölszolgálás tanában és oly pazaran teritett asztalokat rögtönöztek, hogy magának az idült gyomorbajnak is pokoli étvágya támadhat ennek láttán. Hasonlóképpen kiváló az eredmény az illemtanban és a modern nyelvek tudásában is. Azt talán mondani sem kell, hogy a számvetésre is igen nagy sulyt vetnek az iskolában és néhány fiu valósággal zsonglőrévé fejlődött az összeadásnak. Természetesen ezek a főpinczér-jelöltek. A számvetésnek arról a gyakorlati alkalmazásáról, hogy a hatsó bőrtáskából miképpen kell egyetlen kézmozdulattal három korona hetvenkilencz fillért visszaadni, — nem vizsgáztak a fiuk.

*

Itt emlitjük meg, hogy a Glück Frigyes-féle 400 K. utazási dijat a szokásos kijelölés és az ipartársulat hozzájárulása mellett Baráth Lajos III. oszt. tanuló nyerte el, Baár József úr üzletéből (Pilseni nagysörcsarnok). Francois Lajos pezsgőgyáros 100 koronás adományát Printz Lajos, Pallai Miksa szállodatulajdonos adományát pedig Mencseli Lajos nyerték el.

Fürdőélet 1000 évvel ezelőtt.

Hogy milyenek voltak a viszonyok 1000 évvel egy hires fürdőhelyen, arról egy német folyóirat, a »Nord und Süd« Einhard iratainak nyomán a következő érdekes részleteket közli: »Einhard, aki szenvedélyes és rajongó szerelemmel csüggött Nagy Károlynak Imma nevü leányán, legbizalmasabb barátja és épitési minisztere Nagy Károlynak, fiának és utódjának pedig legönzetlenebb tanácsadója és korának egyik legnevezetesebb és legnemesebb alakja volt. Államférfiui bölcsesége és nagy müérzéke gyermekes vallásossággal és meleg, résztvevő szivvel párosult. A Jámbor Lajos által ajándékba kapott Michelstadtban, Odenwaldeban 827-ben egyszerü, de müvészileg diszitett kis templomot épittetett és betegek ápolására rendezte be. Michelstadt azonban, amely az erdős hegységben feküdt, nem bizonyult alkalmasnak a gyógyintézet felállitására. Einhard tehát áttette müködése helyét a Majna partjára, Ober-Mulinheimba, amelyik a könnyebben hozzáférhető sikföldön feküdt és a betegek a Rajna és Majna folyókon könnyebben juthattak oda. Az Ober-Mulinheimi fürdőélet prospektusai ugyanazokat a tételeket foglalták magukban, mint a mai modern fürdők és gyógyintézetek prospektusai, ugymint: a közlekedési eszközöket, a gyógyitható betegségeket, gyógymódokat, elszállásolást, ellátást, gyógydijat és szórakozásokat. Természetes, hogy akkor a betegek még nem utazhattak kényelmesen. Az országutak el voltak hanyagolva; tartós esőzések feláztatták a talajt és helyenként pocsolyákat teremtettek. Voltak ugyan már két- és négykerekü kocsik is, de azokat többnyire csak podgyászszállitásra használtak, az utasok pedig hátaslovon, szamáron és ösvéren tették meg az utat. A szegényebb sorsuak, irgalmas nénék által támogatva, leginkább gyalogosan mentek és csak nagyon rossz utakon élvezhették a hordágy jótéteményét. A nagy nehézségek, akadályok és kényelmetlenségek ellenére is temérdek beteg akadt, aki az egyik bucsuhelyről a másikra vonszolta magát abban a reményben, hogy végre valahol mégis csak gyógyulást talál.

A szakácsok hadjárata Marcell Prévost ellen.

Marcel Prévost, a franczia akadémia halhatatlanja, a nők költője, most sulyos órákat él át. Nemrégiben elidegenitette magától számos tisztelőnőjét, amikor a felolvasó-asztalnál a női szépség ápolására, a csodakenőcsök és hizelgő bókok helyett a tornázást és hideg zuhanyokat ajánlotta; most pedig a franczia szakácsok lázadtak fel ellene, akik a franczia főzőművészet nemes hagyományainak őrzőjéül érzik magukat és hadat üzentek neki a konyhakés hegyéig, mert a hirneves költő a legutóbb Párisban megjelent »Franczia konyha aranykönyvé«-hez kárhoztató előszót irt, amelyben a franczia főzőművészet hanyatlását siratja és a

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

párisi szakácsokat azzal vádolja, hogy a chémia rabszolgáivá szegődtek, hogy a művészileg készitett csemegék helyébe a chémiailag előállitott készitmények léptek és a menüösszeállitásának művészetéből is hiányzik a régi egyéni finom izlés. Az ártatlanul csevegő kritikus persze nem gondolta meg, hogy ezzel milyen darázsfészekbe nyult, de ezt most szomoruan kell tapasztalnia. A párisi szakácsok viharos gyülésben protestáltak Prévost vádjai ellen és a következő felhivást intézték az akadémikus és a franczia szakácsok rágalmazójához:

»Marcel Prévost ur! Ha Párisban az ön által ecsetelt főzömódszerek csakugyan léteznének, akkor ez ugyanannyi bünt jelentene. Ön azt állitja, hogy ezeket a bünöket már gyakran konstatálta, sőt elég vakmerő azt is állitani, hogy ezek a bünök a franczia konyhákban már szokássá váltak. Mi tehát, a vendéglők, hotelek, penzionátusok, otthonok és polgári házak franczia szakácsai bizonyitékokat követelünk állitásaira, Marcel Prévost ur! Mindannyian az ön által megrágalmazott hivatást müveljük és egyenkint, valamint egyetemlegesen sértve érezzük magunkat; ezért követeljük állitásainak bizonyitását, vagy pedig teljes elégtételt.«

Ezenkivül még azzal is fenyegetőznek, hogy a mozgalomba bevonják Franciaország összes szakácsait, hogy azok Marcel Prévostnak az akadémiából való kitaszitása mellett agitáljanak és a sokat zakiatott irót még életében megfosszák a halhatatlanság dicsőségétől. Marcel Prévost pedig mély hallgatásba burkolózott az egyesült szakácsok büszke kihivásával szemben. A költők sorsa igazán nem irigylendő!...

Szálloda és vendéglői főiskola Németországban.

A közismert német »gründlichkeit« nem tagadja meg magát s a hires »Schulmeister«-természet érvényesül az egész vonalon, nemcsak a tudomány, de a kereskedelmi és ipari élet tágas mezején is. Ismeretes, mi is megemlékeztünk róla annak idején, hogy a szállodások és vendéglősök (a zöm természetesen Németországból és Austriából verődött össze) mult évi bécsi nemzetközi kongresszusán vetették föl azt az eszmét, hogy ennek az iparágnak müvelésére egy főiskolát kellene alapitani, amit a kongresszus alapos vita után el is határozott, főleg annak alapján, hogy a már régebbi keletü enemü ouchy-i, párisi és bécsi szakiskolák kitünően prosperálnak.

A birodalmi németek érzékenységét érthetően bántotta, hogy ők e téren hátra vannak maradva s a bécsi kongresszus után, hazatérve, széleskörü agitációt inditottak meg egy nagyobb szabásu német szálloda és vendéglői főiskola alapitása tárgyában. Düsseldorf német városé a dicsőség, hogy elsőnek értette meg a kor intő szavát, — s a város képviselőtestülete hozzájárult ahhoz a tervhez, hogy Düsseldorf városában az első német szálloda- és vendéglős ipari főiskola létesittessék, még pedig a már létező franczia és osztrák iskoláknál sokkal nagyobbszabásu keretben.

Ebben az iskolában fognak tehát a jövőben gyakorlati és elméleti kiképzést nyerni a szállodai és vendéglői tisztviselők, üzemvezetők és egyéb rendü és rangu alkalmazottak s jövőben a német hotelekben és restaurantokban az igazgatói, titkári, üzletvezetői, osztályfőnöki és főpincéri szolgálatot ellátni. Czélja továbbá e főiskolának az is, hogy szakképzettséget nyujtson azoknak az uraknak is, akik érettebb korban s a szokottnál magasabb iskolai képzettséggel lépnek e pályára.

A főiskola négy féléves semesteren fog oktatást nyujtani s a kétéves szorgalmi időszak alatt tüzetesen tanitani fogják a szállodai üzemtant, a szállodaügy internaczionális szerepét, az áru és élelmiszer ismét, a vendéglői üzemtant, idegenforgalmat s ennek eszközeit, a szállodai- és vendég-jogot, a szálloda- és vendéglő-ipar történetét, szállodai épitészettant, könyvvezetést, idegen nyelveket, különös tekintettel a szállodai és vendéglői alkalmazottak szükségleteire. A főiskola alapitás céljaira máris mintegy 150.000 márka gyült össze s adományok egyre folynak, ugy hogy a város hozzájárulásával a terv biztositva van s a város legközelebb már hozzá is lát a munkához, felépitteti az iskolát s kötelezi magát annak állandó fentartására, mégis azzal a kikötéssel, hogy a német szálló- és vendéglőtulajdonosok országos egyesülete évi tizezer márkával járul hozzá az iskolafentartartás költségeihez.

P. H.

Afrikából.

Forditotta: **Dautlich Gyula.**

Beira, East Afrika, nov.

»Fel a délafrikai arany- és gyémántmezőkre«! Ha végigmegyünk az északamerikai városokon, feltünnek nekünk a vérvörös plakátok ezzel a felirással: A délafrikai arany- és gyémántmezőkre! Milyen képet varázsol képzeletünk elénk, ha ezt olvassuk!

Egy hideg, nedves őszi napon állt egy fiatalember a Touristen office Messis Thos Champies & Sons előtt New-Yorkban és tanulmányozta ezeket a plakátokat, kezében tartván egy kis csomagot, egy frakkal és egy spanserrel. Rövid meggondolás után belépett az irodába s kért egy harmadosztályu jegyet Johannesburgba, Délafrikába. Három nap mulva ezt a fiatal embert már a »Teutonic« fedélzetén lehetett látni. — Miért megyek én Afrikába? kérdé önmagától. Mit csinálok ott? Aranyat keresek!

Az a fiatal ember, kinek gondolatait itt leirom, én voltam. Az ut nem volt igen érdekes, dacára, hogy Liverpool, London, Sout-Hampton, Madeira és Cap-Stadton keresztül vezetett. Midőn a Taffelberg előtt, Cap-Stadtban, kikötöttünk, azt a hirt hallottuk, hogy Johannesburgban ezelőtt két nappal forradalom tört ki és mindenkit elővigyázatra figyelmeztettek.

A forradalom hire hallatára óriási izgalom vett rajtam erőt! Háboru! Kaland! és pálcámat toledói törként forgattam. A kikötőből lélekszakadva szaladtam a vasuthoz:

— Mikor indul az első vonat Johannesburgba?

— Este kilenckor, — válaszolt a pénztáros a rács mögül.

— Van-e utlevele?

— Nekem? Nincsen.

— Oda utlevél szükséges.

— Hol kapom azt?

— A rendőrségnél.

Másfélnapi utánjárással, pénzzel és szép szóval kieszközöltem az utlevelet. Harmadnapra Johannesburgba érkeztem, ahol elvadult külsejü emberek ácsorogtak.

Egyhez odaléptem s megmondtam neki, hogy Amerikából jövök és szállást keresek.

— A George Washington Corps-hoz. Tud-e lovagolni?

— Igen.

— Káplár, vezesse ezt az embert lóőrző szolgálatra a kapitány urhoz.

Lovagolni csak tudtam egy kicsit, de fegyvert még fogni sem. Szerencsémre barátom — ki e lakás miatt utba igazitott s kivel megismerkedtem — megtanit egy kicsit a fegyver fogásokra. Ottan t. i. a forradalom idejében megfogtak és besoroztak. Kaptam egy lovat, egy Martini Henry-féle fegyvert és néhány patront. De most jött a szolgálat, hatan lóhátra ültünk és mint czirkáló őrjáratot küldtek a városba el kellett minden perczben készülve lennünk, hogy a boerek ellen harczba kell mennünk. Meg vagyok győződve, hogy az utilandiaktól gyönyörü verést kaptunk volna, de szerencsére nem jutott annyira, mert hat nap mulva megjelent a pretoriai békekötés. Ezen rövid szolgálat közben számtalan boeri honleányt láttam lóháton, hogy hazájukat védjék. Meg akartam ismerkedni egygyel — Mary volt a neve — igy szólitották. Figyelmeztetett a kisasszony a közeli veszélyre: menjen a mama van közelben! mire én és barátom ijedve távoztunk. A katonaságtól hál istennek megszabadultam, de mit csinálajk most? én is akartam aranyat a sokat hirdetett mezőkön, de tapasztaltam, hogy ez igen keserves kenyér. Egyik étterem előtt elhaladva hallottam a tányér és a villa rokonszenves zörejét, egy pillanat és már a főpinczérnél voltam alkalmazva Johannesbourgban pinczérek minden pillanatban alkalmazva lesznek. De micsoda csalódáson esünk keresztül, ha »kezdünk dolgozni«! A Rand Club-ba, melynek tagjai a leggazdagabb emberek, mint a nálunk is ismert Barnato anyakirály Philipps, Hamond, Rhodes, Eckstein stb. stb. Ottan fennállása óta nem volt tanult piuczér! Az ide bevándorolt ácsok, irnokok, kereskedők, üvegesek, és czipészek — itten mind pinczérek. Az étel és a Servise egyenrangu volt a személyzettel. Havi fizetés 125 frt és még sincs itten pinczér, az oka ennek az, hogy ha igazán egy tanult pinczér ebbe a társaságba keveredik minél előbb otthagya a Rand Club-bot, e miatt négy nap mulva ott hagytam és mindjárt beléptem Johannesbourg első szállodájába a North Western Hotelba, a főpinczér ott egy tanult magyar pinczér Horváth Miklós, a harmincz legény közül tiz félig-meddig képesitett pinczér. De itt a konyhában volt a baj, a szakácsok azt tettek, amit akartak, és valóságos halotti tor ételeket készitettek. Ezt az üzletet is hamar otthagytam. Végül még valami anekdotaszerü, de megtörtént dolog. Midőn ez év február havában Johannesbourgban nagy vizhiány volt, egy ottani szállodában a főzéshez szükséges vizet a fürdő szobában egy fürdőkádban tartották, akkoriban a viz ott aranyat ért. Egy nap történt, hogy a szakács elfelejtette a fürdő szoba kulcsát lehuzni, midőn egy ott lakó hölgy eltévedt

Végre mondja magában itt egy fürdő és hopp — már bent volt a kádban. Midőn a szakács észrevette, lóhalálba sietett a fürdőszoba felé — de már késő. Távolról már hallotta a viz locsogását. «Elkeseredésében mi telhetett tőle» Elhalványult arczczal, remegő hanggal besugta: Pardon! Ne tessék kérem szappant használni, mivel a vizre a leves főzéshez szükségem lesz.

Igazán afrikaias! **Berger R. József.**

SALVATOR

a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.

SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

A konyak hamisitása.

A laikus közönség abban a téves hitben van, hogy Francziaországban jobb konyakot tudnak előállitani, mint nálunk. A franczia párolók sem tudják a hamisitatlan konyakot másból, mint borból készitени és a franczia borok alkoholtartalma ugyanaz az anyag, mint a magyar boroké. Aki pedig azt hiszi, hogy a franczia konyak mind tiszta borpárlat, az nagyot téved. A hivatalos kimutatások szerint Francziaország ban évente kb. 300.000 hl. bort jelentenek konyakpárolásra, ami mintegy 35.000 hl. tiszta konyakot ad. Ámde Francziaország konyakkivitele ennek a mennyiségnek a tizszeresét is jóval meghaladja. A többlet tehát csakugy, mint nálunk, ugynevezett hideg uton előállitott konyak, vagyis a hamisitvány mennyisége sokszorosan meghaladja a valódiét. Minden egyében kivül érdekesen jellemzi ebben a tekintetben a francziaországi viszonyokat, hogy magában Cognac városában közel negyven szesznagykereskedő czég van bejegyezve és ezek kizárólag a konyakgyárosoktól élnek. Egy német szaklap állitása szerint egész hosszu sora van az olyan czégeknek, amelyek csak hamisitott konyakot készitenek és szállitanak. Ilyenek: Dillmond & Co., Maurice Ribau & Co., Peraulde & Co., U. F. A. Maurtell Charles Gillmond & Co., C. F. de Barry Gérard Fréres, Puilson & Co., Ribeaux & Co., Gabri, Dubois & Co., Mardeck & Co., A. Matington & Co., Gevaillon & Co., Solier & Fréres.

Azt azonban meg kell hagyni a francia konyakhamisitóknak, hogy többnyire sokkal jobban értik a mesterségüket, mint magyar kollégáik. Spirituszból és különféle esszenciákból vegyi (hideg) uton olyan italt tudnak előállitani, amely az iz és aroma finomsága tekintetében a legjobb régi valódi borpárlatokkal vetekedik. Nagy szerepe van e körül a hordóknak is, amelyekben a mesterséges italt raktározzák. A mesterséges konyakot ugyanis többnyire hónapokig, sőt néha évekig, olyan hordókban tartják, amelyekben hosszabb ideig jó minőségü valódi konyak érett. A fa magába szivja a természetes áru utánozhatatlan aromáját és azután átadja a spirituszkonyaknak, ugy, hogy ez még kipróbált, biztos itéletü szakembereket is megtéveszthet.

A »Pilsner Bier« árunév védelme Ausztriában. Az osztrák cs. és kir. belügyminiszter az 1913. évi február hó 23-án rendeletet bocsátott ki, a Pilsner Bier árujelzéssel való visszaélések megtorlása tárgyában. Egyes sörfőzdék és kereskedők a nem Pilsenben termelt sört is pilseni sör névvel jelölték meg. A »Pilsner Bier« jelzés a legfőbb törvényszék 1894. évi február hó 27-én és 1904 évi julius 7-én kelt határozatai szerint származást, nem pedig minőséget kifejező jelzés, annyival is inkább, mert köztudomásu dolog, hogy a forgalmi körökben csak azt a sört tekintik pilseninek, amely a valóságban Pilsenben, az ottani sörfőzdék valamelyikében termeltetett. Ugyanerre az álláspontra helyezkednek a közmunkaügyi minisztériumnak több rendbeli határozatai, továbbá a laibachi Landesgerichtnek egyik határozata, az olmützi Kreisgerichtnek egyik itélete, a lembergi helytartóságnak egyik határozata, nemkülönben a közigazgatási birósságnak egyik döntése. Ha tehát a nem Pilsenben termelt sört, mint pilsenit kinálják, vagy árusitják, akkor az illető jelzést a rendelet értelmében az élelmiczikkekről szóló 11. §. 3. p. és 12. §, értelmében hamisnak kell tekinteni.

CSARNOK.

—

Ha ifju vagy . . .

Ha ifju vagy s boldog,
Könnyelmün elhiszed,
Hogy ki hozzád simul,
Az mind igaz hived.
Ott vannak a fiuk
Most mind igaz barát
S köszönti rád, de mind
A habzó poharát.
De ha majd szerencséd
Hajh, hátat forditott,
Ez a sok jóbarát
Egyszerre elhagyott.
Csak egy marad neked,
A nagy tapasztalat:
Elhagyva nem leszel:
Csak küzdj, dolgozz magad!

Volt testvéred talán,
Ki egykor szeretett,
A mig feletted a
Jobb élet lebegett;
Volt egykoron talán
Szép hitvestársad is,
Aki megesküdött
Nem egyszer, százszor is
Hogy el nem hágy soha
Egészen sirodig
S oda is elhozza
Szivének könyeit.
A sors sujtó keze
Egyszer rád nehezül;
Elhagy testvér, hitves
S magad lész egyedül

Csak kettő nem hagy el
Bármi sors sujtson rád
Nehéz küzdelmid közt:
Édes anyád s hazád:
Az törli szemednek
Kiomló könyeit;
Ha százszor elesel
Vigaszod felsegit.
Lágyan simitja meg
A forró homlokod
S elüz lelkedből sok
Borsos gondolatot.
Ha minden elszakadt,
Keblére von hazád:
Virágos hant alatt
Örök nyugalmat ád.

Magyar Gyula

—

Legszebbek a magyar nők.

A magyar hölgyek méltán lehetnek büszkék arra a nyilatkozatra, amelyet az egyik legtekintélyesebb angol nyelvü napilap, a Chicago Tribune hasábjain mondott róluk Anderson svéd származásu festőmüvész. A női szépségnek ez a sok világot bejárt, szorgalmas kutatója és megrögzitője, megállapitotta, hogy igazán szép nőket csak a magyar származásu leányok között találhatunk. Miután Anderson többször járt Magyarországon, igy nem csak a kivándorolt magyarok közt ismerhette meg a magyar nők szépségét. A müvész a modelljeit előszeretettel keresi Newyork magyar negyedében és müterme tele van a szebbnél-szebb magyar nők arczának rajzával és fényképével. Ezt az előszeretetet a svéd származásu müvész még Magyarországról hozta magával, ahol hosszabb ideig utazott és ahol a földkerekség legszebb nőit láthatta. Érdekesen és kedves naivsággal magyarázza a szőke Anderson azt, hogy a magyar vér miért szebb Amerikában, mint Magyarországon.

Szerinte a magyar faj a szabadságra és a szabad életre született, mivel pedig ezt szülőföldjén a politikai viszonyok miatt nem találhatja meg, a nők szépsége nem fejlődhetik ki olyan teljes mértékben, mint az uj világban. Az Egyesült Államok földje teljes szabadságot biztosit a magyar vér páratlan tehetségeinek és ebben a szabadságban nemcsak a lélek és szellem fejlődik minden más nemzetiséggel szemben csodálatos erőteljességgel, de a magyar vér nemesen előkelő szépsége is szabadabban virul a magyar nők arcán. Mintha egy megkapóan bájos költeményt szavalna, ugy beszél az Észak hideg világában született müvész az amerikai magyar nők szépségéről. Azt ajánlja az angol származásu amerikai ifjuságnak, hogy fajukat a magyar vérrel való keresztezéssel nemesitsék. Rámutat arra, hogy aki igazán szép női arczokat akar Amerikában látni, annak el kell mennie Newyorkba vagy Chicago magyar utczáiba, ahol egész tömegekben gyönyörködhetik.

Elmondja, hogy a világ legszebb leányának az előttünk — sajnos — ismeretlen Ritoók Paula kisasszonyt tartja Newyorkban, aki ugyan már amerikai földön született, de ereiben szintiszta magyar vér csörgedez. Ritoók kisasszony arczképét egyébként a müvész meg is festette és több képkiállitáson nagy sikert aratott vele. Tanulságos dolgokat mond Anderson arra nézve is, hogy a szabadabb mozgásu, kevésbbé lenyügöző amerikai nevelési rendszer milyen páratlan hatással van a magyar szépség fejlődésére. Beismeri, hogy a barna alaptermészetü magyar vér és az abban rejlő magyar szellemi képességek vetik meg a magyar nők diszes szépségének alapját, de ehhez okvetlenül szükséges, hogy az amerikai nevelés kifejlessze a serdülő gyermekekben az öntudatosságot, a biztos fellépést, a könnyed mozdulatokat és a szépség belső értékelését, tehát csupa olyan kelléket, amelyek nélkül az nem érvényesülhetne kellően. Ha egészen őszintén nem is, de nagy nyiltsággal hirdeti a müvész Amerika fiatal férfiainak a következő két tanácsot:

1. Ha meg akarjátok tudni, mi a női szépség, akkor menjetek a magyarok közé.

2. Ha azt akarjátok, hogy szép gyermekeitek legyenek, akkor magyar nőt vegyetek feleségül.

Az amerikai magyarságnak régóta nem tett olyan nagy szivességet idegen ember, mint épen ez a svéd származásu festőmüvész. Bármenynyire méltányoljuk azonban ezt a rajongó dicséretet az amerikai magyar nők szépségével szemben, nem fojthatjuk el azonban a tréfás kérdést:

— Ugyan Mr. Anderson, melyik szép magyar nőbe szerelmes ön?

Mert, hogy a müvész szerelmes, az holtbizonyos dolog.

A légutak, emésztő és kiválasztó szervek hurutos bántalmainál legkitünőbb hatásu a

málnási Siculia gyógyviz!

Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést!

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**

Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

NAGY IGNÁCZ
▪ pinczefelszerelési czikkek üzlete ▪
Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szürőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

Társas reggelik.

Junius 20-ikán *Gundel* Károly éttermében VI., Állat-kert, *reggeli.*

Junius 27-ikén *Neményi* Béla éttermében Városliget. (Fővárosi pavillon) *reggeli.*

Julius 4-ikén *Waltz* György vendéglőjében VI., Aréna-ut 106., *reggeli.*

Julius 11-ikén *Kővári* Jenő éttermében I., Városligeti fasor 6. *Este 8 órakor vacsora.*

Julius 18-ikán *Gregorits* Ferencz vendéglőjében VI., Hermina ut és Erzsébet-királyné-ut sarok, reggeli.

„Jó barátok" összejövetelei:

Junius 25-ikén: *Wagenhoffer* Márton vendéglőjében X. Kápolna-tér 1.

Julius 2-án *Korl* István vendéglőjében, VIII., Sárkány-utcza.

Julius 9-én *Spitczer* István vendéglőjében, IX., Soroksári-ut 35.

Julius 16-án *Mohos* Ferencz vendéglőjében, X., Hungária körut 289.

Julius 23-án *Horváth* József vendéglőjében, I., Hadnagy-utca 9.

Julius 30-án *Fürst* Tivadar vendéglőjében, Ujpest, István-ut 7.

Augusztus 6-án *Schuber* István vendéglőjében, X., Gergely-utcza 4.

Augusztus 13-án *Bartusek* Ernő vendéglőjében, VI., Hungária-körut 101.

Augusztus 27-én *Moós* György vendéglőjében. VI., Hajós-utca 31.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállitó (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fiókuzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

A „Főherczegi halászati Központ" (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

Előfizetési felhivás.

A **»Vendéglősök Lapja«** folyó évi julius—deczemberi évfelére uj előfizetést nyitunk.

Ezzel a számmal ebben a fél évben utolszór kopogtatunk be olvasóinkhoz, a kik a mi nagy családunkat képezik. Szivünk teljes szeretetével, jóakaratunk erősségével voltunk hozzájuk.

Az idő száll fölöttünk, de a **»Vendéglősök Lapja«** nem vénül, ifjul, folyvást gyarapodó erővel szolgálja iparunk érdekeit.

Önzetlen szeretettel, régi kipróbált barátként üdvözli a **»Vendéglősök Lapja«** olvasóit e félév küszöbén.

Üdvözli és kéri őket, hogy támogatásukkal a julius-deczemberi félévben is tiszteljék meg lapunkat, melyet az ország vendéglőseinek elismerése XXIX. év alatt az ország legelterjedtebb lapjává emelt.

A **»Vendéglősök Lapja«** törekvése a régi marad: magyarság és tisztesség legyen iparunkban. Se igaztalan teher, se szennyes verseny ne nehezitse a hivatott szakember életét.

Ez marad jelszavunk továbbra is s ezzel kezdjük meg az uj félévi ciklust.

Lapunk előfizetési ára: Egész évre 12 korona, félévre 6 korona, negyedévre 3 korona, mely összegek a **»Vendéglősök Lapja«** kiadóhivatalának **Budapest, I., Verpeléti-ut 5. szám** alá küldendők.

Tisztelettel:

a „Vendéglősök Lapja" kiadóhivatala.

KÜLÖNFÉLÉK

Eljegyzés. Malosik Nándor, a Spolárits és Malosik állatkerti nagyvendéglős czég társtulajdonosa, fővárosi vendéglős kartársunk eljegyezte Spolárits György sütőnagyiparosunk, fővárosi törvényhatósági bizottsági tag, kávéháztulajdonos és kedves neje szelidlelkü bájos, szép leányát Irénke kisasszonyt. A tiszta szerelemből kötendő frigyen, Isten áldása legyen!

Vasuti vendéglő átvétel. Zajovits Ferencz, a királyházai vasuti vendéglő volt kedvelt főpincére elnyerte a verestoronyi pályaudvari vendéglő bérletét. Üdvözöljük.

Vendéglő átvétel. Kopfensteiner József jóhirnevü vendéglős kartársunk, kinek a Baross-utcza 105. szám alatt volt keresett vendéglője megvette a Nádor-utcza 26. szám alatt levő vendéglőt s azt diszesen ujonnan berendezte. Kopfensteiner József régi vendéglőjében is jó csányi borairól volt hirneves, uj üzletében is nagy gondot fordit pinczéjére és izletes konyhájára. Sok szerencsét kivánunk ujabb vállalkozásához.

Vendéglő átvételek. Budapesten a Wesselényi-utcza és Sip-utcza sarkán levő Baumann-féle vendéglőt Thanherl József vette át. — Csendlakon (Vasvármegye) a nagyvendéglőt Zsörsz Sándor kartársunk vette át. — Szabó József fővárosi vendéglős kartársunk az Ujpesti Szunyogszigeti vendéglőt vette át. — Lugoson a »Magyar Király« szállodát Csontos Gyula ottani kávéháztulajdonos bérelte ki. Lugos városa pedig a »Magyar Király« és »Vigadó« épitésére vonatkozó tervekre pályázatot hirdet. — Apatinban Schiller Miklós vendéglős kartársunk vendéglőjét teljesen ujonnan rendezte be. — Patosfán, (Sopron m.) ifju Jámbor István megvette a Tóth István-féle vendéglőt. — Németh György vendéglős Budapesten a Mihálkovics-utczában uj vendéglőt nyitott. — Esztergomban a tábori vendéglőt Friedrich Adám kartársunk vette bérbe Egerből. — Czelldömölkön a »Korona« szállodát Domonkos Ignácz volt zalaegerszegi szállodás vette át s azt teljesen ujonan berendezte. — Fogarason a Merkur-szállodát Wéber Márton volt medgyesi szállodás megvette. — Rozsnyón a vasasfürdő vendéglőjét Róth Zsigmond vette bérbe. — Nagymaroson a »Kék Duná«-hoz czimzett vendéglőt Rák György vendéglős kartársunk ujonan berendezte. — Dévaványán a »Vadkacsa« vendéglőt Hálmán Gyula kartársunk és földink vette át. — Baranyaszentlőrinczen az állomás melletti vendéglőt Nagy János kartársunk vette meg örökáron. — Pécsváradon a Krausz-féle vendéglőt Mayer Ferencz kartársunk vette meg szintén örökáron. — Budapesten a Svábhegyen a Költő-utcza 13. szám alatti vendéglőt Schurek Károly vette át. — Hajba Sándor pedig megvette a gróf Haller-utcza 54. szám alatt levő vendéglőt. — Klobuschitzky István megvette a Thököly-ut 5. szám alatt levő Kubának féle vendéglőt. — Steiner Ferencz a budafoki-ut 53. szám alatt levő Sáring-féle vendéglőt megvette. — Rábatalapatkán Stocker Imre kartársunk uj vendéglőt nyitott. Jó borairól már is nagy népszerüségnek örvend egész Vasmegyében. — Az Angolparki magyar-csárdát ifj. Bokor Ferencz és Kiszel József ismert nevü főpinczérek béreiték ki. — A gyertyánligeti fürdő vendéglőt Bárczy Mihály fővárosi vendéglős vette bérbe.

Uj szálloda. Budapesten a keleti pályaudvar érkezési oldalának átellenében épülő »Park«-szálloda f. é. augusztus 1-én nyilik meg. A tulajdonos Goldmann József tejnagykereskedő a bérletet Garai J. ismert nevü fővárosi kávésnak adta ki, a szálloda igazgatói állásra Adám Emilt, az étterem bérletére pedig Winkler Istvánt a »Pannónia« szálloda főszakácsát nyerte meg.

Postagalambverseny. A Columbia postagalamb sportegyesület Gyékényes—Budapest közt rendezett versenyén a versenybizottság tagjai voltak dr. *Dirner* Lajos, orvos, *Führer* Miklós és *Malosik* Ferencz vendéglős. A Columbia katonai állomásának 1286 számu kék himje versenyen kivül 4 óra 35 percz alatt érkezett. A verseny ellenszeles időben folyt le.

Törley József emléke. A székesfővárosi kisvendéglősök ipartársulata pályázatot hirdet a néhai *Törley* József nevére és emlékére ez ipartársulat keresetre és munkára képtelen tagjai segélyezésére tett 1000 koronás alapitvány esedékes kamatjaira. Pályázati kérvények folyó évi julius hó 15-ikéig nyujtandók be nevezett ipartársulat elnökségéhez, Rákóczi-ut 13.

Egy pinczér emlékiratai. Egy sokat utazott, sok nyelven beszélő franczia, ki sok évig pinczér, majd elsőrangu szállodák üzletvezetője volt, a napokban kiadta emlékiratait. A könyvet nagy érdeklődéssel fogadják mindenütt, de különösen Londonban, hol a városi előljáróság már régóta igyekszik azon, hogy jobb családokból való fiuk menjenek pinczérnek. Angliában ugyanis mindinkább érezhető a jól iskolázott használnálható pinczérekben való hiány. „A sikeres pinczérnek — mondja szerzőnk — pompás testalkatunak és nagy önuralommal birónak kell lenni. Náthás sohasem lehet és a szervirozás alatt mindenesetre el kell fojtania tüsszentési ingerét. Egy előkelő vendéglőben rögtön lehetetlenné tenné magát a pinczér, ha, mig a vendégnek odanyujtja az ételt, elforditja a fejét és tüsszent. Kétségkivül rögtön kirepülne a szállodából. A vendégek kivánságaira nagyon vigyázni kell állandóan a pinczérnek. A legelnézőbb manager is elbocsájtaná azt a pinczért, ki a kivánt borkártya helyett az étlapot hozná. Ilyen tévedések nem fordulhatnak elő.« A legnagyobb borravalókat, mint erre a szerző emlékszik, Londonban és Newyorkban adják. A szerző mesél egy olyan kartársáról, ki egy félmilliónyi vagyont gyüjtött össze. Ez egyszer elment egy előkelő párisi vendéglőbe ebédre, hol egykor pinczér volt és legnagyobb meglepetésére az őt kiszolgáló pinczérben a helyiség egyik régi előkelő vendégét ismerte fel. A pinczér be is vallotta, hogy a jobb időkben vendége volt a helyiségnek és akkor sohasem fukarkodott a borravalókkal. De fordult a koczka, a szerepek felcserélődtek és a hajdan adakozó kéz, bár vonakodva, de elfogadta a bőséges borravalót.

Családi öröm. Malosik A. Nándor és neje örömmel tudatják, hogy az Ég egy egészséges fiugyermekkel áldotta meg őket. Ezt a rövid örömhirt vitte el a posta a tiszteletreméltó Malosik család számos ismerőseinek és jóbarátainak. Mi szivünk mélyéből üdvözöljük a boldog szülőket, velük együtt az ujszülött nagyapját, a nemesszivü emberbarátot, iparunk büszkeségét Malosik Antalt és kedves nejét is. Adja Isten, hogy sok örömük teljék az ujszülöttben, aki ne essék messze a törzstől, hanem legyen belőle olyan igaz, az Istentől minden szép és nemes tulajdonságokkal megáldott jólelkü honpolgár és mintaember, mint nagyatyja, a jó Malosik Antal!

A Tisza-lakoma étrendje. A munkapárt *Tisza* István miniszterelnök tiszteletére a „Hungária“ szállodában 600 teritékü lakomát adott, melyen lobogó lelkesedéssel és megható szeretettel ünnepelték a miniszterelnököt. A Tisza-lakoma étrendje a következő volt: Áttört csirág-leves csészében. Balatoni fogas hidegen rákkal és halikra-mártással. Párolt bélszin flamandi módra. Nyárson sült libapecsenye ugorka- és fejes-salátával. Erdei szamócza vaniliafagylalttal. Dobói brindza és pusztadőri sajt. Ananász-szeletek. Fekete kávé.

Igyunk „Petánczi“ és „Szántói“ ásványvizet. Budán, a Margit-körut 50—52. szám alatt van a kiváló „Petánczi“ és „Szántói“ savanyuvizek főraktára. Mindkét viz hazánk legjobb és legegészségesebb ásványvizei közé tartozik. Nem szükséges a magyarfaló cseh kezekben levő cseh Krondorfivizet innunk, mikor a mi ásványvizeink a legjobbak a világon. Vendéglős kartársainknak melegen ajánljuk a „Petánczi“ és „Szántói“ savanyuvizeket, melyek a bort nem festik és a legjobb savanyuvizek. Főraktáros: *Péczely* Antal ásványviznagykereskedőnk, ki mint ezen a téren a legrégibb és legmegbizhatóbb czég, igazán megérdemli a hazafias érzületü vendéglősök pártolását.

Miért van legtöbb pénz Francziaországban? Azért, mert az egész ország okszerü gazdálkodást folytat, ugy, hogy a termőföld holdja, nem 50—60 koronát jövedelmez, mint nálunk, hanem százakat, sőt sulyos ezreket.

Első helyen természetesen a kertgazdálkodás áll, mint a mely az őstermelés összes ágazatai között a legjövedelmezőbb. A kertgazdálkodás jövedelmező czikkei közül itt is csak egyet kivánunk megemliteni, a *Csiperke* gomba (*Champygnon*) tenyésztést, melyet oly nagyban üznek, hogy a párisi piaczon évente 51 millió frank forgalmat produkálunk az egyes országban pedig sok száz millió értékü nemes gombát árusitunk el.

A csiperke gomba tenyésztése rendkivül egyszerü és gazdaságos. Termelhető mindenütt, a hol csak egy kis fedett helyiség van, tehát üres szobákban, konyhákban, még ha fütnek is bennük, barlangokban, pinczékben, szinekben és istállokban egyaránt, sőt még padlásokon is. Egy 20□mtr, tehát egy rendes szoba nagyságának megfelelő területü gomba telep kb. 300 klgr. termés eredményt produkálhat, a mi pénzértékünkben franczia földön 600 franknak, nálunk pedig mégegyszer annyinak felel meg, miután nálunk mégegyszer annyi árban lehet értékesiteni.

Egy 20 □mtr területü gomba telep berendezése alig követel áldozatot. Egy szekér közönséges friss istálló trágya és 2½ klgr. gombacsira kell hozzá, melynek klgrja 3 korona, mely kitünő minőségben s könnyen érthető részletes utasitással kapható a *„Nagyvárad-Velenczei kertészet vezetőségnél“ Nagyváradon.*

Utánozzuk tehát a franciákat és neveljünk Csiperke (Champygnon) gombát, mely kitünő tápértékénél fogva a hust is pótolja, s melynek élvezete a nálunk oly gyakori gomba mérgezést is kizárja.

Országos Szövetségünk uj tagjai. A Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége 1913. évi április hó 26-ától 1913. junius hó 15-ig a következő uj tagokat vette fel: *Singer* Adolf vasuti vendéglős (Érsekujvár), *Kolossa* Viktor vasuti vendéglős (Czegléd), *Ment* Béla szállodás (Deés), *Csontos* Gyula vendéglős (Lugos), özv. *Eggmann* Jakabné vendéglős (Budapest), *Grosz* Ferencz vendéglős (Budapest), *Tingl* Lajos vendéglős (Budapest), *Grecsák* Róbert vasuti vendéglős (Lugos), *Dávid* Sándor vasuti vendéglős (Szeged), *Csillag* Géza vasuti vendéglős (Galánta), *Rottenbacher* György vendéglős (Brassó), *Mock* János vendéglős (Brassó), *Bertleff* András vendéglős (Segesvár), *Lukács* László vasuti vendéglős (Párkánynána), *Zeidler* Ferencz vendéglős (Budapest), *Deletor* János, *Gráf* János, *Riesz* Henrik, *Strasser* József, *Arany* János, *Frindt* Ferencz, *Hirschl* Mihály, *Blaska* Ferencz, *Werner* Henrik, *Lóska* György, *Janovitz* János, *Mátrai* Ignácz, *Rauchbauer* János, *Jajczay* Mihály, *Domschitz* József, *Milovszky* István, *Kátai* Vilmos, *Szintay* Bálint, *Aulitzky* Lajos, *Zakács* Ferencz, *Ottenwald* János, *Andics* Dávid, *Kass* Béla, *Bandl* József budapesti vendéglősök, *Szabó* Tivadar szállodás (Budapest), *Horváth* Imre, *Horváth* Lajos, *Csár* Ferencz, *Molnár* János, *Jakobovits* Henrik. *Schuszter* Károly, *Herz* Gyula, *Kottinger* János, *Babocsay* Ödön, *Hitzinger* József, *Dobránszki* István, *Mirth* Dezső *Hecker* Gyula, *Hopfinger* József, *Weiser* Vilmos, *Thamhézi* József, *Timár* Béla, *Schögl* Mátyás, *Baráth* Géza, *Hauberl* István, *Élő* Andor, *Schuszter* János, *Rechtorisz* Sam, *Eisenberger* Márton, *Kondor* János, *Abella* József, *Göttler* László, *Hartay* György, *Ecker* József, *Vezér* Péter, *Bereczky* János, *Drosgyák* Gusztáv *Kovács* János, *Reichel* Lajos, *Hoffmann* és *Gráberne* szállodások (Budapest) *Lurja* László, *Erős* Gáspár, *Verbőczy* Lajos, *Kolofon* Gyula budapesti vendéglősök.

Kávések panasza. A vendéglősök tudvalevőleg éles harczot inditottak a kávések ellen, mert a a kávéházakban meleg ételeket is szolgálnak ki. A kávések ezzel szemben a czukrászok és tejárusok ellen inditottak harczot s a maguk érdekeinek védelmében most azt kivánják, hogy a czukrászok és tejcsarnoktulajdonosok ne árulhassanak kávét. A tanács az érdekek e harczában tőle telhetőleg igyekszik igazságot szolgáltatni. A tanács a kávésoknak mindkét irányban tett panaszát elutasitotta. A tanács ugyanis kimondotta, hogy egyes üzletágakat nem lehet ugy elhatárolni egymástól, hogy egymás érdekkörét ne érintsék. Irányadó mindig az üzlet főjellege. Ennek következtében ugy a czukrászok, mint a tejárusok kávét is szolgáltathatnak ki.

Szakiskolai vizsga. A budapesti kávésiparsulat által létesitett szakirányu tanoncziskolába folyó hó 18-án tartották meg az évzáró vizsgákat. A szakiskola első évfolyamát két osztályban 74 kávéstanoncz látogatta, akik közül többen a vizsgai tárgyakban, különösen a számtanban és földrajzban, a franczia és német nyelvben meglepő készültséget és jártasságot tanusitottak. A legjobb tanulóknak ösztönzésül 20 koronáról szóló takarékpénztári betét könyveket osztottak ki, majd *Ultsch* György kávéstanonczot ünnepélyesen felszabaditották. A vizsgák befejezése után *Weingruber* Ignácz elnök szép beszédet intézett a növendékekhez, buzditván őket a hazaszeretetre és iparunk megbecsülésére.

Uj borértékesitő társaság. Szegeden „Szegedi borértékesitő r. t.“ czim alatt 300.000 korona alaptőkével uj vállalat alakult.

Internationaler Hotelbasitzer-Verein. A szállodások nemzetközi egyesülete (Köln, a Rh.), mely az 1902. évben tudvalevően Budapesten tartotta közgyülését, f. évi — negyvenkettedik — rendes évi közgyülését Nürnbergben tartotta meg. A közgyülés, melyen az I. H. V. *magyarországi tagjai közül Kommer* Ferencz szövetségi és ipartársulati alelnök, *Glück* E, János és *Illits* József vettek részt, junius hó 6-án folyt le a „Hotel Goldener Adler“ nagytermében *Hoyer* Ottó elnöklete alatt. Az elnöki bejelentések, az évi zárszámadások, a jövő (1911—1915). évi költségelőirányzat a gazdasági és biztositásügyi szakosztályok jelentései előterjesztése után a közgyülés a tanoncz-ügyi szakosztály jelentésével kapcsolatban behatóan foglalkozott a szállodaipari főiskola (Internationales Institut für das Hotelbildungswesen) létesitésével, a nemzetközi szállodai ügyrend megállapitásával, a borravaló és a kedvezmények ügyével. A közgyülés e választások megejtésével ért véget. A legközelebbi közgyülés 1914. október végén lesz Párisban és 1915-ben Hamburgban.

Razzia. Ez az európai kulturnyelvekben már régen polgárjogot nyert szó, a rendőrségnek a közveszélyes egyének és csavargók kifürkészését jelenti; azonban nem olasz eredetü, mint általában hiszik, hanem a mór-arab nyelvből vettük át, amelynek egyik betüje az ógörög zetához hasonlit és amelyet szabály szerint ghrnek jeleznek. »Ghaza« arab nyelven annyit jelent, mint »a harczba menni«, mindenekelőtt az izlámot terjesztő, szent harczba; ennélfogva a »ghrazi« szó »az izlámért lelkesülő harczost« jelenti, és ezekkel a szavakkal gyakran az angol tudósitásokban is találkozunk, amelyek például az afghani háboruról szólnak. Afrikában a »ghrazzia« szó — az idők folyamán — »razziá«-vá változott és rablást jelent. Mióta a franciák Algirt okkupálták, azokat a rablótámadásokat, amelyeken a termést és a lakóházat felgyujtják, az állatokat zsákmányul ejtik, a lakosságot megölik, vagy elfogják: »razzias«-nak nevezik.

Sertés mint nászajándék. Ujguinea belseje még ugyszólván szüz terület az európaiakra nézve. Talán az angol kutató R. W. Williamson az egyetlen ember, akinek sikerült az országot és népeit megismerni és aki legutóbb Londonban, a királyi anthropologiai társaságban érdekes részleteket mondott el a medeo-néptörzs életéből. Kiderül belőle, hogy sok »elnyomott« európai nő, — különösen pedig suffragette — szivesen menne a medeok közé, ahol a nőt majdnem olyan nagyrabecsülik, mint a nemzeti állatot, a sertést. A jövendőbeli férj családjának minden tagja igyekszik a menyasszonyt ajándékokkal elhalmozni. De az ajándékot nem a menyasszony maga, hanem a családja kapja meg, még pedig sertések alakjában. A menyasszony valódi értékét sertések szerint mérlegelik. A csinos leány sok sertést ér meg, de a törzs etikettje tiltja, hogy a házasság megkötésénél a sertésekről szó essék. Ha a családfők már egymás közt megállapitották, hogy a leány hány sertést érdemel, akkor a menyasszony hozzátartozói látszólagos támadást intéznek a jövendőbeli férj családjának sertésfalkái ellen és elrabolják onnan a kikötött számu állatot. Csak azután kezdődik a valódi házassági szertartás, amely az ugynevezett sertéstánczban csucsosodik ki.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévvizű gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket* (*iszapborogatások*), *márványkád-, porcellán- és kőfürdőket*, valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutus légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószebák, étkezőnyelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, diszesen átalakitva. Kitünő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Kiadó beszálló vendéglő.

Székesfehérvár legforgalmasabb helyén a már **100 év óta** fennálló jóhirü **„kálózi" beszálló vendéglő,** mely áll 4 hálószoba, egy tágas lakószoba, egy **kisebb és nagyobb étterem, egy külső és belső ivószoba csapszékkel,** nagy kamra, éléskamra, mosókonyha és fáskamra, két istálló 60 drb lóra stb. hozzátartozóból **folyó évi augusztus hó 1-től 3 évre** vagy esetleg **több időre is bérbe adatik.**

Érdeklődni lehet a tulajdonosnál:

Kőszeghy Gyulánál
Székesfehérvár, Tolnai-u. 2. sz.

A világ-hirü **„Dobsinai jégbarlang"**

szálloda és nyaralótelep

1915. május hó 1-től kezdődőleg 25-től 50 évig terjedhető időre

bérbeadó.

Nem zárkózik el a város a jégbarlang és a hozzátartozó telep eladásától sem.

A pályázati határidő 1913 november 30-án jár le. Részletes felvilágositással szolgál **Dobsina r. t. város polgármesteri hivatala,** hová a pályázatok is benyujtandók

---

SIPULUSZ LAPJA



KAKASMÁRTON

Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

MATTONI-FÉLE

GIESSHÜBLER

természetes égvényes SAVANYÚVIZ.

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint :-: buffet felállitását helyben és vidéken. :-:
Kölcsön ad mindennemü servist.

Telefon 52—39. HÁZI ZENEKAR.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja.
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásvanyvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézségeknél.** A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és borviz. — Hathatós **szomjcsillapító.** — Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a franczia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Bérbeadó szálloda.

Egy 28.000 lakosu Alföldi városban levő kitünő forgalmu **szálloda** bérbeadó. A szálloda a következő helgiségekből áll: 1 nagy **kávéház, étterem, kártyaszoba,** nagy **táncterem,** befásitott udvar, 3 szobás vendéglői lakás, **5 vendégszoba,** jégverem. (400 kocsi jégre) tekepálya, gyümölcsös kert, (50 gyümölcs fával), pince, (400 hektó borra) cseléd szoba, mosókonyha, hizlaló.

Feltételek a következők: 8 éves szerződést adok, évi 6500 korona bér. Berendezést bérlő köteles megvenni. 30,000 korona a vételár. 1/4 évi házbér előre fizetendő, 1/4 évi pedig óvadékul leteendő. Készlet számla szerint átvehető 4 havi részlet fizetésre.

Bővebbet levélbeli megkeresésre e lap kiadóhivatala ad.



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak
Répcelak (Vas megye).

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:
X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.
Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:
VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.
Távbeszélő szám: „József" 4—29.

Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.
Távbeszélő szám: 56—58.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tó 12 koronáig.

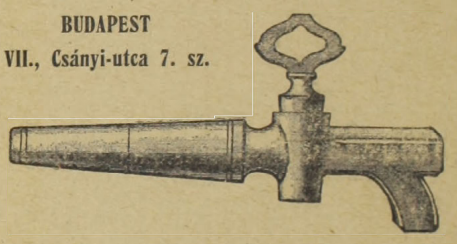
Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.
Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.
(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

Vendéglő és fürdő átadás.

Korompa mellett (Szepes-megye) forgalmas **kád- és gőz fürdő, téli és nyári vendéglői épületekkel,** új kuglizóval, nagy udvari kerthelyiséggel, előnyös feltételek mellett családi viszonyok miatt **mielőbb**

bérbe adandó.

Bővebb felvilágositást nyújt:

Kiofszky Viktor fürdő-bérlő és vendéglős, ∴
Korompa, (Bányavölgy-fürdő).

Vendéglő, fürdő és nyaralóhely eladása.

Szepesmegyei **Szomolnok bányaváros** képviselőtestülete elhatározta, hogy a várostól 2 és fél km. távolságban, a rozsnyói országút mellett terjedelmes **fenyvesek közepén fekvő**

vámi vendéglőt és fürdőt

1 hold 700 négyszögöl kültelekkel (rét) **eladja.** Ezen telek kitünő fekvése (600 m. magas) ózondús levegője miatt egy nyaralótelep létesitésére igen alkalmas. A vendéglőben **4 szoba, az uj fürdőházban 4 fürdőszoba, 1 városzoba és tágas verenda van.** Vasuti állomás 5 km. Becsár 15.000 kor. Előnyben részesülnek olyan vevők, akik a **kis fürdőt nyaralóteleppé fejlesztenék.** Bővebb felvilágositással szolgál a község megbizottja:

Finger Ede, Szomolnok.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

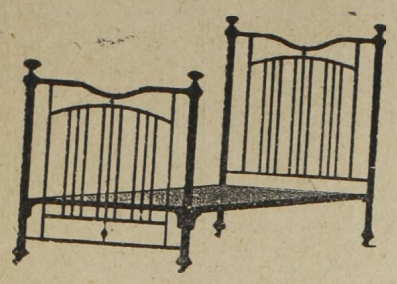
PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk.)

Nagy mozgó-

szinház, pálinkamérés, sörcsarnok, étterem, hentes- és mészárosüzlettel 100,000 koronáért eladó.

Érdeklődéseket a kiadóhivatal „Kitartás“ jelige alatt továbbit.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

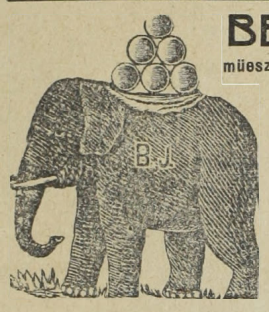
vas- és rézbutorgyára

Budapest.

Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban**, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.



BEITZ JÁNOS

müesztergályos dákoés billiárdgolyó gyár

Raktáron tartok Carambol és forditó billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet‘, széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.

BUDAPEST,
VI. Akáczfa-u. 55.
TELEFON 81—30.

Figyelem.

Nyilvános kötelezvény.

Tekintettel arra, hogy az idei ujborbevásárlások nagyon sok vendéglőst olyan helyzetbe juttattak, hogy ha kiméri az ihatatlan savanyu borát, akkor az üzletét üti agyon, ha pedig a borát ászokolja, akkor meg ó bort kellene méregdrága pénzen venni, amelyek szintén az ugynevezett parasztpincékből eczet stichessek.

Én itt nyilvánosan kötelezem magamat bármely hitelképes tisztességes vendéglősnek egy levelező lapjára egy hektoliter 1912. évi novemberi szüretelésü rizling vagy kövidinka bort bizományképen olyanformán elküldeni, hogy azt a vendégei számára mérje ki. Ennek tökén termett érintetlen tisztaságáért nemcsak becsületemmel felelek, hanem a küldött bor áráért felelősséget vállalok és pedig azért hogy ez egy nagyon kedvelt itala lesz a fogyasztó közönségnek. Szállitom bármely állomásra bérmentve, a kövidinkát 62 fillérért és a Rizlinget 64 fillérért.

A bor kiválósága valóságos szenzáczió, a savanyuságnak semmi nyoma, mert teljesen érett szőllőből novemberben lett szüretelve.

Megrendelések czimzendők:

Beck Májer

borpinczebirtokos, Kiskunmajsa.

Kecskemét-felé.

Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásbó származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A viz hőmérséke	25.3 C°
A viz fajsulya 18 C-on	1.0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0093 gr
Natrium (Na)	0.0334 «
Calcium (Ca)	0.1268 «
Magnesium (Mg)	0.0465 «
Aas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0331 «
Sulfat (SO_4)	0.1181 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5002 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0169 «
Szénsav (CO^2) 44.66 cm^3	0.0880 «

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a viz nem tartalmaz és igy a »Kristály« forrásvizet **igen tiszta** calcinm és magnesium-hydrocatbonatos **ásványviznek** minősitjük. Bakteriologiai szempontból pedig az állami **Bakteriologiai Intézet** ezen vizet **tisztának és kifogástalannak minősitette.**

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. K. Tud. Egyetem I. Chemia intézete.

A forrás hőmérséke	25.75 C.
A viz fajsulya 17·5 C-on	1.00074

A viz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0070 gr
Natrium (Na)	0.0328 «
Calcium (Ca)	0.1328 «
Magnesium (Mg)	0.0252 «
Vas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0338 «
Sulfat (SO_4)	0.1118 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5194 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0170 «
Szénsav (CO_2)	0.0878 «
összes szénsav (CO_2)	0.6425 «

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételü ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, sem saalétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s igy a chemiai analysis alapján a »Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** miuősitendő.

Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium hydrocarbonatos ásványviznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében kristálytiszta, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. julius 20. **Dr. Hankó Vilmos** s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály“ forrás szénsavtelités nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a franczia **Évian és St. Calmier** forrásokat.
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vizben 0.2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.
Szt. Lukács-fürdői „Kristály“-forrás: 1000 gr. vizben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

A „Kristály“-forrás több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhirü és a franczia kormány által közérdeki jelleggel felruházott gyógyviz.



Habits Antal

hangszerkészitő-mester

BUDAPEST, VII.,

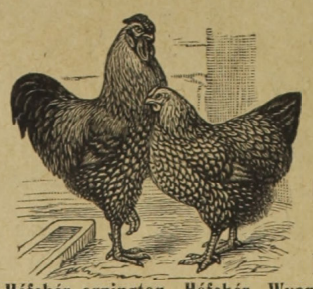
Erzsébet-körut 42. sz.

Mindennemü hangszerek raktára

czimbalmok

és bassushurok gyártása, hegedühur különlegességek, **iskola- és zenekarhegedük**. A fő- és székvárosi „Magyar Zeneiskola“, több intézet és polgári zenekarok szállitója. — Javitások, valamint átalakitások szakszerüen és jutányos áron készittetnek.

Képes árjegyzéket kivánatra ingyen küldök.



Fajtojások!

Reitter Oszkár

főkapitánynál

Nagybecskereken

kaphatók!

Elsőrendű Angliából hozatott fajtiszta telivér.

Hófehér orpington, Hófehér Wyandotte (Amerikai kitünő téli tojók), **Sárga orpington, Fekete Langsán, Kendermagos, Plymouth Rocks**; továbbá **Hófehér óriás pekingi kacsa. — Tojások darabja 60 fillér.**

Rázásmentes biztos csomagolás, faládákban **ingyenes!** :-: **Allami nagy aranyérmek.**

Legelső győzelmi dijak, hazai és külföldi legelső és legnagyobb kitüntetések.

Őszi szállitásra fenti állatokon kivül nagystilü **angol emdeni libák** is előre megrendelhetők. □ □ □ □ **Darabja 25 korona.**

Kitüntetések: Arad, Budapest I., Budapest II., Bécs, Berlin, Belgrád, Győr, Lugos, Lovrin, Nagybecskerek, Nagyvárad, Pozsony, Pécs, Pancsova, Szófia, Szatmár, Szeged, Szabadka, Temesvár, Temesvár, Temesvár, Veszprém, Zenta,

Torma

ismert kitünő minőségü nagy mennyiségben kapható

I-ső	osztályunak	kilója	80	fillér,	szála	40—50 deka
II-ik	„	„	70	„	„	30—33 „
III-ik	„	„	60	„	„	20—25 „
IV-ik	„	„	40	„	„	15—18 „
V-ik	„	„	30	„	„	10—12 „

elegy minőségek (vékonyabb, vastagabb töredékek) kilója 25 fillér. **A megrendelés 5 kilónyitól feljebb, vaggonszámra is történhtik, 30 koronát meghaladó rendelés után bérmentes szállitást és csomagolást**, pár száz korona értéket meg haladólag pedig még 10—15—25% kedvezményt ad.

BIRÓ PÁL kertgazdasága DEBRECZEN.

Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étekhűtők minden célralegolcsóbb gyári árban.

STILLER JÓZSEF

cász és kir. szab. jégszekrények gyára

Budapest, VII., Kazincy-utca 6/b.

ezelőtt VII., Nagydiófa-utca 22 szám.

Wesselényi-utca sarok.

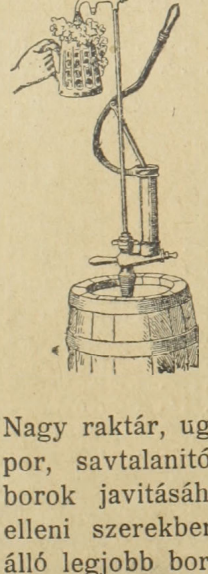
Alapittatott 1873.



Figyelem! Cégemre figyelni tessék. az nem társas, egyedüli tulajdonos **Stiller József**

ALAPITTATOTT
:: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !

legujabb, kitünőnek bizonyult

sörmérő-készülék

szénsav és légnyomással.

! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitő-por, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulós-borok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID“ borderitő-por,

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára:

sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOBÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRU RAKTÁRA

BUDAPEST, IV KER., KRISTÓF-TÉR.

Kuglibábuk száraz gyertyánfából készitVe, szokásos vastagságban 36—38 cm. nagyságban, ca 6½ cm. vastag készlet **5.— K**

Lignum Sanctum kuglizó golyók

Átm. cm.	9	9½	10	10½	11	11½	12	12½	13	13½	14	14½	15
korona	1.80	2.—	2.40	2.70	3.40	3.90	4.20	4.50	4.80	5.40	5.80	6.30	6.80



Kugli-golyók

gyertyánfából nagys. szerint

átm. cm.	11½	12½	13½
korona	1.25	1.50	1.75

Kuglikereszt alapfa, a bábuk reáhelyezésére **K 5.—**

Orosz kuglizó egész szük udvaron felállitható, egy készlet 9 drb báb, 1 drb golyó, szabályozható erős zsinór és csiga sróffal, oszlop nélkül **K 10.—**

Karika dobójáték az orosz kuglizó állványra alkalmazható, egy készlet, kötél, vaskarika és vaskampó **K 2.—**

Kuglizó nagy plehpersely lakatra **K 2.—** nagyobb **K 2.40** lakat külön **50 fillér.**

Kerti lámpás petroleummal szélfogóval **Korona 5.—**

Kerti gyertyatartó vörösre fénymázolva emelő szerkezettel **Korona 2.50**

Kerti gyertyatartó kétágu **Korona 4.50**

Dugasz kiemelő készülék falra vagy ajtóra felerősithető **Korona 5.—**

Amerikai ikerfagylaltgép, egyszere kétféle fagylalt készitéshez 2-literes 18.—, 3-literes 22.—, 4-literes 26.—, 6- literes 36.— korona.

Jégszekrény egy ajtós, felül is felnyitható horgonylemez, jégtartóval, sárgaréz vizleeresztő csappal. I. szám 90 cm. magas 58 cm. széles, 48 cm. mély **Korona 50.—** II. szám 104. cm. magas, 69 cm. széles, 57 cm. mély **Korona 62.—**

Jégszekrény két ajtós, felül is felnyitható I. szám 96 cm. magas, 82 cm. széles 52 cm. mély **Korona 75.—**

II. szám 104 cm. magas 89 cm. széles 55 cm, mély **Korona 88.—**

Jégláda felül nyiló ajtóval, kivehető horganylemez jégtartóval, két elválasztó lemezlappal: I. szám 55 cm. magas, 78 cm. hosszu 48 cm. széles **Korona 28.60**

II. szám 60 cm. magas, 84 cm. hosszu 52 cm, széles **Korona 33.20**

III. szám 65 cm. magas, 92 cm. bosszu 56 cm. széles **Korona 40.60**

Szódaviz készitő gép, valódi francia **D Févre** féle, legjobb gyártmány, 1 szám 0.60 liter 20 kor., 2. szám 1.20 liter 24 kor., 3 szám 1.80 liter 28 kor., 4 szám 2.40 liter 32 kor., 5 szám, 3 liter 40 kor., 8. szám 4.80 liter 48 kor. — **Sörmelegitő 2 kor.**

Papir tányér 100 drb. **kor** 1.80–2.50-ig.

Papir salvéta 100 drb **kor.** 1.— 1.60-ig.

Pinczér táska szarvasbőrből derékra csatolható 3 osztállyal **kor** 7., vállra akasztható **kor. 10.—**, disznóbőrből **kor.** 12.—

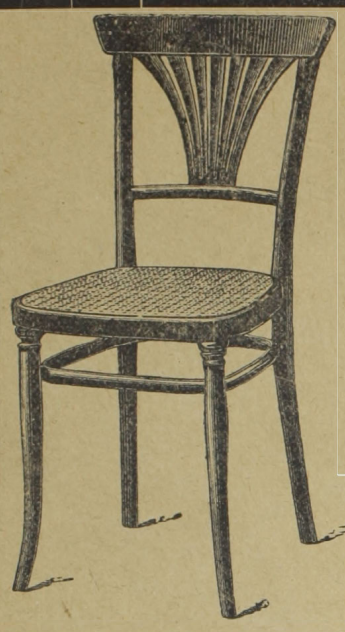
Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből	100 drb	K.	1.80
5-ös vörösrézből	100 „	„	2.40
10-es nikkelből	100 „	„	2.80
20-as sárgarézből	100 drb	K.	5.—
50-es vörösrézből	100 „	„	8.—
100-as sárgarézből	100 „	„	10.—

Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.) Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat. Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS"

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

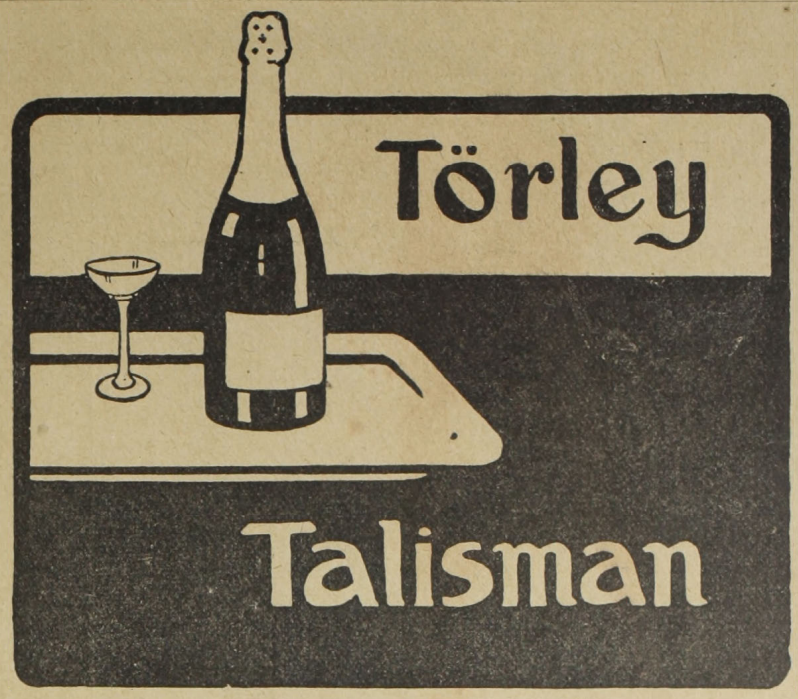
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.

Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.

GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze" Főelárusitója

BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.

Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.

Különlegesség: dupla maláta kösör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

„ANDRÉNYI SEC" (FÉLÉDES)

„ANDRÉNYI EXTRA" (ÉDES)

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □

Budapesti képviselő: **L. Molnár Lajos**, VII., Bosnyák-utcza 3.

Kávéház és étterem tulajdonos uraknak

törv. védett „Luna" és „Diadal" csemegéimet szives figyelmükbe ajánlom. **A cukrászati ipar legujabb és legjobb csemegéi.** Érdeklődőknek készséggel küldök mintákat. — Tisztelettel **Haltrich Gusztáv czukrász, Brád.** (Hunyad m.)

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET"

császári és királyi udvari szállitók

:: KOLOZSVÁROTT. ::

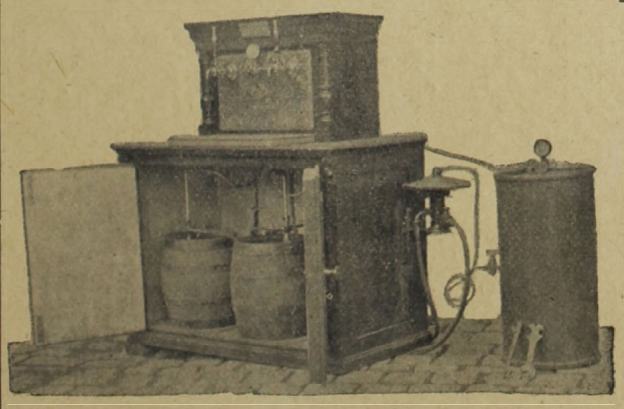
Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Teljes italmérési berendezések, sörkimérő-készülékek

folyékony szénsavval, vagy légnyomással való üzemre,
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.



Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI

Bpest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendü különlegességi gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szakmában.

Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Eladó bor.

Sióagárd községben (Tolna megye, Szekszárd mellett) több ezer hektóliter **tisztán kezelt, jó minőségü**

kadarka fehér bor van az egyes termelőknél eladó.

Venni szándékozók megkeresésére az ár és egyéb feltételekről bővebb felvilágositást ad **Danóczy Géza** s. jegyző, **sióagárdi lakos.**

Asztali borok!

1912. évi **fehér** hektója 44, **rizling** 48 kor. (3-szor fejtett.) Nagyobb vételnél árkedvezmény. Késön szüreteltem, boraim **kellemes savanykásak**, kitünő **korcsmai bor.** Kölcsönhordó! Minta 30 filléres bélyeg ellenében **Buding Ede szőlőbirtokosnál Nagyősz.** (Torontál-m.)

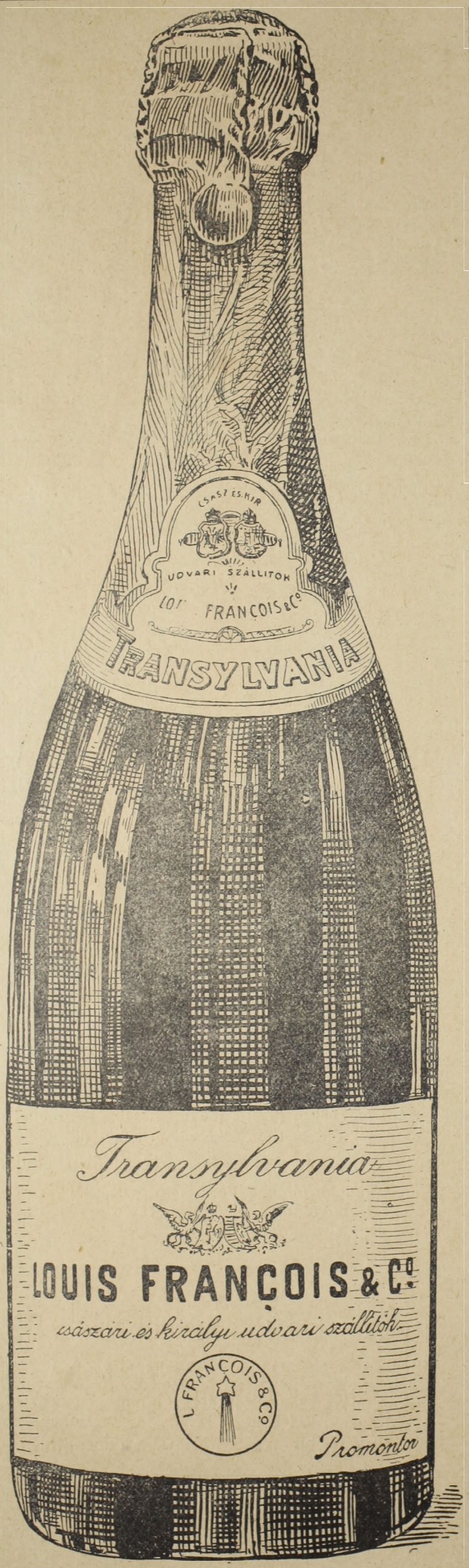
BOR, 15 hektó első osztályu 1908. és 1911. évbeli **veres ménesi bor eladó**, melyből 8 hektó a ménesi és 7 hektó a hátszegi pinczémben van. — **Báts János**, Hátszeg. (Hunyad-megye).

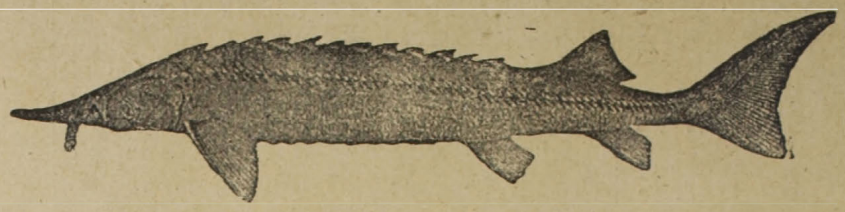
Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.
Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.
Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.
Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

Najman József

hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz. Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket. kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.





Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, **saját halászatunkból fogott,** minden faju **friss dunahalainkat,** melyeket t. rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, **bármily kis mennyiségben is,** a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK!

Meghivás.

ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Budapest, V. Alkotmány-utcza 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KŐBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.

Szállitási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszinház-u. 22. Telefon „József" 21—91.

Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár ▪▪ Teleton 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes **velünk egykoru** sörfőzdék között **egész Európában** mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: **Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis** stb.

Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10.

XXIX-ik évfolyam. 13. szám. Budapest, 1913. julius 5.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Nyári tapasztalatok.

Nemsokára vége lesz a szép nyárnak s fürdőink és nyaraló-helyeink ismét néptelenek lesznek.

Ha összegezzük az évszak eredményeit, ugy vajmi kevés örvendetes jelenséggel számolhatunk be.

Elmondhatjuk, hogy rossz üzletet csináltunk. Közönségünk legnagyobb része ma is külföldre vitte a pénzét, az idegenek pedig az idén is gyéren pótolták őket.

Szomoru jelenség ez annál is inkább, mert válságos anyagi helyzetünkben önmagunk ellen való vétek minden krajczárnak külső országokban való elfecsérlése.

Évről évre prédikálják ezt a lapok, ámde szavuknak nincs foganatja. Hiába apellálnak a közönség hazafiságára és okosságára, szavukat nem szivlelik meg s a tehetős emberek mulatni, gyógyulni külföldre tódulnak.

Ez is mutatja, hogy a hazafiság immár üres frázissá lett a gazdagoknál, akik anyagi érdekeiket sem azonositják a nemzetével.

Igen természetes, hogy ilyen gondolkodás mellett rájuk hiába számitunk hazai vállalataink fölvirágoztatásánál.

Mégsem nyugodhatunk meg a baj tovább terjedésében s mert a jobbulás reményét föladnunk nem szabad, gondolkodnunk kell arról, hogy az idegen-imádás kórsága miként és mivel volna orvosolható.

Akár hazánk tájainak szépségét, akár azok higienikus értékét tekintjük, be kell látnunk, hogy a külföld nincs ami hazánknál gazdagabban megáldva; tehát a külföldre csődülésnek nem ebben rejlik az oka.

Némelyek szeretik azzal menteni kölföld- gazdagitó passiójukat, hogy a külföldi fürdő- és nyaraló-helyek kényelmesebbek, olcsóbbak; ámde ebben sincs igazuk.

A mi fürdőink, nem számitva a kisebb, csak a közeli vidék igényeinek kielégitésére szolgáló helyeket, minden elképzelhető kényelemmel és fénynyel vannak berendezve, ugy hogy nem egy mellett törpülnek el némely, a külföldért rajongó patrióták által földicsért és frequentált idegen fürdők.

Van szórakozás, jó és válogatott éteksor, minden esetre a magyar szájnak izletesebb, mint ami inyünknek szokatlan olasz és német szakács remekek.

A drágaság nem nagyobb, mint a külföldön s még luxus-fürdőinkben is vannak oly szállók és vendéglők, amelyeknek az árait a középmódu ember is megbirhatja. Ha előfordul valahol visszaélés vagy hanyagság, azt meglehet s meg is kell torolnunk s éppen mi kivánjuk leginkább, hogy kipusztittassanak azok a kontár vendéglősök és lelkiismeretlen pinczérek, akik tudatlanságukkal és lelketlen kapzsiságukkal megrontói némely fürdőnknek s veszélyeztetik iparunk jó hirét.

A fürdő-tulajdonosok, a nyaralók telepes-társaságai *válogassák meg embereiket s ne a nyerészkedőknek dobják oda üzleteiket, hanem tanult, kipróbált, tisztes szándéku szakembereknek.*

Az érdekeltek kövessenek el mindent, hogy a fürdő- és nyaralóhelyek piaczai minden szükségesekkel el legyenek látva s azokon ne néhány privilegizált árus uzsoráskodhassék, hanem hogy az egész környék termelő népe versenyezhessen, módot és alkalmat kell adni kedvezményekkel s a közlekedés megkönnyitésével.

Ha vannak fürdő- és nyaralóhelyeink életének hiányai, azon nem azzal segithetünk, hogy a külföldet pártoljuk, hanem ugy, ha a közönség összeáll s mindent elkövet arra, hogy ez az élet mentől fejlődöttebbé és élvezetesebbé váljék.

Alakitsunk fürdő- és nyaraló-pártoló egyesületet, amely rovásra veszi a fogyatkozásokat és hiányokat, javaslatokat tesz azok elháritására s erre módot is szerez, hogy az igyekvő tulajdonosokat és bérlőket támogatja.

Fürdőink és nyaralóink ismertetésével terjeszti az irántuk való érdeklődést s arra is törekszik, hogy a közönség ne legyen kénytelen nélkülözni a müvészi szórakozásokat s e mellett a turista-sport iránti érzéket és hajlamot is iparkodik fölkelteni.

Ilyen egyesületre szükség van s annak létesülését örömmel karolják fel a vagyonosok, az orvosok s maguk a vendéglősök is; mert csakis összetartó s folytonos munkálkodásból remélhető, hogy fürdőink, nyaraló- és kiránduló helyeink elszomoritó pangása megszünik.

Szakértelem nélkül. Derék laptársunk, a jól szerkesztett »Budai Napló« is felháborodik az iparunkat érintő mizériákon, irván a következőket: Egy meglepő hiradás ismét fölszinre vetetette azt a régóta vajudó kérdést, hogy az egyes hivatalok ügykörébe eső üzleti teendőket, hogyan lehetne kellő szakértelemmel intézni. Az állami háztartás megköveteli, hogy az egyes szakminisztériumok fürdőügyi, kávéházi, vendéglői, sőt talán még fodrászüzleti teendőkkel foglalkozzanak, amit elintéz — jól-rosszul — a megbizott miniszteri tanácsos, de — kevés szakértelemmel. Vasuti restaurációk, az állami fürdők vendéglőit, cukrászdáit méltóságos urak kezelik papiroson a büróban. Igy van a székesfőváros is sokfelé ágazó ügy kezelésében. Most, hogy fölépül a Sárosfürdő, annak igazgatásáról is gondoskodni kell, és — jó helyről nyert értesülésünk szerint — Ehrlich G. Gusztávot nevezik ki fürdőigazgatónak. Nem tudjuk, hogy nem fogott-e benne törököt a város? Mint ember, kiváló szorgalmu, — de hol van a szakértelem?«

Schätz József
Telefon 57-22. : **sörnagykereskedő** : Telefon 57-22.
Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az **„Első Magyar Részvény Serfőzde“** főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója.
Detail üzletek: Budapest több pontjain.
Kérjen árjegyzéket.
TELEFON 29—60.

Schubert Péter elnöki jubileuma.

Lelkes, meleg, szivből jövő ünnepeltetésben volt része junius 16-ikán este Schubert Péter a Délmagyarországi Vendéglős- és Kávésipartársulat buzgó, fáradhatatlan elnökének. Tiz éve áll Schubert Péter, ez a népszerü férfiu, a temesvári ipartársulat élén, amely ezen deczenium alatt felvirágzott, eredményes, gyümölcshozó munkát végez. Ezen tiz éves elnöki jubileum alkalmából a vendéglősök és kávések ipartársulata gyönyörü munkáju, ezüst babérkoszorut ajánlott fel a legagilisebb elnöknek, este pedig nagyszabásu diszlakoma keretében méltatták Schubert Péter bokros közéleti érdemeit. Számos felköszöntőben éltették a jubiláns elnököt, aki mélyen meghatva mondott köszönetet.

A Koronaherczeg-szálló első emeleti kistermében folyt le a diszlakoma, amelyen közel százan vettek részt. Nemcsak a vendéglős- és kávésipar képviselői voltak jelen, de megjelentek Schubert nagyszámu barátai, tisztelői, akik lelkes készséggel csatlakoztak az ipartársulat által rendezett ünnephez. A kollégák és jó barátok egész este meleg szeretettel vették körül Schubert Pétert, aki méltán megérdemli, hogy becsüljék, tiszteljék, ünnepeljék.

Este kilenc órakor vette kezdetét a lakoma. A jubiláns elnököt küldöttség hivta meg és a terembe lépésekor lelkes éljenzéssel fogadták.

Ludig János volt az első, aki Schubertet éltette. Rövid szavak kiséretében átnyujtotta a jubilánsnak a remekmüvü babérkoszorut.

Groszmann Samu dr. ügyvéd, az ipartársulat buzgó ügyésze, mondotta nagy hatás között az ünnepi felköszöntőt.

Magas szárnyalásu, megkapó szavakban, mesteri szónoki tökéletességgel méltatta Schubert érdemeit. Az ünnepi fölköszöntőből ezeket közöljük:

Ha az a férfi, aki egész életét becsületes munkában töltötte; aki egy emberöltőn keresztül hiven teljesitette kötelességét, melyet az általa elfoglalt társadalmi kör reászabott; aki ugy magánéletében, mint közéleti szereplésében egyeni érdekeit mindig alárendelni tudta kartársai érdekeinek, kiknek ő — sokszor a legnagyobb meghurcoltatások és alaptalan támadások ellenére is — mindenkor hüséges barátja, jóakaratu pártfogója és segitője volt; mondom, ha ilyen férfiu megérdemli kartársai elismerését és szeretetét. Azt hiszem, egészen felesleges, ha most arra vállalkoznám, hogy önöknek elevenitsem Schubert Pétert bemutassam! Testestől-lelkestől vendéglős, a régi patriarchális vendéglős klasszikus példája, aki lelkesedő rajongással viseltetik foglalkozása, a vendéglős ipar iránt, melynek mindenhol tiszteletet és becsülést tud szerezni. És amikor vendéglői aktiv, mikor és ettől visszalépett, mint a vendéglős ipartársulat elnöke, irányitója, vezetője volt a Délmagyarországi Vendéglősiparunknak. Tiz éve áll egyesületünk élén. Ezen idő alatt nem merült fel olyan, a vendéglős-ipart érintő közérdekü esemény, melyből ő részét ki nem vette volna, nem fordulhatott elő olyan, a kartársak érdekeit érintő kérdés, melynek lelke, szószólója ne lett volna. A vendéglős- és kávésipar az utolsó tiz év alatt, amely idő óta ünnepelt elnökünk ipartársulatunk élén áll — hatalmas lendületet vett. És a fejlődéssel párhuzamosan nőttek ezen iparág igényei is, melyek megvalósulását, teljesitését követelték. A Délmagyarországi Vendéglős- és Kávésipartársulat a délmagyarországi kartársakat egységes szervezetébe foglalta és évek óta erős harcokat viv a jogos kari érdekek kivivása végett. Ennek a nagy munkának oroszlánrésze Schubert Péter vállaira nehezedett, aki szivós energiával és mindenkt meggyőző ügybuzgalommal és lelkesedéssel fáradozott és buzgólkodott azon, hogy az általa propagált eszmék minél közelebb jussanak a megvalósulás felé.

De nemcsak a vendéglős- és kávésipartársulatban, hanem városunk társadalmi életében is mindig ott volt, ahol egy nemes ügyért, az igazságért, a szegényekért, vagy német anyanyelvedacára a magyarságért kellett sikra szálni. Mint a vendéglős- és kávésipartársulat ügyésze, nekem jutott a megtisztelő megbizás, hogy önt, kedves elnök ur, elnökségének tiz éves évfordulója alkalmával szivemnek teljes szeretetével üdvözöljem. Ipartársulatunk örömmel ragadta meg az alkalmat, hogy minden egyes tagjának Önnel szemben érzett igaz szeretetének és hüséges tiszteletének kiefjezést adjon. Ime átnyujtom Önnek ipartársulatunk babérkoszorujat Szeretetünk és tiszteletünk füzte a babérleveket koszoruvá, melyet Ön, a kötelességét hiven teljesitett ember önérzetével vehet át. Ön abban a ritka szerencsében részesült, hogy még életében a város szine-java előtt ünnepelten megkapta munkájának elismerését, ez az elismerés legyen további munkásságának, amelyhez ugy Önre, mint kedves nejére a jó Isten bőséges áldását kérem. És most, igen tisztelt uraim! Kérem önöket, üritsük poharainkat a mi Schubert Péterünk és kedves neje egészségére. (Lelkes éljenzés.)

Schubert Péter egyszerü szavakban, de a meghatottságtól reszkető hangon köszönte meg a lelkes ünnepeltetést.

— Sok szerencsés napom volt már ez életben — ugymond — de olyan szép és örömteljes, mint ez a mai, még nem volt. Lehet, hogy én pályámon alkottam egyet-mást, de azt soha nem tettem egyedül, hanem abban mindenkor segitettek mások is. Amikor tizenhárom év előtt többen felmentünk a vendéglősi kongresszusra Budapestre, láttam, hogy az egész ország nagy városai képviselve voltak ott ipartársulatukkal; csak Temesvár nem. Ekkor feltettem magamban, hogy felvirágoztatom ipartársulatunkat és a zászlószentelési ünnepélyünk már olyan impozáns volt, amilyenhez foghatót még alig rendeztek. A Temesvárott rendezett vendéglősi kongresszusról még ma is beszélnek az országban, olyan nagy keretekben vette ki részét társulatunk a rndezés mundájából. Megteremtettük a pincériskolát, amelynek Budapest után a legtöbb növendéke van és gyönyörüen fejlődik.

Végül köszönetet mondott a szép ünnepélyért és megigérte, hogy amit tehet az igaz ügy érdekében, azt a jövőben is meg fogda tenni. Meleg szavakban éltette Glück Frigyest, a budapesti ipartestület kitünő elnökét és emelte poharát barátaira, kartarsaira, akik számára ezt a szép ünnepet rendezték.

Láng Béla dr. ügyvéd finom, szellemes felköszöntőben Schubert Pétert, a »jó szivv« vendéglősét éltette. Amikor valahol jót kell tenni, akkor Schubertel nem lehet konkurálni, mert ő mindenütt az első a nemes cselekvésben. A megjelent városi törvényhatósági bizottsági tagok nevében éltette Schubertet, a város derék és érdemes polgárát.

Groszmann Samu dr. ezután felolvasta a nagy számban érkezett üdvözlő sürgönyöket, és leveleket.

Schubert Péter német nyelven mondott köszönő szavai után Rónay A. János humoros formában éltette a jubilánst, aki a részvénysört protegálja.

Szobotka Imre a vendéglős- és kávésipartársuatra üritette poharát.

Bolyos István tanár a pincériskola tanári kara nevében éltette Schubertet.

Török Zsigmond, a Littke-cég képviselője, melynek kitünő pezsgője nagyban hozzájárult a hangulat és jókedv fokozásához, a jubiláns feleségét éltette.

Még számos felköszöntő hangzott el és az est a legkedélyesebb hangulatban ért véget.

Nem akarunk a szép és megérdemelt ünnepeltetésbe disszonáns hangot vinni, de nem tudjuk megérteni, hogy a város egy régi, érdemes, munkás polgárának ünnepén miért nem képviseltette magát a város törvényhatósági bizottsága, melynek Schubert egyik legagilisebb tagja.

A vacsora alatt Schubert Péter, Rónay A. János, Berger igazgató, Szobotka Imre, Láng Béla dr, Gombás Gyula és Bergmann Adolf husz-husz koronát, összesen százegyven koronát adtak a temesvári hirlapirók segélyalapja javára, amiért ezuton is hálás köszönetet mondanak.

Letartóztatott borhamisitók.

Az »Uj Hirek« megirta pár héttel ezelőtt, hogy a földmivelésügyi miniszterium a fővárosi államrendőrség közremüködése mellett rendkivüli nagyarányu borhamisitási ügyben folytat vizsgálatot. A tavalyi rossz bortermelést ugyanis ismét felhasználták lelketlen emberek és rettenetes mértékben elárasztották az egészségre rendkivül káros kortyvalékkal a főváros vendéglőit. Olyan sikeresen üzték manipulációikat, hogy még előkelő, nagy forgalmu helyeken levő vendéglők tulajdonosait is sikerült behálózniok és amint a mult hét végén befejezett vizsgálat konstatálta, a főváros közönsége sok elismert és közkedvelt vendéglőben, szállodai étteremben hamisitott bort ivott.

Hónapokig tartott a vizsgálat, melyet az Országos Vendéglős Egyesület feljelentésére a földmivelésügyi miniszterium és a rendőrség megindított, a nagy munka teljes sikerrel járt. A mult hét végén befejezett vizsgálat ugyanis minden kétséget kizárólag konsta-

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.
A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezelősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek. Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. **Telefon 36—52.**

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.

BORHEGYI BOR
Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőrök et gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

tálta, hogy a hamisitott borokat, illetve az ezekhez szükséges bor-esszenciákat Szilágyi Sebestyén, Ferencz-körúti szeszkereskedő hozta forgalomba és ő árasztotta el ügynökei utján ugy a fővárost, mint a vidék egy részét — különösen Tolnavármegyét — hamisitott borokkal. Szilágyi Sebestyén üzletében garmadaszámra állottak a borhamisitáshoz szükséges esszenciák, természetesen hamis czégér alatt. Az egyik üvegen málnaszörp volt a felirás, a másikon liten tudja mi, de a vizsgálat jóvoltából nemcsak ezek az üvegek, hanem maga az üzlet is hatóságilag le van már pecsételve és a borhamisitók várják az itéletet, amely bizonyára példás lesz és elrettentő.

Szilágyi Sebestyén, a Ferencz-körúti szeszkereskedő, amikor elhatározta, hogy a főváros borszükségletét hamis borokkal pótolja, embereket keresett, akik hitvány portékáját értékesitsék. Hamarosan akadt egy bizalmas emberre, Braun Sándor ügynök személyében, aki sorra járta a főváros korcsmáit, vendéglőit és szállodáit és felajánlotta nekik a mentőeszközt, a hamisitott bort. Elmondta, hogy a bortermelő a mostani rossz viszonyok között nem adja birskanyitó borát sem 60—70 koronán alul a vendéglősnek, mig ő 12—14 koronáért olyan bort szállit, amilyet parancsol a korcsmáros. Vörösbor, kadarka, muskotályi, kövidinka, leányka, nem az mindegy, egyforma minden bornak az ára és nagy elokvenciával ecsetelte, hogy a vendéglős az idei nagy borárak daczára is fényes üzletet csinálhat, sőt egyenesen vagyont szerezhet. Hogy ne álljon a főváros egyedül a borhamisitás terén az országban, a saját apját, aki Faddon, Tolnamegyében lakik beszélte rá, hogy ő meg szükebb körben hazájában árusitsa az olcsó bort, melyhez az esszenciát innen Budapestről szállitják neki. Hiszen olyan nagy készlet állt rendelkezésére a Szilágyi Sebestyén szeszüzletében, hogy abból nemcsak az országot, hanem a félvilágot el lehetett volna látni.

A könnyebb felismerhetés végett bíró korcsmárosok, vendéglősök és szállodások, akiknek nevét majd a legközelebbi napokban, az itélethirdetésnél lesz alkalmunk közölni, be is dültek Braun Sándornak, aki pinczéiben állandóan készitette a borokat. Amde az Országos Vendéglős Egyesület rájött erre a manipuláczióra és feljelentette a borhamisitást a földmivelési minisztériumban.

A földmivelésügyi miniszterium Ludwigh Ferencz miniszteri tanácsost bizta meg a vizsgálattal, aki az Országos Vendéglős Egyesület részéről Hajós Károly szakértőt vette maga mellé és a IX. kerületi kapitányság közremüködésével megindult az eljárás Szilágyi Sebestyén és ügynöke Braun Sándor ellen. Hosszas munkába és időbe tartott, amig a detektivek törbe tudták csalni Braun Sándort. A rendkivül raffinirozott ember előtt az egyik detektiv rákospalotai korcsmárosnak adta ki magát és Braun a detektiv közremüködésével annyira lépre ment, hogy az egyik rákospalotai korcsmában Ludwigh tanácsos előtt maga készitette a a kivánt borokat Szilágyi Sebestyén eszszencziáiból. Igy lett azután teljesen nyilvánvalóvá a borhamisitás és a rendőrség most már arra törekszik, hogy mindazokat a helyeket leleplezze, ahol az idén Szilágyi-Braun-féle pompás borokat mértek. Ez is sikerült, mert időközben bőbeszédü lett és leleplezte mindazokat, a kiknek szüret óta volt a borszállitója.

A nagyszabásu borhamisitás anyaga már teljesen elkészült az itélethozatalra és a hamisitott borok — vegyelemezve — le vannak pecsételve mindazoknak a korcsmárosoknak és vendéglősöknek üzletében, akiknek a Szilágyi-Braun-féle bortermelő czég volt a szállitójuk. A minisztérium már feldolgozta az anyagot és a IX. kerületi kapitányság is elkészült a bünlajstrommal. Most már csak az van hátra, hogy Ludwigh Ferencz miniszteri tanácsos — aki időközben a dalmát borok megvizsgálása czéljából elutazott — visszatérjen és akkor a IX. kerületi kapitányság ki fogja hirdetni az itéletet, amely bizonyára példás és elrettentő lesz az emberi egészség ellen elkövetett merénylők tetteseivel szemben. Az ügyben különben — amint értesülünk — letartóztatások is várhatók.

Kávéházak alkonya.

Budapesten egymásután adják be a kulcsot a vendéglősöknek a szinházi vacsorával és meleg ételek kiszolgálásával sok kárt csináló, fényesen berendezett kávéházak. Nem is csoda különben, hogy el-eltünnek a látóhatárról, mikor majdnem minden utczasarkon van kávéház. Nemrégiben az »Adria« kávéházat csukták be, most pedig a Rákóczi-uti »Mátyás király« kávéház jutott erre a sorsra. A »Mátyás király« egyik társtulajdonosa tudvalevően Hoffmann József, a Dr. Szuly Aladár nagykereskedő czégnek üzletvezetője volt a tulajdonosa, mint kereskedő talán egy kis szakértelemmel is rendelkezett volna, ámde a beállott rossz gazdasági viszonyok miatt kénytelen volt kávéházát becsukatni. Mint a »P. H.« irja:

Beavatott körökben beszélik, hogy a kávéházi csődöknek még csak a kezdetén vagyunk és hogy az eddigi bukásokat egész sor kávéház bezárása nyomon fogja követni.

Akik minden oknak egyben az okozatát is keresik, azok azt tartják, hogy a kávéházak bukásainak maguk a kávéházak az okai. Annyira elszaporodtak, hogy végül felfalták egymást. Olyan pazar és költséges fényt fejtettek ki a berendezkedésben, amely mellett még a horribilis vételárt és magas bérletet is behozni, a nagy konkurrenczia mellett képtelenség.

Igaz ugyan, hogy ezzel szemben a kávé ára egyre emelkedett, de hát ez is hátrányára szolgált a kávéházi iparnak. Ma már a könnyelmüségek közé tartozik a kávéházban való reggelizés és maguk a kávésok sem sokat törődnek a szolid reggeliző vendégekkel. A reggeliző vendégek azok, akiknek végig kell szenvedni az éjjeli lumpok utáni söprést, az ő fejeik fölött nyitják ki az ablakokat és csinálnak kereszthuzatot, pingálást, surolást, renoválást, ivlámpa-tisztogatást a reggelizés idejében végeznek, az üzletvezetők akkor kiabálják ki magukat a pinczérekkel, ugy hogy, tisztelet az igen csekély kivételnek, de a pesti kávéházakban nyugodtan reggelizni és csöndesen lapokat olvasni, kizárt dolog.

Maguk a kávések nem is igen törődnek velük és a kártyások és éjjeli lumpoknak kedveskednek; akiken több a haszon. Csakhogy ezekre a kártyaklubok és éjjeli mulatók is utaznak és ez részben az oka, hogy a kávéházak rosszul mennek és megbuknak, főleg pedig az, hogy eltértek eredeti irányuktól és beleestek a gyors meggazdagodás koczkázatos betegségébe, amelybe azután belepusztultak.

Elsikkasztott szállóberendezés.

A debreceni ügyészség inditványára Nagy Kálmán debreczeni vizsgálóbiró bünügyi zárlatot rendelt el egy szálló berendezésének elsikkasztása miatt. A debreczeni Royal-szállót megvette Borgida Farkas özvegy Hauer Bertalannétól, aki jelenleg Braun Bélának a felesége, továbbá az asszony vejétől, Deák Imrétől. A szállót 200.000 koronáért vették meg a vendéglővel, kávéházzal és a fölszereléssel egyetemben.

A szerződés megkötése és az átvétel között lefolyt időben a vád szerint Braun Béláné és Deák Imre a nagymennyiségü és nagyobb értékü ingóságot eltulajdonitották. A szálló vevője e miatt följelentést tett. A följelentés során kihallgatták Reiner Illés és Surányi Armin tanukat, akik vallomásukkal sulyosan kompromittálták az eladókat.

Kiderült, hogy az eladás és az átvétel között lefolyt időben Braun Béláné hat láda szállitmányt küldött Debreczenből Budapestre Reiner Illés czimére, amely szállitmányt azután részben saját lakására vitette, részben pedig rokonai és jó ismerősei között szétosztotta. Reiner Illés vallomása adta meg a vizsgálóbirónak az impulzust arra, hogy a bünügyi zárlatot elrendelje erre az ingóságra annyival is inkább, mert özv. Hauer Bertalanné, aki időközben Braun Bélához ment feleségül, ingatlanának egy részét már férjére átiratta.

A bünügyi zárlat foganatositás czéljából a debreczeni vizsgálóbiró megkereste a budapesti főkapitányságot is, amely tegnap délután foganatositotta a bünügyi zárlatot és pedig többfelé. A detektivek először is megjelentek Vajda Mihály doktor budapesti ügyvédnél, aki József-körut 63. szám alatt lakik. Az asszony ugyanis a perköltség biztositására az ügyvédnek ingóságot adott át és az ügyvéd ezt természetesen egész jóhiszemüen elfogadta. A szállitmány néhány darabja Surányi Arminhoz a Nagyufvarosutca 23. szám alá került, egy másik része Reiner Illéshez, nagyrészt pedig magánál Braun Bélánál a Nagy János-utca 33. szám alatt találták meg.

A főkapitányság akcziója teljes sikerrel járt, az összes elsikkasztott ingóságot megtalálták és körülbelül 50000 K értéket foglaltak le ily módon.

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

„Tokajer 1858."

Ezen a czimen előkelő laptársunknak, a Borászati Lapoknak junius 22-iki kelettel Péter Károly ur, a m. kir. keresk. muzeum levelezője czikkelyt irt, melyet érdekességénél fogva mi is bemutatunk.

Minden olvasónk el fogja találni, hogy mit jelent ez a német czim. Bizonyára valamelyik berlini ünnepség menükártyájáról irtuk le. Igy is van. A német császárleány és a braunschweigi herczeg nászlakomájának volt a disze az 1858-as tokaji bor. Ott, ahol a franczia pezsgőt hiába keresnők, megtaláljuk a minden borok gyöngyét, az ótokajit. Nem volna különösebb okunk ennek a ténynek a leszögezésére, ha nem gondolnánk arra a katasztrófális helyzetre, ami tokaji bortermelőinket nyomja.

Természetesnek kellene tartanunk azt, hogy minden ünnepségen — az egész világon — elsősorban a valódi tokaji legyen a diszital s még sem közönséges ez az eset. Nem közönséges, mivel indolenciánknak sikerült összehozni azt, hogy a legelőkelőbb márkák otthon töltik a pinczét, kamatozatlanul hevernek és csak néha-néha hallatszik hang, amely munkát és tetteket követel a tokaji borok értékesitéséért.

Mint e hasábon már kimutattuk, kiviteli piacz nélkül rentabilis a tokaji bor termelése és eladása, főként pedig a többtermelése nem lehet. Ebből az áruból általános konzumczikk sohasem lesz. Ami országunk részének óriási többsége pedig — sajnos — sem eddig, sem belátható időkön keresztül nem jut abba a helyzetbe, hogy az ünnepelt tokaji borral tegye fényessé s még a középsorsu vidéki és városi fogyasztók gazdasági helyzete sem enged meg sürün ilyen luxust. Csak egy nagy és tartós konjunktura változtat a dolgokon és a megfelelő propaganda után fellendül a belföldi fogyasztás is.

Ha tehát valakinek aggályai vannak egy olyan akczió sikerét illetően, mint amilyen a belföldi fogyasztás emelését elősegitő munka volna, ezt megérthetnők és az óvatosságot köszönettel is kellene vennünk. De miért várakozunk azzal, hogy az exportpiaczokat kihasználjuk?

»Tokajer 1858.« Ha ez a szerencse egy angol, franczia, vagy akár német márkát érne, ugy ma már hangos volna a nappal és világos az éjszaka a tengernyi reklámtól és a propaganda minden fajtáját mozgósitotta volna a szükséges kereskedői szellem egész addig, mig a város és az ország apraja-nagyja meg nem tanulta volna azt, hogy a császár leányának lakodalmi ünnepségén a Cinzano Sorino, a bordói veresbor, vagy az angol panter emelte a hangulatot.

Ennél a tárgynál félre kell tennünk mindennemü skrupulust. Propaganda és kereskedői tervezet nélkül semmit, azzal pedig mindent elérhetünk. Készakarva foglalkozunk azzal, hogy az emlitett ünnepség menükártyáján a tokaji bornak ilyen előkelő szerep jutott. Olvasóink elhihetik, hogy ennek a ténynek rövid és puszta leközlése a császárhü német közönség elitjének ezreit szerezte volna meg fogyasztóul. Azokat az embereket, akiknek háztartásában állandóan ott van néhány butélia finom bor és akik valóságos évjáradékot jelentenének termelőinknek, mivel semminél sem áll ugy, mint tokaji fajtáinknál, hogy csak egyszer kell vásárolni: akinek érzéke van szubtilisebb élvezetek iránt, az többé nem nélkülözheti.

Igaz, hogy erős munka, czéltudatos és széles agitáczió kell ahhoz, hogy a német piacznak az eladásra kerülő tokaji borok valódiságát igazolhassuk, de nemcsak igazolhassuk, hanem garantálhassuk is. Szakszerü biztonsággal kell berendezéseinket felépiteni, hogy a most garázdálkodó szennykonkurrenczia elpusztuljon és örökre lehetetlenné is váljon.

Javaslatot, tervezetet már ismernek egyes szakférfiaink és ezen nem is mulik.

Az egyetlen, ami még hiányzik: az érdekeltek organikus együttmüködése. Ha megismerjük azokat a valóban egyszerü eszközöket, amelylyel a német exportpiacz megszerzése lehetséges és ha kis munkával megtanulja ennek a piacznak sajátságait is, ugy logikával gondolkozva más nem történhet mint az, hogy tokaji termelőink haladék nélkül szervezetbe állnak és az őszi kampányra már a valódi tokaji bor felvette a versenyt azzal a sokféle hamisitott lőrével, ami a mi lobogónk alatt tette bizonytalanná az egész borüzletet.

Fönnebb emlitést tettünk a torinói Cinzan czég ürmöséről. Ez a czikk ma — tulzás nélkül mondhatjuk — nem hiányzik egyetlen szaküzletből sem, plakátjait, hirdetéseit minden sarkon ott látjuk. A grandiózus munkának meg is lett az eredménye: a turini ürmös importja alig néhány év alatt megkétszereződött. A példa nem talál, mert hiszen a turini ürmös és a valódi tokaji bor lényegében nagyon eltér egymástól, de egyre alkalmas: bebizonyitani azt, hogy még egy kevésbbé ismerős és kvalitásban nem is oly előkelő márkával is rekorderedményeket lehet elérni, akkor, ha a munkára való komoly akarat megvan.

Állitsuk egymás mellé a tokaji termelés siralmas értékesitési helyzetét és azt a reális értékesitési kilátást, amely Németországban nyilik számunkra és cselekedjünk akként, amint igazolva látjuk azt, hogy az exportlehetőség nem fantóm.

Azokkal az eszközökkel, amelyekkel mi rendelkezünk, a tokaji borokból a nemzeti jövedelem részére milliókat kell kihoznunk.

A fürdő.

A legősibb idők óta ismeretes, hogy a test mesterséges izzasztása számos, kezdődő betegség kifejlődését meggátolja és a gyógyulást elősegiti. Az izzadást izzasztó szerek bevételével vagy pedig külső meleg alkalmazásával érhetjük el. Ez utóbbi módszer használata gyakoribb. A meleg és forró borogatás, viz- és gőzfürdők általában a test érző idegeire hatnak, s az idegek izgalma a középponti idegrendszeren áttevődik a verejtékmirigyekre, melyek az izzadságot kiválasztják.

A közömbös vagy langyos fürdők, melyek 34—35 C. fokuak, a test hőmérsékletére nincsenek befolyással, vagyis az egészséges szervezet hőveszteségе és hőfelvétele egyensulyban vannak. Az ilyen fürdők az idegekre csillapitólag hatnak, s különösen álmatlanságban szenvedő és ideges emberek használhatják eredménnyel. Ha a fürdő hőfokát 35 C. foknál magasabbra emeljük, akkor már a test hőmérseklete is emelkedni fog. A szervezet ilyenkor az izzadság kiválasztásával, illetőleg ennek párolgása folytán beálló hősülyedéssel igyekszik normális hőmérsékletét visszanyerni, ha pedig e fizikai szabályozódás nem elégséges arra, hogy a normális hőmérsékletét a szervezet megtarthassa, beáll a mesterséges láz — hiperthermalis — állapot.

A különböző faju és hőfoku fürdők hatását az emberi szervezetre hosszas, s beható kisérletek alapján tanulmányozták Friedländer és Böttcher orvosprofesszorok, akik kisérleteik eredményét most hozták nyilvánosságra. A tudományos vizsgálatok arra az eredményre vezettek, hogy ugyanolyan hőfoku, de más és más faju fürdők, a szervezetre különböző hatással vannak. A forró lég, ir-római fürdők; az elektromos fényfürdők és homokfürdők használata mellett, az izzadság kiválasztása tetemes mennyiségü; a test hőmérsékletét azonban — mivel az izzadság párolgása akadálytalanul történik — ezek a fürdők csekély mértékben befolyásolják.

Sokkal intenzivebben hatnak a nedves gőz- és forró vizfürdők, mely a test hőmérsékletét jobban emelik. E fürdők alkalmazásánál a szivmüködés gyorsabb, a légzés szaporább lesz; a fürdő elhagyása után az egész testfelület fokozott párolgásba jő, s közben a hőmérsék is normálisra száll alá. A vér sürüsödik, s a test szöveteiből könnyen veszi magába a nedveket, ily módon régi izzadmányok fölszivódhatnak. A forróviz és nedves gőzfürdőket, szivbajos vagy szivgyengeségben szenvedő egyének, idős és gyenge szervezetü emberek csak a legnagyobb elővigyázat mellett használják; de leghelyesebb, ha e fürdőket teljesen mellőzik.

A forróviz és nedves gőzfürdők esetleg káros hatását némileg gyengithetjük, ha a fejre vizes borogatást teszünk, vagy pedig gondoskodunk arról, hogy a fej hüvös levegőben maradjon.

Mágnestü a hálószobában.

Mióta minden egészségügyi kérdésnek fokozott és nem ritkán tulzott figyelmet szentelnek, különös érdeklődéssel kell lenni minden iránt, ami az alvással függ össze.

Az átlagember életének harmadrészét alvással tölti és müködésének értéke, valamint élete másik kétharmadrészében élvezeteinek mértéke attól függ, vajjon kellő figyelmet fordit-e alvására. Ezért nagyon sokat beszélnek és irnak a hálószoba higiéniájáról.

Tudjuk, hogy a hálószobának elég tágasnak, világosnak és szellősnek kell lennie. Az égtájakra is figyelemmel leszünk bizonyára és nem fogunk oly szobát választani hálószobául, amely észak felé fekszik, amelybe tehát a nap soha sem süt be. Ujságszámba megy azonban az a követelés, amelyet egy német tanár, Laignel dr. állitott föl az alvásról szóló tanulmányában, hogy az ágy elhelyezésénél segitségül kell venni az iránytüt is. Laignel dr. ugyanis kifejezetten ajánlja, hogy az ágyat észak-déli irányban kell elhelyezni, hogy a földmágnesség a testen hosszában hatoljon keresztül. A tudós professzor nem szól arról, bebizonyult-e csak egyetlen esetben is, hogy valaki rosszul aludt azért, mert ágya kelet-déli irányban állott és hogy megjavult-e az illető alvása, ha ágyát észak-déli irányban helyezte el? Laignel dr. többi szabályai általánosan ismeretesek. A hálószoba ne legyen tulságosan meleg, se tulságosan világos és ezért ne feküdjék keleti irányban. A fiatalemberek derékalja legyen kemény, az öregekké valamivel puhább. Alvásnál feküdjünk a jobboldalunkon és takaródzunk jól be. A ki nehezen alszik el, annak könnyebb olvasmányok ajánlatosak. Az ágy is legyen elég tágas stb. Mindezek a szabályok közismertek, az ágy magnetikus fölállitását azonban előbb kisérletekkel kellene igazolni.

SALVATOR a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

CSARNOK.

Otthon.

Tudta a jó Isten, mi a leghőbb vágyam,
Megértem hát végre, hogy van egy kis házam.
Csak mint egy kalitka — kicsi a szobája,
Mégis ez a világ legszebb palotája!

Sokat nélkülöztem, soká kuporgattam,
Minden kicsi fillért összerakosgattam,
Minden homokszeme önkezemmel vájva,
Hogyne lenne nekem ez a kis ház drága!

Rá örömmel s mégis könnyes szemmel nézek,
Mig érte küzdöttem, elrepült az élet!
Hanyatlik a napom, immár lemenőben...
Vár egy csendes otthon — kint a temetőben.

Grigássy Jánosné.

Társas reggelik.

—

Julius 11-ikén *Kővárl* Jenő éttermében I., Városligeti fasor 6. *Este 8 órakor vacsora.*

Julius 18-ikán *Gregorits* Ferencz vendéglőjében VI, Hermina ut és Erzsébet-királyné-ut sarok, uzsonna.

Julius 25-ikén *Némethy* Mátyás vendéglőjében I. Ráczfürdő, reggeli.

Augusztus 1-én *Boros* Gyulánál reggeli.

Augusztus 8-ikán *Élő* József vendéglőjében „Császárfürdő“ uzsonna.

Augusztus 15-ikén *Ehm* János ujvendéglőjében VII. Aréna-ut 68, reggeli.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Julius 9-én *Spitczer* István vendéglőjében, IX., Soroksári-ut 35.

Julius 16-án *Mohos* Ferencz vendéglőjében, X., Hungária körut 289.

Julius 23-án *Horváth* József vendéglőjében, I., Hadnagy-utca 9.

Julius 30-án *Fürst* Tivadar vendéglőjében, Ujpest, István-ut 7.

Augusztus 6-án *Schuber* István vendéglőjében, X., Gergely-utcza 4.

Augusztus 13-án *Bartusek* Ernő vendéglőjében, VI., Hungária-körut 101.

Augusztus 27-én *Moós* György vendéglőjében. VI., Hajós-utca 31.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállitó (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

A „Főherczegi halászati Központ“ (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

KÜLÖNFÉLÉK

Házasság. Reich Aladár zsinórgyáros, a Krausz és Tsai egyesült paszománygyár, valamint a Reich Adolf Fiai czégek beltagja, f. évi junius hó 15-ikén vezette oltár elé Neiger Bella kisasszonyt, Neiger Jakab székesfővárosi vendéglős kedves és szépmüveltségü leányát. A Dohány-utczai izr. templomban tartott esküvőn nagyszámu, előkelő közönség, köztük igen sok vendéglős és kávés vett részt. Az esketési szertartást dr. Hevesi Simon főrabbi és Kvartin főkántor végezték. Esküvő után fogadás volt a Royal fehértermében, utána ebéd a Neiger-vendéglőben, melyen az uj párt és az örömszülőket számos pohárköszöntővel ünnepelték.

Évzáró vizsga. A debreczeni vendéglősök szakirányu iskolájában az évzáró vizsgálat Márkus Jenő elnök és Ottó Sándor alelnök jelenlétében junius 13-ikán folyt le az egyháztéri ref. fiuiskola nagytermében. A szülők és vendéglős kartársaink nagy számban vettek részt a vizsgálaton, melyen a tanulók a földrajz, történet, német nyelv és számtanból jó sikerrel adtak szabatos feleleteket. Az irásgyakorlatból is kitünően vizsgáztak.

Halálozás. Id. özv. Sprung Jánosné szül. Egenhofler Franciska urnő, f. évi junius hó 21-én, életének 71. évében hosszas szenvedés után elhunyt. A jótékonyságáról és páratlan szivjóságáról széles körökben ismert és tisztelt urnő elhalálozása mindenfelé a legőszintébb részvétet keltette. Haláláról a Sprung-, Földessy-, Egenhoffer családok adtak ki gyászjelentést, végtisztessége pedig nagy részvét mellett f. évi junius hó 23-dikán ment végbe a Köztemető-uton lévő gyászházból. A megboldogultban Sprung János szállodás, ipartársulatunk és orsz. szövetségünk kiváló tagja, édes anyját gyászolja. Béke hamvaira. — Sulyos csapást mért a végzet Domokos Ignácz czelldömölki szállótulajdonosra. Neje szül. Hirschbock Katalin mult hó 22-én 52 éves korában jobblétre szenderült. A megboldogult utolsó óráit Budapesten élte át, a hol betegségében gyógyulást keresett. Teteme Czelldömölkre szállittatott s ott helyeztetett mult hó 25-én délután 5 órakor örök nyugalomra a nagyszámu gyászoló közönség részvéte mellett. Béke poraira!

Hauer Rezső czukrászata. Budapest székesfőváros legkiválóbb czukrászmestere Hauer Rezső. Felhivjuk lapunk tisztelt olvasóit és kartársainkat, hogy Hauer Rezsőnek, Budapest, VII., Rákóczi-ut 49. sz. alatt levő villanyüzemre és gőzsütésre berendezett nagy czukrászatát minél gyakrabban és állandóan felkeresni sziveskedjenek. A legelőkelőbb szállodák, vendéglők és kávéházak tulajdonosai is teljes megelégedéssel és elismeréssel nyilatkoztak Hauer Rezső czukrászatáról. Különösen lakodalmak és ünnepélyek alkalmából nélkülözhetetlenek Hauer Rezső remekelései, melyeket megrendelésre vidékre is a legpontosabban teljesit. Hauer Rezső különben is jó magyar hazafi, előzékeny, müvelt polgára a hazának, megérdemli mindnyájunk támogatását.

Tokaji bor. Ha tisztán kezelt valódi tokaji aszu, vagy szamorodni bort óhajtunk, kérjünk árjegyzéket barakonyi Kovácsy Ferencz szőlőbirtokostól Tállyáról (Zemplén megye).

Vendéglő-átvétel. Budapesten, a Nefelejts-utcza 6. sz. alatt levő »Róma« szálloda vendéglőjét Luft Lajos, a nemzetközi háló- és étkezőkocsi társ. volt kedvelt főpinczére vette át. Uj vállalkozásához sok szerencsét kivánunk.

Köszönet. A budapesti Bethlen Gábor-Körnek a maga szükös anyagi erejéhez képest, gondja van szegénysorsu tagjaira is, kiknek a sors nem adott annyit, hogy tanulmányaik folytatásához szükséges anyagi feltételeket előteremthessék. Ezen nemes törekvéseiben segitségére voltak a vendéglős urak közül számosan, igy Glück Frigyes, Várady József, a »Continental« szálló vendéglőse, Kovácsics István, Katona Géza, Kuffler Adolf, Ifj. Schuszter Ernő, Fludorovits István, Bánovszky Sándor és Bánovszky János, akik a kör igazán szegénysorsu tagjait az elmult iskolai év folyamán ingyenes ebéd és vacsora segélyben részesitették. Nemeslelkü támogatásukért nekik a »Bethlen Gábor-Kör« évzáró közgyülésén jegyzőkönyvi köszönetet szavazott és e helyen is legmélyebb hálájának és köszönetének ad kifejezést a kör elnöksége.

Uj vendéglő Budán. *Wehrmann* Béla vendéglős kartársunk a Lágymányos-utcza 3. szám alatt levő saját házában épitett uj vendéglőt a mai nappal megnyitotta. Kitünő borai és olcsó polgárias konyhája igen látogatottá fogják tenni tiszta szép vendéglőjét.

A monarchia borkivitele Svájczba. Egyik legjobb borkiviteli piaczunk Svájcz, mely állam csodálatosképen óriási borfogyasztással bir és évi termésének kétszeresét, sőt egyes években háromszorosát importálja. Főbb importországok Spanyolország (1912-ben 89,7856 hl.), Olaszország (1912-ben 202.339 hl.) és monarchiánk. A négy ország közül azonban csak Spanyolország importál rendszeresen nagyobb és nagyobb kvantumot évenként, mig Francziaország csak épen a tavalyi esztendőben birt kimutatni nagyobb mennyiséget. Olaszország ellenben monarchiánkkal együtt folyton csökkenő exportot ér el Svájcz felé. Számadatokban exportáltunk: 1903-ban 103,584, 1904-ben 112,528, 1905-ben 134,488 1906-ban 53,411, 1907-ben 78,104, 1908-ban 69,834, 1909-ben 91,034, 1910-ben 110,608, 1911-ben 78 ezer és 686, 1912-ben 59,598 hektolitert. Az utolsó három év rosszabb eredményeit azonban a rossz termésnek is lehet tulajdonitanunk és reméljük, hogy ezen országba jobb termések esetén nagyobb exportunk is lesz.

Szakácsnőhiány a vendéglősiparban. A »Magyar szállodás és vendéglős munkaadók egyesülete« végrehajtó bizottsága legutóbbi ülésén behatóan foglalkozott a vendéglősiparban tapasztalható szakácsnőhiánynyal. A bizottság többek hozzászólása után a következő tartalmu felhivás kibocsátását határozta el: »Felhivás! Azon tisztességes polgárcsaládoknak, kik gyermekeiknek biztos jövőt akarna juttatni, figyelmükbe ajánljuk, hogy 16 évet betöltött, egészséges, munkabiró leánygyermekeiket képeztessék ki szakácsnőkké A »Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata az erre pályára lépőket a legmesszebbmenő támogatásban részesit. I. Azonnal elhelyezi a jelentkezőket a legjobb vendéglőkben. II. Már az első tanonczévben a teljes ellátáson kivül 36 korona havi fizetést biztosit. III. Második évben 50 korona havi fizetést. IV. Harmadik évben 70 korona havi fizetést. A tanuló éveit befejezett szakácsnő pedig, tudása és ügyességéhez mért állásban oly kitünő fizetésben részesül, aminőre a teljes iskolázottsággal biró női foglalkozási ágakban alig találunk példát. Jelentkezők forduljanak bizalommal a »Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata« ingyenes munkaközvetitőjének irodájához IV., Veres Pálné-utcza 32., d. e. 9—12, d. u. 3—6 óráig.

Méz- és terményértékesitő vállalat. Veszprémben megalakult a »Balatonvidéki méz- és terményértékesitő vállalat«, melynek mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink becses figyelmébe.

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a

paptamási Lythia gyógyviz!

Vizelethajtó és hugysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**

Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

NAGY IGNÁCZ

■ pinczefelszerelési czikkek üzlete ■

Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szürőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

Pinggau.

Vendéglő-átvétel. Budapesten, az Akadémia-utca 1. szám alatt levő »Székely-Otthon« vendéglőt özv. Szébald Józsefné vette át Adametz Ferenc közvetitésével, ki a Podmaniczky-utca 8. szám alatt levő »István Király« kávéházban található.

Sikkasztó hentesmester. Jobbágyi István hentesmester a mult év október havában 1054 korona értékü élelmiszereket vett át bizományi eladásra az Alimentária általános élelmiszerértékesitő részvénytársaságtól. Az átvett áruk ára fejében 460 koronát befizetett a részvénytársaságnak, de 590 koronát magának tartott meg. A károsult részvénytársaság följelentésére a kir. ügyészség sikkasztás büntette miatt emelt vádat a hentesmester ellen, akit kedden a büntető törvényszék dr. Baráth táblabiró elnöklete alatt itélkező tanácsa dr. Szandtner kir. ügyész vádinditványára sikkasztás vétsége miatt jogerősen tizennégy napi fogházra itélte el.

Elitélt borhamisitók. A III. kerületi kapitányság tizenöt napi elzárásra és ötszáz korona pénzbüntetésre itélte Schmid Pál Laktanya-utca 11, Weisz József Polgár-tér 2. és Ziegler Ferenc, a Zsigmond- és Niedermayer-utcák sarkán levő bormérés tulajdonosait. A három korcsmáros vizzel és cukorral hamisitott bort hozott forgalomba, a budai borivók bujára, Buda bajára.

A sörfőző részvényei. A Hazai bank és Deutsch Ignác és fia cég együttes alapitása, a *Fővárosi Serfőző rt.* felszólitotta részvényeseit, hogy a részvényekre még járó 40% hátralékot mielőbb fizessék be. A további tőkére azért van szükség, mert a *telep épitése befejezés előtt áll* s a belső berendezés felszerelésére kerül a sor. Értesülésünk szerint a gyár ez évben elkészül és azonnal megkezdi müködését. Mint már emlitettük, az uj sörgyár igazgatója a köztiszteletben álló, finom modoru, rokonszenves *Kell* Sándor lett, ki vendéglőseink körében közszeretetnek örvend.

Csikós Ferencz vendéglője. A mostani nehéz borviszonyok közt alig tudja az ember meghatározni, hova menjen, hogy állandóan egyforma természetes jó bort ihassék. Budapesten, a Józsefvárosban, a Gyöngytyuk-utcza 3. szám alatt, a Rákóczi-uttól néhány lépesnyire van *Csikós* Ferencz vendéglője, mely tisztán kezelt jó borairól fővárosszerte ismeretes. *Csikós* barátunk igen lelkiismeretes és önérzetes magyar ember, jó hirnevére, melyet jó boraival maga alapitott, igen büszke és féltékeny, ezt pedig megtartani és fokozni igyekezik. Megérdemli tehát, hogy minél többen keressék fel barátságos, magyaros vendéglőjét.

Nyári mulatság. Az ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata folyó-hó 17-ikén Fürst T. vendéglőhelyiségében István-utcza 7 sz. zártkörü nyári mulatságot rendez melynek tiszta jövedelme az ipartársulat pénztára javára fog fordittani. A táncz kezdete esti 8 órrkor. Család jegy ára 2 Korona, személyjegy 1 Korona. A vigalmi bizottság élén *Vnuk* Lajos t. elnök *Herczog* József elnök, *Vacasek* János alelnök, *Gallay* Mihály pénztáros, *Voditska* Jenő titkár és *Szabó* István gazda állanak, kik nagy buzgalmat fejtenek ki a mulatság sikere érdekében.

Uj vendéglő Léván. Jeszenszky István köztiszteletben álló vendéglős kartársunk, kinek legutóbb Tompán volt szállodai üzlete, folyó évi junius 28-ikán Léván a ref. egyház »Kálvin-udvar« palotájában diszesen berendezett uj éttermet és sörcsarnokot nyitott. Jeszenszky István már évekkel ezelőtt is igen kedvelt és általános tiszteletben részesülő vendéglőse volt Léva városának. Mint talpig becsületes, puritán jellemü vendéglős, megérdemli Léva városa és Bars vármegye előkelő közönség támogatását. Uj vállalkozásához sok szerencsét kivánunk.

Miért van legtöbb pénz Franciaországban? Azért, mert az egész ország okszerü gazdálkodást folytat, ugy, hogy a termőföld holdja, nem 50–60 koronát jövedelmez, mint nálunk, hanem százakat, sőt sulyos ezreket.

Első helyen természetesen a kertgazdálkodás áll, mint a mely az őstermelés összes ágazatai között a legjövedelmezőbb. A kertgazdálkodás jövedelmező czikkei közül itt is csak egyet kivánunk megemliteni, a *Csiperke* gomba (*Champygnon*) tenyésztést, melyet oly nagyban üznek, hogy a párisi piaczon évente 51 millió frank forgalmat produkálunk az egyes országban pedig sok száz millió értékü nemes gombát árusitunk el.

A csiperke gomba tenyésztése rendkivül egyszerü és gazdaságos. Termelhető mindenütt, a hol csak egy kis fedett helyiség van, tehát üres szobákban, konyhákban, még ha fütnek is bennük, barlangokban, pinczékben, szinekben és istállokban egyaránt, sőt még padlásokon is. Egy 20□mtr, tehát egy rendes szoba nagyságának megfelelő területü gomba telep kb. 300 klgr. termés eredményt produkálhat, a mi pénzértékünkben franczia földön 600 franknak, nálunk pedig mégegyszer annyinak felel meg, miután nálunk mégegyszer annyi árban lehet értékesiteni.

Egy 20 □mtr területü gomba telep berendezése alig követel áldozatot. Egy szekér közönséges friss istálló trágya és 2½ klgr. gombacsira kell hozzá, melynek klgrja 3 korona, mely kitünő minőségben s könnyen érthető részletes utasitással kapható a *„Nagyvárad-Velenczei kertészet vezetőségnél“ Nagyváradon.*

Utánozzuk tehát a franczíákat és neveljünk Csiperke (Champygnon) gombát, mely kitünő tápértékénél fogva a hust is pótolja, s melynek élvezete a nálunk oly gyakori gomba mérgezést is kizárja.

Megszünt ipartársulat. A Veszprém vármegyei szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata, melynek fenntartása érdekében különösen Hordósy Lajos veszprémi és Szente József lepsényi vendéglős kartársaink fejtettek ki a jó ügyhöz méltó buzgóságot, tagjainak legyőzhetlen indolenciája folytán, tudvalevően néhány héttel ezelőtt kénytelen volt müködését beszüntetni. Hordósy Lajos a megszünt ipartársulat vagyonának maradványát — ötven koronát — most a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetségé«-nek küldötte be, mely azt mint adományt, a szövetség alapjához csatolta. Ezzel — egy időre legalább — iparunk kimondhatlan kárára, lezáródnak egy nagyrahivatott ipartársulat aktái, tanulságos bizonyitékául annak, milyen sok kárt szenved iparunk iparosaink nemtörődömsége következtében.

Vendéglői főlskola. A német vendéglősök a főiskola szintjén álló tudományos intézetben fogják már legközelebb kiképeztetni fontosabb pozicióju alkalmazottaikat. Közel kétszázezer márkát adtak össze a vendéglői főiskola számára, amely Düsseldorfban épül. A főiskolában a fogadói és vendéglői hivatalnokokat, üzletvezetőket képezik ki. A hallgatóknak négy évi kurzust kell elvégezniök, amely alatt a vendéglői és ofgadói üzemtant, a könyvvezetést, a borkezelést, az élelmiszerek ismeretét s az idegen nyelveket s az idegenforgalom tanát fogják tanulni. Düsseldorf város nagyarányu támogatást adánlott föl a főiskola számára, amelynek fentartásához a német vendéglősök szövet ége évi tizezer márkával járul hozzá.

A "Mátyás király-kávéház" kilakoltatási ügyében, amelyről lapunk más helyén részletesen megemlékezünk, uj fordulat állott be. Hoffmann és Steiner ez ellen az eljárás ellen ügyvédjük, dr. Brasch Arnold utján felfolyamodással élték. A sürgős felfolyamodást a napokban tárgyalta a törvényszék Dobiás Arnold biró elnöklete alatt és Fenes biró referálása alapján elfogadván dr. Brasch Arnold előterjesztését, kimondta, hogy a kilakoltatás érvénytelen és Hoffmann és Steinert visszahelyezte jogaiba. A törvényszéknek itélete jogerős.

A pinczér sportegyesület valóban büszke lehet lezajlott országos atlétikai viadalának a sikerére. Az »Egyetértés Sport Club« mitingje egyike volt a szezon legtartalmasabb versenyeinek. A sikert Kovács György 7 m. 07 centiméteres ugrása, Szablyár Péter 15 p. 21.6 mp.-es két angol mérföldes gyaloglás-rekordja és Bognár József két angol mérföldön elért 10 p. 21.8 mp.-es ifjusági rekordja növelte. A 16 számból álló programm lebonyolitása meglepően ügyes volt. Sok egyesület tanulhatott volna a derék pinczér sportsmenektől.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt. Kénes hévvizű gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket,* valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dus gyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségnél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutus légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószebák, étkezések; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság

»Park-szálloda« czimen uj szálloda épült Budapesten a Baross-tér 10. szám alatt. Tulajdonosa Garai Armin jóhirnevü kartársunk. A szálloda üzletvezetője pedig Klosz Lajos előnyösen ismert szakképzett kartársunk lesz.

Kérelem. Mindazokat, kiknek előfizetése már a mult számunkkal lejárt, valamint hátralékosainkat ismételten kérjük előfizetéseik szives beküldésére. *A kiadóhivatal.*

Kedvezmény nyugdijegyesületünk tagjainak. Dr. Weltmann Mór, pöstyéni fürdőorvos, a köszvény-, csuz- és neuralgiás-bántalmak szakorvosa, a Szt.-Lukácsürdő volt orvosa egyesületünkf igazolt tagjainak a gyógykezelésnél 50%-os kedvezményt, vagyontalanoknak teljesen dijmentes kezelést nyujt. Czime: Dr. Weltmann Mór, Pöstyén, Amália-udvar.

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, diszesen átalakitva. Kitűnő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

NYILT-TÉR.

Köszönetnyilvánitás.

Mindazon tisztelt jóbarátaim és ismerőseim, kik felejthetetlen emlékü jó édesanyám temetési végtisztességtételén megjelentek, koszorut küldtek, részvétüknek szóval vagy irásban kifejezést adtak s ezáltal családi bánatunkat enyhiteni törekedtek, fogadják a magam és családom nevében igaz köszönetem kifejezését.

Budapest, 1913. junius 24.

Sprung János
a »Központi Szálloda« tulajdonosa.

Köszönetnyilvánitás.

Felejthetetlen jó feleségem elhunyta alkalmából a sulyos csapás közepett is jóleső leg nyilatkozott meg mélyen tisztelt ismerőseim és jóbarátaimnak irántam való részvéte. E részvétnyilvánitásokért mondok ez uton mindazoknak, akiket hála illet, köszönetet.

Zalaegerszeg, 1913. junius 25.

Domokos Ignác.

Igaz feltűnést
kelt az uj szak-amerikai
palczksör-töltő
önműködően szivja a habot a hordóba vissza. Kizárja a szénsav elillanását. — Könnyen kezelhető. Nagy megtakaritás. Különösen alkalmas vendéglősök, szállodások, fűszeresek, fogyasztási szövetkezetek és családok részére.

ára Aluminium K 14.— egy palaczk részére.
„ „ „ 20.— két „ „
„ Rézben „ 17.50 egy „ „
„ „ „ 25.— két „ „

Szétküldés bérmentve utánvéttel. — Képes árjegyzék ingyen és bérmentve.

J. Korngut, Wien, XXI|4. Abt. 21.

Vendéglő bérbeadás.

A hadsereg tudományi és kaszinóegylet Sarajevóban bérbe adja 1913. október 1-től — egyelőre 3 évre — a

Kaszinó-vendéglő

üzemét. Csak igen jó ajánlatokkal ellátott, üzemképes bérlő kivántatik.

A bérleti feltételek személyesen vagy irásban a fenti egyletnél a bérleti feltételeknek megfelelő ajánlatok — 1000 kor. — Vadium (esetleg értékpapirokban) ellátva lepecsételve legkésőbb augusztus 20-ig, fenti egyletnél benyujtandók.

A gazdasági bizottság.



SIPULUSZ LAPJA
KAKASMÁRTON
Magyarország legkedveltebb élclapja.
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.
Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr
Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Wölfel József
modern czégtábla-festő
Budapest, VIII., Mária Terézia-tér 3
Vendéglősök, kávéháztulajdonosok és szállodások, valamint egyesületek, olvasókörök és kaszinók részére a **czimtáblákat** legjutányosabb árban legszebb kivitelü készit. Vidéki megrendeléseket pontosan teljesit.

Első magyar részv. serfőzde
Gyártelep és központi iroda:
X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.
Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.
Igazgatóság és városi iroda:
VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.
Távbeszélő szám: „József“ 4—29.
Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.
Távbeszélő szám: 56—58.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjen mintázott ajánlatot
Steiner és Lőwy
első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

Bérbeadó szálloda.

Egy 28.000 lakosu Alföldi városban levő kitünő forgalmu **szálloda** bérbeadó. A szálloda a következő helyiségekből áll: 1 nagy **kávéház, étterem, kártyaszoba**, nagy **táncterem**, befásitott udvar, 3 szobás vendéglői lakás, **5 vendégszoba**, jégverem. (400 kocsi jégre) tekepálya, gyümölcsös kert, (50 gyümölcs fával), pince, (400 hektó borra) cseléd szoba, mosókonyha, hizlaló.

Feltételek a következők: 8 éves szerződést adok, évi 6500 korona bér. Berendezést bérlő köteles **megvenni**. 30,000 korona a vételár. 1/4 évi bazbér előre fizetendő, 1/4 évi pedig óvadékul letendő. Készlet számla szerint átvehető 4 havi részlet fizetésre.

Bővebbet levélbeli megkeresésre e lap kiadóhivatala ad.

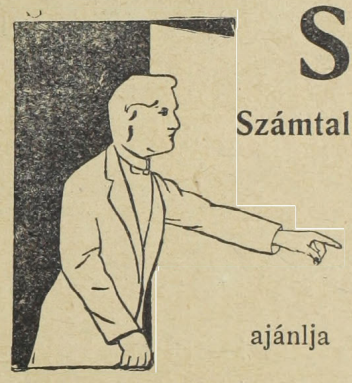
Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tó 12 koronáig.

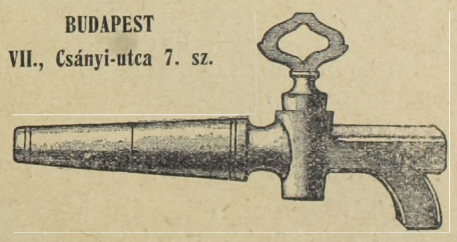
Molnár Vilmos
kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.
Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.
(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.



SAJT
Számtalan kitűntetés!
Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj
ajánlja
Stauffer és Fiai
sajt- és vajgyárak
Répcelak (Vas megye).

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára
BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat. — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

„ANDRÉNYI SEC“ (FÉLÉDES)
„ANDRÉNYI EXTRA“ (ÉDES)
szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □
Budapesti képviselő: L. Molnár Lajos, VII., Bosnyák-utcza 3.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET“
császári és királyi udvari szállitók
:: KOLOZSVÁROTT. ::
Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.
Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja
1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásvanyvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézségeknél**. A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és borviz. — Hathatós **szomjcsillapító**. — Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a franczia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Kiszela Ágoston utóda

Bőrönd, utitáskák és bőrárukgyára,
Budapest, VII., Dohány-utcza 46. és Klauzál-u. 4.



Első magyar szabadalmazott **HERMES utazóbőröndök.**
Nagy választék pincértáskákban
Telefon.
Alapittatott 1869. Sürgönyczim: Kiszela Ágoston utóda Bpest.

Vasüvegtető.

Modern 80 □m. egészen új, vasgerendán nyugvó, bármily formában elhelyezhető, szálloda, kávéház vagy vendéglőknek rendkivül alkalmas, házbontás miatt **sürgősen** minden elfogadható árban eladatik. — **Bontási vállalat, Budapest, Dohány-u. 60.**

Ajánlkozás. Gyermektelen, özvegy vendéglősné, intelligens, szolid nő, igen **jó főzőnő** és tálaló, házvezetőnőnek, vagy főzőnőnek óhajt menni. Bővebbet levélileg. Czim: özv. **Endreiné, Somlyóvásárhely.** (Poste restante).

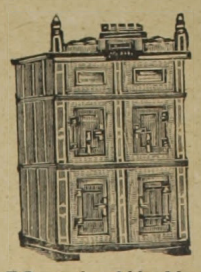
WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint :-: buffet felállitását helyben és vidéken. :-:
Kölcsön ad mindennemü servist.
Telefon 52—39. HÁZI ZENEKAR.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes
égvényes
SAVANYÚVIZ.



MENDELOVITS FARKAS

jégszekrénykészitő
Budapest, VII. ker., Rákóczi-ut 64 szám

50 százalék jégmegtakaritás és 40 százalék **ármegtakaritás** érhető el az általam feltalált, készitett és **szabadalmazott szétszedhető amerikai jégszekrényekkel.** Bennük a hus különösen a borjuhus állandóan **friss és üde marad.** E szekrényekből Budapest majd minden nagyobb vendéglői részére készitettem. Rendelésekre költségelőirányzat rajzokat küldök.

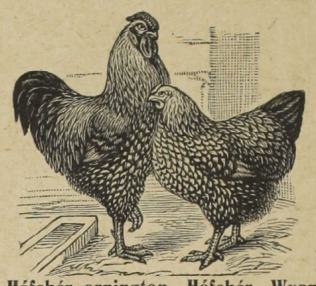
Sátoraljaujhelyen

a

„Vadászkürt“ szálloda

téli és nyári vendéglő helyiségek, ugy a szobák, mint a vendéglő helyiségei **berendezéssel** a jelenlegi bérlő betegsége miatt **kiadó.**

Érdeklődők forduljanak
Lőwy Adolf
könyvkereskedőhöz
Sátoraljaujhely.



Fajtojások!

Reitter Oszkár
főkapitánynál
Nagybecskereken
kaphatók!

Elsőrendű Angliából hozatott fajtiszta telivér.
Hófehér orpington, Hófehér Wyandotte (Amerikai kitünő téli tojók), **Sárga orpington, Fekete Langsán, Kendermagos, Plymouth Rocks**; továbbá **Hófehér óriás pekingi kacsa. — Tojások darabja 60 fillér.**
Rázásmentes biztos csomagolás, faládákban **ingyenes!** :-: **Allami nagy aranyérmek.**
Legelső győzelmi dijak, hazai és külföldi legelső és legnagyobb kitüntetések.
Őszi szállitásra fenti állatokon kivül nagystilü **angol emdeni libák** is előre megrendelhetők. □ □ □ □ **Darabja 25 korona.**
Kitüntetések: Arad, Budapest I., Budapest II., Bécs, Berlin, Belgrád, Győr, Lugos, Lovrin, Nagybecskerek, Nagyvárad, Pozsony, Pécs, Pancsova, Szófia, Szatmár, Szeged, Szabadka, Temesvár, Temesvár, Temesvár, Veszprém, Zenta,

1322/913. gtsz.

Szatmár-Németi sz. kir. város gazdasági hivatala.

Szálloda bérleti hirdetmény.

A **Szatmár-Németi** szab. kir. város tulajdonát képező, a város központján, a Deák-téren, a legélénkebb üzleti forgalom vonalán fekvő

„PANNONIA“ SZÁLLODA

épület, melyben **61 vendégszoba**, 377 m² alapterületü **nagy kávéház**, modern 396 m² alapterületü **étterem, táncterem** s kényelmes **mellékhelyiségek** vannak, — **1914. évi május hó 1. napjától 1926 évi április 30-ig terjedő 12 évre** a Szatmár-Németi sz. kir. városi gazdasági tanácsnoki hivatalban az előbbi árverésnek a 9276/913 h. sz. határozattali eredménytelennek nyilvánitása folytán **1913 évi Julius hó 22-én d. e. 9 órakor** megtartandó **nyilvános** szóbeli és zárt ajánlati **versenytárgyalás** utján

haszonbérbe fog adatni.

Mely árverésről az érdeklődőket azzal értesitem, hogy az árverésben résztvenni kivánók kötelesek 20.000 korona (huszezer korona) bánatpénzt készpénzben, vagy a törvény és a vonatkozó rendeletnek alapján óvadékképesül kijelölt értékpapirosokban a szóbeli árverés megkezdése előtt a városi pénztárnál letétbe helyezni s a letéti nyugtát az eljárást vezető tanácsnoknak átadni, vagy pedig a nála beadható irásbeli ajánlathoz mellékelni. A netáni irásbeli ajánlatok a szóbeli árverés megkezdéséig fogadtatnak el s annak befejezése után nyilvánosan bontatnak fel.

Miután a szálloda esetleg **előbb is átadható** leend, ajánlattevők kötelesek az ajánlattételkor arra is nyilatkozni, hogy a **szállodát mely időponttól hajlandók 1914. évi május hó 1-et megelőzöleg átvenni.**

Az árverési és bérleti feltételek alantirott hivatalnál a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Szatmár-Németi 1913. évi junius 26-án.

Bartha Kálmán gazdasági tanácsnok.

1579/1913. **Gyönk község előljáróságától.**

Árverési hirdetmény.

Gyönk község elöljárósága a képviselőtestület 42/1913. számú határozata folytán közhirré teszi, hogy Gyönk községben levő

községi nagyvendéglő

1914. évi január hó 1-től kezdődő 5 évre, folyó évi julius hó 27-én délután 3 órakor Gyönk községháza tanácstermében tartandó nyilvános árverésen bérbe fog adatni.

Italmérési engedély a bérlő részére, a bérleti időtartamra biztosittatik.

Az árverési feltételek, a jegyzői irodában betekinthetők.

Gyönk, 1913. junius 19.

Előljáróság.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

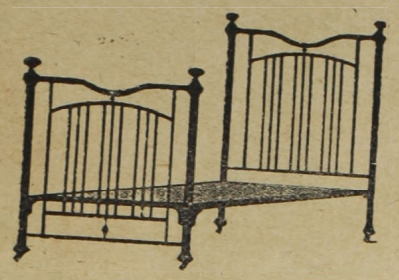
PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk.)

Nagy mozgó-

szinház, pálinkamérés, sörcsarnok, étterem, hentes- és mészárosüzlettel 100,000 koronáért eladó.

Érdeklődéseket a kiadóhivatal „Kitartás“ jelige alatt továbbit.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

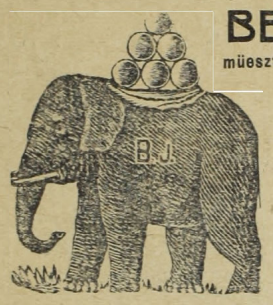
vas- és rézbutorgyára

Budapest.

Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban**, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.



BEITZ JÁNOS

müesztergályos dákoés billiárdgolyó gyár

Raktáron tartok Carambol és forditó billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet“, széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.

BUDAPEST,

VI. Akáczfa-u. 55.

TELEFON 81—30.

Figyelem.

Nyilvános kötelezvény.

Tekintettel arra, hogy az idei ujborbevásárlások nagyon sok vendéglőst olyan helyzetbe juttattak, hogy ha kiméri az ihatatlan savanyu borát, akkor az üzletét üti agyon, ha pedig a borát ászokolja, akkor meg ó bort kellene méregdrága pénzen venni, amelyek szintén az ugynevezett parasztpincékből eczet stichessek.

Én itt nyilvánosan kötelezem magamat bármely hitelképes tisztességes vendéglősnek egy levelező lapjára egy hektoliter 1912. évi novemberi szüretelésü rizling vagy kövidinka bort bizományképen olyanformán elküldeni, hogy azt a vendégei számára mérje ki. Ennek tökén termett érintetlen tisztaságáért nemcsak becsületemmel felelek, hanem a küldött bor áráért felelősséget vállalok és pedig azért hogy ez egy nagyon kedvelt itala lesz a fogyasztó közönségnek. Szállitom bármely állomásra bérmentve, a kövidinkát 62 fillérért és a Rizlinget 64 fillérért.

A bor kiválósága valóságos szenzáczió, a savanyuságnak semmi nyoma, mert teljesen érett szöllőből novemberben lett szüretelve.

Megrendelések czimzendők:

Beck Májer

borpinczebirtokos, Kiskunmajsa.

Kecskemét-felé.

Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásbó származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A viz hőmérséke	25.3 C°
A viz fajsulya 18 C-on	1.0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0093 gr
Natrium (Na)	0.0334 «
Calcium (Ca)	0.1268 «
Magnesium (Mg)	0.0465 «
Aas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0331 «
Sulfat (SO_4)	0.1181 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5002 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0169 «
Szénsav (CO^2) 44.66 cm^3	0.0880 «

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a viz nem tartalmaz és igy a »Kristály« forrásvizet **igen tiszta** calcinm és magnesium-hydrocatbonatos **ásványviznek** minősitjük. Bakteriologiai szempontból pedig az állami **Bakteriologiai Intézet** ezen vizet **tisztának és kifogástalannak minősitette.**

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. K. Tud. Egyetem I. Chemia intézete.

A forrás hőmérséke	25.75 C.
A viz fajsulya 17·5 C-on	1.00074

A viz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0070 gr
Natrium (Na)	0.0328 «
Calcium (Ca)	0.1328 «
Magnesium (Mg)	0.0252 «
Vas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0338 «
Sulfat (SO_4)	0.1118 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5194 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0170 «
Szénsav (CO_2)	0.0878 «
összes szénsav (CO_2)	0.6425 «

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételü ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, sem saalétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s igy a chemiai analysis alapján a »Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** miuősitendő.

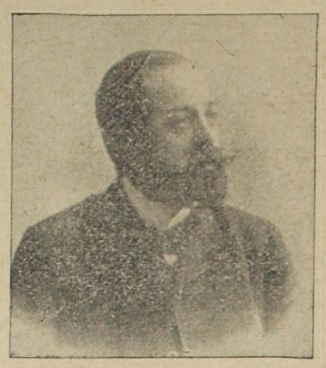
Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium hydrocarbonatos ásványviznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében **kristálytiszta**, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. julius 20. **Dr. Hankó Vilmos** s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály“ forrás szénsavtelités nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a franczia **Évian és St. Calmier** forrásokat.
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vizben 0.2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.
Szt. Lukács-fürdői „Kristály“-forrás: 1000 gr. vizben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

A „Kristály“-forrás több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhirü és a franczia kormány által közérdeki jelleggel felruházott gyógyviz.



Habits Antal

hangszerkészitő-mester

BUDAPEST, VII.,

Erzsébet-körut 42. sz.

Mindennemü hangszerek raktára

czimbalmok

és bassushurok gyártása, hegedühur különlegességek, iskola- és zenekarhegedük. A fő- és székvárosi „Magyar Zeneiskola“, több intézet és polgári zenekarok szállitója. — Javitások, valamint átalakitások szakszerüen és jutányos áron készittetnek.

Képes árjegyzéket kivánatra ingyen küldök.

Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étel hütők minden célra legolcsóbb gyári árban.

STILLER JÓZSEF

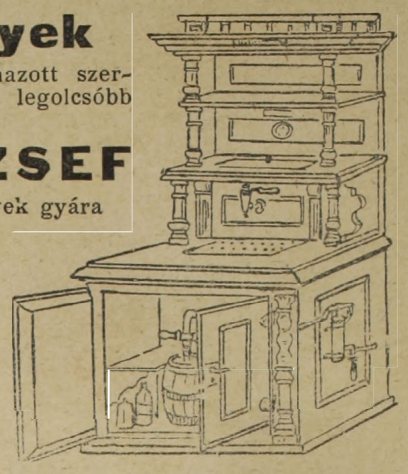
csász. és kir. szab. jégszekrények gyára

Budapest, VII., Kazincy-utca 6/b.

ezelőtt VII., Nagydiófa-utca 22. szám.

Wesselényi-utca sarok.

Alapittatott 1873.



Figyelem! Czégemre figyelni tessék, az nem társas, egyedüli tulajdonos **Stiller József.**

Torma

ismert kitünő minőségü nagy mennyiségben kapható

I-sö osztályunak kilója 80 fillér, szála 40—50 deka
II ik „ „ 70 „ „ 30—33 „
III-ik „ „ 60 „ „ 20—25 „
IV-ik „ „ 40 „ „ 15—18 „
V-ik „ „ 30 „ „ 10—12 „

elegy minőségek (vékonyabb, vastagabb töredékek) kilója 25 fillér. **A megrendelés 5 kilónyitól feljebb, vaggonszámra is történhtik, 30 koronát meghaladó rendelés után bérmentes szállitást és csomagolást,** pár száz korona értéket meg haladólag pedig még 10—15—25% kedvezményt ad.

BIRÓ PÁL kertgazdasága DEBRECZEN.

ORFEUM

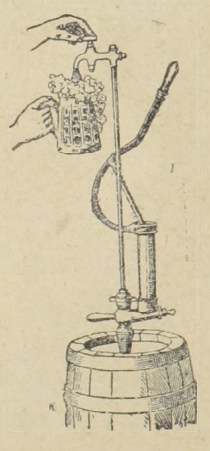
Budapest legjobb kerületére **Orfeum-engedélylyel** birok, ennek vendéglő- és kávéházzal kapcsolatos berendezéséhez

vendéglőst és kávést

egyenként 50—50 ezer koronával **társul keresek.** — Egy személyben 80—100 ezer koronával. — Ajánlatok **„ORFEUM“ jelige alatt Budapest, I. ker., Fehérvári-út 30. szám, a házfelügyelőhez** intézendők.

ALAPITTATOTT
:: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !

legujabb, kitünőnek bizonyult

sörmérő-készülék

szénsav és légnyomással.

! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitő-por, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID“ borderitő- :: por, ::

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára:

sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

Baranyabán község előljáróságától.

1601/1913 k. i.

Árverési hirdetmény.

Baranyabán község elüljárósága a képviselő-testület 41/kgy. 1913. sz. a. kelt felhatalmazása alapján közhirré teszi, hogy a tulajdonát képező

korcsmaházat

és

mészárszéket

1914. január hó 1-től 1916. évi deczember hó 31-ig **terjedő 3 évre** Baranyabán községházánál **1913. évi julius hó 26-án d. e. 10 órakor tartandó nyilvános szóbeli árverésen bérbe fogja adni. Kikiáltási ár 800 korona.**

Remélhető, hogy a közeljövőben kiépül a községet érintő Bátaszék-Mohács-Pélmonostori vasut vonal, **mely a népes, négy országos vásárral biró község forgalmát még élénkebbé fogja tenni.**

Árverési feltételek a hivatalos órák alatt a baranyabáni körjegyzői irodában betekinthetők.

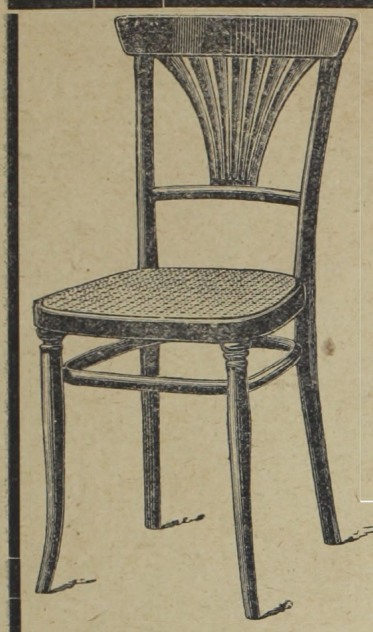
Baranyabán, 1913. julius 1-én.

Kussinsky Ferencz
körjegyző.

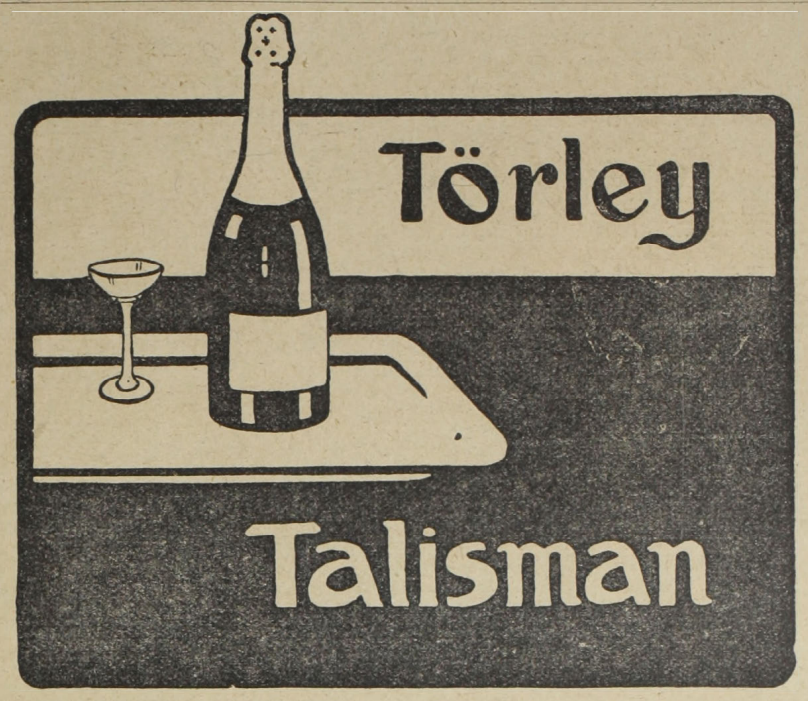
Szegreber Bálint
biró.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS"
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.
Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.
GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ulgvár, Varasd, Vrata.
Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.
Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



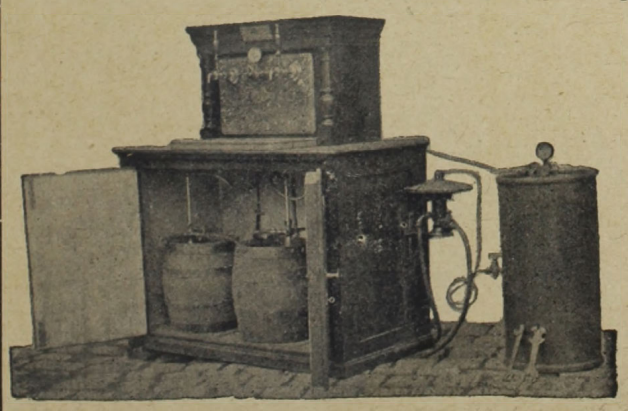
A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt
kincstári borok
és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze" Főelárusitója
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.
BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. ═══ Saját palaczk-töltés.
Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

Idei csemege-mézet hegyi málnaszörpöt
legjutányosabban vehet a
Bakonyvidéki méz- és terményértékesitő vállalatnál
VESZPRÉMBEN.
Kérjen mintázott árajánlatot!
Postadoboz virágméz . . . . . K 7.—
„ Demijohn málnaszörp „ 6.50
bérmentve.

Eladó vendéglő. Vendéglőmet, mely áll 3 vendégszoba, 2 lakó szoba, 1 pincze, 2 konyha, 2 kamra, 1 jégverem, **fedett kerthelyiség**, 2 tekepályával, villanyvilágitással és a jelenlegi épitkezés alatt álló járásbirósági palotával szemben van, kedvező feltételek mellett azonnal eladom. Bővebb felvilágositást ad a tulajdonos:
Wolf Lajos vendéglős, Dombovár.

Teljes italmérési berendezések,
sörkimérő-készülékek
folyékony szénsavval, vagy légnyomással való üzemre,
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.



Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI
Bpest, IX., Tinódy-u. 3.
Elsőrendü különlegességi gyártmánya.
Legnagyobb gyár e szakmában.
Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Székesfehérváron, a város forgalmas helyén a Vörösmarty-téren 100 év óta fenálló jóhirű kálózi **beszálló vendéglő**, mely több hálószobával, két étterem, kettős ivószoba, éléskamra, mosókonyha, fáskamra stb., két istálló 60 lóra, folyó évi augusztus hó 1-től 3 évre, vagy esetleg több időre is **bérbe adatik.** — A helyiség 2 éve lett szépen renoválva és **teljesen ujonnan berendezve. A berendezés 3000 koronáért átvehető**, melyhez részben a sörgyár is hozzájárul. — Értekezni lehet **Kőszeghy Gyula** tulajdonosnál, Székesfehérvár, Tolnay-ut 2. szám.

Asztali borok!
1912. évi **fehér** hektója 44, **rizling** 48 kor. (3-szor fejtett.) Nagyobb vételnél árkedvezmény. Késön szüreteltem, boraim **kellemes savanykásak**, kitünő **korcsmai bor.** Kölcsönhordó! Minta 30 filléres bélyeg ellenében **Buding Ede szőlőbirtokosnál Nagyősz.** (Torontál-m.)

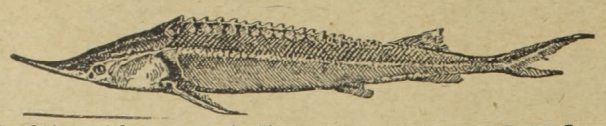
BOR. 15 hektó első osztályu 1908. és 1911. évbeli **veres ménesi bor eladó**, melyből 8 hektó a ménesi és 7 hektó a hátszegi pinczémben van. — **Báts János**, Hátszeg. (Hunyad-megye).

Seifert Henrik és Fia
cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**
Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.
Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.
Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

Najman József hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz. Szállit vendéglősök, kávésok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségü virstliket, kolbászokat napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, **saját halászatunkból fogott,** minden faju **friss dunahalainkat,** melyeket t. rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, **bármily kis mennyiségben is,** a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin (Bács m.)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK! **Meghivás.** ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Budapest, V. Alkotmány-utcza 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KŐBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.

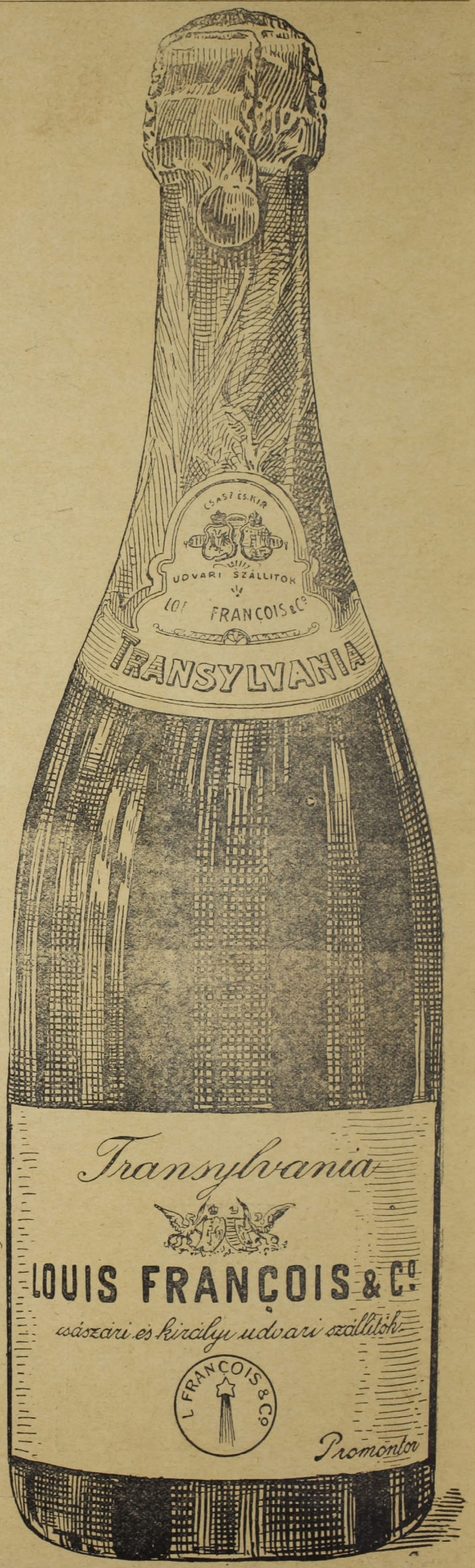
Szállitási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszinház-u. 22. Telefon „József" 21—91.

Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár ▪▪ Teleton 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.



Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10.

XXIX-ik évfolyam. 15. szám. Budapest, 1913. augusztus 5.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Iparunk és a nagy drágaság.

Nincs vége, se hossza a magyarországi, különösen a budapesti élelmiszerdrágaságról szóló éneknek. Jeremiás próféta siralma semmi ahhoz képest, ahogy a főváros polgármestere által összehivott nagy értekezleten évek előtt megállapitották, hogy elviselhetetlen immár az élelmiszer-, különösen a husdrágaság, de olcsóbb világ már nem is lesz többé. Ebbe a kijelentésbe azután bele is kell nyugodnunk, mert a nagy drágaság elleni orvosszert még eddig nem találta fel sem a termelő, sem a fogyasztó koponyája. Legföljebb a drágaság okait kutatják, anélkül, hogy ezt az okot meg tudnák szüntetni. A termelők a napnál fényesebben bebizonyitják, hogy Budapesten *elsősorban* maga az állam drágitja meg a hus árát a fogyasztási adóval; *másodsorban* maga a főváros a vágóhidi és vásárcsarnoki kezelési dijakkal, hiszen ezen a czimen négy waggon sertés után nem kevesebb, mint 10.074 koronát kell fizetni, amely összeg mind a fogyasztóknak, különösen a legnagyobb fogyasztó vendéglősöknek és korcsmárosoknak zsebéből emelődik ki és *harmadsorban* a termelők szerint a nagy husbizományosok is okai a székesfővárosi husdrágaságnak, mert mig a termelőket becsapják azzal, hogy a husért sokat igérnek, keveset fizetnek, addig a fogyasztóktól szinte uzsoraszerü, jogosulatlan hasznot biztositanak maguknak, mint ez számlaszerüleg is bizonyitva van. És meg kell adnunk, hogy a termelőknek mind a három pontozatban igazságuk vagyon.

Budapest székesfőváros hatósága egész vaskos kötetet adott ki a husdrágaság okairól, melyben szintén a napnál fényesebben bebizonyitja, hogy ennek előidézője az a körülmény, hogy a magyarországi vágómarha nagy részét tőlünk Bécsbe, Ausztriába szállitják s amit nekünk kellene elfogyasztani, azt megeszi a német. Erre vonatkozólag rendkivül érdekes statisztikai adatokkal is szolgál a székesfőváros közélelmezési hivatala. Eszerint ökröt például 189.658-at vágtak le a magyarországi közvágóhidakon, külföldre ellenben kivittek 232.902 darabot, tehát 43.224 darabbal vittek ki többet, mint amennyit itthon fogyasztottak.

Sertést kivittek 1.379.720 darabot, az itthoni fogyasztás alig volt kétannyi.

Bikát fogyasztottunk 32,950 darabot, külföldi piaczokra szállitottak 34,203 darabot. Hát ezek a hivatalos számok meg azt bizonyitják, hogy a magyar mezőgazdák még mindig termelnek ugyan elég husnak való állatot, de azt az élelmes kupeczok, közvetitő kereskedők külföldre szállitják a magyar fogyasztók szája elől.

Nagyon okos, oknyomozó dolgok ezek, de a mi nagy bajunkon, az általános élelmiszer drágaságon nem segitenek. A vendéglősöknek, korcsmárosoknak ez ellen pedig most már szintén védekezniök kell, mert senki sem követelheti, hogy kivülük felmerült okok miatt tétlenül várják be tönkremenésüket. A franczia, a német, az osztrák vendéglősök és korcsmárosok már ráléptek a védekezés terére és fölemelték az ételadagok árát s ha a magyarországi, különösen a budapesti vendéglősök ugyanezt teszik, senki sem okozhatja őket, mert nem az önző haszonlesés, hanem a helyzet kényszerüsége hajtja bele őket az ételárak emelésébe. S utóvégre, ha az az ipari munkás minden szakmában felemelte munkája diját s igy a feldolgozott ipari anyagi szükségleteink árát, hát jogos dolog, hogy ő is jobban fizesse meg a táplálkozására szükséges korcsmai és vendéglői élelmiszereket.

A budafoki tüzoltók jubileuma.

François Lajos világhirü pezsgőgyárosunk, a budafoki önkéntes tüzoltó-egyesület fáradhatlan buzgalmu elnöke ismét fényes bizonyitékát szolgáltatja a magyar kultura fejlesztése iránt érzett nemes törekvésének. Ugyanis a budafoki önkéntes tüzoltóság ez évben fogja megünnepelni fennállásának 10 éves jubileumát. Nem akarunk elébe vágni az ünnepség programmjának. Annak megállapitása a tüzoltóegyesület hatáskörébe tartozik. Annyit azonban elárulhatunk, hogy az ünnepséget nagyobbszabásura tervezik.

François Lajosnak, az egyesület elnökének jutott ezzel kapcsolatban eszébe *egy eredeti terv*. Ugyanis abból kiindulva, hogy a tüzoltótestületeknek ugyszólván minden községben meg van a saját *fuvózenekara* s igy, tekintve, hogy az *ünnepségen a környék összes testületei képviselve lesznek*, a programm egyik számába belevette a *tüzoltózenekarok versenyét is*. Mivel azonban nincsen a járás valamennyi községének önkéntes tüzoltótestülete, *zenéje azonban majdnem mindegyiknek, sőt egynémelyiknek kettő is van*, tervét ugy óhajtja megvalósitani, hogy a *biai járás községeinek fuvózenekarai* a tüzoltók ünnepén *hangversenyt rendezzenek. Erre ő dijul 200 koronát ajánlott fel* s utána járt, hogy még több dij kitüzése is lehetővé tétessék. Annyit sikerült megtudnunk, hogy az előadandó zenedarabok, illetve versenyszámok között a *Himnusznak*, mint *kötelező és szabadon választott zenedarabnak kell szerepelnie*. A terv elég eredeti és ha valamely oknál fogva nem lesz kivihető, ez nem *François Lajoson mulik*. Ő minden lehetőt elkövet, hogy a tüzoltótestület jubileuma méltó legyen az önfeláldozó és szolgálatát mindenkor lelkiismeretesen teljesitő derék tüzoltóinkhoz. Mindezekre már eleve is felhivjuk az illetékes tényezők figyelmét. Az ünnepséget szeptember 8-ikára tervezik.

Schätz József
Telefon 57-22. : sörnagykereskedő : Telefon 57-22.
Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az „Első Magyar Részvény Serfőzde“ főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója.
Detail üzletek: Budapest több pontjain.
Kérjen árjegyzéket.
TELEFON 29—60.

Konyhakertészetünk fejlesztése.

Glück Frigyes székesfővárosi törvényhatósági bizottsági tag, ipartársulatunk elnöke, már több izben felszólalt a főváros környékén létesitendő, ezideig a bolgárok által kultivált konyhakertészet nagyobbmérvü kiterjesztése érdekében. Örömmel értesülünk, hogy a városgazdasági ügyosztály, melynek élén dr. Márkus Jenő tanácsnokunk áll, nagy buzgalommal azon fáradozik, hogy a fővárosnak egy tökéletes kertgazdasága legyen. Ebben az ügyben, valamint más, az iparunkat közvetlenül érintő közérdekü ügyekben Márkus Jenő dr. tanácsnok ur »A Nap« munkatársának a jövő munkaév programmját a következőkben ismertette:

A vezetésem alatt lévő ügyosztály munkásságának gerincze az idén is a főváros fürdőpolitikájának tovább fejlesztése lesz. Nagy fába vágtuk a fejszét, midőn elhatároztuk, hogy Budapestet fürdővilágvárossá tesszük, de hála Istennek, a kezdet sikere a legszebb jövővel biztat. A Széchényi-fürdő népgőzfürdőjének látogatottsága minden várakozásunkat felülmulja. Nem is mertük remélni, hogy ilyen forgalma lesz. Valóságos népvándorlás van ott reggeltől estig és ez arra késztet bennünket, hogy a népfürdőket kibővitsük. Már készen is vagyok a javaslattal, mely szerint a fürdő udvarán uj öltöző- és pihenőhelyeket állitunk fel. A kiadás csekélység, a munka pedig nem fogja zavarni a fürdő üzemét. A Széchenyi-fürdővel kapcsolatban tervezett százhusz szobás szálló épitkezése a mai fővárosi pavillon mögött már az ősszel megkezdődik. A pavillon egyelőre megmarad, mihelyst azonban az uj hotel felépül, le fogjuk bontani, mert a szállóban kávéház és étterem is lesz. Az uj fogadót üvegezett, széles és magas, délszaki növényekkel barátságossá tett hosszu folyosó fogja összekötni a fürdővel. Ezzel az artézi ivókura téli használata is meg lesz oldva. A szálló kétmillió hétszázezer koronába kerül. Ezt a preliminált összeget, valamint az összes épitési terveket is már jóváhagyta a belügyminiszter és az épitkezés megkezdésének semmi akadálya sincs többé. A fürdő másik oldalán nagy uszodát épitünk, mellyel a főváros VI. és VII. kerületének érdekeit elégitjük ki. Mindezen ujitások számitásaink szerint pénzügyileg is előnyösek lesznek a fővárosra.

A Sáros-fürdő épitkezésével hatalmas léptekkel haladunk előre s már ott tartunk, hogy az installácziós munkákra is árlejtést hirdethetünk. Az árlejtés határideje szeptember tizenötödike s igy módunkban lesz a munkálatokat már a tél beállta előtt megkezdeni. A Sárosfürdő százhetvennyolcz szobás szállodájával legkésőbb 1916 tavaszán megnyilik. A főváros harmadik fürdője a Rudas-fürdő. Ennek a tervei is készen vannak, azonban a megvalósitással, véleménye szerint, várni kell. A jelen szomoru gazdasági helyzet, szükös pénzviszonyok nem biztatnak azzal, hogy a felépitéshez szükséges milliók rendelkezésünkre álljanak. De ha még volna is e czélra pénzünk, akkor sem tartanám helyesnek és czélszerünek az épitkezést, mert előbb tiszta képet kell nyernünk arról, hogy miként prosperál a Széchenyi- és Gellértfürdő. Mihelyest a Sáros-fürdőt üzembe helyezzük, nyomban megkezdjük a Rudas tatarozását, a müemlék-számba menő török fürdő érintetlenülhagyásával. A renoválás ezután tizenöt-husz évig is fölöslegessé teszi az ujjáépitést.

A lágymányosi zárt Dunaágban létesitendő strand-fürdő tervei már majdnem teljesen készen vannak s remélem, hogy a jövő nyárra meg is nyilik ez a nélkülözhetetlen intézmény. A tervek készitésénél a szegényebb osztály érdeke lebegett szemeim előtt s ez az igen olcsó dijakban kifejezésre is jut.

A nyilvános órák amellett, hogy nélkülözhetetlenek, nagyban hozzájárulnak az utcza diszitéséhez. Eddig tizenkilenczet állitottunk fel, a jövő évben számukat ujabb huszonkettővel gyarapitjuk. Az Állatkert már teljesen megerősödött vállalkozásunk, mely biztosan halad a nagyszerü fejlődés utján. Tervezem és meg is valósitom a mult télen szüknek bizonyult jégpálya és ródlipálya megnagyobbitását. A szikla belsejében levő moziteremben tanulók számára természetrajzi ismeretterjesztő előadásokat fogunk tartani. A Szemere Miklóstól vásárolt háromszázötven hold szentlőrinczi birtokunkból csak száz holdat fog igénybe venni a szeméttelep, az igy fenmaradó százötven holdon konyhakertészetet rendezünk be. Az előleges talajjavitási munkálatok máris folynak és két éven belül egy tökéletes kerti gazdaság lesz ott, mely mintagazdaságul is fog szolgálni. Már márczius óta árusitjuk a főváros konyhakertészetének termékeit és mondhatom, hogy fényes eredménnyel. Elértük ezzel azt is, hogy a tőlünk eltávozott bolgároknak hiányát sem érezzük és ha majd a szentlőrinczi telep is elkészül, akkor teljesen fölöslegessé válnak. Csinos, a forgalmat sohasem zavaró, a szemnek is kellemes árubódékat tervezek a forgalmasabb utvonalokra, melyeknek falát hirdetésekre használjuk fel. Négyet próbaképpen már az ősszel felállitunk és biztos hiszem, hogy nálunk is be fog ez válni, mint ahogy Berlinben, Párisban bevált.

Az ügyosztály még igen sok terven dolgozik, ezek azonban még csak embrionális állapotban vannak s éppen ezért korainak találom, hogy ezekre is kiterjeszkedjem. Majd ha teljesen készen leszünk e tervekkel, készséggel szolgálok velük a nagy nyilvánosságnak.

Az ásványviz csomagolása. A belügyminiszter körrendeletben értesitette az összes törvényhatóságokat és igy a fővárost is, hogy a jövőben az ásványviz csomagolásánál nem tartja szükségesnek, hogy minden egyes ásványvizes üveget önkupakkal lássanak el. Megengedi, hogy az ásványvizet egyszerüen ledugaszolva, kupak nélkül hozzák forgalomba.

A régi „Szikszay" nagyvendéglő lebontása.

Most, hogy a Nemzeti Szinházat lebontják, érdekes czikkelyt közölt a »Budapesti Hirlap« előkelő laptársunk Szikszay bátyánk volt világhirü vendéglőjéről. A czikkelyt, melyből kartársaink sok szép dolgot megtudhatnak a mi jóságos, derék Szikszay bátyánkról, mi is egész terjedelmében közöljük:

A régi nemzeti Szinház sárga épületének agóniája vége felé közeledik. Régebben zárták be a szinházat, azután lassankint kiköltöztek a bérház épületének lakói. A vég közeledtét legjobban hirdeti a régi Szikszay (legutóbb Ehmféle) vendéglő redőinek örökre történt lehuzása, firma-tábláinak eltávolitása. Az épület lebontását kis idővel elhalasztották ugyan, a Szikszay azonban nem nyilik meg többé.

Szikszay. Van-e ki e nevet nem ismeri? Fogalom volt ez széles Magyarországon, sőt azt mondják, volt idő, mikor a külföldi ember Magyarországból csak Tisza Kálmán és Szikszay nevét ismerte. Mondanunk sem kell, hogy a Szikszay néven ismerték azt a nagyvendéglőt, mely a Nemzeti Szinház bérházának sarokhelyiségeit foglalta el. Különösen azonban a vidékiek keresték meg nagy szeretettel. Különben is annyira a város szivében volt és annyira beleesett a vidéki ember utjaiba, hogy szinte el sem lehetett kerülni. Talán nincs az országban ember, aki valamikor nem étkezett volna vagy nem sörözött volna a Szikszayban. Ha vidéki ember hazaért, családja körében okvetlenül elmondotta, hogy a Szikszayban ebédelt vagy vacsorázott. A vidéki gyermek Budapest legnagyobb nevezetességeivel mindig együtt hallotta emlegetni a Szikszay nevet. A vidéki ember ismerősének dehogy adhatott volna máshol találkozót, mint a Szikszayban.

Most, mikor a Rákóczi-ut sarkáról végképpen eltünik a hires Szikszay, nem lesz érdektelen, ha ennek a nevezetes helynek történetéből egyet-mást elmondunk.

Szikszay Ferencz debreczeni születésü fiu, a czukrászmesterséget tanulta meg. A régi hires Frohner-féle Nádor-utczai szálló konyhájába került czukrásznak. Frohner megvette a budafoki sörgyárat, amelynek vendéglője is volt és fölszólitotta Szikszayt: nem volna-e kedve vendéglősnek lenni? Ebben az esetben azonban hamarosan meg kell nősülnie. Szikszay szivesen vállalkozott az uj pályára és kijelentette, hogy tizennégy nap alatt a házasság megtörténik. Ez annál könnyebben ment, mert már akkor vonzalommal volt Schleinz jónevü budapesti vendéglős leánya iránt. Frohner sörfőző-legénye mindig megsavanyitotta a sört, ezért a gyár tönkrement, Szikszaynak pedig ott kellett hagyni a vendéglőt. Ekkor a Nemzeti Muzeummal szemben nyitott vendéglőt. Feleségének kitünő szakácsmüvészete, Szikszaynak pedig a jó bora és lekötelező figyelmessége csakhamar virágzó üzletet teremtett. Rendes napi vendég volt itt Szigligeti Ede. Az üzletnek érdekességet adott az is, hogy

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.
A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezelősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek. Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.
BORHEGYI BOR
Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktő a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

itt tanyáztak az élczlapok állandó alakjai: Csiky és Patay, véresszáju ellenzéki képviselők.

A Nemzeti Szinház mostani bérházának helyén egy kis emeletes ház állott, melyet 1874-ben bontottak le. Szigligeti Ede azzal a tervvel lépett Szikszay elé, hogy bérelje ki az uj épület sarokhelyiségét. Szikszay, szegény ember létére is, nekiment a merész vállalkozásnak. Akkor már jó neve volt, szivesen kináltak neki korlátlan hitelt, már csak azért is, hogy legyen végre Budapest szivében egy nagy, európai szinvonalon álló étterem. Szikszay az üzletet 1875-ben nyolczvanezer forint költséggel rendezte be, ami akkor szédületes összeg volt. A helyiségeket Scholtz Róbert udvari festő ékesitette föl. A kinai ezüst tizennégyezer forintba került. Szikszay hatezer tányért rendelt a mennyi talán valamennyi budapesti vendéglősnek sem volt együttvéve. A vendéglő megnyitása nagy eseményszámba ment. Az asztalokat egyszerre ellepték a Nemzeti Szinház müvészei, az irodalom és müvészet jelesei. A szomszédban volt az országháza. Ezért a képviselőknek utjában levő vendéglő sokszor valóságos fiók-parlament volt. Egyszerre ötven-hatvan képviselő is vitázott a fehér asztalnál és készitette elő az országgyülés forróbb eseményeit. A vendéglőnek majdnem mindennapos vendégei voltak: Jókai Mór, Szigligeti Ede, Szigeti József, Tamási Imre, Nagy Imre, Endrődi Sándor, Izsó Alajos, Huszár Kálmán, Törzs Kálmán, Visy Imre, Thibád Antal, Baross Gábor, Darányi Ignácz, Lukács Béla, Láng Lajos, Wlassics Gyula, de meg ki tudja elősorolni mindazokat, akik nem csak üdülésre jöttek ide, hanem nagy nemzeti ügyek megvitatása végett tüztek ide találkozót. A helyiség Muzeum-körutra néző részének végét egy farekeszték választotta el. A kisebb helyet mostanig is képviselők kisterménének nevezte az étterem személyzete. Nagyon kedves hely volt a »Rundó«, a sarkon levő köralaku terem, amelyből különösen a vidéki ember mohón nézte a kereszteződő főutak nyüzsgő forgatagát. A Rundóban két terrakotta szobor a fején virágos kosarat tartott. Talán nincs a világnak olyan hires szobra, amelyet annyian megnéztek volna, mint e két nőszobrot. A helyiségnek Rákóczi-uti frontját piros teritéknek nevezték, melyben az egyszerübb igényü emberek ugyanazokat az ételeket tiz krajcárral olcsóbban kapták. Szikszay idejében az első emeleten még egy nagy terem és két külön szoba állt a vendégek rendelkezésére. Ezek egyikét Kox, a másikát pedig Box-szobának nevezték Ujházi és Vizvári hires szerepeiről.

A vendéglőnek kitünő forgalma volt. Ha országos bankettet kellett rendezni, más vendéglős szóba sem jöhetett, mint a Szikszay, amelynek eredeti, izletes magyar ételei szinte világhirüek voltak.

Rákosi Viktor, a milléniumi kiállitás alkalmával, a nálunk járt franczia ujságirók tiszteletére rendezett egy különleges magyar ebédet. A franczia lapok révén hire is járt ennek a föld sok részében. Szikszay Ferencz ugyanis azt mondja, hogy jó a magyar konyha, csak tudni kell vele bánni.

Egy alkalommal megboldogult Erzsébet királyné fivére: Lajos Tódor kiséretével együtt jelent meg az étteremben és magyar ebédet rendelt. A fenség magához hivatta Szikszayt és elismerését igy nyilvánitotta: Engem lebeszéltek a magyar kosztról, de mondhatom önnek, hogy ezt megeheti a király is. Más alkalommal Bismark fia ebédelt az emeleti külön helyiségben. Az 1885-ben tartott kiállitás alatt Lesseps világhirü mérnök kereste meg az éttermet.

Az étterem föntartása 74 tagu személyzettel járt. A vendéglőnek mindig szolid, polgári szinezete volt. Szikszay féltőn őrködött üzletének jónevére. Lebilincselő fellépésével mindig elejét vette a duhaj mulatozásoknak, a vagyont pusztitó pezsgőzéseknek. Érdekes, hogy még cigányzenekart sem eresztett a vendéglőjébe. Ennek okát azonban ugy magyarázta, nem akarja hallani a czigányok olyan dicsekedését, hogy nem Szikszayért, hanem a zene miatt keresik az éttermet.

Magyarország vidékein egyszerre csak a szegényedés pusztitott, amit Szikszay is erősen megérzett. A magyar ur ritkábban jött föl Budapestre, aki feljött is: takarékosabban költekezett. A minisztérium Szikszay tizezer forintos bérét ötezer forinttal emelte egyszerre. A milléniumi kiállitás előtt pedig ráirt, hogy renováltassa a helyiségeket, mert a Nemzeti Szinház épületének méltóan kell fogadni az idegeneket. Szikszay ekkor harminczkétezer forintot költött az átalakitásra és a legutóbbi időig meglévő stukko-munkákra. Ő fizette ekkor Budapesten a legnagyobb bért. Ezenkivül is rengeteg kiadással dolgozott. A kiállitás nagy fiaskóval végződött, Szikszaynak sem lett meg a remélt forgalma. Csődbe került a jónevü üzlet. Jószivü hitelezőivel azonban emberségesen kiegyezett, őket néhány év alatt kifizette, ugy, hogy neve szeplőtlen maradt. A kiállitás eredménytelensége végleg elvette kedvét a népszerü üzletétől. Ezért 1898-ban 25.000 forintért eladta azt a vállalatot, amelybe 120.000 forintot fektetett bele. A vevő a Részvény Serfőző volt, amely az üzletet Ehm Jánosnak adta el. A Szikszay-nevet azonban többé nem lehetett az üzletről elválasztani. Szikszay maradt ez a függöny legördültéig: a vasredők végleges lehuzásáig.

Szikszay két évi pihenés után a Vámház-körúton nyitott egy kisebb vendéglőt, a Kis-Szikszayt. Itt is hü maradt a régi tábor a jó, öreg vendéglőshöz.

Most, mikor a Szikszayt a Nemzeti Szinház épületében örökre becsukták, meglátogattuk az ismert nevü öreg urat csendes otthonában. A falat tehetséges müvész fiának: Ferenczneк hangulatos festményei diszitik. Öngyilkos lett ez a gyermeke, amiként ilyen tragikus véget ért Elemér fia is, a földmüvelésügyi minisztérium előkelő tisztviselője. Arczképeik között ott van Szikszayné arczképe is. A derék asszony halála is közel esett gyermekei gyászos végéhez.

Az öreg urat lakásában bizony szivet markoló emlékek környezik. Mikor megkérdeztük tőle, hogy miként emlékszik vissza régi, hires üzletének bezárására, ezt mondta:

— Nem is akarom látni, hogyan pusztitják azt az üzletet, amelyet én tettem hiressé, hogyan bontják azt az erős épületet, amely még most is beillenék egy várnak. Ha rágondolok: könnyezek...«

S. J.

A forralt és a nyers tejről.

Az ujabb vizsgálatokból, főleg pedig Schuppan kutatásaiból kitünt, hogy a közönséges tej minden köbczentiméterjében 5—6 órával a fejés után, körülbelül egy millió eleven csira van. A tejben előforduló mikroorganizmusok emez óriás száma egész rendes tünet, amely minden minden tejnél feltalálható. Am az is megállapittatott, hogy a fejős tehenek okszerü és a modern hygienia elvei szerint szigorubban szabályozott takarmányozásával, valamint a kifejt tej további helyes és hygienikus kezelésével a tejben levő mikroorganizmusok nagy száma tetemesen csökkenthető. A fejés pillanatában ugyanis — ez tudományosan és abszolute biztossággal megállapitott tény — a tejben még nincs semmiféle baktérium, föltéve természetesen, hogy sem a tehén, sem a tőgye nem beteg, jóllehet még ez esetben is csak kivülről inficiálódhatik a frissen fejt tej. Ha azonban a fejés után már bejutottak a tejbe a baktériumok, akár a beteg tőgyről, akár más egyéb uton és módon, a tejben jó tenyészhelyet találva, rendkivül gyorsan elszaporodnak, főleg akkor, ha a tej hőmérséke is inyükre van és kedvező az elszaporodásukra. Éppen ezért a tej hőmérsékletére nagy ügyeletet és gondot kell forditani, mert ez a kulcsa és nyitja annak, hogy a tejbe jutott baktériumok elszaporodását és számuk megnövekedését megakadályozhassuk. Az erős, a nullfokot megközelitő lehütésnek ugyanis éppen az a hatása van, mint a 65—70 C fokra való fölhevitésnek, vagy az ugynevezett Pasteur-özésnek. Az alacsony hőfok ugyanis nagy mértékben gátolja a baktériumok fejlődését, ám a csirákat azonban nem öli meg, mert ha ez a czélunk, akkor a tejet a 100 C fokon felül kell forralnunk. Ezt azonban nem tehetjük, mert a magas hőfokon forralás a tej legbecsesebb tulajdonságait rontja meg s oly vegyi változást idéz benne elő, aminek folytán tápértéke csökken. Ez okból ujabban finom szürőket használnak s a tejet két-háromszor is átszürik s azután lehető mélyen lehütik. A szürés a tejet nem változtatja meg, zsirtaratalma is azonos marad s a szürt tejből ép oly jó tejszin és vaj készithető, mintha azt nem szürtük volna.

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

A száraz és nedves meleg fürdők hatása.

Régi jó magyar szokás, és követik ugyancsak más népek is, hogy bármiféle megbetegedés esetén a betegség meggátlására vagy gyógyitására legelső sorban az izzasztáshoz fordulnak. Az izzadás tehát az első és fontos, mondhatnók egyetemes háziszer, amely a legtöbb esetben haszonnal is jár s meghozza a kivánt eredményt, káros hatása pedig egyáltalán nincs. A lokális meleggel való kezelés, amit meleg, avagy forró borogatásokkal, meleg, illetve forró levegővel (Tallerman, Bier-féle vagy nagyszombati elktrotherm. készülék) végeznek, amint az általánosan ismert dolog, még viszonylag nagyon magas hőmérséklet mellett sem idézi elő a test hőmérsékletének emelkedését. Már az általános, illetve az emberi test egészére kiható melegkezeléseknél, mint a meleg Priessnitz-kuránál, bepakolásoknál előállhat a test hőmérsékletének emelkedése, ami azonban nem érhet el olyan fokot, ami veszedelmet okozna vagy káros hatásu lehetne. Az ugynevezett indifferens, tehát 34—35 C. fokos fürdőkben az egészséges ember hőveszteségе és hőképzése normális. Ha azonban a fürdő hőfoka emelkedik, akkor a test, a saját hőfokát akarván megtartani, fokozott hőkibocsátással, illetve az izzadás elpárolgatása folytán beálló hőcsökkenéssel állitja helyre az egyensulyt. Ha azonban a hő még tovább emelkedik s az izzadásban jelentkező »fizikai reguláczió« nem elégséges az egyensuly fentartására, akkor a test hőfoka is felszáll s beáll az u. n. mesterséges lázas, hyperthermalis állapot. A test hőfokának emelkedésével szemben azonban az anyagcserében nem áll be lényeges változás s igy a testnek az anyagcsere folyamatát szabályozó »chemiai reguláczió«-ra nincs szüksége. A hőkezelést és a vele összefüggő s az emberi testben végbemenő életfendi folyamatokat és azok eredményeit hosszas tudományos kisérletekkel állapitották meg dr. Friedländer és dr. Böttcher wiesbadeni professzorok s ezeket most bocsátották közre a wiesbadeni Frigyes császárról elnevezett városi fürdő megnyitásának alkalmával kiadott ünnepies emlékkönyvben.

A professzorok kisérleteiből azt a tanulságot szürhetjük le, hogy a gőzfürdő hatása sokkal intenzivebb és fokozottabb, mint a hőlégfürdőé. Megkülönböztethetünk száraz, forrólég, római (török) fürdőket, elektromos fényfürdőket. Ezen fürdők használatánál az izzadság kiválás, tehát az izzadás fölötte nagy, a test hőmérsékletét azonban ezek a fürdők az aránylag magas hőfoku kezelés dacára is alig befolyásolják. Ha azonban az izzadási folyamat gátolva van, ami például a nedves gőz, viz vagy oroszos gőzfürdők használatánál forog fenn, ez esetben a test hőfoka lényegesen fölemelkedik és pedig a fürdő hőfoka és tartama szerint igazodva. A nedves meleg vagy forró vizfürdő sokkalta nagyobb igényekkel lép fel az emberi szervezettel szemben, mint a száraz, az u. n. izzasztó fürdők. A hőfok emelkedés a testben valóságos mesterséges lázasságot idéz elő és ez hatással van a szivmüködésre, amitt elárul az ily esetekben észlelhető érverésemelkedés. Szivgyengeségben szenvedőknek ezért nagy óvatosság ajánlható a forró viz- és gőzfürdők használatánál; szív- és vérbajosok, idős és gyenge szervezetü személyek pedig leghelyesebben járnak el, ha tartózkodnak az ily fürdők használatától, amely rájuk nézve könnyen végzetes hatásu lehet. Bizonyos mértékben gyöngithetjük a test hőfokát emelő meleg és forró viz- és gőzfürdők esetleges káros hatását olyan módon, ha a fürdőző személy feje hüvös levegőben marad (mint például a szekrényes gőzfürdőkben, ahol a fürdőző csak nyakig van a forró gőzben) vagy ha a fejre hidegvizes borogatást alkalmazunk.

A dohányzás eltiltása a villamoson. A főváros törvényhatósági közgyülése tudvalevően ugy módositotta a villámosokról szóló szabályrendeletet, hogy a villámoskocsikban *még a perronon sem szabad dohányozni.* A belügyminiszter, kihez ezt a határozatot megfölebbezték, most a következő jóváhagyó leiratot intézte a fővároshoz: Törvényhatósági bizottsága 1912. évi márczius 13-án 367. sz. alatt hozott határozatával kimondotta, hogy a géperejü közuti vaspályák közlekedése tárgyában 526—1693. Kgy. sz. alatt alkotott szabályrendeletnek 80. szakaszát a következő uj szövegezéssel állapitja meg: *Dohányozni a kocsikon nem szabad!* Ezt a határozatot ugy a hivatalból, mint a Budapesti Közuti Vaspálya Társaság, továbbá a *Szebeny* Antal dr. és társai, valamint *Bródy* Lajos dr. törvényhatósági bizottsági tagok fölebbezése folytán felülvizsgáltatván, a kereskedelmi miniszter urral egyetértően indokainál fogva jóváhagyom. Megjegyzem azonban, hogy nem volna észrevetel az ellen, hogy amennyiben a közuti kocsikhoz külön dohányzó mellékkocsi csatolható lenne, a dohányzás megengedtessék.

Legyünk ellenségei a pálinkaivásnak.

Csodálatos, hogy néhány év óta milyen arányokat ölt a pálinka élvezete a munkásosztály körében. Nemsokára ott tartunk majd, hogy nem mi hivatkozunk a tótra s az oroszra, mint utolérhetetlen bundapálinka- és vutkiivókra, hanem majd azok példálodznak mi reánk.

Azon a környéken, ahol egyszer ez a veszedelmes szenvedély lábra kap, ott rohamosan terjed s keriti hatalmába tömegesen a még tőle irtózó, de iránta fogékony emberi lelkeket. Ilyen mételyező vidék pedig sok van már az országban a szinmagyar vidékeken s ki is fejtik romboló hatásukat a munkásosztály között.

Hogy micsoda nagy károkat okoz a pálinka élvezete, azt már leirták kötetekre terjedő könyvekben, hirdették órákig tartó erkölcsi prédikációkban, de tenni a meggátlására vajmi keveset tettek s tesznek.

Pedig a pálinkaivás az oka nagyrészben a munkásosztály elszegényedésének. Igen, mert azt mérsékletesen élvezni nem tudják s igy azonfelül, hogy a munkás keresetének nagy részét felemészti, az embert magát még erkölcsileg is tönkreteszi. Minél gyakrabban elégiti ki szenvedélyét, annál inkább merül el az erkölcsi posványba s lesz a pálinka rabjává. Ez az erkölcsi alásülyedés lesz azután a szülőoka az oktalanul követelődző szocializmusnak.

A pálinka rabja nem tekint másra, csakhogy torkát kielégithesse. Megvon magától inkább minden ennivalót. Pálinka lesz a reggelije, az a »früstök«-je, azt iszik délben, délután s este. Ennek a gyakori élvezetnek lesz a következménye a család nélkülözése, koplalása, végeredményben pedig egy családi tragédia.

Ha keressük az okát ennek a pusztitó, sajnálatos körülménynek, akkor azt magában a társadalomban, magában a munkaadók között találjuk meg, ha nem is mindig, de sokszor. Miért? Azért, mert a mai társadalom, ha meg akar jutalmazni egy munkást, ad neki egy kupicza pálinkát vagy 10—20 fillért, hogy vegyen rajta azt. Ha a gazda, — s ami eléggé sajnálatos — szőlőtulajdonos munkásait serkenteni akarja, mit igér nekik? Nem dohányt vagy bort, hanem egy vagy két pint pálinkát. Ez a meg nem bocsátható szokás pedig sok helyen divik, szégyenére a hires bortermő vidéknek.

Ha itt egy munkást fogad valaki 1 korona 60 vagy 1 korona 80 fillérért, akkor már a decziliter pálinka hozzáértetődik. Áll ez különösen a szőlőmunkásokra. Ha szorgos munka idején egyik tulajdonos a másiktól el akarja csalni munkásait, nem igér nekik 10 vagy 20 fillérrel többet, hanem ráigér a napszámukra még egy decziliter pálinkát, jól tudva azt, hogy annak hamarabb meg lesz az eredménye.

Akkor, mikor a gazda, a szőlőtulajdonos ilyenformán maga rontja el munkásainak erkölcsét az eléggé el nem itélhető pálinkaadással, akkor ne csodálkozzék azon, hogy a munkás követelődző, elégedetlen. Kell, hogy az legyen, mikor a rászoktatás által megrögzött szenvedélyének kielégitésére fele keresetét reá kell költeni. Ennek természetszerü folyománya, hogy nem tud takaritani. A nélkülözni kénytelen ember pedig nem tud megelégedni sorsával s természetesen mindig másban keresi szegénységének okát, nem magában s mi volna más, mint hogy kevés a napszám, amiért vágyik ki Amerikába. Pedig, ha itt annyit dolgozna, mint ott s annyira megvonná magától az italt, mint amennyire azt ott megvonja, akkor itt is tudna keresni annyit, mint amennyit ott keres. Ha meg nem megy ki, akkor itt tévelyeg, ödöng a munkástársai között, rontja azokat s szitja közöttük az elégedetlenséget. Ez az elégedetlenség mi mindennek lehet az oka, arról már beszélni is kár, volt abban már része minden munkaadó szőlőbirtokosnak.

Ha a kellemetlenségeket el akarják kerülni a szőlőtulajdonosok, szüntessék meg a szülőokot magát. Fojtsák azt meg a csirájában. Irtsák, üldözzék a pálinkát munkásaik közül, tiltsák meg annak az élvezetét amennyire hatalmukban áll, főleg pedig maguk soha munkásaiknak pálinkát ne adjanak. Inkább adja a pálinka árát nekik napszámjavitásban, dohányban vagy borban, ami nemcsak hogy nem hangolja le, tompitja el őket, hanem munkakedvüket növeli.

Az állam — sajnos — nem tesz semmit az elterjedés meggátlására. Szerencsétlen adórendszerünknek érdeke a minél nagyobb pálinkafogyasztás, mert annak emelkedésével a fogyasztási adó is több. Pedig ha akarna tenni, milyen egyszerüen tudna segiteni. Csak tiltaná meg a pálinkának korcsmákban való kimérését, záratná be a »snapszbutik«-okat, egyedül csak az üzleti kimérést engedve meg. Kevesebb volna igy mindjárt a fogyasztás, mert nem volna hely, ahol órákhosszat elülne s egyik pohár elfogyasztása közben érzett bóditó, idegizgató illatok egy másik ivására ösztönzik. A korcsmai kimérés megszüntetésével pedig megszünnék a sokszor duplán irt, családokat tönkretevő hitel.

A szőlőtulajdonosok s gazdák ugy üzenhet-

SALVATOR a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

nek háborut a pálinkának, ha a megyei szabályrendeletet áthágó korcsmárosokat, akik a megállapitott 4—6 koronán felül is hiteleznek pálinkát — különösen a csoportosan dolgozó munkásoknak — szüntelen feljelentésekkel kényszeritik a hiteladás megtagadására.

Ezzel a feljelentéssel nemcsak maguknak használnak azáltal, hogy munkásaiknak erkölcsét elrontani nem engedik, hanem a csoportosan dolgozó munkások egy részének is. Az a szokás van ugyanis ezeknél, hogy a pálinkát közösen veszik hitelbe s csak a munnka elvégeztével fizetik ki a közös keresetből, jóllehet sokan nem is innának. A vétel ellen azonban szólni nem mernek, nehogy kizárják a bandából őket. Igy hallgatnak s hogy mégis ne károsuljanak, azért a közösen fizetett pálinkából ezek is isznak addig, mig csak ők is nem hódolnak az ivásnak annyi szeretettel, mint amennyivel a közös vételt inditványozó már régóta rabja.

Tehát ha a munkaadók a hiteladást meggátolják, nemcsak maguknak tesznek hasznot, hanem segitenek munkásaiknak is.

Majd ha az ellenszenv a munkaadók között általános lesz a pálinka iránt, majd ha annak ellenségévé szegődnek, majd akkor tudnak szert tenni derék, józan munkásokra s akkor nem lesznek kitéve a büzlő szagu kifakadásoknak s az oknélküli követelődzéseknek.

Hogy munkájuknak biztosabb sikere legyen, kényszeritsék az államot szigoru intézkedésekre, nehezitse meg az élvezetét többféle akadékoskodással, amiknek a munkás, hogy ne legyen kitéve, inkább nem iszik s visszatér a hütlenné hagyott, ártalmatlan borra.

Ha az állam nem tesz mást, mint tartat egy pár szép szónoklatot, nem a pálinka, hanem az alkohol élvezete ellen s kifüggesztet egy pár képet, elénk állitva rajta az alkohol romboló hatását, csak azt éri el vele, hogy az áhitattal hallgató s szemlélő munkás a meggyőződés szent hangján megfogadja, hogy ő bizony nem iszik alkoholt, mikor megvan neki a becsületes, jó — pálinkája.

(Borászati Lapok.)

Szabályrendelet a tejről. A fővárosban minden energikus rendelkezés és intézkedés ellenére is állandóan megismétlődnek a tejhamisitások. Az 1895. évi XLVI. élelmiszer törvényczikk s ennek végrehajtási rendelete, továbbá az 1876. évi XIV. t.-cz., amely a közegészségügyet rendezi, a főváros elüljárósági szolgálati és a vásárcsarnoki szabályrendeletek módot nyujtanak arra, hogy a fővárosban is a legenergikusabban járhassanak el a tejhamisitók ellen, mindezek ellenére is azonban a főváros tanácsi VIII. (közélelmezési) ügyosztálya sürgősen dolgozik egy *tejszabályrendeleten*, amelyet az őszi cziklus során a közgyülés elé terjeszt és amely valószinüleg még ez évben életbe fog lépni. A hivatalos megállapitással szemben a helyzet ugy áll, hogy Andrássy Gyula gróf volt belügyminiszter által a rendőri biráskodásról kiadott rendelet folytán az élelmiszerhamisitók ügyében nem a nyilvános közigazgatási bizottság itélkezik másodfokon, hanem a főváros tanácsá. Az elitélt hamisitók névsorát ki nem adják, miáltal azok *megmenekülnek az ujságok hatásos kipellengérezésétől.* Az ügyosztálynak módot kellene találni, hogy a nyilvánosság veszedelme visszariassza a tej forgalombahozóit a hamisitástól.

Meghivó.

A **»Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége«** 1913. évi szeptember hó 23-án Budapesten tartja

XIII. évi rendes közgyülését,

miről a szövetség t. tagjait az alapszabályok értelmében ezennel értesitjük.

Budapest, 1913. évi julius 14-én.

F. Kiss Lajos, titkár. **Glück Frigyes**, elnök.

NAPIREND:

1. A közgyülés megnyitása. (Glück Frigyes elnök.)
2. Az évi jelentés. (F. Kiss Lajos titkár.)
3. A szakosztályok jelentései:
a) a nyugdijegyesület jelentése (Bokros Károly elnök);
b) a tanonczügyi szakosztály jelentése. (Jaj-
b) a tanonczügyi szakosztály jelentése. (Palkovics Ede elnök.)
c) Közvetitésügyi szakosztály jelentése. (Jaiczay János előadó.)
(Wilburger Károly pénztáros.)
5. A felmentvény feletti határozat.
6. A központi igazgatóság előterjesztései.
7. Inditványok tárgyalása. (A közgyülésen csak azon inditványok tárgyalhatók, melyek három héttel a közgyülés határnapja előtt, vagyis legkésőbb f. évi szept. 10-ig küldettek be a szövetség irodájába.)
8. Az 1914. évi közgyülés helyének meghatározása.

Meghivó.

A **»Szállodások, vendéglősök, kávések, pinczérek és kávéssegédek országos nyugdijegyesülete«** alantirott elnöke tisztelettel meghivja az egyesület tiszteletbeli, alapitó, rendes és pártoló tag urait az 1913. évi szeptember hó 22-én délután Budapesten tartandó

XVI. évi rendes közgyülésére.

Budapest, 1913. julius hó 14-én.

Ezuton is felkérjük t. választmányainkat és tagjainkat, hogy a hozzájuk beküldendő szavazólapokat szabályszerü kiállitás után haladéktalanul küldjék vissza a központi irodának.

Dr. Nagy Sándor, jogtanácsos. **Bokros Károly** elnök.

NAPIREND:

1. Közgyülés megnyitása. (Bokros Károly elnök.)
2. Határozatképesség megállapitása és a szavazójegyek beszedése.
3. Évi jelentés előterjesztése. (Dr. Nagy Sándor jogtanácsos.)
4. Felügyelő-bizottság jelentése és a felmentvény megadása. (Francois Lajos felügyelőbizottsági elnök.)
5. 1912. évi zárószámadások és
6. 1913. évi költségelőirányzat tárgyában határozathozatal.
7. Felebbezések tárgyalása.
8. Inditványok tárgyalása. (A közgyülésen csupán azok az inditványok tárgyalhatók, melyek legkésőbb 8 nappal a közgyülés határnapja előtt a központi irodába beküldettek.)
9. Közgyülés berekesztése.

Jelentkezéseket a fogadó bizottság irodája (Budapest, IX., Lónyay-u. 22) folyó évi szeptember hó 18-ig fogad el.

A kedvezményes áru vasuti jegyek váltására jogositó igazolványok a fogadó-bizottságtól kérendők.

a) a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« közgyülésével kapcsolatos ünnepségeken résztvenni jogosultak:

a) a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége tagjai;

b) a nyugdijegyesület önálló üzlettel biró tagjai;

c) a közgyülésen résztvevő egyesületek és választmányok igazolt kiküldöttei;

d) az a—e) alattiak családtagjai;

e) akik a rendező-bizottság által meghivatnak;

f) a közgyülésre meghivott ipartársulatok kiküldöttei és tagjai.

A d) és f) alattiaknak a vonatkozó házszabályok szerint a gyülésen tanácskozási joguk nincsen.

Németországi borvámemelés. Mint ismeretes, Németországban a borvámot akarják felemelni a külföldről jövő boroknál. Ennek a törekvésnek azonban, amint azt könnyen meg is értjük, kereskedői körökben vannak ellenzői. Különösen azok a borkereskedők vannak megijedve, akiknek üzletkörük külföldön toborzódik össze. Ezek azt állitják, hogy amig Németország nem termel a belfogyasztásnak elegendő bort, addig, már csak azért is, hogy a fogyasztás nivóját fenntartsák (?), a külföldi borok importját neheziteni nem szabad. Mindenesetre ilyen felfogással nehezen lehet egy nemzet termelését növelni.

Társas reggelik.

Augusztus 8-ikán *Élő* József vendéglőjében „Császárfürdő“ uzsonna.

Augusztus 15-ikén *Ehm* János ujvendéglőjében VII. Aréna-ut 68, reggeli.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Augusztus 6-án *Schuber* István vendéglőjében, X., Gergely-utcza 4.

Augusztus 13-án *Bartusek* Ernő vendéglőjében, VI., Hungária-körut 101.

Augusztus 27-én *Moós* György vendéglőjében. VI., Hajós-utca 31.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fiókuzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

A „Főherczegi halászati Központ“ (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a

paptamási Lythia gyógyviz!

Vizelethajtó és hugysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**

Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

NAGY IGNÁCZ
▪ pinczefelszerelési czikkek üzlete ▪
Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szürőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tőlcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

KÜLÖNFÉLÉK

Esküvők. Folyó hó 16-ikán, délután 4 és fél órakor tartja esküvőjét a villányi r. kath. templomban ifj. *Czillinger* József, *Kregecz* Gizi kisasszonynyal, *Kregecz* Ágoston villányi vasuti vendéglős kartársunk és neje bájos, szép leányával. Kivánjuk, hogy a tiszta szerelemből kötendő frigyen, Isten áldása legyen. — Diszes esküvő szinhelye volt mult hó 20-ikán az erzsébetvárosi plébánia templom, ekkor vezette oltárhoz *Willenthal* Jenő, *Rumpa* Ferencz fővárosi bornagykereskedő rokona, *Meixner* Margit kisasszonyt. Az esküvőt, melyen *Rumpa* Ferencz és *Meixner* Antal nagyvállalkozo voltak a násznagyok, Wéber M. fiai fehérvári-uti vendéglőjében fényes lakoma követett. A lakoma étrendje igen kitünő volt, kár, hogy idegen nyelven irták, holott a lakodalmas nép csupa jó magyar hazafiakból és honleányokból állott. Wéberék mikor szokják már le ezt az idegenmajmolást.

A Margitszigetről. A szép, regényes Margitsziget, ismét kedvencz kiránduló helye lett az előkelő közönségnek. A szigeti felső vendéglőn *Klecker* Alajos barátunk az idén is pompás konyhát és kitünő italokat tart fenn. *Klecker* Alajos, maga is egyike a legelső szakácsmüvészeknek.

Kávéház átvétel. Sepsiszentgyörgyön a városi nagykávéházat *Tatay* Pál kartársunk vette át Mátészalkáról. *Tatay* Pált, mint igen intelligens és képzett üzletembert, a szepsiszentgyörgyi előkelő közönség szeretettel fogadta.

A szakácsnők kivándorlása. A londoni cselédközvetitő intézetek titkárságánál a háziasszonyok követsége jelent meg a minap. Panaszkodtak, hogy megfelelő feltételek mellett nem lehet már szakácsnékat kapni, részint mert tulságosan magas béreket követelnek, részint mert nem igen tudnak főzni. Dowling L. I. mindjárt kész volt a feleletével. „Hogy miért oly nehéz jó szakácsnőket találni, — mondta a titkárnő — annak a kivándorlás az oka. Az utóbbi időkben ezrével vándoroltak ki a szakácsnék Kanadába és Ausztráliába. A hivatalomban is tapasztaltam ezt a tényt. A külföldről folytonosan kértek szakácsnékat tőlünk a legmagasabb bérek mellett. Csak kipróbált, jó erőket kivánnak és igy csak természetes, hogy a tökéletesebb szakácsnők elkerülnek a mi tüzhelyeink mellől. A kivándorlási ügynökök is mindent elkövetnek, hogy rábeszéljék a szakácsnőket a kivándorlásra. Összehoznak mindig egy sereg leányt és akkor együtt viszik ki őket a gyarmatokba.

Mennyi vulkit fogyasztanak Oroszországban? Az 1913-ik év első harmadában az orosz birodalomban, hivatalos statisztikai adatok szerint, 144 millió liter pálinkát fogyasztottak. Az állam január 1-től április 1-ig körülbelül 450 millió koronát vett be pálinkáért. A fogyasztás a megelőző évhez képest, az 1913-ik év első negyedében 13 millió literrel szaporodott, ami a bevételeket is 45 millióval fokozta. Egy orosz lap sem sajnálta a fáradtságot és kiszámitotta, hogy egy 60 méter mélységü és körülbelül 200 négyszögméternyi tavat meg lehetne tölteni azzal a pálinkával, amelyet egy év alatt Oroszországban elfogyasztottak.

Vendéglő átvétel. *Fodor* Vendel fővárosi vendéglős kartársunk vendéglői üzletét a Gerlóczi-utczából áttette a VII. ker. Ilka-utcza 3. szám alá. *Fodor* Vendel barátunk kitünő albertiirsai borokat mér.

Szimon István pénzzavarai. Örömmel jelenthetjük, hogy *Szimon* István előkelő fővárosi nagykereskedőnknek sikerült ügyfeleivel kiegyezni s a napilapok által hozott hirek nem felelnek meg a valóságnak.

Futurista szakácsmüvészet. Valami dühös reneszánsz őrdöge szálta meg az embereket. Az irodalom, a piktura és a muzsika már megtermette a maga futuristáit. Most mint Párisból jelentik, egy csomó modern francia szakácsmüvész állott össze azzal a szántszándékos célzattal, hogy *megteremti az uj konyhát.* Azt állitják most kiadott kiáltványukban, hogy a nemes szakácsmüvészet tönkrement és hervadásában néhány tucat elavult és tulhaladott konyharecepttel foglalkozik. Négyszáz éve, ugymond a kiáltvány, folyton ugyanazokat a dolgokat látjuk az asztalon, legföljebb másként körítik és ujonnan keresztelik őket. Uj irányokat kell keresni a szakácsmüvészetben is. A modern egészségtanra és az uj táplálószerekre vonatkozó fölfedezések eredményeit is fölkel használnunk. *A Jövő konyhája sürgös reformra szorul.* Valami ujat, szenzációsat, rendkivülit kell alkotni: uj izlést, uj aromát, egészen ismeretlen kulináris élvezetet.

Nagyon jó. A hogy a futurizmust egyáltalán ismerjük az uj izlés, az uj aroma étlapja a legfurcsább dolgokat fogja tartalmazni. Talán malackocsonyát heliotroppal és rántott kaviárral. Talán vagdalt szalámit csokolád-sadóval. Talán turós csuszát ecetes cseresznyével. Ki ismerné Martinetti mester igazi gusztusát? *(E. M.)*

Ismertető. — Nézd csak azt az embert, együtt jártam vele a gimnáziumba. Vajjon rám ismer-e még?

— Könnyen kitapasztalhatod.

— Hogyan?

— Kérj tőle tiz forintot kölcsön. Ha rádismert — nem fog adni.

Pinczér és milliomoslány házassága. Bosztonban nagy feltünést keltett egy többszörös milliomos bányatulajdonos leányának egy pinczérrel való esküvője. Az ifju hölgy mostani férjét egy előkelő étteremben ismerte meg, amelybe szinház után rendesen betértek. A pinczér annyira megtetszett neki, hogy nem sokkal az első látás után levelet irt a pinczérnek és találkára kérte. A pinczér azt hitte, hogy a milliomoslány tréfát üz vele és ezért nem ment el a kitüzött helyre. Azonban ujabb, sürgető leveleket kapott, amelyekben szemére hányták hidegségét, és a pinczér végre csakugyan elment. A találkozás nyilvános kertben esett és a milliomosleány kijelentette, hogy kész a szökésre, ha apja nem egyezik bele a házasságba. Az apa azonban korántsem volt oly kőszivü, mint a fiatalok gondolták. Ugy gondoldolkodott, hogy a pinczér is hasznos tagja a társadalomnak, ha becsületes ember, és demokratikus gondolkodásának kifejezést adva, rögtön beleegyezett a házasságba. A pinczérnek a milliomoslánynyal való esküvője a legfényesebb czerimóniák egyike volt, amit Bosztonban valaha láttak. Az esküvő a bosztoni székesegyházban történt és pedig két püspökkel és husz pappal. A nászlakomán ezernél több vendég vett részt.

A balatonmelléki zöldségtermelés. Ugy látszik, hogy a balatonmelléki bolgár kertészet sinyli meg legjobban a bolgár kertészek háborus elfoglaltságát. Mint Vilonya község derék református lelkészének a földmivelésügyi miniszterhez intézett memorandumából kitünik, a bolgár kertészeknek csak kicsiny töredéke tért vissza. Ennek bizonyitéka a sok üresen maradt bolgár-kert Ősiben, Csikváron, Szabadbattyánban és Siófokon, melyekről a bérlők irásban lemondottak, mi az eddigi létszámot mintegy 75 százalékkal csökkentette, ugy hogy a ma mivelés alatt levő kerttelepek nem lesznek képesek termékeikkel a szomszédos hajmáskéri tüzértelepet, Veszprém, Zircz és Várpalota városok, valamint a balatonkenesei, almádi, balatonfüredi, siófoki és az összes balatonmenti fürdőhelyek szükségeltét megfelelő mértékben kielégiteni. Ez pedig két tekintetben jelent gazdaságilag veszteséget. Egyfelől azért, mert nem kultiváltatik egy nagy hasznot hajtó gazdasági foglalkozás (a bolgár kertészek jutaléka a holdankénti 100—160 korona földbér mellett is fejenként 1000—1600, a 13 éves fiuké is 400—500 koronára rugott), másfelől azért, mert a fogyasztókat nemcsak a nagy drágaság által sujtja, hanem egyenesen nélkülözésre kényszeriti, miután a kereslet akkora szokott lenni, hogy budapestvidéki termelők czikkeire is volt szükség. Csakugyan nagy szükség volna arra, hogy a kertészet mindenütt a városok körül magyar kézre jusson és az élelmezést a derék bolgár kertésztől függetlenitsék.

Miért van legtöbb pénz Franciaországban? Azért, mert az egész ország okszerü gazdálkodást folytat, ugy, hogy a termőföld holdja nem 50—60 koronát jövedelmez, mint nálunk, hanem százakat, sőt sulyos ezreket.

Első helyen természetesen a kertgazdálkodás áll, mint a mely az őstermelés összes ágazatai között a legjövedelmezőbb. A kertgazdálkodás jövedelmező czikkei közül itt is csak egyet kivánunk megemliteni, a *Csiperke* gomba (*Champignon*) tenyésztést, melyet oly nagyban üznek, hogy a párisi piaczon évente 51 millió frank forgalmat produkálunk az egyes országokban pedig sok száz millió értékü nemes gombát árusitunk el.

A csiperke gomba tenyésztése rendkivül egyszerü és gazdaságos. Termelhető mindenütt, a hol csak egy kis fedett helyiség van, tehát üres szobákban, konyhákban, még ha fütnek is bennük, barlangokban, pinczékben, szinekben és istállókban egyaránt, sőt még padlásokon is. Egy 20□mtr, tehát egy rendes szoba nagyságának megfelelő területü gomba telep kb. 300 klg. termés eredményt produkálhat, a mi pénzértékünkben francia földön 600 franknak, nálunk pedig mégegyszer annyinak felel meg, miután nálunk mégegyszer annyi árban lehet értékesiteni.

Egy 20 □mtr területü gomba telep berendezése alig követel áldozatot. Egy szekér közönséges friss istálló trágya és 2½ klgr. gombacsira kell hozzá, melynek klgrja 3 korona, mely kitünő minőségben könnyen érthető részletes utasitással kapható a *«Nagyvárad-Velenczei kertészet vezetőségénél» Nagyváradon.*

Utánozzuk tehát a franciákat és neveljünk Csiperke (Champygnon) gombát, mely kitünő tápértékénél fogva a hust is pótolja s melynek élvezete a nálunk oly gyakori gomba mérgezést is kizárja.

Keszey Vincze éttermei
Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.
Pilseni ősforrás!
A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan, diszesen átalakitva. Kitűnő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Óvakodjunk a dalmát boroktól. Körülbelül három év óta általános a panasz Ausztriában amiatt, hogy Dalmácziában nagyon elterjedt a borhamisitás. Ebben a dalmát termelők és borkereskedők egyaránt részesek s a hamisitott borokat leginkább a törkölyre felöntött vizzel, czukorral és szesszel állitják elő. Ez különösen a mult évi szüret óta oly rendkivül nagy mérveket öltött, hogy a többi osztrák tartományok termelői ,és kereskedői valamint az osztrák sajtó, mely ezen borhamisitásokkal már ehtek óta foglalkozik, az osztrák kormánytól egyre hangosabban a legerélyesebb intézkedéseket követelik a borhamisitások megszüntetésére, melyeket szerintük Dalmácziában ugyszólván nyilvánosan az ottani hatóságok szemeláttára üznek. E miatt a napokban interpellatió is volt az osztrák birodalmi tanácsban. A dalmát borhamisitás érzékenyen érinti a magyar bortermelők és borkereskedők érdekeit is, mert az olcsó hamisitott dalmát borokkal nem versenyezhetnek, s mert mi is ki vagyunk téve ezen hamisitott borok beözönlésének. Már eddig is tényleg több esetben megtörtént, hogy a magyar borkereskedőknek Dalmáciából hamisitott bort akartak szállitani, ezek azonban a szállitmány átvétele előtt azt vegyelemzés utján megvizsgáltatták, mivel a hamisitás konstatáltatott a bort nem vették át s most általában tartózkodnak a dalmát borok vételétől. A dalmát borhamisitóknak már is sikerült elérniök azt, hogy a dalmát borokat teljesen diskreditálták. Minthogy pedig eddig a borkivitel Dalmáczinák legfőbb jövedelmi forrása volt, ha — eddigi vevőik teljesen megokolt bizalmatlansága miatt — ettől elesnek, az igen nagy csapás lesz rájuk nézve.

Szabadalmazott sörtöltő. A *J. Korngut* Wien XXI, Donaufelderstasse 207, egy ujonnan szabadalmazott töltőkészüléket hoz forgalomba, mely az eddig használatban levőket felülmulja és a gyakorlatban legjobbnak bizonyul. Ezen töltőkészülék elmés szerkezete révén lehetővé teszi, hogy a szénsavból semmi sem vész kárba és igy az ital a palaczkban ép oly tartalmas mint a hordóban. A készülék egyszerü szerkezete biztositja hosszu időkön át való használhatóságát, és kizárja, hogy javitások eszközlése váljon szükségessé. Közelebbit l. a hirdetésben,

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt kénes hévvizü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen tápláljak vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket*, valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőkét*. Ezekből a dusgyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségeknél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószobák kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

Eladó bor.

30 hektoliter 1910. és 1911. évi termésü igen jó borom van eladó. Eladás 50 litertől kezdve. A bor nálam **Sári**-ban Budapest mellett előzetes értesités után bármikor megtekinthető.

Székely József földbirtokos, **Sári** (Pest megye.)

Magyarország elsőrangu hangverseny és zenekar ügynöksége

Zelkó Dezső

BUDAPEST, VI., RÉVAY-UTCZA 10.

TELEFON 137—90.

Ajánlja mindennemü elsőrangu zenekarok dijmentes közvetitését.

BORELADÁS.

Alulirottnál eladó: 550 liter 1908-iki

sötétkarbenet-siller

:: 70 fillérjével Pakson. ::

PETRICH ÁRPÁD, PAKS (Tolna megye.)

HIRDETÉS.

Egy vidéki nagyobb **sörgyár vendéglőjébe** mely a közelfekvő főváros intelligenciájának nyári kirándúló helye, egy szakképzett, szorgalmas, szolid

keresztény vendéglős, ki jó konyhát vezet, kellő biztositékkal

mielőbbi belépésre kerestetik.

Ajánlatokat rövid életleirással „Szorgalmas“ jelige alatt e lap kiadóhlvatalába kérünk.

Boreladás.

150 hl. 1906. és 250 hl. 1912. évi

érmelléki hegyi fehér asztali bor

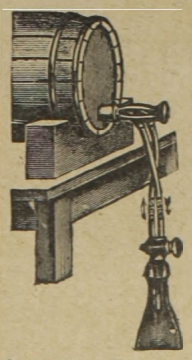
Reszege vasuti állomáshoz szállitva **64**, illetve **40** kor. áron eladó. Megkeresések

RYLL VIKTOR

kir. erdőmérnök

NAGYKÖVÉRES,

(Temesmegye) intézendők.



Igaz feltűnést

kelt az uj szak-amerikai

palczksör-töltő

önműködően szivja a habot a hordóba vissza. Kizárja a szénsav elillanását. — **Könnyen kezelhető. Nagy megtakaritás.** Különösen alkalmas vendéglősök, szállodások, fűszeresek, fogyasztási szövetkezetek és családok részére.

ára Aluminium K 14.— egy palaczk részére.
„ „ „ 20.— két „ „
„ Rézben „ 17.50 egy „ „
„ „ „ 25.— két „ „

Szétküldés bérmentve utánvéttel. — Képes árjegyzék ingyen és bérmentve.

J. Korngut, Wien, XXI|4. Abt. 21.

ALMA.

Csemegealmát 28 és 40 koronáért, **Rétesalmát** 22 és 28 koronáért mm.-ként szállit utánvét mellett:

PRENNER JÁNOS

PINKAFŐ, 20. sz.

Vendéglő bérbeadás.

A hadsereg tudományi és kaszinóegylet Sarajevóban bérbe adja 1913. október 1-től — egyelőre 3 évre — a

Kaszinó-vendéglő

üzemét. Csak igen jó ajánlatokkal ellátott, üzemképes bérlő kivántatik.

A bérleti feltételek személyesen vagy irásban a fenti egyletnél a bérleti feltételeknek megfelelő ajánlatok — 1000 kor. — Vadium (esetleg értékpapirokban) ellátva lepecsételve legkésőbb augusztus 20-ig, fenti egyletnél benyujtandók.

A gazdasági bizottság.

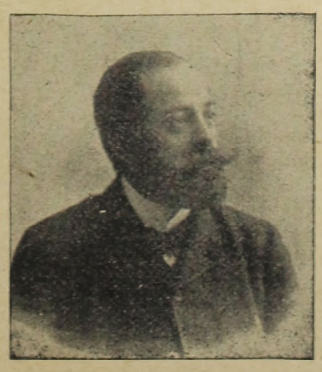
Torma

ismert kitünő minőségü nagy mennyiségben kapható

I-ső	osztályunak	kilója	80 fillér,	szála	40—50 deka
II-ik	„	„	70 „	„	30—33 „
III-ik	„	„	60 „	„	20—25 „
IV-ik	„	„	40 „	„	15—18 „
V-ik	„	„	30 „	„	10—12 „

elegy minőségek (vékonyabb, vastagabb töredékek) kilója 25 fillér. **A megrendelés 5 kilónyitól feljebb, vaggonszámra is történhtik, 30 koronát meghaladó rendelés után bérmentes szállitást és csomagolást**, pár száz korona értéket meg haladólag pedig még 10—15—25% kedvezményt ad.

BIRÓ PÁL kertgazdasága DEBRECZEN.



Habits Antal

hangszerkészitő-mester

BUDAPEST, VII.,

Erzsébet-körut 42. sz.

Mindennemü hangszerek raktára

czimbalmok

és bassushurok gyártása, hegedühur különlegességek, **iskola- és zenekarhegedük**. A fő- és székvárosi „Magyar Zeneiskola“, több intézet és polgári zenekarok szállitója. — Javitások, valamint átalakitások szakszerüen és jutányos áron készittetnek.

Képes árjegyzéket kivánatra ingyen küldök.

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja 1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásvanyvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézségeknél**. A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és borviz. — Hathatós **szomjcsillapító**. — Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a franczia Evian és St. Galmier vizeket.
Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tó 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötögyárosnál.
Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.
(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Eladó ház. Budapest-Kőbányán X. ker. Aikér-utcza 2. szám 300 négyszögöl területen levő **ház vendéglő és nagy kerthelyiséggel** elöregedés miatt azonnal eladó. Mellette sörgyári épitkezés és állandó forgalom. **Ügynökök kizárva!** Bővebbet fenti czim alatt a háztulajdonosnál.

Szálloda-bérbeadás!

Szabolcsmegye egy élénkforgalmu városában, mely most kapott főgimnáziumot **egy 50 év óta egyedül álló**, jó forgalomnak örvendő **szálloda**, mely áll: **27 szoba**, a bérlőnek 3 szobás lakás, nagy bor-pince. 2 konyha, kávéház, sörcsarnok, 2 étterem, 1 nagy tánczterem állandó **szinpad és páholyokkal ellátva**, hol minden évben egy, de néha két idényben is tartanak előadást, jégverem, **40 lóra istálló és kocsiszin**, mellékhelyiségek, nagy tágas udvar és kert, **1914. január 1-től 12 évre**, esetleg még hosszabb időre is bérbeadó. Bővebb felvilágositást ad a **tulajdonos: Grosz Benjámin, Kisvárda, Kossuth Lajos-u. 5.**, esetleg **Budapesten, „Megváltó"-gyógyszertár, Rákóczi-ut 12.**

Ezennel bátorkodom a tisztelt **vendéglősök, mészárosok és hentesek emlékébe hozni**, hogy én az Amerikában szerzett gyakorlatom révén az elismert legjobb **amerikai jégpinczéket, jégvermeket és hüsitő-házakat** épitem és Magyarországban is évek óta a bizalmat kiérdemeltem. **Javitásokat olcsón elvállalok. Löw Ignácz**, Budapest, IX. ker., Ranolder-utcza 3.



SIPULUSZ LAPJA

KAKAS MÁRTON

Magyarország legkedveltebb élczlapja.
Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.
Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr
Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Wölfel József

modern czégtábla-festő
Budapest, VIII., Mária Terézia-tér 3

Vendéglősök, kávéháztulajdonosok és szállodások, valamint egyesületek, olvasókörök és kaszinók részére a **czimtáblákat** legjutányosabb árban legszebb kivitelü készit. **Vidéki megrendeléseket pontosan teljesit.**

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:
X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.
Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.
Igazgatóság és városi iroda:
VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.
Távbeszélő szám: „József" 4—29.
Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.
Távbeszélő szám: 56—58.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjen mintázott ajánlatot Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

Sátoraljaujhelyen a „Vadászkürt" szálloda

téli és nyári vendéglőhelyiséggel, ugy a szobák, mint a vendéglői helyiségek

berendezéssel

a jelenlegi bérlő betegsége folytán

kiadó.

Érdeklődők forduljanak **Lőwy Adolf** ottani könyvkereskedőhöz.

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.
Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint buffet felállitását helyben és vidéken.
Kölcsön ad mindennemü servist.
Telefon 52—39. **HÁZI ZENEKAR.**

MATTONI-FÉLE GIESSHÜBLER természetes égvényes **SAVANYÚVIZ.**



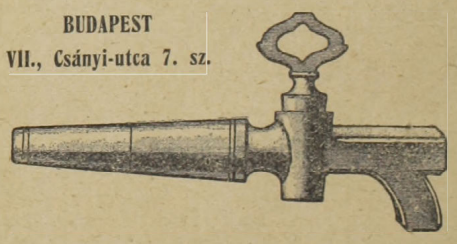
SAJT

Számtalan kitüntetés!
Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj
ajánlja

Stauffer és Fiai
sajt- és vajgyárak
Répcelak (Vas megye).

HIRMANN FERENCZ rézárugyára

BUDAPEST
VII., Csányi-utcza 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

„ANDRÉNYI SEC" (FÉLÉDES) „ANDRÉNYI EXTRA" (ÉDES)

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □

Budapesti képviselő: **L. Molnár Lajos**, VII., Bosnyák-utcza 3.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET"

császári és királyi udvari szállitók
:: **KOLOZSVÁROTT.** ::
Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövétkezeti **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**
Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

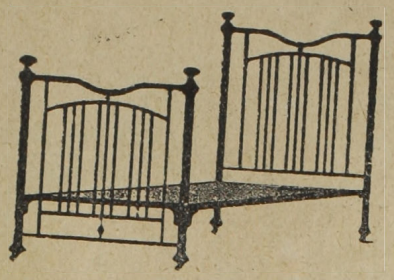
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk.)



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban**, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

Figyelem.

Nyilvános kötelezvény.

Tekintettel arra, hogy az idei ujborbevásárlások nagyon sok vendéglőst olyan helyzetbe juttattak, hogy ha kiméri az ihatatlan savanyu borát, akkor az üzletét üti agyon, ha pedig a borát ászokolja, akkor meg ő bort kellene méregdrága pénzen venni, amelyek szintén az ugynevezett parasztpincékből eczet stichessek.

Én itt nyilvánosan kötelezem magamat bármely hitelképes tisztességes vendéglősnek egy levelező lapjára egy hektoliter 1912. évi novemberi szüretelésü rizling vagy kövidinka bort bizományképen olyanformán elküldeni, hogy azt a vendégei számára mérje ki. Ennek tökén termett érintetlen tisztaságáért nemcsak becsületemmel felelek, hanem a küldött bor áráért felelősséget vállalok és pedig azért hogy ez egy nagyon kedvelt itala lesz a fogyasztó közönségnek. Szállitom bármely állomásra bérmentve, a kövidinkát 62 fillérért és a Rizlinget 64 fillérért.

A bor kiválósága valóságos szenzáczió, a savanyuságnak semmi nyoma, mert teljesen érett szőllőből novemberben lett szüretelve.

Megrendelések czimzendők:

Beck Májer

borpinczebirtokos, Kiskunmajsa.

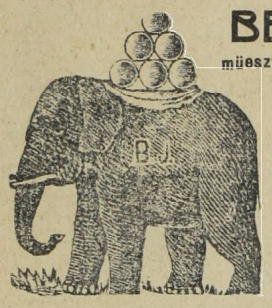
Kecskemét-felé.

SZŐLLŐBIRTOK

a rajta levő szép **függőterméssel, házzal együtt** elköltözés miatt olcsón, esetleg részletekben is **eladó** Tökölön (Csepelsziget). Terület $3^1/_2$ magyar hold.

Bővebbet

Kubinyák Jánosnál, Tökölön.



BEITZ JÁNOS

müesztergályos dákoés billiárdgolyó gyár

Raktáron tartok Carambol és forditó billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet‘, széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.

BUDAPEST,

VI. Akáczfa-u. 55.

TELEFON 81—30.

Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásbó származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A viz hőmérséke	25.3 C°
A viz fajsulya 18 C-on	1.0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0093 gr
Natrium (Na)	0.0334 «
Calcium (Ca)	0.1268 «
Magnesium (Mg)	0.0465 «
Aas (Fe)	0 0004 «
Chlor (Cl)	0.0331 «
Sulfat (SO_4)	0.1181 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5002 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0169 «
Szénsav (CO^2) 44.66 cm^3	0.0880 «

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a viz nem tartalmaz és igy a »Kristály« forrásvizet **igen tiszta** calcinm é magnesium-hydrocatbonatos **ásványviznek** minősitjük. Bakteriologi a szempontból pedig az állami **Bakteriologiai Intézet** ezen vizet **tisztának és kifogástalannak minősitette.**

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. K. Tud. Egyetem I. Chemia intézete.

A forrás hőmérséke	25.75 C.
A viz fajsulya 17·5 C-on	1.00074

A viz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0070 gr
Natrium (Na)	0.0328 «
Calcium (Ca)	0.1328 «
Magnesium (Mg)	0.0252 «
Vas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0338 «
Sulfat (SO_4)	0.1118 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5194 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0170 «
Szénsav (CO_2)	0.0878 «
összes szénsav (CO_2)	0.6425 «

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételü ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, sem saalétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s igy a chemiai analysis alapján a »Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** miuősitendő.

Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium hydrocarbonatos ásványviznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében **kristálytiszta**, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. julius 20. **Dr. Hankó Vilmos** s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály“ forrás szénsavtelités nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a franczia **Évian és St. Calmier** forrásokat.
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vizben 0.2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.
Szt. Lukács-fürdői „Kristály“-forrás: 1000 gr. vizben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

A „Kristály“-forrás több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhirü és a franczia kormány által közérdeki jelleggel felruházott gyógyviz.

Enying nagyközség elöljáróságától.

1716—1913.

Bérbeadási hirdetmény.

Enying község elöljárósága közzéteszi, hogy a község tulajdonát képező

nagyvendéglő épületet

mellékhelyiségeivel együtt 1914. év január hó 1-től kezdődőleg hat (6) évi időtartamra Enyingen a községházánál

1913. év augusztus hó 29-én, d. e. 11 órakor tartandó nyilvános árverésen

bérbe fogja adni.

Az árverési feltételek **Enyingen, a jegyzői irodában a hivatalos órák alatt bármikor megtekinthetők.**

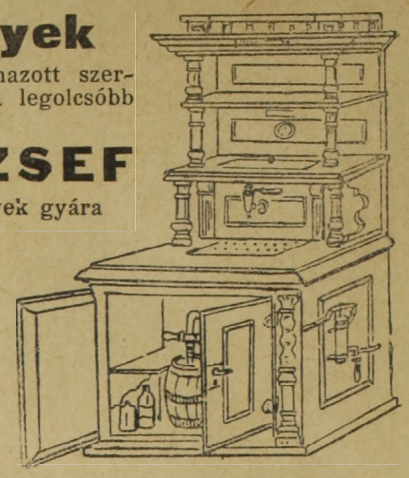
Enying, 1913. julius hó 26.

Tóth Jenő, s. k. jegyző. **Szánthó Péter**, s. k. biró.

Jégszekrények

sörkimérő készülékek szabadalmazott szerkezettel, étel hütők minden célra legolcsóbb gyári árban.

STILLER JÓZSEF



csász. és kir. szab. jégszekrények gyára

Budapest, VII., Kazincy-utca 6/b.

ezelőtt VII., Nagydiófa-utca 22. szám.

Wesselényi-utca sarok.

Alapittatott 1873.

Figyelem! Czégemre figyelni tessék, az nem társas, egyedüli tulajdonos **Stiller József.**

HIRDETMÉNY.

A „RÁCZKEVEI CASINO" által bérelt

„Fekete sas" vendéglő

1913. évi október hónap 1-től kezdődőleg

albérletbe kiadatik.

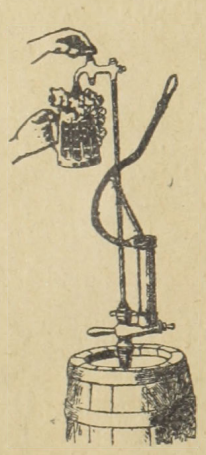
A feltételek nálam és Dr. JENEY PÁL háznagy urnál megtudhatók.

RÁCZKEVE, 1913. junius 30-án.

GRASSL HUGÓ, kir. tan., casinoi elnök.

ALAPITTATOTT :: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !

legujabb, kitünőnek bizonyult

sörmérő-készülék

szénsav és légnyomással.

! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitő-por, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID" borderitő-:: por, ::

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára:

sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

Nagybánya sz. kir. r. t. város Tanácsától.

4221/1913. szám.

HIRDETMÉNY.

Nagybánya szab. kir. r. t. város tanácsa által közhirré tétetik, hogy a város tulajdonát képező

„István király" szállónak

a **külön bérletileg kezelt üzlethelyiségek** és szinház kivetelével, **összes helyiségei** és pedig **52 vendégszoba, kávéház, éttermek, kamrák, pinczék, konyha, stb.** 1913. év augusztus hó 4-én délelőtt 10 órakor a városháza tanácstermében megtartandó nyilvános árverésen **1913. év október 1-től 1925. év szeptember 30-ig terjedő 12 évi időtartamra**

haszonbérbe fog adatni.

Kikiáltási ár 20,000 korona évi bérösszeg.

A szóbeli árverésen résztvevők tartoznak a kikiáltási ár **10%-át készpénzben**, vagy óvadékképes értékpapirban az árverező bizottság elnöke kezéhez letenni.

Alantirt naptól kezdődőleg a szóbeli **árverés megkezdéseig**, a hivatalos órák alatt, **zárt irásbeii ajánlatok adhatók be** a város polgármesteri hivatalánál, ezen ajánlatok azonban megfelelő bánatpénzzel látandók el, azonkivül tartalmazniok kell azt is, hogy ajánlattevő a részletes árverési feltételeket ösmeri, s azoknak szigoru pontos betartására magát kötelezi, az ellenkező módon beadottak figyelembe vétetni nem fognak.

A részletes árverési feltételek, **a városháza iktatókiadó hivatalában közszemlére kitétetnek**, azok a hivatalos órák alatt bárki által is betekinthetők, s azokról önköltségen másolatok is vehetők.

Nagybánya, 1913. évi julius hó 19-én.

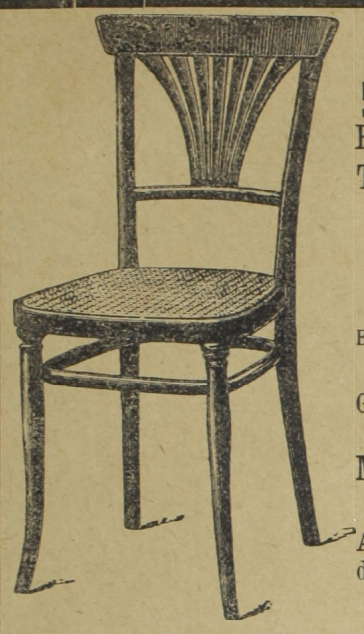
Dr. Makray Mihály s. k. polgármester.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)

Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.

Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS"

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

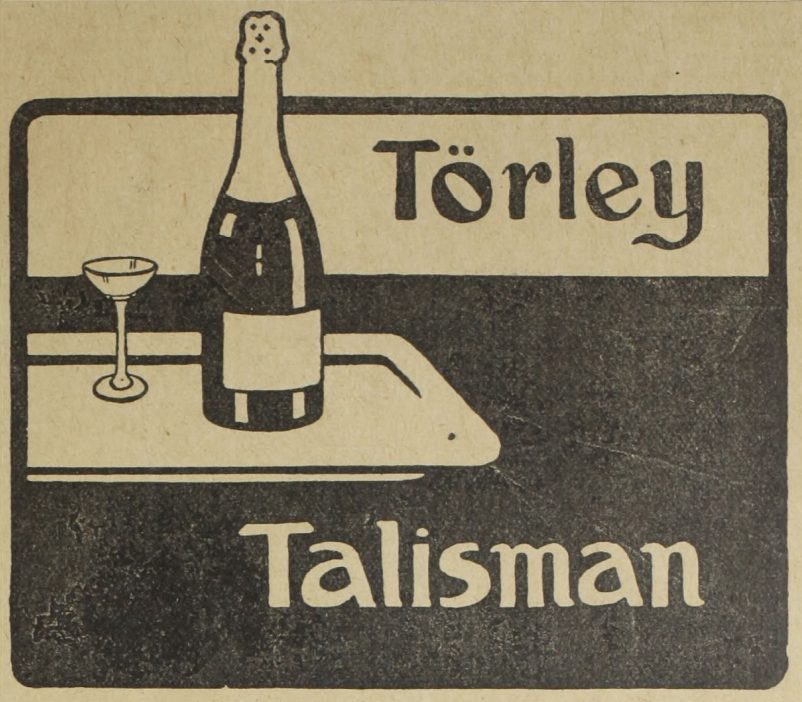
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.

Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.

GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze" Főelárusitója

BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.

Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.

Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

Idei csemege-mézet hegyi málnaszörpöt

legjutányosabban vehet a

Bakonyvidéki méz- és termény-értékesitő vállalatnál

VESZPRÉMBEN.

Kérjen mintázott **árajánlatot!**

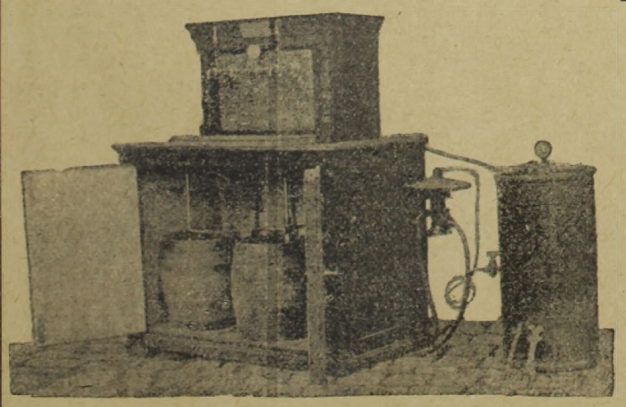
Postadoboz virágméz . . . . . K 7.—
„ Demijohn málnaszörp „ 6.50
bérmentve.

Eladó vendéglő. Vendéglőmet, mely áll 3 vendégszoba, 2 lakó szoba, 1 pincze, 2 konyha, 2 kamra, 1 jégverem, **fedett kerthelyiség**, 2 tekepályával, villanyvilágitással és a jelenlegi épitkezés alatt álló járásbirósági palotával szemben van, kedvező feltételek mellett azonnal eladom. Bővebb felvilágositást ad a tulajdonos:

Wolf Lajos vendéglős, Dombovár.

Teljes italmérési berendezések, sörkimérő-készülékek

folyékony szénsavval, vagy légnyomással való üzemre,
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.



Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI

Bpest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendü különlegességi gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szakmában.

Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Két nagy

fürdővendéglőmet

eladnám vagy **elcserélném**

vasuti vendéglővel.

Az egyik nyári és téli üzlet, kávéházzal, berendezéssel és 6 évi szerződéssel.

Poók Árpád „Zöldfa" szálloda **Pöstyén.**

Asztali borok!

1912. évi **fehér** hektója 44, **rizling** 48 kor. (3-szor fejtett.) Nagyobb vételnél árkedvezmény. Késön szüreteltem, boraim **kellemes savanykásak**, kitünő **korcsmai bor.** Kölcsönhordó! Minta 30 filléres bélyeg ellenében **Buding Ede szőlőbirtokosnál Nagyősz.** (Torontál-m.)

BOR, 15 hektó első osztályu 1908. és 1911. évbeli **veres ménesi bor eladó**, melyből 8 hektó a ménesi és 7 hektó a hátszegi pinczémben van. — **Báts János**, Hátszeg. (Hunyad-megye).

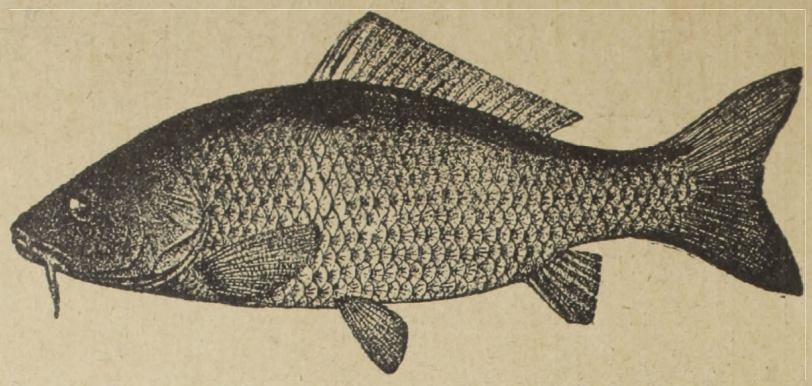
Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.
Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.
Árjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

Najman József hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz. Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket. kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.

Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtáju

friss dunahalainkat

melyeket igen tisztelt rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, bármilyen kis mennyiségben is, a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin

(Bács megye)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK! **Meghivás.** ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Budapest, V. Alkotmány-utcza 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KŐBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.

Szállitási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszinház-u. 22. Telefon „József" 21—91.

Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár ▪▪ Teleton 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.



Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10.

XXIX-ik évfolyam. 16. szám. Budapest, 1913. augusztus 20.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Országos szövetségünk.

Másfél évdizeddel ezelőtt, mikor a szatócsok országszerte talpra állottak s javukra megváltoztatták a pálinkamérés korlátozására kiadott miniszteri rendeletet; sikert értek el a butikusok is, mert összetartásukkal kivivták a szikviz-mérés és a tea árusitás jogát, valamint a csemegekereskedők is elérték, hogy vasárnap is árusithatnak, a pékek is megmutatták, hogy hétfőn nem adnak friss süteményt, ha őket a vasárnapi munkában korlátozzák.

Ime az összetartás ereje, hatalma. A társadalom minden osztálya felismeri közérdekét, a mellett tud összetartani és mer cselekedni, csak a vendéglősök nem. Ipartársulataink közgyüléseire még mindig kötéllel kell vonszolni a gyér számu tagokat, kongresszusaink pedig arról hiresek, hogy azokon az ország vendéglőseinek fél százaléka is alig jelenik meg. Igy hát nem csoda, ha szavunknak nincs értéke. Bizony-bizony, ha magunk nem törődünk önmagunkkal, más ki törődnék velünk. Szánalom, tehetetlenségünkön, szégyenletes elmaradottságunkon való szánalom birhatta rá az „Országos Iparegyesület"-et, hogy egy évtized óta szavát többször emelte fel mellettünk, helyettünk, a kik önmagunkért szólni, vállvetetten cselekedni gyávák és tehetetlenek voltunk.

Pedig ennek a megalázó állapotnak akar véget vetni a „Vendéglősök Országos Szövetsége". Országos szövetségünk czélja az, hogy fejleszsze, terjeszsze a *testületi szellemet* s a kiben ez megvan, vagy a kiben fel tudja költeni, azt zászlaja alatt egyetértő munkára szervezze közös, nagy érdekeinkért. Országos szövetségünk nem afféle parádés, czim-biztositó intézmény, hanem komoly, kitartó munkákra kész kartársaink hadserege.

Országos szövetségünk azt czélozza, hogy a vendéglős sehol se érezze magát elhagyottnak, hanem mindenütt háta mögött tudja, tapasztalja azt a segitő hatalmat, melyet az Országos szövetség tekintélye képezhet ugy a társadalom, mint a hatóságok szemeiben.

Mostanig a vendéglősök, minthogy a legtöbb helyütt ipartársulatuk sincs, valóságos kapczarongyai a hatalmukkal visszaélő hivatalos közegek kényének. Mostanáig az ipartársulatok is alig biztositanak védelmet, mert egyrészt elszigeteltségükben gyöngék s müködésükben iránytalanul tévelyegnek, vagy beadják a derekukat, mint legutóbb pártolás hiányában a veszprémmegyei vendéglősök ipartársulata feloszlott.

Pedig másként is lehetne. Ha összetartanánk, az egyedül álló vendéglős, bármily messze vidéken legyen is, ha jogaiban sértik, ha méltatlanul zaklatják, nem magára hagyatottan küzködik a sérelmek és méltatlanságok ellen, hanem mellette, helyette sikra száll az Országos szövetség a maga tekintélyével s a törvények és az igazság erejével.

Az ipartársulatok is erős támaszt találtak a szövetségben s e mellett bölcs vezetőt, a ki egyöntetüen és a legsikeresebb módon irányitja munkálkodásukat s ezáltal előbb-utóbb megszünik közöttünk a fejetlenség és a széthuzás.

De van még a szövetségnek egyéb haszna is, az előbbinél fontosabb, iparunkra sürgősebb. Ez a haszon anyagi, vagy gazdasági. A szövetség a vele szolidaritásba lépő ipartársulatokkal összegyüjthetné az iparunkra vonatkozó közgazdasági adatokat s ezek alapján kijelölhetné s kezdeményezhetné azokat a *teendőket*, amelyekkel magunkat válságos, már-már pusztulással fenyegető anyagi helyzetünkből kiragadhatjuk. Ilyen teendő volna, hogy kartársainknak szövetkezeti uton pénzhitelt biztositsunk s ugyancsak szövetkezeti uton üzletünk fő anyagainak, minő különösen bor, jó minőségben való olcsó beszerzéséről gondoskodjunk. Mindezt csakis az Országos szövetség *segitségével érhetnénk el*, valamint azokat a további intézményeket, a miknek az eszméjét a kor szüksége s a haladás szelleme talán csak ezután szüli meg.

Az elmondottakból kitünik, hogy ha az Országos szövetség megizmosodhatik, a vendéglősök egyrészt megszabadulnak a magukrahagyatottság, a védtelenség átkától; másrészt kiragadtatnak mostani szégyenletes állapotukból, a mikor legvitálisabb érdekeik mellett sem tudnak *összetartani* és cselekedni. Egyedül Országos szövetségünk mentheti meg őket az anyagi tönktől, a *borpancsolók uzsorájától*, mely nemcsak anyagi, hanem erkölcsi hitelüket is elrabolja.

Nem volna teljes az Orsz. szövetségről rajzolt képünk, ha meg nem emlitenők, hogy az Országos szövetség egyszersmint őre is iparunk tisztességének. Az olyan kalózokat, a kik elvetve minden erkölcsi tekintetet, az egyéni becsülettel s az ipari tisztességgel össze nem egyeztethető eszközökkel jönnek közénk pénzt harácsolni, az Országos szövetség megbélyegezheti s igy lehetetlenné teheti iparunk terén, ugy, hogy lassan-lassan kipusztul az iparunkat csufitó és károsító dudva és gaz.

Azt hisszük, hogy az elmondottakból minden olvasónk belátja Or-

Schätz József
Telefon 57-22. : **sörnagykereskedő** : Telefon 57-22.
Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az **„Első Magyar Részvény Serfőzde"** főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója. Detail üzletek: Budapest több pontjain. Kérjen árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

országos szövetségünk hasznát s mindent el fog követni, hogy Országos szövetségünk megizmosodhassék s teljes erővel folytathassa áldásos müködését.

A gondolkodó, iparunkat szerető vendéglősökhez és korcsmárosokhoz szólunk és kérjük őket, hogy lépjenek az Orsz. szövetség tagjai közé s erre többi kartársaikat is buzditsák.

Mindnyájan egyért, egy mindnyájunkért! Vendéglősök sorakozzatok!

Ihász György.

Szakirodalmunk és a vendéglősök.

A magyar vendéglősiapr még ma is nagyon hátramaradott általános európai fejlődéséhez képest.

Ha egy magyar vendéglős véletlenül külföldre megy, bámulva és csodálkozva szemléli, hogy mily óriási a különbség virágzás, haladás, szervezettség és általános kultura dolgában.

Kis körültekintés, némi tanulmányozás után ott látja meg, mik hiányzanak idehaza minálunk, mennyi apró kis büneink vannak, a mik megakasztják a külfölddel való versenythaladásunkat és amiket pedig igen könnyü volna egy kis jóakarattal lerázni magunkról.

Közömbösség, nemtörődömség, a garasokkal való fukarkodás, az összetartás hiánya és a szaktudomány megvetése az általános jellemvonásunk.

A multkoriban éppen egyik legelőkelőbb fővárosi szálloda igazgatója, aki mint borfiu kezdte pályáját és mert külföldre jutott, ma európai müveltségü emberré lett; mondogatta, miszerint csodálja, hogy iaprunknak olyan gyenge szakirodalma van.

Öt utazásai és folytonos tanulása mellett a külföldi szakirodalmi müvek nevelték azzá, ami ma.

Sőt ma is garmadával járatja a külföldi szaklapokat és megvesz minden ujonnan megjelenő szakirodalmi könyvet.

Hát mi majd megmagyarázzuk az igazgató urnak, hogy miért olyan gyenge a szakirodalom nálunk.

Mert az egész magyar vendéglősiparban nem találunk tiz-husz embernél többet, aki ugy gondolkozzék, mint ő, aki egy könyvért két krajcárt is »kidobna«, (t. i. igy mondja).

Sziszifuszi erőfeszitésekbe kerül egy hasznos szakkönyvnek a megjelenése. Hamarabb lehetne kimozditani a Gellért-hegyet a sarkából, mint nálunk egy igazán a vendéglősipar javára szolgáló könyvnek ezer előfizetőt fogni.

Meg kell rohanni, meg kell revolverezni nálunk azt a kevés könyvvásárlót is, ami van. És ha nagynehezen rá lehet venni, hogy előfizessen rá, akkor is bizonyos elégtétellel teszi hozzá: »Usse kő, küldje el, én ugyan ugy se olvasom el soha«.

A hirdető közönségre kell rárohanni, hogy az fedezze egy könyvnek a költségeit.

És igy vagyunk a szaksajtóval is.

A multkor egyik előkelő dusgazdag kávéháztulajdonos, akinek óriási grammofon-vállalata is van, igy nyilatkozott:

— Minek kell a szaklap? Akinek jól megy az üzlete, az ugyan nem törődik vele, akinek nem jól megy, még kevésbbé!

Ezért nem vagyunk mi képesek, versenyt haladva a külfölddel, magyar szakmüveket előállitani.

Mert a szakirodalom, a szaksajtó mostoha gyermek.

Külföldön minden vendéglős járatja a maga szaklapját és ami fő: elejétől végéig érdekkel, mohón el is olvassa. Pártolja, elolvassa, betüit megszivleli és tanul belőle.

Hisz ez természetes is!

A szaksajtó lehet csak az egyedüli összeszekötő kapocs, mely egy egész ország iparának szemevilágát összeköti.

E hely az, ahol minden vendéglős találkozhat szellemben, lélekben, gondolatban.

Fölveti nagyszerü eszmék csiráját, beplántálja olvasói szivébe és egyszer csak azt veszi észre, hogy az egész egyetemes vendéglősség egyazon gondolatot táplálja.

Ez viheti előre fejlődését, müvelését, virágzását.

A szakirodalom támogatásának kellene tehát egy óriási lökést adni.

Divattá kellene tenni a szakmüvek rendszeres olvasását, mint az külföldön van.

A külföldi vendéglősök egész vitákat rendeznek egy-egy megjelent szakczikk fölött. És nagy élvezetet lelnek benne.

A szakirodalmat megkedveltetni és ezáltal föllenditeni pedig az ipartársulatok volnának hivatva.

Az ipartársulatoknak kellene buzditani tagjaikat, hogy a szaksajtót, a szakmüveket egyetlen vendéglős se nélkülözze.

Legyen a szakirodalom édes gyermeke a vendéglősiparnak, mert kulturális haladásának ez egyik legfontosabb alapköve.

Forduljunk a nagyközönséghez.

Törjük meg a közönyét. Ebben segitsenek az ipartársulatok barátságos, szelid, meleg és lelkesitő buzditásaikkal.

Ne sajnálja azt a pár fillért a szakirodalom támogatásától senki a saját müvelődése elősegitésére.

Olvassunk, tanuljunk, müvelődjünk, haladjunk! Öleljük keblünkre a szakirodalmat, dédelgessük. ápoljuk, mert ő a kultura legvitézebb harczosa, legeredményesebb zászlóvivője!

A debreczeni vendéglősök ipartársulatának ujjászervezése.

A debreczeni vendéglősök ipartársulata igen élénk és érdekes ülést tartott a Dréher-sörcsarnok külön termében. Nem kisebb fontosságu dologról volt szó, mint a társulat ujjászervezéséről. Az igen érdekes gyülésről, amelyen Márkus Jenő társulati elnök vezette a tárgyalást, az alábbi részletek számolnak be:

Márkus Jenő elvégezve a formai üdvözléseket, jelentette a választmánynak, hogy a társulat ujjászervezése alkalmából azt látja a társulat érdekében czélra vezetőnek, ha rendes irodai szolgálatot tartanak és hogy kiterjessze a társulat müködését a megyére is. Végül, hogy a társulat fogadja kötelékébe az italmérőket is hat koronás minimális évi dijjal.

Az inditványt nagy lelkesedéssel fogadták s résztvettek a vitában: Német Titusz, Borgida Farkas, Fürst Béla. A felszólalások után a szervezkedés szükségességét alapszabálymódositással együtt kimondották, amely czélra öt tagu bizottságot választottak.

A bizottság a jövő héten kezdi meg müködését.

Szóvátette Imre János vendéglős azt a sajátságos eljárást, hogy a hatóság a malaczot vevő vendéglősöket, a Hatvan-utczai piaczról kikényszeriti a vágóhidra, a malacz levágása és megtisztitása czéljából. Ez pedig költséges és időveszteséget okoz. A közélelmezést is drágitja, éppen azért Márkus Jenő elnök utján azt javasolja a baj orvoslására, hogy a városi tanács e visszás állapot megszüntetése iránt kerestessék meg olyformán, hogy a malaczokat az állatorvos a piaczon vizsgálja meg s azokat a vendéglősök odahaza ölessék meg. E beadvány elkészitésére Irinyi István dr. társulati ügyész kéretett fel.

Egyhangu lelkesedéssel ezután a társulat nagy választmánya társulati tiszteletbeli titkárul Boruss Mihályt, a lap felelős szerkesztőjét megválasztotta.

Majd Márkus Jenőt kamarai beltaggá történt megválasztása alkalmából ovációban részesitették, mit Márkus Jenő meghatottan köszönt meg.

Apróbb folyó ügyek elintézése után az ülés véget ért.

Az ipartársulat a következő körlevelet küldte szét:

»A debreczeni vendéglős-ipartársulat nagy választmánya határozattá emeltette azt a javaslatot, hogy az egész Hajdu vármegye szakiparosait tömöriteni fogja és a vendéglős-ipartársulat kebelében összpontositja. Ez az elhatározás amilyen tiszteletreméltó a szakiparosok szempontjából, épp olyan fontos. Ebből az alkalomból aktuális talán kifejteni azt, hogy mit tett eddigi szervezetében a debreczeni vendéglős-ipartársulat és mit tudhat tehetni hatalmasabb szervi összetételében.

A vendéglős-ipartársulat debreczeni szervezete eddig csak Debreczen szakiparosainak egy részét tisztelhette tagjai sorában, tehát szükebb

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezölősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.

BORHEGYI BOR
Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

téren müködhetett, kevesebb anyagi erővel rendelkezett és mégis megalkotta a vendéglős-pinczér szakiskolát. Tiz évi müködésre tekinthet vissza ez az iskola s ezalatt a tiz év alatt néhány száz pinczért nevelt a magyar vendéglős iparnak. Igen, nevelte, szakiparossá képezte s ezzel nemcsak Debreczennek és szükebb környékének adott értelmes szakiparos nemzedéket, hanem az egész országnak. Országos kulturmissziót teljesitett s e nagy, nehéz munkájában csak a debreczeni szakiparosok mondhatni egy harmadrésze támogatta. Kis taglétszámánál fogva természetesen csakis testületében álló tagjainak érdekképviseletére vállalkozhatott, pedig az ipartársulat nagy elvét, szükségét érezte mindenki.

Hála és elismerés illetheti meg tehát Márkus Jenőt, a társulat agilis elnökét, hogy a mai szervezet kibővitését, a társulat nagygyá való átalakitását programmjába vette.

Vendéglős iparostársak, gondolkozzunk, elmélkedjünk egy kicsit, mit tehet a szakipar érdekében általános és apró részletekig kiterjeszkedőleg az ipartársulat erősebb, nagyobb szervezésében?

A mai szomoru gazdasági élet sebeket ütött az egész ipari élet testén. Ezeket a sebeket gyógyitani, kezelni kell, hegedő, lassan gyógyuló sebek ezek. Az a kor már eltünt, amikor mindenki ábrándozólag beszélt egy jobb jövőről s várta a sült galambot. Azt a gazdasági romboló munkát, amit a mostoha bel- és külviszonyok végeztek, okos, bölcs belátással, fontoskodó, de erős kezü intézkedéssel lehet jóvá épiteni. Nem babyloniai jóslatokkal, de férfias cselekedetekkel. Az apró erők eloszlanak a világ tömegében, de az összerakott apró erők óriás testet öltenek, hatalmas erélyt, imponáló föllépést biztositanak.

A jövőt kell megalapozni, a jövőre kell épiteni. A jövő törvényhozási programm előttünk áll. A programmpontok között az iparosok életét közelről érdeklő legfontosabb törvény is ott van, az ipartörvény reviziója. E revizió ismét vagy 50 évre intézi el az iparosok, közöttük a vendéglősök sorsát is. Kérdezem azért tisztelettel, hogy amikor mód fog adatni, alkalom kinálkozik arra, hogy jövő sorsunkat érdeklő, kenyerünket is befolyásoló ily fontos törvényalkotás munkájába beleszólhatunk, elzárkózik-e ez elől a vendéglősök és rokon iparágak müvelői közül valaki is?

De hogy ezt tehessük, egy otthonról, egy erős szervezetről kell gondoskodni. De jó előre, mert ha későn jön a lelkesedés, oda lehet minden buzgólkodás. Avagy van-e a vendéglősök nagy, népes rétegében valaki, aki nem érezné a munkásbiztositó, a betegsegélyző törvény átkos sulyát és nem óhajtaná mindennapi imájában e hatalmi tultengésben szenvedő helyi atyaistenkedő intézmények revizióját?

Nos hát, ha e kérdésben is egyetértünk, akkor e revizionak munkálataiban is részt kell kérnünk, talpra kell állnunk, mert ez intézmények suhanó, vérező kaszáinak élét el kell venni. A tisztitó tüznek az iparosok tömött soraiból kell lángra lobbanni. Lehet-e a kérdésben valamit tenni, ha szervezetünk gyenge, ha nem birjuk azt a hatalmas erőt kifejteni, amivel e szélkakaskodó szörnyüségek fejére lehet vágni?

Avagy nem-e a mindennapi falatokhoz nőtt az adó s az e körül intézkedő törvények, rendeletek labirintjai. Ezekre vonatkozólag is uj törvények fognak létesülni, illetve életbe lépni. Érzi-e bárki magában azt az erőt, hogy ezek szövevényeiben eligazodjon. Vagy elég gazdag-e bárki is ahhoz, hogy a finánc bankóhamisitó munkáját némán türje? Avagy nem-e érezitek a fogyasztási illetékezési terhek rendezésének sürgős szükségét?

De minek folytassam, hiszen a közkérdések, a vérünket, a husunkat legközvetlenebbül érintő általános kérdések egész lexikonját sorolhatnám fel, de aki e nagyfontosságu kérdésekből nem látja át a tömöritett erőnek szükségességét, akkor kár minden vonásért.

Nahát, igen tisztelt vendéglős és rokon iparos társak, ezekben a kérdésekben akarunk részt kérni magunknak, ezekre a kérdésekre akarunk szervezendő erős testületünk sulyával a legapróbb részletekig beavatkozni, érdekeink védelmére minden elképzelhető és kifejthető intézkedést tenni, ha kell, a legnagyobb és elkeseredett munkával.

Állandó irodát kivánunk szervezni, ahol az egyéni sérelmek jogi orvoslására is megfelelő intézkedésekkel fog a társulat a vendéglősök és rokon iparágak müvelőinek rendelkezésére állni.

Ezek a magas szempontok vezették a társulat választmányát is, amikor a tömörülés intenziv kifejtésére gondolt. A közterhek, az állami és városi jövedelmekhez a vendéglősök és kartársaik járulnak ugyszólván a legnagyobb áldozatokkal. Amit csak kiszolgáltatnak, ahhoz minden egyes falathoz, korty italhoz az adók végtelen sokféle tétele tapad. Miért tehát csak ez az osztály volna az, amely saját érdekében nem tudna erőt gyüjteni és közelebbi érdekképviseletére, hatalmas, sulyos szervezetet alapitani?

Akarni kell és meglesz!

A napokban mennek ki a szervező köriratok, a belépési okmányok, ragadjátok meg az alkalmat s biztositsátok magatoknak azt a sulyt, hatalmat, ami e népes nagy testülethez illik.

Nem szabad belőle hiányozni senkinek sem. A huszadik század második évtizedében, az alkotások lázas korszakában értsétek meg a kor szellemét és tömörüljetek. Mennél nagyobb tömeg jelentkezik, annál erősebbek lesztek. Ha nem magatok, ki fog törődni sorsotokkal. Kicsi és nagy álljon össze és törje, recsegtesse meg a közéleti munkásság legnagyobb átkát — a közönyösség fagyasztó jegét. A jövő, az élet hiv — munkára, vendéglősök!«

Ipartársulataink egyesüléséről.

Ezen czim alatt ipartársulatunk »Értesitő«-je czikkelyt közöl, melyet, mivel élénken világitja meg a helyzetet, mi is leközlünk egész terjedelmében:

»Nagyon sokszor és sokat foglalkoztunk már ezzel a nagy horderejü kérdéssel, mely a vendéglősök sóvárgását fejezi ki; megvalósulás esetén pedig iparunk fejlődésének, jogos kivánságaink teljesedésének leghatalmasabb támaszát fogja képezni. Sajnos, idáig minden fáradságunk kárba veszett.

De nem azért, mintha az eszme maga nem volna elég népszerü és mintha kartársaink nem óhajtanák majdnem kivétel nélkül az egyesülést és nem örömmel látnák egy hatalmas táborban az összes vendéglősöket!

Mert ki meri tagadni, hogy ez az eszme ma már a köztudatban él és erős gyökeret vert a vendéglősök egyetemességének széles rétegeiben?

Hiszen ezt bizonyitja az a javaslat is, melyet a vendéglősök nagy tömbjének egy ilyen rokonszenves töredéke ipartársulatunkhoz legutóbb beterjesztett és ugyanezt bizonyitja az a kedvező, mondhatjuk örvendetes fogadtatás is, melyben a javaslat ipartársulatunknál részesült.

Csakhogy a teljesedés által existenciák elsülyedése forog koczkán s ezek remegő féltékenységgel őrködnek a fiókipartársulatok kérődző élete fölött; kétségbeesett erőlködéssel kapaszkodnak bele, mert ez reájok nézve a lét és nem lét kérdését képezi.

Ámde mindenféle türelemnek vége szokott lenni! Most, mikor az egyesülés eszméje azoknak a kartársaknak a részéről, akiknek a lelkében már a türelmetlenség háborog, ujra szőnyegre került, talán jogosan felvethetjük azt a kérdést, hogy mi czélja lehet a kettős ipartársulatnak, ha azt látjuk, vagy inkább nem látjuk, hogy mit produkált tulajdonképpen 1902. évben történt születése óta, tehát immár 12 éve a másik ipartársulat? Nem kárbaveszett idő, nem erőpazarlás volt-e az a kisérletezés? Ám kérdezze meg minden oda tartozó kartársunk saját lelkiismeretét.

Ki tudja, hányat elérhettünk volna már jogos kivánságaink közül, ha azt látták volna a hatóságok, hogy a vendéglősök egy hatalmas megbonthatatlan táborba vannak tömörülve, melynek félelmetes erejével számolni kell.

Mig ellenben a szétszórt, jelentéktelen csapatok jajgatását meg sem hallották.

Pedig az előttünk fekvő inditvány indokolásában felsorolt kérdések, mint például a bornyilvántartás vezetése, nagyon alárendelt szerepet játszanak azokkal a nagyhorderejü kivánalmainkkal szemben, melyek különösen iparunk képesitéshez kötése s a mind vehemensebben reá támadó tisztességtelen verseny legyőzését vagy az ital-

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

mérési illeték kontingensének leszállitását czélozzák.

Ezek egyelőre a mi legfőbb bajaink s ezeknek megszüntetésére kell összes erőinket conczentrálnunk.

Adja Isten, hogy minden kartársunk magábaszálljon és belássa a széttagoltság eredménytelen, meddő voltát s lelkiismeretének sugallatára hallgatva, a vihartépett, immár majdnem százados, közös zászló alá sorakozzék.«

Az ételmérgezésekről.

Az ételmérgezés gyakran veszélyezteti egészségünket. Nem azokról az ételmérgezésekről lesz itt szó, amelyeket oly anyagok okozhatnak, amelyekről előre tudjuk, hogy ártalmasak, mint például a mérges gomba, az opium, a szeszes italok és a többi, hanem azokról, amelyeknek élvezete után rendszerint mérgezési tünetek nem mutatkoznak.

Gyomrunk emésztőképessége sok esetben megvéd bennünket a fertőzések ellen, csakhogy mégsem képes minden ártalmas bacillust, amely gyomrunkba került, elpusztitani. Igaz, hogy szerep jut az ellenálló képességnek is, mert megeshetik, hogy nagyobb társaság egy és ugyanazon ételből eszik és csak egy-két ember betegszik meg tőle. A rothadás baktériumával szemben nagyobb ellenállást fejthetünk ki. Hányan szeretik például a napokig rothadásnak kitett hust, vagy a tulságosan érett, tehát rothadó állapotban levő sajtot és csak aránylag ritkán történik baj. Veszedelemmel jár a kolbászmérgezés, amelynek bacillusa (bacillus botulinus) nemcsak rosszullétet, hanem néha halált is okoz. Hal husa, valamint az osztriga is okozhat halállal járó fertőzést, az utóbbi különösen akkor, ha hosszabb ideig fertőzött vizben volt. Egyes ritka esetekben ételmérgezést idézhet elő a hus-konzerv is. Ütés következtében megsérülhet a bádog-köpenyege, talán csak tüszurásnyi helyen, amelyen keresztül betegséget okozó bacillus hatolhat az ételbe. Mentől régibb a konzerv, annál nagyobb a valószinüsége annak, hogy bádogja megsérüljön. Őrizkednünk kell attól a konzervtől is, amelynek bádogja az ételben képződött rothadási gázok következtében kidomborodik.

A husmérgezés ellen nem nehéz a védekezés, melynek egyik módja a hatósági ellenőrzés (vágóhidi, állatorvosi felügyelet), amely annyira-amennyire megvéd bennünket a hus betegitő hatása ellen. A másik módja a védekezésnek abban áll, hogy a hust, illetőleg az állat egyes szerveit (tüdő, máj, vese, velő) nagyobb hőfoknak tesszük ki, azaz főzésnek, sütésnek, párolásnak vetjük alá. Ezzel elpusztithatjuk a fertőző csirákat. Tekintettel arra, hogy a nyers, illetőleg angolosan készitett hus fertőzést okozhat, legjobb, ha ezt asztalunkról számüzzük. A husmérgezés kikerülésében sokszor segitségünkre van szaglási szervünk. De miután ez érzékszervünk nem egészen megbizható, czélszerü, hogy a gyanus ételből vagy semmit, vagy csak keveset együnk. Ezért ne együnk — különösen nyáron — sok hideg hust és tartózkodjunk sok szardinia élvezetétől.

Tej is idézhet elő betegséget. Vagy azért, mert beteg állattól származik, vagy mert piszkosan kezelték. Esetleg fertözött vizzel hamisitották. Ezért kell a tejet jól felforralni.

Itt meg kell még emlékeznünk egy mérgezésről, amelynek okát egész biztonsággal nem tudják meghatározni; ez a vaniliafagylalttal való mérgezés. Igen valószinü, hogy ez nem más, mint tejmérgezés; csakhogy az a feltünő, hogy más oly fagylalt, amelyet szintén tej és tejszinből készitenek, mint a csokoládé- és mogyoró-fagylalt, ilyen mérgezést nem okoz.

Vizet oly helyen ne igyunk, ahol tifusz van. Az ilyen helyről származó vizet föl kell forralni, hogy igy elpusztithassuk a benne levő betegségi csirákat. A gyanus vizzel is igy kell bánnunk.

A jég nem öl meg minden baczillust. Tehát fertőző lehet a jég is; az ilyen jég fertőzi azt az ételt, amely vele közvetlenül érintkezik. Ezért vigyázni kell a hatóságnak arra, hogy a jégkereskedők honnan szerzik be a jeget.

Ne higyjük, hogy a szénsav megöli a tifuszbaczillust. A szénsav erre nem képes, amiről a higienikusok előtt ismert mainzi tifusz-járvány, amelyet fertőzött vizből készitett szódaviz okoz, tesz tanuságot. Ahol nincs megbizható minőségü ivóviz, ott vagy forralt vizet igyunk, vagy ásványvizet. Az utóbbit csak akkor, ha a palaczkot előttünk bontották fel.

A növényi ételmérgezések között leggyakoribb a gombamérgezés. Vagy mérges gombát hoztak a konyhába, vagy pedig ehetőt, amelynek állománya rothadásnak indult; az ilyen gomba ehető is volt és egészséges is és elkészitése után néhány órával fogyasztják el a gombás ételt. E néhány óra alatt is képződhettek mérges anyagok, amelyektől megbetegedhetünk. Meg kell jegyeznünk, hogy egyes gombafajok vizben való főzés közben elveszitik mérgező hatásukat, csakhogy ezt a vizet nem szabad fölhasználnunk, hanem ki kell öntenünk. A fővárosban is, ahol pedig a vásárcsarnokokban ellenőrzik a gombák eladását, elég gyakori a gombamérgezés. Az önkéntes mentők gombamérgezés esetén gyomormosást alkalmaznak; addig is ajánlatos a hánytatás, ha pedig a gyomor üres, keserüvizet kell a beteggel itatni.

Sokkal ritkábban okoz bajt a burgonya, a mely tudvalevően a mérges solanaceák családjába tartozik. Mi könnyen megfosztjuk a burgonyát mérgező hatásától, amennyiben lehámozzuk, mossuk és főzzük vagy sütjük. De azért mégis okozhat mérgezést, ha t. i. a csiráját nem vágják ki a burgonya testéből. A csirában és a csira közelében mérges anyagot találtak: a szolamist.

Lisztmérgezés nálunk alig fordul elő. A magyar malomtechnika az utóbbi évtizedekben annyira fejlődött, hogy a mérges magvak lisztje nem kerülhet a lisztünkbe. A mérges magvakat (konkoly, vadóc és a többi) a malomban alaposan kirostálják. Ide számithatjuk a szintén mérges anyarozst is, amely egy gomba képződménye. Hazánk több vidékén mutatkozik a pellagra is, amelyet néha romlott kukoricza élvezete okoz.

Egyes konzervek, igy a borsó-konzerv, szép zöld szinét rézzel biztositják. Habár a réz nem oly mérges fém, mint régebben hitték, mégis megesett, hogy oly nagy mennyiségben találtak rezet egyes konzervekben, hogy már ártalmasnak kellett konstatálni.

Romlott gyümölcs is okozhat emésztési zavart, igy a dinnye, a füge, az eper. A szamócáról tudjuk, hogy némely embernél csalánkiütést idéz elő.

Nemzetközi szállodásipari főiskola. Ipartársulatunk legutóbbi választmányi ülésében is emlités történt már arról, hogy a nemzetközi szállodásegyesület Nürnbergben tartott folyó évi közgyülésének legfontosabb és legtöbb érdeklődést keltő tárgyát a nemzetközi szállodásipari főiskola képezte, mely 1914. év őszén Düsseldorfban fog megnyilni, s melybe csak érettségi és egyéves önkéntesi vizsgálatot tett növendékek fognak felvétetni.

Ipartársulatunk elnöke bejelentette akkor, hogy az internaczionális egyesület elnökségével érintkezésbe fog lépni s annak idején bővebben fog az ügyről referálni.

Minthogy az iskola szabályzata még nem készülhetett el, mert miként az internaczionális egyesület közgyülésének határozatából kitünik, az egyesület tagjai felhivattak, hogy az iskola szervezési szabályzatára vonatkozó észrevételeiket irásba foglalva terjesszék be az elnökséghez, ennélfogva ez ügyben részletes felvilágositást, tájékozást még nem adhatunk és felkérjük az érdeklődőket, hogy egyelőre türelemmel lenni szíveskedjenek.

Most még csak annyi bizonyos, hogy a főiskolát Düsseldorf város állitja föl és az internaczionális egyesület évenként 10.000 márkával járul hozzá az iskola fentartásához.

Az iskola nemzetközi jellegü lesz.

Társas reggelik.

Augusztus 22-én *Ehm* János uj vendéglőjében, VII., Aréna-ut 68. sz.

Augusztus 29-én *Dökker* Ferencz éttermében, VI., Váczi-körut 65. „London“ szálloda.

Szeptember 5-én *Kubanek* Venczel éttermében „Budai Vigadó“, II., Corvin-tér.

Szeptember 12-én *Deutsch* Pál vendéglőjében, VII., Dohány-utcza 54.

Szeptember 19-én *Hettlinger* János éttermében, VII., Rákóczi-ut 30.

Szeptember 26-án *Müller és Holub* éttermében, „Országos kaszinó.“ IV., Semmelweiss-utcza 3.

Október 3-án *Bokros* Károly éttermében, VI., Andrássy-ut 25. Este *vacsora.*

Október 10-én *Keszey* Vincze éttermében, VII., Rákóczi-ut 44.

Október 17-én *Schuller és Társa* éttermében.

Október 24-én *Hack* István éttermében, VII., Baross-tér 13,

Október 31-én *„Hungária“* nagyszálloda éttermében.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Augusztus 27-én *Moós* György vendéglőjében. VI., Hajós-utca 31.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállitó (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

A „Főherczegi halászati Központ“ (Aptin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

SALVATOR

a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.

SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

Meghivó.

A **»Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége«** 1913. évi szeptember hó 23-án Budapesten tartja

XIII. évi rendes közgyülését,

miről a szövetség t. tagjait az alapszabályok értelmében ezennel értesitjük.

Budapest, 1913. évi julius 14-én.

F. Kiss Lajos, titkár. **Glück Frigyes**, elnök.

NAPIREND:

1. A közgyülés megnyitása. (Glück Frigyes elnök.)
2. Az évi jelentés. (F. Kiss Lajos titkár.)
3. A szakosztályok jelentései:

a) a nyugdijegyesület jelentése (Bokros Károly elnök);

b) a tanonczügyi szakosztály jelentése. (Jaj-

b) a tanonczügyi szakosztály jelentése. (Palkovics Ede elnök.)

c) Közvetitésügyi szakosztály jelentése. (Jajczay János előadó.)

(Wilburger Károly pénztáros.)

5. A felmentvény feletti határozat.
6. A központi igazgatóság előterjesztései.
7. Inditványok tárgyalása. (A közgyülésen csak azon inditványok tárgyalhatók, melyek három héttel a közgyülés határnapja előtt, vagyis legkésőbb f. évi szept. 10-ig küldettek be a szövetség irodájába.)
8. Az 1914. évi közgyülés helyének meghatározása.

Meghivó.

A **»Szállodások, vendéglősök, kávések, pinczérek és kávéssegédek országos nyugdijegyesülete«** alantirott elnöke tisztelettel meghivja az egyesület tiszteletbeli, alapitó, rendes és pártoló tag urait az 1913. évi szeptember hó 22-én délután Budapesten tartandó

XVI. évi rendes közgyülésére.

Budapest, 1913. julius hó 14-én.

Ezuton is felkérjük t. választmányainkat és tagjainkat, hogy a hozzájuk beküldendő szavazólapokat szabályszerü kiállitás után haladéktalanul küldjék vissza a központi irodának.

Dr. Nagy Sándor, jogtanácsos. **Bokros Károly** elnök.

NAPIREND:

1. Közgyülés megnyitása. (Bokros Károly elnök.)
2. Határozatképesség megállapitása és a szavazójegyek beszedése.
3. Évi jelentés előterjesztése. (Dr. Nagy Sándor jogtanácsos.)
4. Felügyelő-bizottság jelentése és a felmentvény megadása. (Francois Lajos felügyelőbizottsági elnök.)
5. 1912. évi zárószámadások és
6. 1913. évi költségelőirányzat tárgyában határozathozatal.
7. Felebbezések tárgyalása.
8. Inditványok tárgyalása. (A közgyülésen csupán azok az inditványok tárgyalhatók, melyek legkésőbb 8 nappal a közgyülés határnapja előtt a központi irodába beküldettek.)
9. Közgyülés berekesztése.

Jelentkezéseket a fogadó bizottság irodája (Budapest, IX., Lónyay-u. 22) folyó évi szeptember hó 18-ig fogad el.

A kedvezményes áru vasuti jegyek kiváltására jogositó igazolványok a fogadó-bizottságtól kerendők.

a) a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« közgyülésével kapcsolatos ünnepségeken résztvenni jogosultak:

a) a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége tagjai;

b) a nyugdijegyesület önálló üzlettel biró tagjai;

c) a közgyülésen résztvevő egyesületek és választmányok igazolt kiküldöttei;

d) az a—e) alattiak családtagjai;

e) akik a rendező-bizottság által meghivatnak;

f) a közgyülésre meghivott ipartársulatok kiküldöttei és tagjai.

A d) és f) alattiaknak a vonatkozó házszabályok szerint a gyülésen tanácskozási joguk nincsen.

CSARNOK.

István napja.

Magyarok Istene, fönn a magas égben,
Kinek jobbja mellett ül István király,
Hozzád szól imában az én árva népem,
Melyet ezer éve ront pártos viszály.
Adj erőt minékünk, magyarok javára,
Támaszd föl a régi, a szent jobb kezet,
Amely holttetem bár, most is meg van áldva
S kétséges utunkon még most is vezet.

Támaszd föl, nagy Isten, szükség most van rája
Nyomor, baj kiséri a te nemzeted.
Sok ezer irigy szem les szegény hazánkra,
A sok jó barátunk mind minket temet.
Tanácsol mindenki s a vesztünk akarja
S kinek tenni kéne, az mind tétova,
Csak tünődik lomhán, se esze, se karja,
Mozgatják . . . Magától nem mozdul soha.

A mező kalászát jégeső csépelte,
Alig akad itt-ott betévő falat;
Mi a népet tartja, egyedül a lelke.
Most is ugy, mint mindig ezer év alatt.
Huzza az igáját, egy zokszava sincsen.
Régi, bus erénye már a türelem.
Váltsd örömre buját, hatalmas nagy Isten,
Könyörülj meg végre árva népeden.

Önts világosságot a vezérlő főkbe,
A ravasz számitást sujtsad porba le,
Vájj utat végetlen, örökös időkre,
Hogy azon haladjon Árpád nemzete.
Adj erőt minékünk, szép hazánk javára,
Támaszd föl a régi, a szent jobb kezet,
Amely minden izben százszor meg van áldva
S kétséges utunkon még most is vezet.

A légutak, emésztő és kiválasztó szervek hurutos bántalmainál legkitünőbb hatásu a

málnási Siculia gyógyviz!

Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést.

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**

Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

KÜLÖNFÉLÉK

Személyi hirek. Francois Lajos budafoki pezsgőgyárosunk kedves családjával az idén Balatonfüreden nyaral. Francois César, a czég beltagja, mint örömmel értesülünk, rövid betegeskedéséből teljesen felépült. — Wilburger Károly, ipartársulatunk buzgó pénztárosa szokott nyári európai körutjáról szerencsésen visszaérkezett. — Stettner Ferencz fővárosi vendéglős kedves nejével Karlsbadba utazott, ahonnan Faith István fővárosi vendéglős kartársunk egészségesen visszaérkezett.

Eljegyzés. Éhn Lajos, Éhn József trencsénteplicziszállodatulajdonos barátunk kedves fia eljegyezte Halaxin Mariska kisasszonyt Trencséntepliczen. A tiszta szerelemből kötendő frigyen Isten áldása legyen!

Esküvő. Presztl Jakab kassai vendéglős kartársunk legutóbb tartotta esküvőjét özv. Halász Mihályné debreczeni vendéglősnével. Áldás legyen frigyükön!

Vendéglő-átvételek. Kiskunmajsán a lapunkban is hirdetett községi nagyvendéglő bérletét Rácz Kálmán jóhirü vendéglős kartársunk nyerte el. Vendéglőjét teljesen ujonnan berendezte s azt e hónap 16-án ünnepélyesen megnyitotta. Üdvözöljük! — Iglón a »Vigadó« szállodát, mely teljesen ujonnan lett berendezve és átalakitva, Pfanzelter Károly kartársunk vette át mult hó 28-án. Üdvözöljük!

Markovits Domonkos uj vendéglője. Régi, tiszteletreméltó barátunk Markovits Domonkos, kinek ezelőtt a Döbrentey-téren volt igen látogatott vendéglője, a mult hónap 31-én Budapesten az Aranykéz-utcza 5. sz. alatt igen diszesen berendezett uj vendéglőt nyitott. Üzlethelyiségébe a forgalmas Váczi-utczának 9. számu palotájából is van bejárat. — Markovits Domonkos kartársunk igen szorgalmas és minden tekintetben képzett szakember, minélfogva a belvárosi előkelő vendégközönség támogatására bizton számithat. Sok szerencsét kivánunk uj vállalkozásához.

Kávéház-átvétel. Lőcsén a »Royal« nagykávéházat Baán Lajos volt iglói szállodás vette meg s azt teljesen, diszesen berendezve julius 15-én megnyitotta.

Halálozás. Szauer Sándor, volt hirneves főpinczér és vendéglős, ki a kilenczvenes évek elején szakirodalmunkat az »Inyes-szótár«-ral egy igazán hiányt pótló szakkönyvvel gyarapitotta, életének 50-ik évében folyó hó 9-dikén rövid szenvedés után jobblétre szenderült. Halálát özvegyén, született Hussek Rózán kivül gyermekei: Ferencz, Gusztáv, János, Margit, Sarolta, Olga, Károly és Emma, valamint nagyszámu rokonsága, köztük fivére, Szauer József, fővárosi mészárosmester és vendéglős siratják. Temetése augusztus 11-én Szegeden a róm. kath. egyház szertartása szerint nagy részvét mellett ment végbe. Béke poraira!

Vasuti vendéglő-átvétel. A garamberzenczei vasuti vendéglőt Pikler Sándor kartársunk vette bérbe.

Szálloda-átvétel. Liptószentmiklóson a »Royal« szállodát Schein József volt zólyomi szállodás vette meg s azt ujonnan berendezve megnyitotta.

Vendéglő-átvételek. Pacsán (Zala m.) a községi nagyvendéglőt Kardos Kálmán megvette. — Hajmáskéren a Fülöp Károly-féle vendéglőt Erdős József vette meg. — Ruttkán a »Korona« kávéházat Weisz Vilmos vette át s azt teljesen ujonnan átalakitotta. — Sátoraljaujhelyen az »Ósbudavár« vendéglőt Mozetig József volt munkácsi kávés vette át. — Türjén a vasuti ven-

NAGY IGNÁCZ

■ pinczefelszerelési czikkek üzlete ■

Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szürőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

Pinggau.

déglőt Csik Boldizsártól Golyák János vette át Balmazujvárosról. — Szászrégenben a »Hungária« szállodát Groh Adolf vette át. — Poprádon a »Központi« kávéházat Grünberger Dániel volt rózsahegyi szállodás vette meg. — Rózsahegyen Bicheller Jakab vendéglőjét a Hid-utczába helyezte át. — Tapolczán a »Központi« szállodát Rokob Kálmán vette át. — Hajmáskéren a nagyvendéglőt Füredy István örök áron megvette. — Sági József fővárosi vendéglős kartársunk uj vendéglője a Gyáli-ut 12. szám alatt van. Keressük fel mindnyájan! — Kolozsvárott a »Budapest« szállodát Budó János kartársunk vette át. — Felsőgödön Csabon Antal volt ujpesti vendéglős uj vendéglőt létesitett. — Piskin a »Nemzeti« szállodát Jánossy Béla, az ottani »Központi« szálloda tulajdonosa vette meg. — Nyiregyházán a »Hungária« szállodát Róth Sámuel teljesen átalakitva s azt »Magyar Király« czimen ünnepélyesen megnyitotta. — Gyergyófalun (Csik m.) a Kaszinó-vendéglőt Andrey Miklós kartársunk vette át. — Szegeden a Vár-utcza 4. szám alatt levő Günther-féle vendéglőt Horváth István vette meg. — Csáktornyán Földes Márton »Royal« kávéház czimen uj kávéházat nyitott. — Móron (Fejér m.) a Turiák-féle vendéglőt Markovits Lajos vendéglős vette át. — Déván a »Nemzeti Kaszinó« kávéházat Reisz Vendel, ottani kitünő kartársunk vette át. — Veszprémben Egyed János a főtéri sörödét ujból bérbe vette. — Aradon a »Gambrinus« vendéglőt Németh István volt dévai vendéglős vette át. — Békéscsabán a »Nádor« szállodát Baranyi Mór liptószentmiklósi szállodás vette meg. — Seper Lajos Budapesten a Rózsa-utcza 44. sz. alatti vendéglőt vette át.

Vadhus árusitása a községi árubódékban. A községi élelmiszerárusitó üzem a vadhus árusitását ez évben már jóval korábban kezdi meg. A főváros ugyanis a nyár folyamán számos nagy uradalomnak összes teritékre kerülő vadhusállományát megszerezte, amely ekként közvetlenül és mindig frissen lőtt állapotban fog főváros üzemének beszállittatni. Azonkivül a főváros elrendelte, hogy a részére beérkezett vadat egy közvágóhidi állatorvos darabonkint gondosan megvizsgálja s csakis igy bocsátható árusitásra. A főváros községi árusitása tehát az idén nemcsak nyulat fog az eddiginél is nagyobb tömegben árusitani, hanem őz-, szarvas-, vaddisznóhust, valamint foglyot, fáczánt, vadkacsát stb. is, ugy, hogy mindezeknek olcsó árakon a főváros összes községi árubódéiban való tömeges árusitása lényegesen hozzá fog járulni a vadhusnak, mint olcsó népélelmezési czikknek, a fővárosban való népszerüsitéséhez. A fogoly árusitását a községi árubódékban már e héten megkezdték és pedig a beléktől megtisztitva darabonkint 1 koronáért, illetve a fiatal foglyot darabonkint 1 korona 20 fillérért, augusztus hó második felében pedig a főváros a többi vad árusitását is megkezdi, amikor is az eladási áraknak közhirré tételével a közönséget idejében értesiteni fogja.

Megkárositott szikvizgyárak. Több fővárosi szikvizgyár vezetősége már régebben észrevette, hogy a Kőbányáról visszakerülő szikvizes üvegek használhatatlanokká váltak, mert vagy a szelepet vették ki, vagy az ónkupakot csavarták le. A károsult szikvizgyárak följelentést tettek és a rendőrség kinyomozta, hogy egy Kőbányán nemrégiben alakult szikvizgyár fölbérelt emberei az összes kőbányai vendéglősöknél és kereskedőknél tervszerüen rongálták az üvegeket, hogy a fővárosi szikvizgyárakat ezzel elriasszák a kőbányai szállitásoktól. A rendőrség a nyomozást befejezte és az iratokat áttette az ügyészséghez. Illetékes helyről a följelentő czég, az Ungvári és Társa kőbányai szikvizgyár nevében, félreértések elkerülése végett, közölte a »B. H.«-val, hogy az ügyben meginditott nyomozás szálai a Kőbányai Vendéglősök és Füszerkereskedők Szikvizgyára Rt. üzemvezetőjéhez, Kurzweil Józsefhez vezettek, aki megvallotta, hogy a rongálásokat ő követte el. Az Ungvári és Társa czég kára nem ezer korona, hanem tizezer korona. No, mit szól ehhez az ujonnan választott tátott száju ipartársulati választmányi tag ur?

Biróné uj vendéglője. Rákosszentmihály legrégibb vendéglőse, a jó főztjéről hires és közkedvelt özv. Biró Jánosné uj vendéglőt nyit Szent-István napján Rsztmihályon. A Rákóczi-utcza 33. sz. a. saját házában alapitja meg Biróné végleges otthonát s a haladás törvényeihez alkalmazkodva, teljesen modern, diszes és kényelmes vendéglőt rendezett be, melyben a tágas kerten kivül kényelmes különszobák, külön billiárd-terem s üvegezett veranda áll a közönség rendelkezésére. Megnyitáskor nagy disznótor lesz s azontul is mindenkor jó konyhával és kitünő italokkal várja Biróné vendégeit, kiknek számát bizonyára még megsokszorozza az uj vállalkozás sikere.

A régi olcsó élet. Ha manap két ember beszélni kezd, öt percz mulva kétségtelenül rátér a drágaságra, visszakivánva a régi időt, amikor sokkal olcsóbb volt minden. Alább közlünk néhány kivonatot egy régi hivatalos irásból, melynek czime a következő: »1813-ik esztendi bőjtmás hava 29-ik és következő napjaiban Szegvár helységében tartatott tekintetes nemes Csongrád vármegyének közgyülése alkalmatosságával a czéhbeli mesteremberek Kézimüveik és munkáik ára szegődött cselédek, szolgák és napszámosok bére.« A' vendég fogadósokra nézve reguláris árszabály: Egy portió leves, bármely fele légyen is, 2 kr. Tehénhus a hozzá valóval együtt 4 kr. Egy portió bár mily néven nevezendő főzelék 5 kr., dettó be tsinált ide értvén a bőti eleséget is, 8 kr., dettó tésztás étel 8 kr., rostélyos petsenye a vagy vese petsenye 4 kr., dettó sertéshus 8 kr. Egy fertál csibe petsenye 8 kr. portió pujka vagy borju hus petsenye 12 kr. Egy fertál liba vagy kácsa petsenye 8 kr. Egy portió sült halnak bármely neme 12 kr. Megjegyzés: Bármely petsenyéhez a fentebb kitett taksák mellett salátát is kötelesek adni a kortsmárosok. Ha pedig egy társaságban többen esznek, ezen esetben 3 tál ételért fog fizetni minden személy 10 krt. Azon esetre, ha a 3 tál ételen kivül petsenye is adatik, 16 krt. Hat tál ételért, ide nem értvén a bort és a kenyeret, 30 krt.«... De jó lenne az ilyen olcsó helyre ma traktába menni!

Élve fagyasztott hal. Az élő hal szállitása nagyobb távolságokra fölöttébb költséges, miután minden kilogram halra átlag tiz liter vizet kell számitani, vagyis egy vaggon, amelynek szállitóképessége tiz tonna, legföljebb féltonna élőhalat szállithat. Két franczia mérnök, Mir és Audigé, támaszkodva Pictet tanár kisérleteire, most azt az eljárást követik, hogy az élő halakat kisebb-nagyobb tömbökbe fagyasztják s egyszerüen ugy szállitják, mint a jeget. A fagyasztás módja egyszerü: a halakat összezsufolják, a vizbe pedig oxigént préselnek, amely lehetővé teszi, hogy a hal kevés vizben is elegendő levegőhöz jusson. Néhány száz darab igy összezsufolt hal aztán a fagyasztóba kerül és a jéggel egy tömeggé válik. A rendeltetés helyén ez a tömeg bőséges vizbe kerül, elolvad és a halak legnagyobb része föléled. A föltalálók szerint ez az eljárás egyszerü és elég olcsó.

Béka-inség a franczia konyhákon. Tudott dolog, hogy a franczia étlapokon fölötte sürün szerepelnek békacombok és hogy Franczia-ország az a területe a világnak, amelyen a legtöbb békát fogyasztanak. Hiteles statisztikai adatok arról szólanak, hogy egyedül Párisban évente mintegy százezer korona értékü béka kerül eladásra. Az elfogyasztott mennyiség évekkel ezelőtt sokkal nagyobb volt, ellenben az árú értéke mostanában jóval magasabb. A békacombot fogyasztó párisi közönség ujabban erősen panaszkodik, hogy a piacra kerülő árú mennyisége egyre apad aminek az a magyarázata, hogy egyrészt tekintélyes tömeget használnak föl tudományos kisérletekre, másrészt, hogy a vidék is alaposan hozzálátott ezen inyencség fogyasztásához. Természetes, hogy az árak is szépen emelkednek mert míg ezelőtt jó pár évvel száz darabját 5-6 koronával mérték, ma már huszonöt koronát is szívesen fizetnek érte. A legtöbb békaszállítmány a franczia Vendéeből és az alsó Szajna vidékéről érkezik Párisba, de Lotharingiából és Belgiumból, — ahol iparszerüleg üzik a békatenyésztést — szintén jelentékeny mennyiségek érkeznek. Most, hogy a kinálat némileg megcsappant, de a kereslet továbbra is igen élénk, azzal a gondolattal foglalkoznak, hogy Amerikából fognak importálni ugynevezett „ökörbékákat“, amelyek az europai fajrákat nagyság dolgában jóval felülmulják. Az ebben az irányban végzett kisérletek folyamán megállapitották, hogy az amerikai békának husa csak oly izletes, mint az europai békáé, sőt, hogy az importált békafaj kitünően tenyészthető európai vizekben is. Ez a felfedezés nagyon megörvendeztette a franczia gourmandokat, akik most már nem látják oly sötétnek a helyzetet mert a „husinség“ veszedelmét elháritottnak vélik. Az amerikai ökörbékák meghonositása e tekintetben is hasznosnak igérkezik, mivel ezek a falánk állatok nem csupán rovarokkal, hanem egerekkel és egyébb apróbb állatokkal is táplálkoznak és igy a franczia mezőgazdaságnak is hasznára fognak majd válni.

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!

A vidékiek [illegible] látogatottabb találkozó helye. Ujonan, diszesen [illegible] franczia és magyar konyh[illegible]is sörei és balaton-mell[illegible]szejövetelekre külön friss vacsora!

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt kénes hévvizü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket,* valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dusgyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségeknél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószobák kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

NYILT-TÉR.

—

MÉZ.

Idei csemege **mézet** és hegyi **málnaszörpöt** legjutányosabban szállit a

Bakonyvidéki méz- és terményértékesitő vállalat Veszprémben.

Postadoboz virágméz ..... K 7.—
„ Demijohn málnaszörp K 6.50
bérmentve.

Kérjen mintázott árajánlatot.

BORELADÁS.

Alulirottnál eladó: 550 liter 1908-iki
sötétkarbenet-siller
:: 70 fillérjével Pakson. ::
PETRICH ÁRPÁD, PAKS (Tolna megye.)

Boreladás.

150 hl. 1906. és 250 hl. 1912. évi
érmelléki hegyi fehér asztali bor
Reszege vasuti állomáshoz szállitva **64**, illetve **40** kor. áron eladó. Megkeresések
RYLL VIKTOR
kir. erdőmérnök
NAGYKÖVÉRES,
(Temesmegye) intézendők.

ALMA.

Csemegealmát 28 és 40 koronáért, **Rétesalmát** 22 és 28 koronáért mm.-ként szállit utánvét mellett:

PRENNER JÁNOS
PINKAFŐ, 20. sz.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:
„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk)

Vendéglő bérbeadás.

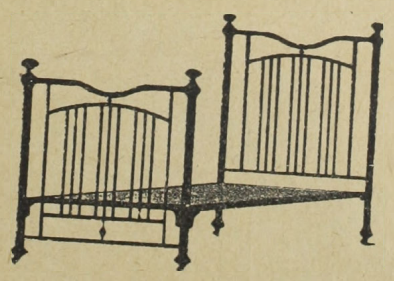
A hadsereg tudományi és kaszinóegylet Sarajevóban bérbe adja 1913. október 1-től — egyelőre 3 évre — a

Kaszinó-vendéglő

üzemét. Csak igen jó ajánlatokkal ellátott, üzemképes bérlő kivántatik.

A bérleti feltételek személyesen vagy irásban a fenti egyletnél a bérleti feltételeknek megfelelő ajánlatok — 1000 kor. — Vadium (esetleg értékpapirokban) ellátva lepecsételve legkésőbb augusztus 20-ig, fenti egyletnél benyujtandók.

A gazdasági bizottság.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára
Budapest.

Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban**, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

A lugosi gör. kel. román egyházbizottságtól.

Hirdetmény.

Lugoson a facseti utczában 1238—2. összeirási szám alatt lévő

„Concordia“ :: szálloda ::

1914. január 1-től kezdve, szállodának vagy más czélra leendő **bérbeadása végett,** a lugosi gör. kel. román egyházközség bizottsága a zárt irásbeli ajánlati versenytárgyalást **1913. évi szeptember hó 15. napjának délután 2 órájára tüzi ki.**

Ezen emeletes szálloda földszintén egy **nagy kávéházi és egyéb 3 mellékteremmel, egy vendégszobával, konyha, kávéházi konyha,** italkimérő, éléskamra, két nagy pincze 4 szakaszszal stb.-vel bir.

Az emeleten van két lépcsőzet, **nagy terem, 9 vendégszoba és megfelelő padlás.**

A szálloda mellett **egy lakóház** 3 szobával, továbbá cselédszoba, mosókonyha, istálló és kocsiszin.

Továbbá **parkszerü tágas kert, nyári táncterem** egy mellékteremmel és két ruhatárral, tekepályával, **zenepavilonnal,** italkimérő, **nyári konyha-** és éléskamra helyiséggel.

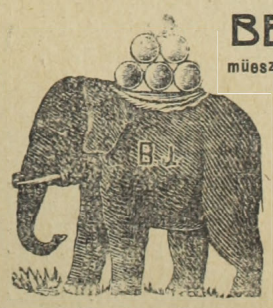
A részletes árverési feltételek az érdekeltek részéről minden köznapon délelőtt 8—9 óráig a **lugosi gör. kel. rom. templom udvarában** lévő egyházközségi bizottsági irodában megtekinthetők.

Az 1 K bélyeggel ellátott lepecsételt irásbeli ajánlatokhoz a felajánlandó évi bérösszegnek megfelelő 10%-os óvadék csatolandó. Az ajánlattevő ajánlatában kijelenteni tartozik, hogy a feltételeket ismeri és azokat elfogadja.

Az ajánlatok a fentebb kitüzött határidőig alulirott **lugosi gör. kel. rom. egyházközségi bizottsági elnök kezeihez** nyujtandók be. Elkésetten beérkezett ajánlatok figyelmen kivül fognak hagyatni.

Lugos, 1913. augusztus hó 15-én.

Dr. Maier Péter
lugosi gör. kel. rom. egyh. bizotts. alelnök



BEITZ JÁNOS
müesztergályos dákoés billiárdgolyó gyár
Raktáron tartok Carambol és fordító billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet‘, széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.
BUDAPEST,
VI. Akáczfa-u. 55.
TELEFON 81—30.

Eladó bor.

30 hektoliter 1910. és 1911. évi termésü igen jó borom van eladó. Eladás 50 litertől kezdve. A bor nálam **Sári-**ban Budapest mellett előzetes értesités után bármikor megtekinthető.

Székely József földbirtokos, **Sári** (Pest megye.)

Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja 1908. ST. LOUIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

A KRISTÁLY

forrás szénsavval telitett ásvanyvize hasznos ital **étvágyzavaroknál** és **emésztési nehézségeknél.** A legtisztább és **legegészségesebb** asztali és borviz. — Hathatós **szomjcsillapító.** — Vidékre és külföldre **fuvardijmentes** szállitás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelités nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhesége** folytán pótolja a franczia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tó 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötögyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

Szálloda-bérbeadás!

Szabolcsmegye egy élénkforgalmu városában, mely most kapott főgimnáziumot **egy 50 év óta egyedül álló**, jó forgalomnak örvendő **szálloda**, mely áll: **27 szoba**, a bérlőnek 3 szobás lakás, nagy bor-pince, 2 konyha, kávéház, sörcsarnok, 2 étterem, 1 nagy táncterem állandó **szinpad és páholyokkal ellátva**, hol minden évben egy, de néha két idényben is tartanak előadást, jégverem, **40 lóra istálló és kocsiszin**, mellékhelyiségek, nagy tágas udvar és kert, **1914. január l-től 12 évre**, esetleg még hosszabb időre is bérbeadó. Bővebb felvilágositást ad a tulajdonos: **Grosz Benjámin, Kisvárda, Kossuth Lajos-u. 5.**, esetleg **Budapesten, „Megváltó"-gyógyszertár, Rákóczi-ut 12.**

Ezennel bátorkodom a tisztelt **vendéglősök, mészárosok és hentesek emlékébe hozni**, hogy én az Amerikában szerzett gyakorlatom révén az elismert legjobb **amerikai jégpinczéket, jégvermeket és hüsitő-házakat** épitem és Magyarországban is évek óta a bizalmat kiérdemeltem. **Javitásokat olcsón elvállalok. Löw Ignácz,** Budapest, IX. ker., Ranolder-utcza 3.

SIPULUSZ LAPJA



Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Wölfel József

modern czégtábla-festő

Budapest, VIII., Mária Terézia-tér 3

Vendéglősök, kávéháztulajdonosok és szállodások, valamint egyesületek, olvasókörök és kaszinók részére a **czimtáblákat** legjutányosabb árban legszebb kivitelü készit. **Vidéki megrendeléseket pontosan teljesit.**

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.

Távbeszélő szám: „József" 4—29.

Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.

Távbeszélő szám: 56—58.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjen mintázott ajánlatot Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

Sátoraljaujhelyen a „Vadászkürt" szálloda

téli és nyári vendéglőhelyiséggel, ugy a szobák, mint a vendéglői helyiségek

berendezéssel

a jelenlegi bérlő betegsége folytán

kiadó.

Érdeklődők forduljanak **Löwy Adolf** ottani könyvkereskedőhöz.

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint :-: buffet felállitását helyben és vidéken. :-:

Kölcsön ad mindennemü servist.

Telefon 52—39. **HÁZI ZENEKAR.**

MATTONI-FÉLE **GIESSHÜBLER** természetes égvény SAVANYÚVIZ.



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

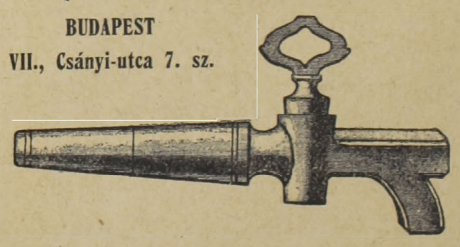
sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).

HIRMANN FERENCZ rézárugyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

„ANDRÉNYI SEC" (FÉLÉDES)

„ANDRÉNYI EXTRA" (ÉDES)

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □

Budapesti képviselő: **L. Molnár Lajos,** VII., Bosnyák-utcza 3.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET"

császári és királyi udvari szállitók

:: **KOLOZSVÁROTT.** ::

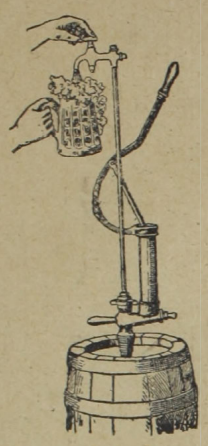
Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövétkezeti **termelő tagjaitól beszerzett** és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

ALAPITTATOTT
:: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !

legujabb, kitünőnek bizonyult

sörmérő-készülék

szénsav és légnyomással.

! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitő-por, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulós-borok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID“ borderitő-
:: por, ::

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára:
sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

3450/ki. 913. sz. **Kisujszállás rend. tan. város Polgármestere.**

Árverési hirdetmény.

Kisujszállás rend. tan. város tulajdonát képező, s a város központján a piacztéren levő

városi nagyvendéglő,

mely az emeleti részen — a piacztérre **14, az udvarra 4 tágas vendégszobát** — a földszinti részen pedig utczai kijáratokkal **tágas borivó, ebédlő és kávéház**, fedett **nyári mulató üzlethelyiséget**, világos nagy konyhát, éléskamrát, személyzeti szobákat, az épület alatt az északi részen száraz pincét tartalmaz, a vendéglővel összeépitett s **zárt folyosóval összekötött szinházvigadó melletti étteremmel**, vendéglői udvarral, jégveremmel együtt az **1913. szeptember 10. napján d. e. 9 órakor** a városháza tanácstermében a képviselőtestület fenti számu határozata folytán ujabban megtartandó **nyilvános árverésen** az 1914. évi január hó 1-sö napjától kezdődő **3, esetleg 6 egymásután következő évre bérbe fog adatni.**

Bérleti feltételek a városi iktató hivatalban a hivatalos órák alatt megtekinthetők. Zárt ajánlatok az árverés kezdetéig elfogadtatnak, s azokban a megajánlott összeg — számmal és betüvel — kiirandó, továbbá azon körülmény, hogy ajánlatot tevő a bérleti feltételeketös meri és elfogadja, határozottan kiteendő. Utóajánlatoknak helye nincs. **Kikiáltási ár 5500 K**, melynek 10%-a mint bánatpénz árverezők által kiküldött bizottság kezeihez készpénzben lefizetendő, illetve a zárt ajánlalokhoz készpénzben, vagy óvadékképes értékpapirokban csatolandó. Bérlő kötelezettséget tartozik vállalni az iránt, hogy a bérlet első évében a vendéglői étterem és kávéház helyiségeket saját költségén a befektetés megtérítésének igénylése nélkül falburkolattal (lamperie) ellátja, mely falburkolat a város tulajdonává válik a bérlet lejárta után a város részére visszamarad. Zárt ajánlatok polgármesterhez czimezve: **„Ajánlat a városi nagyvendéglő bérletére“** felirással a jelzett határidőig a városi közigazgatási iktatóba nyujtandók be. Az árverési eredmény s ajánlatok elfogadása kérdésében az ajánlati összeg nagyságára tekintet nélkül a képviselőtestület határoz.

Kisujszálláson a város tanácsának 1913. évi augusztus 9 napján tartott ülésében. **A polgármesteri hivatal.**

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásbó származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A viz hőmérséke	25.3 C°
A viz fajsulya 18 C-on	1.0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0093 gr
Natrium (Na)	0.0334 «
Calcium (Ca)	0.1268 «
Magnesium (Mg)	0.0465 «
Aas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0331 «
Sulfat (SO_4)	0.1181 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5002 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0169 «
Szénsav (CO^2) 44.66 cm^3	0.0880 «

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a viz nem tartalmaz és igy a »Kristály« forrásvizet **igen tiszta** calcinm és magnesium-hydrocatbonatos **ásványviznek** minősitjük. Bakteriologiai szempontból pedig az állami **Bakteriologiai Intézet** ezen vizet **tisztának és kifogástalannak minősitette.**

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. K. Tud. Egyetem I. Chemia intézete.

A forrás hőmérséke	25.75 C.
A viz fajsulya 17·5 C-on	1.00074

A viz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0070 gr
Natrium (Na)	0.0328 «
Calcium (Ca)	0.1328 «
Magnesium (Mg)	0.0252 «
Vas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0338 «
Sulfat (SO_4)	0.1118 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5194 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0170 «
Szénsav (CO_2)	0.0878 «
összes szénsav (CO_2)	0.6425 «

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételü ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, sem saalétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s igy a chemiai analysis alapján a »Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** miuősitendő.

Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium hydrocarbonatos **ásványviznek** tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében **kristálytiszta**, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. julius 20. **Dr. Hankó Vilmos** s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály“ forrás szénsavtelités nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a franczia **Évian és St. Calmier** forrásokat.
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vizben 0.2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.
Szt. Lukács-fürdői „Kristály“-forrás: 1000 gr. vizben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

A „Kristály“-forrás több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhirü és a franczia kormány által közérdeki jelleggel felruházott gyógyviz.

Enying nagyközség előljáróságától.

1716—1913.

Bérbeadási hirdetmény.

Enying község előljárósága közzéteszi, hogy a község tulajdonát képező

nagyvendéglő épületet

mellékhelyiségeivel együtt 1914. év január hó 1-től kezdődőleg hat (6) évi időtartamra Enyingen a községházánál

1913. év augusztus hó 29-én, d. e. 11 órakor tartandó nyilvános árverésen

bérbe fogja adni.

Az árverési feltételek **Enyingen, a jegyzői irodában a hivatalos órák alatt bármikor megtekinthetők.**

Enying, 1913. julius hó 26.

Tóth Jenő, s. k. jegyző. **Szánthó Péter**, s. k. biró.

Visegrád nagyközség Előljáróságától.

1681/1913. szám.

HIRDETMÉNY.

Visegrád nagyközség tulajdonát képező és Fő-utcza 59. sz. alatt levő **községi**

nagyvendéglő

mely **4 szoba, konyha, 2 kamara,** nagy pincze és jégveremből, **kerthelyiségből** és stb. áll és melynek **fölemelése és kibővitése folyamatban van,** — 1914. évi január hó 1-től számitandó **6 évre** Visegrádon, 1913. év augusztus hó 21-én, d. u. 2 órakor a községi jegyzői irodában tartandó

nyilvános árverésen

a hivatalos órák alatt betekinthető feltételek mellett a legtöbbet igérőnek bérbe fog adatni.

Zárt irásbeli ajánlatok augusztus 20-án, déli 12 óráig elfogadtatnak és a szóbeli árverés után bontatnak fel.

Kikiáltási ár 1500 korona, bánatpénz 150 korona.

Visegrád, 1913. julius 30-án.

Előljáróság.

Fokszabadi község Előljáróságától.

Vendéglő és mészárszék bérbeadás.

Fokszabadi község vendéglő épülete

1914. évi január hó 1-től kezdődő **6 évre,** folyó évi szeptember hó 8-án d. u. 3 órakor **megtartandó** nyilvános árverésen

haszonbérbe adatik.

Az épület 1912. évben **ujonnan épült** magas földszintes, a község középpontján, — van benne egy 50 □ méter nagyságu **terem,** mely mulatságok tartására alkalmas, továbbá **2 szoba, 1 téli és 1 nyári konyha** husfüstölésre berendezve, 1 éléskamra, 1 padlás feljáró kamra, **1 berendezett mészárszék.** Külön van 2 istálló, lábas kocsi félszer, jégverem, sertés vágóhely.

Bérlő birkalegelőt kap a jegyzői irodában megtudható feltétel mellett.

Bánatpénz az árverésnél 200 korona.

Bérlő biztositékul negyedévi bérösszeget köteles letenni a község pénztárába s ezen összeg a bérleti idő utolsó részébe esendő haszonbérbe számittatik be.

A haszonbér előleges negyedévi részletekben fizetendő.

Fokszabadi, (Veszprém m.) 1913. augusztus 8.

Pethes István, jegyző.

Hőgyész nagyközség Előljáróságától.

1393/1913. szám.

Nagyszálloda bérbeadás

Tolna vármegyében, az elismert nagy kereskedelmi és ipari góczpontot képező **Hőgyész nagyközségben** — ahol évente 4 országos állatvásár, havonkint egy tehénvásár és minden pénteki napon tartott hetivásár is emeli a forgalmat — **a piacztéren fekvő**

ujjáépitett egy emeletes szálloda

12 vendégszobával, vendéglős lakással, kávéház, nagy étterem, 2 korcsmaszoba, nagy tánczterem, födött nyári helyiség, nagy kocsiszin, 28 lóra való istálló és a szükséges mellékhelyiségekkel **1913. évi szeptember 8-án délelőtt 11 órakor** Hőgyész nagyközség tanácstermében megtartandó zárt ajánlati versenytárgyaláson és ha ez kellő eredményre nem vezetne, a folytatólag megtartandó szóbeli árverésen 1914. évi január hó 1-től **kezdődő 3, illetve 6 évi időtartamra**

haszonbérbe fog adatni.

Ugyanezen alkalommal haszonbérbe fog adatni a piacztérre néző oldalon **3, esetleg 4 modern magánlakás.**

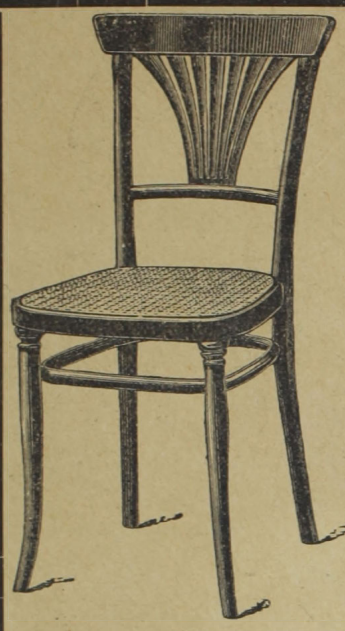
Bérbeadási feltételek Hőgyész nagyközség főjegyzői irodájában a hivatalos órák alatt betekinthetők.

Hőgyész, 1913. augusztus 6.

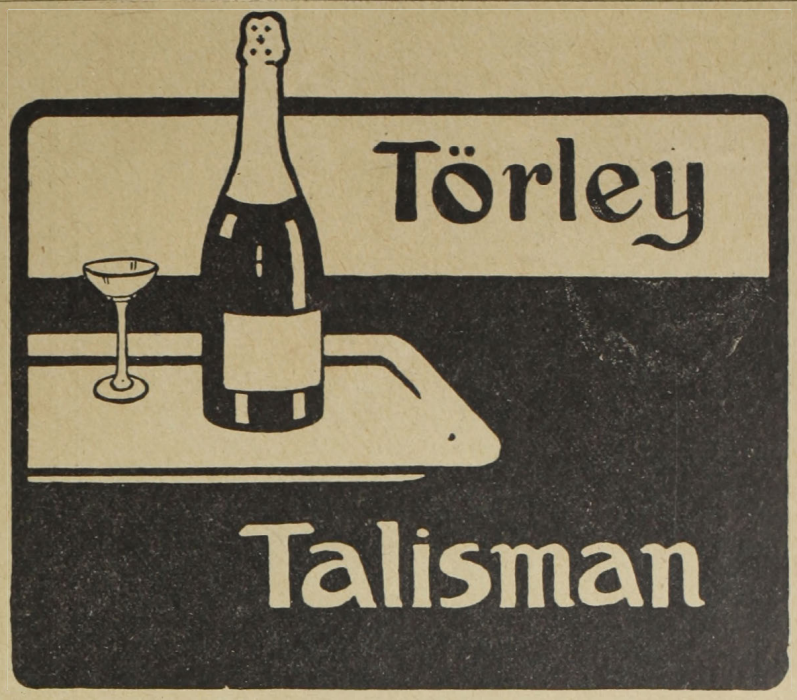
Klimes Antal s. k. főjegyző. **Stockinger Vincze** s. k. biró.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS"
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.
Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.
GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.
Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt
kincstári borok
és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze" Főelárusitója
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

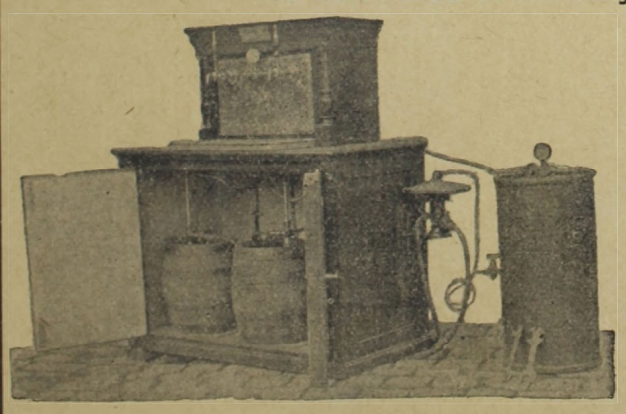
DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.
BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. ═══ Saját palaczk-töltés.
Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.



Habits Antal
hangszerkészitő-mester
BUDAPEST, VII.,
Erzsébet-körut 42. sz.
Mindennemü hangszerek raktára
czimbalmok
és bassushurok gyártása, hegedühur különlegességek, **iskola- és zenekarhegedük**. A fő- és székvárosi „Magyar Zeneiskola", több intézet és polgári zenekarok szállitója. — Javitások, valamint átalakitások szakszerüen és jutányos áron készittetnek.
Képes árjegyzéket kivánatra ingyen küldök.

Eladó vendéglő. Vendéglőmet, mely áll 3 vendégszoba, 2 lakó szoba, 1 pincze, 2 konyha, 2 kamra, 1 jégverem, **fedett kerthelyiség**, 2 tekepályával, villanyvilágitással és a jelenlegi épitkezés alatt álló járásbirósági palotával szemben van, kedvező feltételek mellett azonnal eladom. Bővebb felvilágositást ad a tulajdonos:
Wolf Lajos vendéglős, Dombovár.

Teljes italmérési berendezések,
sörkimérő-készülékek
folyékony szénsavval, vagy légnyomással való üzemre,
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.



Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI
Bpest, IX., Tinódy-u. 3.
Elsőrendü különlegességi gyártmánya.
Legnagyobb gyár e szakmában.
Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

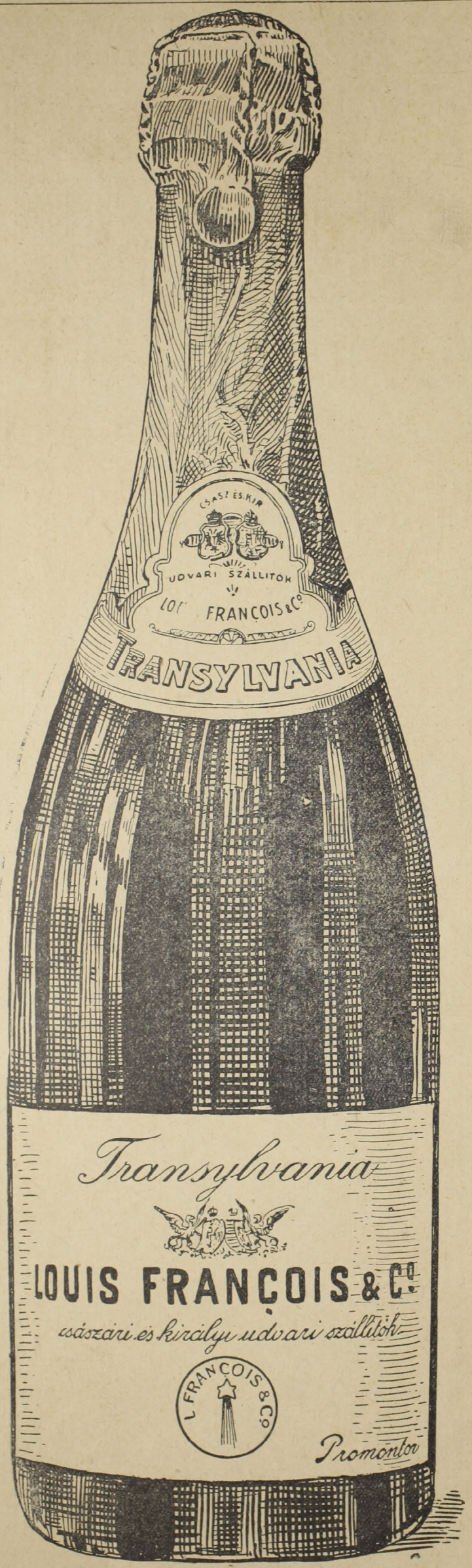
Két nagy
fürdővendéglőmet
eladnám vagy **elcserélném**
vasuti vendéglővel.
Az egyik nyári és téli üzlet, kávéházzal, berendezéssel és 6 évi szerződéssel.
Poók Árpád „Zöldfa" szálloda **Pöstyén.**

Alkalom borkereskedéshez!
6000 hekto bor bevásárlásához alkalmas pincze, présház 2000 hekto czement **hordó, 1000 hekto fahordó** (transport) az összes szüreteléshez szükséges felszereléssel **bérbeadó.** — **A borok bevásárlásához 70 százalék pénzkölcsön is nyujtatik.** — Feltételek megtudhatók ifj. **Kiss** Gyulánál, **Izsák** (Pest megye).

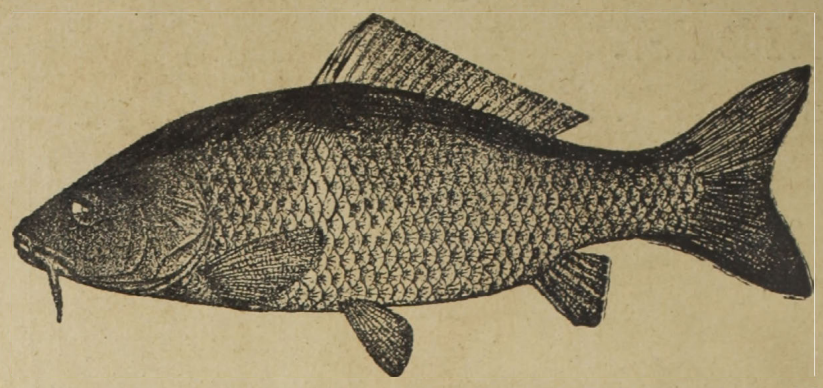
Keresek
egy berendezett vidéki vendéglőt, lehetőleg Erdélyben, vagy nagyobb üzletet mint itczés is átvennék óvadékkal. **Deutsch** Zsigmond **Orosháza,** Vasut-sor 304.

Seifert Henrik és Fia
cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**
Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.
Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.
Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

Najman József hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz. Szállit vendéglősök, kávésok, korcsmárosok stb. részére a legjobb minőségü virstliket, kolbászokat napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtáju

friss dunahalainkat

melyeket igen tisztelt rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, bármilyen kis mennyiségben is, a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin

(Bács megye)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK! **Meghivás.** ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Budapest, V. Alkotmány-utcza 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KŐBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.

Szállitási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszinház-u. 22. Telefon „József" 21—91.

Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár ▪▪ Teleton 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.

Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10.

XXIX-ik évfolyam. 17. szám. Budapest, 1913. szeptember 5.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A nyomor.

A magyar közélet sinylődik és vegetál, a társadalom legnagyobb része nyomorog. Igen kevesen vannak azok, akik anyagi gondok nélkül élhetik le életüket; igen kevesen vannak azok, akiknek nem jut osztályrészül a társadalom kinzó betegsége: a nyomor.

Az ember hajszolja a látszatot; keresi az üres fényt, meg a pompát, s mindenáron takarni akarja a kinzó baját, szörnyü nyomoruságát.

A társadalom minden osztálya sinylődik, az ur és paraszt egyaránt, csakhogy mig az utóbbinak nyomora látható, szembeötlő, addig az uri osztály nyomora burkolt és eltakart s bizony senki se sejtené elegáns, gavallér férfiakról, jól öltözött uri nőkről, hogy a nyomoruság tanyázik náluk, hogy a nyomorral küzdenek.

Természetes is, hogy a mai életviszonyok, a megélhetés nehézségei mellett nyomornak kell tanyázni a szegényebb állásu emberek házaiban, ha lépést akarnak tartani a napról-napra váltakozó *divat szeszélyeivel*, ha ki akarják elégiteni a társadalmi élet folyton fokozódó igényeit.

A társadalmi élet számos kötelezettséget ró embereire, s ha meg akarnak felelni kivánalmainak, akkor nem elég a szerény fizetés, hanem jön az adósság, meg a váltó.

A magyar középosztály szerfölött el van adósodva, az adósság tengerében fuldokol a magyar társadalom s ezért nem képes intenziv társadalmi életre, müködésre.

Nagy átalakulásra szorul a magyar társadalmi élet, mert a nyomor nem szül békés haladást, meg társadalmi békét és csak akkor lesz remélhető békés irányu haladás, ha ki tud vergődni a gyötrő nyomoruságból, ha le tudja rázni magáról azokat a bilincseket, amelyeket a társadalmi élet rideg szükségszerüsége kovácsolt rájuk.

Valami általános forrongást lehet észlelni a mai korszakban. Most van kialakulóban tespedéséből, maradiságából az egész magyar közélet, most kezd türelmetlenül, izgatottan eszmélni a magyar intelligencia, most akarja utolérni a nyugoti kulturnépeket és e türelmetlenségből, ez izgatottságból válik ki önkéntelenül is az elégedetlenség, a megnövekedett igények kielégitésére irányuló vágy.

Nyomorban van ma — a kevés kivételről nem szólva — mindenki, mert sorsával mindenki elégedetlen, a kultura mai szédületes haladásával lépést akar tartani és viszonyai nem engedik meg,

A nagy, az általános nyomor, a melyről mindennap szó esik, csak akkor fog igazán megszünni nálunk, ha ipari, kereskedelmi és tudományos téren is a viszonyok ugy fognak kialakulni, hogy a munkáltatás a munkásnak olyan bért fizethet, amelyből nemcsak megélhetését biztosithatja, de a kulturával is lépést tarthat.

Ez az időpont pedig messze van. Évtizedek fognak elmulni, mig ez az idő elérkezik . . . *T—e.*

Száritott barack behozatal Kaliforniából. A behozatalunkban mindinkább emelkedő irányzatot mutató száritott és préselt kaliforniai barackokra vonatkozólag Szan Franciszkóból irják nekünk, hogy a legközelebbi export megkezdésekor lényeges áremelkedés fog beállani az ottani piaczon, amennyiben az idei termés a Kaliforniában fellépett kedvezőtlen időjárások miatt ugy mennyiségileg, mint minőségileg jóval alatta áll a tavalyinak. Szakkörök becslése szerint a mostani termés a mult évinek csak 60 százalékát teszi ki. Kaliforniában a tavalyi évadban 18.500 tonna került száritásra.

Nemzetköi szakácsmüvészeti kiállitás.

Visszatérve ez év elején Londonban tartott szakácsmüvészeti kiállitásra, közöljük a következőket:

Hat napig lengette a szél hatalmas nemzeti szinü zászlónkat a westminsteri Royal Horticultural Hall árboczán. Sokan érdeklődtek iránta, különösen a német és osztrák látogatónak szurt szemet a piros-fehér-zöld szin, midőn a bejáránál a kiváncsiak tömege várta már egy órával előbb a megnyitásra érkező udvari fogatot. Sokan tanakodtak rajta, hogy mi az oka annak, hogy tavaly is, az idén is (no meg jövőre is) magyar zászló leng odafönn. 1910-ben egy magyar ember lett a nemzetközi szakács champion és azóta még nem jelentkezett senki Londonban, aki a magyar főzőbajnokot a babértól megfosztotta volna. Valóban nagyszerü intézmény az, hogy egy ilyen nagy városban a kiállitás alkalmával a legelső szállodák és vendéglők legjobbjaikat küldik a küzdelembe, hogy minél nagyobb közönség gyönyörködhessék a főzés müvészetének magas fokában. Ugyanezt cselekszik az összes kórházak, katonai és tengerészeti konyhák, sőt még azok az elemi iskolák is, hol, hála a Gondviselésnek, a serdülő leánygyermeket főzni is tanitják. Természetesen ezek mind különféle osztályokban, pl. mint: müvészi konyha, invalidus konyha, katonai konyha stb. mind külön-külön kerülnek a szigoru biráló-bizottság szeme elé. A müvészi konyha arany érmesei közt egy magyar nevet is találunk, Mathesz Antal, a londoni szakácsbajnok tanitványa, a budapesti Hungária-szállodából került ki. Elismerés illeti hazánk első szállodájának igazgatóságát, ahonnan már másodizben egy minta-szakács szoritotta háttérbe az összes nagyhirü franczia müvészeket. A közönség legnagyobb érdeklődése a nemzetközi házi főzés iránt nyilvánult. Ezen hat nemzet vett részt és naponkint más nemzet főztje került a birálók elé, minden a nagyközönség előtt két óra alatt elkészitve. Természetesen házi főzésről lévén szó, minden nemzetet egy nemzeti ruhába öltözött szakácsné képviselt. Betüszerinti sorrendben következtek első nap kedves szomszédaink: Ausztria és igy tovább France, Germany, Hungary, Italy és Switzerland. Igen előkelő közönség nézte végig a »meleg« küzdelmet.« Első napon egy valódi bécsi étrendet mutattak be. A nézők közt ott volt a Duchess és a

Schätz József
Telefon 57-22. : sörnagykereskedő : Telefon 57-22.
Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az „Első Magyar Részvény Serfőzde“ főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:: münchemi nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója.
Detail üzletek: Budapest több pontjain.
Kérjen árjegyzéket.
TELEFON 29—60.

Duc of Theck. Nem kis meglepetésre, az utóbbi az elkészitendő étlap elolvasása után a »gulyás« elkészitése felől kérdezősködött. E sorok irója adta a magas vendégnek tudtára, hogy ma osztrák konyha van, a gulyás a magyar konyhához tartozik és ez csak a negyedik nap fog sorra kerülni. És a magyar gulyás elkészitésének kedvéért másodszor is eljött a hercegi pár. Természetesen a néző közönségnek mindenből kóstolót adtak — a kitünő gulyás megizlelése után még a legkényesebb angol ladyk is azt mondták, hogy hiszen ez nagyszerü. Egy rövid, de velős beszédben tudtára leti aztán adva a közönségnek, hogy a magyar nemzeti konyha kiválóságát csakis osztrák szomszédaink és a németek rontják el az idegen előtt. Ausztriában meg Németországban a megmaradt főtt marha- vagy birkahust ugy értékesitik, hogy gulyáshus nagyságra vágják, egy vöröses barnára festett vastag mártással letakarják és igy kerül az idegen elé mint »recht ungarisches Gulyás.« Igy rontják el a magyar konyha jó hirnevét. Persze, hogy volt egypár meglepett arcz, midőn az utolsó napon a jury itéletét közzétették: első a magyar konyha. Hajduska őnagysága magyar szakácsnéja, Prohászka Mariska, kitünően csinált mindent, de különösen a töltött paprikával aratott nagy sikert. Örömmel üdvözöltem bájos magyar urnőjét, kinek szives előzékenységéből »Mariska« a nemzetközi konkurrenczián részt vehetett. Valóban becsületet szerzett a magyar nemzeti konyhának. Több előkelő hölgy kérdezősködött angol nyelvü magyar szakácskönyv után, sajnálattal kellett azonban értésükre adni, hogy még eddig nincsen, de talán majd lesz ilyen is. Az érdekes kiállitásnak hat nap alatt 91.562 fizető látogatója volt.

(P. H.)

Husdrágaság Argentinában. A buenoszaireszi német konzul érdekes jelentésben számol be az argentinai marhatenyésztésről és a huspiac megdrágulásáról. Németország tudvalevően az elmult év szeptemberében rendkivül intézkedéseket léptetett életbe és többek között Belgiumból is megengedte a friss hus behozatalát. Azt remélték ugyanis, hogy Belgium nagy mennyiségben fogja Németországba vinni argentinai husfölöslegét és hozzájárul a német husinség enyhitéséhez. A remény nem vált be, Belgiumban nem volt meg a szokott husfölösleg. Mint most a német konzul jelentéséből kiderül, Argentina nem képes többé a régi mennyiséget szállitani. Az 1908—1909. és 1910-iki esztendők rettentes szárazsága nagy pusztitást vitt végbe Argentina állatállományában. A marhát eladták minden áron és a fagyasztott husszükségletet kivitel czéljára könnyen ki lehetett elégiteni. Mikor azután jobb esztendő következett és volt legelő bőven, nagy hiány mutatkozott az állatállományban. Az állat ára kétszeresére szökött fel, a husdrágaság miatt egy-két exportczég bezárta fagyasztó üzemét. Az osztrák imperialistákat, amint látszik, ezen a téren is sulyos veszteség érte.

A kávés kártéritési felelőssége. Érdekes határozatot hozott a napokban a törvényszék felebbviteli tanácsa egy kártéritési ügyben. Nagy Jenő gyáros pünkösd vasárnapján betért a Newyork kávéházba s felöltőjét, mivel a ruhatáros nem volt ott, az asztala mellett álló székre tette. A kávéházi üzletvezető, meglátva a székre tett felöltőt, utasitotta az egyik pinczért, hogy a kabátot akaszsza föl a fogasra. A pinczér az utasitásnak eleget is tett. Mikor Nagy Jenő távozni akart a kávéházból, ijedten konstatálta, hogy kabátját ellopták. Miután a kávéház tulajdonosai megtagadták a kártéritést Nagy Jenő pört inditott ellenük 100 korona tőke és járulékai iránt. A járásbiróság meg is itélte a 100 koronát, kimondván, hogy a kávés felelősséggel tartozik a helyiségében ellopott kabátokért. Az alperes kávéháztulajdonosok felebbezése folytán a királyi törvényszék felebbviteli tanácsa megváltoztatta a járásbiróság marasztaló itéletét s a felperes gyárost követelésével elutasitotta. Az itélet szerint a kávés nem tartozik felelősséggel az üzlethelyiségében ellopott kabátokért, csak abban az esetben, ha a vendég a kabátot megőrzés végett átadta neki.

A főváros a halkereskedelemért.

Folkusházy Lajos tanácsos értékes, bár sajnos, igen lassan megvalósuló közélelmező programjának keretébe nemsokára uj alkotás fog beilleszkedni, hogy hirdesse a tanács teremtő kedvét, amelyet a szervezkedett magánérdek nem bir terveiben visszaszoritani. A legujabb terv a nagybani halkereskedelem országos, sőt nemzetközi piacává tenni Budapestet a Római fürdőnél épitendő haltároló létesitésével. Erre a célra tavaly tudvalévően területet és vizjogot vett magának a főváros a Malompatakon és két próbamedenczével próbálta ki, hogy az ottani melegforrás vize alkalmas-e az élő hal eltartására. A kisérlet jó eredménnyel járt, a most egyelőre 400 métermázsa hal befogadására hat nagy medencét épitenek a szentendrei vicinális közelében. A telepet iparvasuttal látják el, ugy hogy a vidéki halgazdaságokban megszerzett növendékhal vasuton jut el a telepig. A halat itt följavitják s a medencéket bérlő nagy halkereskedők közbejöttével remélhetően 20—25 százalékkal olcsóbban adhatják át majd a fogyasztóknak, mint manapság. A hal árát ma az a körülmény drágitja meg, hogy az évente szeptemberben és októberben országszerte történő tömeges halászás produktumát a magyar piacz nem birja fölvenni, mert nem birja kezelni. A magyar hal nagy tömege tehát külföldre, nevezetesen Ausztriába jut és onnan kerül később jó drágán vissza hozzánk. Ezen az állapoton, mely sem a gazdasági érdeknek, sem a fogyasztás érdekének nem felel meg, akar segiteni a főváros, s remélni lehet, hogy jól fog járni a reformmal a termelő, a fogyasztó és a kereskedő egyaránt. Összesen harmincz medencze létesitését tervezik a szomszédos kincstári földek bevonásával. Az összes költség 400.000 korónában van előirányozva és kétezer métermázsa hal tárolását teszi lehetővé. Ezzel a halтömeggel időnként aukcziókat fognak tartani, hogy ide vonzzák, ide czentralizálják az egész Balkán és Oroszország édesvizi halkereskedelmét. A reformot, mely uj kereskedelmi jelentőséget fog adni Budapestnek, berlini mintára létesitik, s a medenczék bérbe vétele iránt a hazai és külföldi halkereskedelem körében máris nagy az érdeklődés.

Le a borravalóval.

Párisból jelentik, hogy a pinczérszervezetek körében ismét erőteljes mozgalom indult meg, amely arra irányul, hogy a vendéglőkben és kávéházakban szüntessék meg a munkaadó főnökök a lealázó borravaló-rendszert és léptessék életbe a rendszeres havifizetést, amelyből a pinczérek és hozzátartozóik meg tudnak élni. A legnagyobb pinczérszakszervezet vezetője a napokban egy hirlapiró előtt ebben a kérdésben igy nyilatkozott: »A pinczérek rendkivül sértőnek és lealázónak tartják a mai helyzetet, amikor exisztenczijuk és boldogulásuk a vendégek jóindulatától függ és amikor állandóan ki vannak téve a vendégek szeszélyének és zsarnokoskodásának. Ez a helyzet áldatlanabb a legutolsó cseléd helyzeténél is, amelyet nem vagyunk hajlandók tovább eltürni...« Egy nagy párisi kávéház tulajdonosa ezzel szemben a következőket jelentette ki: »A vendéglőkben és kávéházakban szokásos borravaló-rendszer oly régi keletü és annyira meggyökeresedett szokás, hogy annak megszüntetésére belátható időn belül gondolni sem lehet. A kiszolgáló helyiségek tulajdonosainak csak ugy, mint a pinczéreknek, számolniok kell ezekkel az önkéntes adókkal. A mai modern kávéházakkal és vendéglőkkel kapcsolatos rengeteg üzemi költségek mellett csak olyképen lehetne a pinczérek részére megfelelő és elégséges havifizetést megállapitani, ha a kiszolgáltatott czikkek árát lényegesen fölemelnők. Ilyen intézkedést azonban a nagyközönség nem lesz hajlandó eltürni, sőt az sem bizonyos, hogy ebben az esetben a borravaló-rendszer teljesen letünnék a napirendről...« A franczia pinczérszervezetek egyébiránt azt tervezik, hogy a borravaló-kérdés tárgyában legközelebb országos kongresszust tartanak Toursban, amelyen egyszersmind megállapitják a követendő eljárás irányát és a pinczérek részére követelt havifizetés mértékét.

Budapest székesfővárosi községi kenyérgyára 1912. évi zárószámadása szerint 8168 K tiszta nyereséget ért el, ami a beruházott 876.165 K tőke közel 9 és fél százalékos kamatoztatásának felel meg, ami mellett értékcsökkenési tartalék gyanánt 92.964 K-t, külön tartalék gyanánt 20.588 K-t ujitási és árhullámzási tartalék gyanánt 162.458 K-t gyüjtöttek három év alatt.

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezelősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek. Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

BORHEGYI F.
borkereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.

BORHEGYI BOR

Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

Ókori fürdő és gyógyitóhelyek.

„Ép testben ép lélek": ez a régiek jelszava. A jó egészség az embernek mindenha egyik legdrágább kincse, ennek elvesztése, az ókori ember felfogása szerint, az istenek lovagjának jele és visszaszerzése az istenek közvetlen beavatkozása nélkül alig képzelhető.

A legtöbb ó-kori gyógyitóhely ennélfogva már lényegében, jelentőségében különbözik modern intézményektől. Valamilyen középhelyet foglal el a szanatorium és a csodatevő hely között. Egyik leghiresebb gyógyitóhelyen például az argoliszi Epidauruszban, Aszklepiosz isten személyesen gyakorolja orvostudományát. A beteg a megfelelő áldozatok és ajándékok bemutatása után, az erre berendezett helyiségben, a leölt áldozati állat bőrére leheveredve, elalszik, álmában történik meg az isteni konzultáció és fölébredvén, meggyógyul. Aszklepiosz nagykiterjedésü praksziának hüséges asszisztensei az ő fiai és leánya, a kedves, bájos Higeia és az ő szent állatai, a kigyó és a kutya. Mint a régi fogadalmi föliratokból kitünik. a gyógyitómódok sokszor igen radikálisak. Hogy a sok feljegyzett kóreset közül a legcsodálatosabbat emeljük ki: egy vizkóros asszonynak az isten álmában levágja a fejét, kiönti belőle a vizet és visszailleszti helyére, és ime az asszony gyógyultan ébred föl. Aszklepiosz csodatevő hatalma az élettelen tárgyakra is kiterjed. Egy szegény rabszolga, ki urát Epidauruszba kiséri. összetöri annak értékes serlegét; ijedtében probálgatja a darabokat összeilleszteni. „Ezt még az epidauruszi isten sem tudná helyrehozni", mondja neki valaki gunyosan. A szegény szolga ekkor Aszklepioszhoz fohászkodik és ime a pohár teljesen ép. A szent állatok többnyire a szemfájósakat és sebesülteket ápolják, a sebeket és beteg szemeket kinyalják.

Később — nyilván a hires koszi orvosi iskola hatása alatt — Epidauruszban lassacskán racionálisabb gyógyitómódok is kapnak előre. Kosz szigetén ugyanis az ó-kor leghiresebb orvosa, az orvostudományok atyja Hippokrátesz, alapitott virágzó szanatoriumot. Az ő keze alol kiváló orvosok kerültek ki, akik zárt testületet alkottak, szigoru eskü köteléke alatt voltak és tudományukat lassacskán az egész görög világban elterjesztették. Az epidauruszi papok, kik régebben csak az Isten csodatételeinek közvetitői, később maguk veszik kezükbe a gyógyitást. Az álomlátásokban, csodákban, továbbra is hisznek ugyan és ezt a hitet szuggerálják a betegeknek is; de e mellett az akkori orvostudomány szinvonalának megfelelő, gyakorlatias, józan rendeléseket tesznek. Epidauruszt már egészséges fekvése is gyógyitóhellyé predesztinálja; a keskeny gogoliszi félsziget közepén, két tengertől egyenlő távolságra, erdős hegyvidéken fekszik, a hegyi és tegeri klima hasznát egyesiti. A papok különösen a természetes gyógyitómódokat kedvelik: hidegvizkurát, testgyakorlatokat, diétákat rendelnek.

Az igazi betegeken kivül nagy azoknak a száma, kik inkább szórakozás kedvéért mennek a gyógyitóhelyre, — akárcsak manapság. Ezeknek szórakoztatásáról is kell gondoskodni; van szinház sétatér félköralaku padokkal, versenytér és a szórakozásnak minden akkorában divatos fajtája.

Feltünő, hogy gyógyitóforrásokról a görög szanatóriumokban sehol sincsen szó. A rómaiak azonban a természetnek ezt a titkát már ellesték és föl is használták. Hires fürdőhely például a római korban a mai Tivoli közelében lévő meleg kénforrás, az Aquae Albulae, Augusztus császár kedvelt helye, melynek vize leginkább sebek gyógyitására volt hasznos, de valószinüleg bőrbajban is jónak találták. Érdekes e tekintetben egy ott talált verses fölirat, melyben egy férj háláját fejezi ki a forrás istenségének, hogy felesége arcbőrének szépségét visszaadta, a fölemlitett betegség nevének jelentése ismeretlen; valószinü azonban, hogy valamilyen kiütés vagy sömör lehetett. Nevezetes volt továbbá kénesfürdőiről és természeti szépségeiről a nápolyi öböl mellébe Bajae, mely világfürdő volt a szó modern értelmében, azaz nem csupán a betegek, hanem szórakozásra vágyódó, unatkozó gazdagok is tömegesen keresték föl és az itt kifejtett hallatlan fényüzés a római szatirairók gunyát is magára vonta. A császároknak is kedvelt tartózkodási helye volt. Itt halt meg Hadriánus császár. A meleg gyógyitó forrásokat a rómaiak a birodalom különböző helyein, a provinciákban is fölkutatták. Némelyike ma is használatos gyógyitóhely, mint például a Rajna vidékén Wiesbaden vagy Baden-Baden. A pannóniai Jasae-fürdő pedig valószinüleg a mai Toblica Varasdtól délre.

A rómaiak a mindennapi életben is nagyon kedvelték a meleg fürdőt, mig a görögök vagy hideg vizben fürödtek, vagy száraz meleg légfürdőt használtak, s a melegfürdő használatát pedig elpuhultságnak minősitették. A meleg és langyos fürdő szokása a rómaiaknál kapott lábra; szegénynél, gazdagnál egyaránt a mindennapos élethez tartozott. Az előkelőek márványburkolatu, ezüst vizvezetéki csöves magánfürdőik berendezésére hallatlan összegeket költöttek; fürdőjük néha a mükincsek valóságos gyüjteménye volt; a tengerpart közelében mohokra épitették, hogy szép kilátásuk legyen: a kevésbé szép fekvésü helyeken a szép kilátást az oszlopközök közé festett tájképek pótolták. A középosztály a közfürdőkbe tódult, melyeket császárok szintén nagy fényüzéssel rendeztek be. A fürdő a római városi életben nemcsak tisztálkodási hely, hanem társas helyiség, mint manapság a klub vagy kaszinó. A fürdőkkel kapcsolatban testgyakorló játék helyek vannak, hol idősebb emberek is résztvesznek az egészséges sportban. Nagyon kedvelt a labdajáték, melynek több faja ismeretes, még a labdarugás is. Kevésbé ártatlan játéknak is áldoznak, például a kockajátéknak és más hazárd játéknak. A fürdés gyakran ürügy a lustálkodásra és élvezethajhászásra. A fürdőben szereznek jó étvágyat és kedvet az esti lakomához és dőzsöléshez. Hogy a rómaiak a meleg forrásokat fölkutatták és fölhasználták, az nyilván összefügg az ő előszeretetükkel a melegfürdők iránt. A görögök pedig; kik a mindennapi életben is inkább a hideg fürdőt kedvelik, gyógyitóhelyeiken is előszeretettel hidegvizkurát használnak. A gyógyitómódok az ó-korban is alá vannak vetve a divatnak, akárcsak manapság. Ugyanazok az okok is, melyek az embereket fürdő és gyógyitóhelyekre viszik: az egészség után való vágyakozás egyrészt, másrészt pedig az unalom, a szórakozás vágya, élvezethajhászás és fényüzés. A külömbség csak abban a fölfogásban van meg kezdetben, hogy a gyógyulás valamilyen istenség kezében van közvetlenül letéve. Később azonban az orvosi tudomány is közönséges emberi mesterséggé sülyed melyhez az isteneknek csak annyi közük van, mint más emberi bajhoz és nyomorusághoz. (B. H.)

Az orrvérzésről.

Az orrvérzés hirtelen áll be sérülés, ütés kapcsán, megerőltetés, orrfuvás után, vagy egyéb megerőltető fáradozás alkalmával és leggyakrabban előttünk teljesen ismeretlen okból. Az orrvérzés mielőbb való csillapitása, megszüntetése bármilyen alkalmas, kezünk ügyében álló eszközzel és fogással, sem késlekedni, sem fejvesztetten kapkodni nem szabad.

Az orrvérzés ugy jön létre, hogy az orrban lévő vércsövecskék lefutásuk közben valahol valamely ok, behatás következtében kisebb nagyobb sérülést szenvednek, ezáltal a csövecskék falai a vérnek átjárhatókká válnak, azaz nyilások támadnak, melyeken a vér áttör és a merre utat talál, kibuggyan, a test fölszinére jut, a levegővel érintkezésbe kerül. Tudjuk, hogy az emberi vér, a mikor a levegővel érintkezésbe kerül, megalvad, azon a helyen, ahol fölszinre jutott, véral-

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

vadék, vérrög képződik. A természetnek eme jelensége ránk nézve áldásos megnyilatkozás, mert ha a vér meg nem alvadna, mikor a levegőre kerül, kicsiny, jelentékeny sérülések következtében is könnyen elpusztulnánk, még a véralvadék, a vérrög azokat a kisebb-nagyobb nyilásokat, a melyekből a vér kiserkedt, bedugaszolja, ugy hogy onnan másként vér ujra ki nem jöhet, hacsak ezt a vérdugaszolót el nem távolitjuk. Épp azért soha se engedjük meg orvérzésnél, hogy valaki fejét előre lehajtsa ezáltal a vérnek odafolyását megkönnyitsè, orrát mosogassa, vizet szivjon föl, ezáltal a képződő véralvadékot ujra meg ujra kimossa és tulajdonképpen igy az orrvérzést csak segitse vagy orrát fujja, ez mind helytelen eljárás; épp ugy nem ajánlatos a különböző ugynevezett vérzéscsillapitó anyagok használata, melyeknek legtöbbje veszedelmes, mivel ott, ahol vérzés van, sebzésnek is kell lennie, a vérzéscsillapitóanyagok tehát könnyen fertőzésnek lehetnek okozói.

A kiknél az orrvérzés gyakori, vagy fájdalommal jár, jól teszik, ha szakorvoshoz fordulnak tanácsért. Mielőtt bárkinek orrvérzését csillapitani, illetve megszüntetni akarják, azt kell szem előtt tartanunk, hogy az illetőnek feje nyugodt helyzetben és a test többi része is nyugalomban legyen. Tehát legcélszerübb leültetni azt, a kinek az orra vérzik, ugy hogy a fejét hátul föltámasztjuk, a szék támlájára, vagy a szekrénynek, falnak, a hova a széket közvetlenül állitottuk; majd a mikor igy kellő nyugalmát biztositottuk, fölszólitjuk, hogy maradjon csöndben, ne is beszélgessen; minden szoritó ruhadarabot megoldunk, hogy a vérkeringés utja és a légzés szabad legyen, ugyanekkor két ujjunkal összeszoritjuk a két orrnyillást és befogva tartjuk, mig tiszta vattát nem keritünk elő, a melyből szükség szerint csucsosan összesodort vattadugaszolót alkotunk, melyet a vérző oranyilásba bedugunk, hogy a vatta teljesen betöltse az orrnyilást. Ez egyszerü eljárásra megszünhet az orrvérzés, ha azonban kisérletünk sikertelen marad, akkor orvoshoz kell fordulni.

Társas reggelik.

Szeptember 5-én *Kubanek* Venczel éttermében „Budai Vigadó“, II., Corvin-tér.

Szeptember 12-én *Deutsch* Pál vendéglőjében, VII., Dohány-utcza 54.

Szeptember 19-én *Hettlinger* János éttermében, VII., Rákóczi-ut 30.

Szeptember 26-án *Keszey* Vincze éttermében, VII., Rákóczi-ut 44.

Október 3-án *Bokros* Károly éttermében, VI., Andrássy-ut 25. Este *vacsora.*

Október 10-én *Müller és Holub* éttermében, „Országos kaszinó.“ IV., Semmelweiss-utcza 3.

Október 17-én *Schuller és Társa* éttermében.

Október 24-én *Hack* István éttermében, VII., Baross-tér 13.

Október 31-én „*Hungária*“ nagyszálloda éttermében.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Szeptember 10-én *Vinkler* Antal vendéglőjében, X., Delej-utcza 27. (Tisztviselőtelep.)

Szeptember 17-én *Horváth* József vendéglőjében, VIII., Gólya-utcza 33.

Szeptember 24-én *Petrákovits* József vendéglőjében, IV., Bástya-utcza 27.

Szüreti szünet.

Október 25-én *Mirth* András vendéglőjében, VII., Dohány-utcza 5.

Október 29-én *Erdős* Ignácz vendéglőjében, VIII., Kemény Zsigmond-utcza 12.

November 5-én *Fazekas* István vendéglőjében, IX., Mester-utcza.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

A „Főherczegi halászati Központ“ (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

Meghivó.

A **»Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége«** 1913. évi szeptember hó 23-án Budapesten tartja

XIII. évi rendes közgyülését,

miről a szövetség t. tagjait az alapszabályok értelmében ezennel értesitjük.

Budapest, 1913. évi julius 14-én.

F. Kiss Lajos, titkár. **Glück Frigyes**, elnök.

NAPIREND:

1. A közgyülés megnyitása. (Glück Frigyes elnök.)
2. Az évi jelentés. (F. Kiss Lajos titkár.)
3. A szakosztályok jelentései:

a) a nyugdijegyesület jelentése (Bokros Károly elnök);

b) a tanonczügyi szakosztály jelentése. (Jaj-

b) a tanonczügyi szakosztály jelentése. (Palkovics Ede elnök.)

c) Közvetitésügyi szakosztály jelentése. (Jajczay János előadó.)

(Wilburger Károly pénztáros.)

5. A felmentvény feletti határozat.
6. A központi igazgatóság előterjesztései.
7. Inditványok tárgyalása. (A közgyülésen csak azon inditványok tárgyalhatók, melyek három héttel a közgyülés határnapja előtt, vagyis legkésőbb f. évi szept. 10-ig küldettek be a szövetség irodájába.)
8. Az 1914. évi közgyülés helyének meghatározása.

Meghivó.

A **»Szállodások, vendéglősök, kávések, pinczérek és kávéssegédek országos nyugdijegyesülete«** alantirott elnöke tisztelettel meghivja az egyesület tiszteletbeli, alapitó, rendes és pártoló tag urait az 1913. évi szeptember hó 22-én délután Budapesten tartandó

XVI. évi rendes közgyülésére.

Budapest, 1913. julius hó 14-én.

Ezuton is felkérjük t. választmányainkat és tagjainkat, hogy a hozzájuk beküldendő szavazólapokat szabályszerü kiállitás után haladéktalanul küldjék vissza a központi irodának.

Dr. Nagy Sándor, jogtanácsos. **Bokros Károly** elnök.

NAPIREND:

1. Közgyülés megnyitása. (Bokros Károly elnök.)
2. Határozatképesség megállapitása és a szavazójegyek beszedése.
3. Évi jelentés előterjesztése. (Dr. Nagy Sándor jogtanácsos.)
4. Felügyelő-bizottság jelentése és a felmentvény megadása. (Francois Lajos felügyelőbizottsági elnök.)
5. 1912. évi zárószámadások és
6. 1913. évi költségelőirányzat tárgyában határozathozatal.
7. Felebbezések tárgyalása.
8. Inditványok tárgyalása. (A közgyülésen csupán azok az inditványok tárgyalhatók, melyek legkésőbb 8 nappal a közgyülés határnapja előtt a központi irodába beküldettek.)
9. Közgyülés berekesztése.

Jelentkezéseket a fogadó bizottság irodája (Budapest, IX., Lónyay-u. 22) folyó évi szeptember hó 18-ig fogad el.

A kedvezményes áru vasuti jegyek váltására jogositó igazolványok a fogadó-bizottságtól kérendők.

a) a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége« közgyülésével kapcsolatos ünnepségeken résztvenni jogosultak:

a) a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége tagjai;

b) a nyugdijegyesület önálló üzlettel biró tagjai;

c) a közgyülésen résztvevő egyesületek és választmányok igazolt kiküldöttei;

d) az a—e) alattiak családtagjai;

e) akik a rendező-bizottság által meghivatnak;

f) a közgyülésre meghivott ipartársulatok kiküldöttei és tagjai.

A d) és f) alattiaknak a vonatkozó házszabályok szerint a gyülésen tanácskozási joguk nincsen.

Szabolcska csókjára.

A költő csókja tiszta, szent,
A költő csókja mennyei,
Meleg szivvel teli.
Mi felmagasztosult e sziv,
S mint gyöngytermő tenger, mi mély —
Kis unokám, remélj!
Költő adott csókot neked,
És meleg szivvel adta azt,
Megáldva a tavaszt.
Oh százszor meg van áldva az,
Egy hosszu örök életen át,
Kit ihlett dalnok áld.
Köszönöm ezt, költőm, Neked,
Te Ideálért lángoló,
Te szép nagy álmodó!
A te nemes költészeted
Mint nyiló rózsa énnekem,
Szuró töviseken.
Fénylő zománc az a valón,
Az élet hamvas himpora,
Az Isten mosolya.

Sántha Károly.

SALVATOR a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és hólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rud If-rakpart 8.

KÜLÖNFÉLÉK

Esküvők. Wolf Gyula németujvári vendéglős kartársunk mult hó 12-én vezette oltár elé Woppel Ferencz sóskutfalui vendéglős szépséges leányát, Teréz kisasszonyt. — Hollndonner Lajos, Hollndonner György rohonczi vendéglős fia mult hó 27-ikén esküdött örök hüséget Pummer Karolina kisasszonynak. — Mátray István győri vendéglős mult hó 18-án egybekelt Torkos Anna kisasszonnyal, Torkos Gábor beősárkányi vendéglős leányával. A megkötött frigyeken Isten áldása legyen!

Házasság. Szárich Géza zentai polgármester örök hüséget esküdött özv. Dala Károlyné urnőnek, néhai Dala Károly, nem rég elhunyt szegedi szállodás özvegyének.

Vendéglő átvételek. Révész Norbert átvette Budaepsten a Teréz-körut 43. szám alatt levő, a pilseni sörgyár zsebében levő vendéglőt. — Szemes Kálmán volt ismertnevü főpinczér megvette az Aggteleki-utcza 2. szám alatt levő vendéglőt. — Kőszegen Skriba Sándor ottani kartársunk uj szállodát épittetett s azt folyó év julius 20-ikán megnyitotta. — Szegeden a »Royal«-kávéházat Dávid Páltól Matejka József vette át Trencséntepliczről. — Szatmáron a »Pannónia«-szállodát Pongrácz Lajos ottani kitünő vendéglős kartársunk és jó barátunk vette bérbe 12 évre. Üdvözöljük. — Szentesen a »Petőfi«-szállodát Pirity Mátyás nagy áldozattal átalakitotta. — Várpalotán az »Erzsébet«-szállodát Keser ü Boldizsár vendéglős kartársunk ujonnan felépitette s azt e hónap elején megnyitott. — Sárváron az »Otthon«-kávéházat Fehér Adolf vette meg Kecskemétről. — Székesfehérvárott a »Korzó«-kávéházat Csillag Sámuel, az ottani »Otthon«-kávéház tulajdonosa vette át. Ugyanottan a Kálózi-nagyvendéglőt Kőszeghy Gyulától Reinberger József kartársunk vette meg.

Halálozás. Frenreisz István fővárosi nagyvendéglőst és kedves nejét érzékeny családi veszteség érte Hoffmann Sándor székesfővárosi nyug. főpénztárosnak mult hó 20-ikán történt elhunytával. A boldogultban Frenreisz Istvánné urnő édesatyját, Frenreisz István pedig apósát siratják. Temetése a róm. kath. egyház szertartása szerint augusztus 22-ikén a család nagyszámu ismerősei és jóbarátai részvétele mellett ment végbe. Ipartársulatunk tagjai is nagy számban vettek részt a végtiszteségtételen. Béke poraira!

Farkas Ferencz vendéglője. A József-köruti Bandl-nagyvendéglő derék főpinczére Farkas Ferencz megvállván állásától, a József-körut 75. szám alatt levő vendéglőt megvette Fleck Károlytól. Farkas Ferencz tiszta magyar érzületü kartársunk vendéglőjét nagy örömmel karolta fel a környék előkelő polgársága. Kitünő konyhájáért és italaiért érdemes felkeresni. Sok szerencsét kivánunk uj vállalkozásához.

A Gyöngyös-Visontai Bortermelők sz. m. r.-t. multévi mérlege. F. évi augusztus 20-án tartotta 8-ik rendes közgyülését a Gyöngyös-Visontai Bortermelők Szövetkezete, mely rövid idő alatt összes pinczegazdasági szervezeteink közt a legnagyobb forgalmat érte el. A bemutatott mérleg szerint az idén 104,134 K-t tesz ki a tiszta haszon, miből a részvényesek 35 K-t kapnak, ami nem kevesebb, mint 17 és fél százalékos osztaléknak felel meg. A társaság részvénytőkéje 400,000 K, mig a tartalékalapok 326.320 K-ra rugnak. Daczára a tavalyi őszi igen magas boráraknak és az azóta beállott jelentékeny árcsökkenésnek, ez a vállalat a kezünkben levő mérleg szerint, rendkivül szépen keresett. A bor- és pálinkakészlet értéke évzárlatkor 392,257 K-t tett ki. A részvénytársaságnak az egri szövetkezett bortermelők részvénytársaságával együttesen Wienben fióktelepe van, mely ugy látszik. szintén jól prosperál, mert 12,580 K nyereséget tudott produkálni.

Diákszálló épitkezése. Abban a lakás épitő-programmba, amelyet Bárczy István polgármester négy évvel azelőtt adott, többek között az a kitünő eszme is helyet foglalt, hogy a fővárosi diáknyomor enyhitésére épitsen a főváros diákszállót, amelyben a vidéki főiskolai halgatók olcsó de jó és egészséges szobákat kaphassanak. A terv most már a megvalósulás felé közeledik. Az épitkezési bizottság mostani ülésén foglalkozott az első ilyen szálló költségvetésével, amelyet Budán, a Fehérvári-uton fognak épiteni. A tervek rövidesen a közgyülés elé kerülnek és az épitkezést hamarosan megkezdik, ugy hogy a szállót talán már a jövő évben átadhatják a hivatásának.

A „Restaurant" elnevezést a legtöbb kultur országban már annyira ismerik, hogy annak magyarázata szinte feleslegessé válik. Tudjuk, hogy a „restaurer„ franczia ige ennyit jelent, mint *„helyre állitani"*, vagyis valamit régi állapotába visszahelyezni és minden vendéglőnek valóban az volna a hivatása, hogy *vendége erejét a nyujtott ételek és italok által helyre állitsa.* Eredetileg azonban a „restaurant" szó a 17-ik században egy különösen összeállitott, könnyen emészthető ebédet jelentett. amely tiszta levesből, friss tojásból és kevés szárnyasból állott. Az orvosok különösen gyenge és beteg embereknek rendelték a „restaurant"-ot. Amikor *Richelieu* a hires franczia államférfi a szép Flammarons asszonyt egy napon meglátogatta és távozáskor a szép asszony mamája a herczeget még tartoztatta, Richelieu visszautasitotta a szivélyes gyöngédséget azzal a megokolással, hogy otthon *a restaurant* várja, amelyre megtámadott egészsége szempontjából pontos időben szüksége van. Az idősebb Flammarons asszony erre kijelentette, hogy ilyen kitünő restaurant-al ő is szolgálhat, mert az mindig készen áll nála. Richeleu erre visszatért az ebédlőbe és elfogyasztotta a restaurant-ot, amelyről később ugy nyilakozott, hogy jobbat és izletesebbet még sohasem evett. Párisban egyes vendéglősök még a 18-ik században se mertek vendégeiknek mást feltálalni, mint az orvosok által javasolt restaurant-ot, Később azután az ilyen vendéglőket egyszerüen „restaurant"-nak nevezték, amely elnevezést később a vendéglőre általánositották.

A sörfőzdék trösztje Ausztriában. Röviden jelentettük már, hogy az Oesterreichische Kreditanstalt, a Wiener Bankverein és a Niederösterreichische Eskompte Gesellschaft tárgyalásokat folytatnak az Anton *Dréher* Brauerei A. G.-tal, az Ad. Ig. *Mautner* und Sohn és a Th. und G. *Meicht* cégekkel, hogy ezeknek schwechati, sanktmarxi, simmeringi sörfőzőit egy vállalatba egyesitsék. Azonkivül két morvaországi sörgyár beolvasztását is tervezik az alapitandó uj részvénytársaságba, amelynek *ötven millió korona alaptőkéje lesz* és amely évente körülbelül egy és fél millió hektoliter sört fog gyártani. A részvények egy hányadát a pénzintézetek fogják átvenni, legnagyobb részük azonban az iparvállalatok jelenlegi tulajdonosainak birtokában marad.

Az alkohol és a költők. Eddig az volt az általános nezet, hogy a szeszes ital izgatóan, sőt termékenyitőleg hat az irók és müvészek fantáziájára. Paul Voisinel most tanulmányt irt a Tems-ba, amelyben nemcsak hogy megcáfolja ezt a hitet hanem a babonák közé sorozza A rendelkezésére álló adatokból megállapitotta, hogy a mámor a legkevésbé sem ingerli munkára az agyat, hanem ellenkezően, megbénitja a müködését. Edgar *Poe*-ról és *Hoffmannról* azt beszélik, hogy az alkoholnak köszönhetik hirnevüket, mert legszebb müveiket mámoros állapotban irták. Az igazság azonban éppen az ellenkezője ennek, mert Edgár Poe egyszer azt mondotta, hogy a szeszes ital élvezete után még gondolkozni sem képes, nemhogy irni tudna. Verlain és Musset is szenvedelmes alkoholista hirébe állt, de ők is számtalanszor panszkodtak barátaikak e szenvedelmük miatt, mely bénitólag hatott fantáziájukra és teljesen tönkre tette munkaképességüket. *Rimbaud* és Villon, a kik abszint-ivók voltak, legtöbbnyire teljesen kapatos állapotban dolgoztak, azonban különböző eredménnyel. Rimbaud ama munkái — állapitja meg Voisinel dr. — amelyeket becsipve irt, nagyobbrészt homályosak, *Villon* ellenben (amin nagyon csodálkozik a cikket iró orvos) a korcsmában irta legértékesebb müveit. Ebben a tekintetben érdekes kivétel *Boudelaire,* aki mindenféle fajtában szerette és mohón élvezte az alkoholt, egyformán fogyasztotta az étert, a hasist, a kokaint és az ópiumot. Pusztitó szenvedelmét a legjobb akarata ellenére sem tudta leküzdeni, azonban nem titkolta senki előtt és nem mentegette magát, sőt egyszer a következőket irta magáról:

— Ezek a rettenetes mérgek meggyaláznak és tönkre tesznek. Milyen borba találhatom meg azt a békét és nyugalmat, amelyben gyermekkorom ártatlan örömeit leltem?

Vendéglősök sörgyára. Árvaváraljáról jelentik, hogy az Árvamegyei Vendéglősök Egyesületének kezdésére konzorcium alakult, a mely kétszázezer korona alaptőkével átveszi a tőkehiány miatt nehezen prosperáló *potbieli sörgyárat.* Az uj vállalkozásnak a főcélja, hogy Árvamegyéből kiszoritsák a kölföldi sört

A szálló albérlője. Balla József tusnádi földbirtokos bérbe vette a budapesti »József főherczeg« szállodát és kávéházát, a bérlet fejében átcredálta ezer holdra menő birtokát Kálmán Sándorra, aki a szállodát és kávéházat első kézből bérelte a tulajdonosoktól Gráber Ernőné és Hoffmann Sándortól. A földbirtokos a kávéházban átvett áruért háromezer koronás váltót adott Kálmánnak s a tulajdonosok perelték a váltót. Balla a pert elvesztette, árverezést tüztek ki a holmira s Ballát kilakoltatták. Balla, ki ezzel elvesztette egész vagyonát, csalás miatt feljelentést tett a rendőrségen Sándor László rendőrtanácsosnál, ki ez ügyben beidézte az érdekelt feleket.

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a

paptamási Lythia gyógyviz!

Vizelethajtó és hugysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,** Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

NAGY IGNÁCZ
▪ pinczefelszerelési czikkek üzlete ▪
Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szürőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

Erzsébet-szálló. A főváros előkelő negyedében, a Belvárosban, egy modern szállópalóta vonja magára a járókelők figyelmét. Ez a szép épület ez egyetem-utcai uj Erzsébet királyné-szálló, a mely e napokban nyilt meg. Az uj szálló a régi jóhirnevü Erzsébet királyné-szállónak a megnagyobitása s mint ilyen, abban a szerencsében részesül, hogy uj szépségét és fényét nem homályositják el a kezdet nehézségei, az uj ház már egy igen jól vezetett szálló kötelékébe ileszkedik bele. Ez a szálló a kényelem terén a legujabbat és legjobbat nyujtja. Szabó Imre a tulajdonos, ki a régi szállót is igen közkedveltté tette, gondoskodik arról, hogy megtalálja a közönség mindazt, a mire szüksége van.

Országos baromfikiállitás Budapesten. Az 1907. évi nemzetközi baromfikiállitás óta nem volt még Budapesten olyan baromfikiállitás, amely alkalmul szolgált volna országunknak a baromfitenyésztés terén való előrehaladásnak méltó bemutatására. Ezt a célt igyekszik most megvalósitani a Baromfitenyésztők Országos Egyesülete, midön elhatározta, hogy december hónapban az Iparcsarnokban országos baromfikiállitást rendez. A kiállitás sikere érdekében az egyesület nagy buzgalmat fejt ki a vidéki baromfitenyésztők körében, kik erősen készülődnek a részvételre. Bővebb felvilágositás a Baromfitenyésztők Országos Egyesületének (Budapest. IX., Üllői-ut 25., I. em.) titkári irodája ad.

A kleptománia Angolországban. Kétségtelen, hogy Angliában a magasabb társadalmi rétegekben mind gyakrabban fordulnak elő lopások. Sokan gondolkoznak azon, hogy miképpen lehetne segiteni a bajon, de eddig még senkisem jutott rá a helyes ellenszerre. A londoni divatáruházak képviselői a multkoriban konferenciára gyültek egybe. Védekezni szerettek volna a rablások ellen, de semmit sem birtak kisütni. Gyakran tetten érték az ilyen hölgyeket és fel is jelentették őket, de az eredmény sohasem volt kielégitő. Az ilyen perek ugyanis sok vevőt riasztottak el a panaszt emelő czégektől, de a még tetten nem kapott tolvajokat sohasem. Az ilyen hölgyek leginkább üzletekben dolgoznak, de nincs az ember biztonságban a szállodákban és klubbokban sem. A Westeénd egyik előkelő vendéglőjében a széke támlájára tette egy hölgy pompás czobolyprémét. Véletlenül az ajtóra pillant néhány percz mulva. Az ajtón épp akkor megy ki egy asszony, az ő czobolyprémével. Csak ugy birta a prémet visszakapni, mert a monogrammja bele volt himezve. A tolvaj, egy előkelő társaságbeli hölgy, hidegvérüen ment el. Valamelyik klub báján egy hölgy elvette a másiknak a legyezőjét. Az utóbbi udvariasan szólt: »Bocsánat, ön tévedésből az én legyezőmet vette fel.« »Szó sincs róla«, mondta az előbbi és kisietett a teremből. Olyan esetek is történnek, hogy valakinek a hitelét ugy használják ki, hogy az illető számlájára megrendeléseket tesznek. Az ilyen dolgokat természetesen csak jó ismerősök tehetik meg, akik pontosan ismerik a számlatulajdonosok viszonyait. De az urak klubjaiban sem jobbak a viszonyok, mint az asszonyok között. A felsőbb osztályok becsületessége annyira süllyedt, hogy egy hires közvetitőiroda alapelve: »A munkaadók nem becsületesek, mig a munkát kereső szegények azok.« A kisfoku becstelenségeket már nem is leplezik. A multkoriban nagyszerü belépőben jelent meg egy hölgy az egyik előkelő esküvőn. Mikor megdicsérték a kabátot, nem is tagadta, hogy nem az övé. »Csak mára hozattam megtekintés czéljából.«

A pávatoll és a divat. A mi napkeletről származó páváinknak tudvalevőleg olyan tollazatuk van, amelyhez hasonlót szépség és hosszuság tekintetében alig viselnek más madarak .Éppen ezért csodálatos, hogy a divat még nem keritette hatalmába, noha egyenesen arra való, hogy diszül szolgáljon a nőknek. Mellőzését némileg megmagyarázza az a babonás hit, amely szerint a pávatoll szomoruságot és könnyeket jelent. Mások szerint azért sem kedvelik az asszonyok, mert már az ókorban a római bujaság és határtalan hiuság szimbolumát képezte. A középkorban azonban a lovagok, meg a nemes nők előtt tetszetős disztárgy volt, annál inkább is, mert a titkos szerelmesek sokat mondó jelképpé avatták. A jelenségekből következteteve, ugy látszik, hogy a pávatoll rövidesen ismét divatos lesz. A külföldi kereskedők ugyanis az utóbbi időben elég anyagot gyüjthettek össze belőle, hogy megcsinálhassák a pávatoll-divatot. Mert a divatnál az a tragikus, egyben kómikus is, hogy a nők tulajdonképen nem azt viselik, ami éppen tetszik vagy jól áll nekik. Talán kétségbeejtő dolog, esetleg világfelfordulás következnék be, ha egyszer azt avatnák divattá, amit a szivük, izlésük, meg a hiuságuk legjobbnak tart. Nem, egy modern nő csak azt hordhat, amit néhány okos, élelmes ember, akik kezükben tartják a gyeplőt, modernnak mond. A disznek való tollakat éveken át gyüjtik, mindenhol olcsó áron vásárolják s ezt addig teszik, mig elég készletet halmoznak össze. Ha megtörtént, ujra piaczra dobják, csinálják a divatot, a toll ára gyorsan emelkedik és készen van az üzlet. Igy történt a fáczántollal is, igy történt a kócsagtollal, a paradicsommadár-, meg a marabutollal is. És ha a divat ugy akarja, holnap a kacsa- vagy a ludtoll lesz modern, eltekintve attól, hogy a nők akarják-e vagy nem. Aigrettek, paradicsommadarak és marabuk nemsokára eltünnek, ami mindenesetre megakadályozza teljes kiirtásukat. Értékük azonban jövőre valószinüleg jelentékenyen fölemelkedik, ugy hogy csak elvétve lehet látni majd, azonkivül sok ügyes utánzat kerül majd forgalomba, ami az eredetiek becsét erősen csökkenteni fogja. Most tehát a pávatoll lesz modern, különösen a fehér pávatoll s a külföldi kereskedők már nagyban készülnek a pompásnak igérkező üzletre. Az uj divattal a madárvédelem hasznos és szép madarak ezreit kiméli majd meg. De a divat szeszélyes és változékony, és alig remélhető, hogy az asszonyok világa az idegen tollakkal való ékeskedésről lemondjon.

Egy nagy város szálló nélkül. Pár esztendeje már annak, hogy Mezőturnak, a körülbelül már harminczezer lakost számláló városnak, egyetlen szállóját becsukták. S azóta az Alföld ez az egyik legnagyobb és leggazdagabb városa, szálló nélkül van. Mert a vasuti állomás melletti u. n. szállodák tulajdonképpen szállóknak nem minősithetők. S ugy volt, hogy maga a város fog szállót épitettni. De bizony ebből semmi sem lett. Nem is csoda, amikor az uj városháza épitésének meg a városi takarékpénztárnak az ügye is szintén évek óta vajudik Mezőturon Azután a helybeli ipartestület akart belemenni a szálló felépitésébe. Ez a terv is meghiusult, a közbejött rossz pénzügyi viszonyok miatt. Végre is az egyik helybeli pénzintézet, a *Mezőturi Központi Takarékpénztár* vette kezébe az ügyet. Az akar véget vetni annak a szégyenletes állapotnak, hogy a városnak nincs szállója. A pénzintézet a város központján és főutczáján már össze is vásárolta a szálló részére szükséges telket és arra egy *nagyszabásu szállótépitett.*

A világ teatermése. Csupán megközelitően lehet megállapitani a világ teatermelésének nagyságát, amely szakemberek szerint évi 1,127.000 tonnára tehető. Hogy ez a becslés hiányos, mutatja a részletezés: Indiában terem 123.200 tonna, Ceylonban 85.000, Jáva szigetén 22.900, Japánországban 20.000, Formózában 11.600, Kinában (csupán az export) 53.600, Natálban és Annamban 1400 tonna. Ide számitandó még 36.000 tonna tea, amelyet táblaalakba préselve, kizáróan kinai czégek árusitanak, továbbá amit Kinában és Japánországban elfogyasztanak s ami fejenkint legalább öt fontot, 342 millió lakosnál tehát 774.600 tonnát tesz ki. Ez az oka annak, hogy Kina és Japánország nem szerepelnek nagyobb mennyiséggel az exportban. E két országon kivül a világ összes tea-fogyasztása 300.000 tonnára becsülhető, vagyis Kina és Japánország népei maguk kétszerannyinál is többet fogyasztanak, mint a többi nép együttvéve.

Téli tengeri fürdők Angliában. Az érzékeny városi ember, aki meleg fürdők és jól fütött szobák által kellőképpen védve érzi magát a téli időjárás változékonysága ellen, bizonnyal hátborzongva hallja, hogy Angolországban télen a tengerben való fürdőzés mind nagyobb számu hivekre talál. Egy londoni lap szerint most Anglia déli partjain sok fürdővendég időzik, akik a szomszédok legnagyobb ámulatára naponkint megfürödnek a tengerben és emellett egészen jól érzik magukat. Közismert dolog, hogy a tengeri fürdő — bármilyen hideg is a viz — nem káros az egészségre nézve, ha az uszó gyorsan a vizbe ugrik, két-három perczig szakadatlanul uszik, azután gyorsan felöltözködik és néhány perczig a parton sétál. Föltétlenül szükséges azonban, hogy a téli fürdőzők egészséges, erőteljes testalkattal birjanak, a szivbajtól mentesek legyenek és a fürdés csak rövid időre szoritkozzék. A téli tengeri fürdő után egészen fölfrissülve érezzük magunkat és gunyos mosolylyal fogadhatjuk szomszédjaink megjegyzését a tüdőgyuladásról, influenzáról és meghülésről.

Angliában kevés a férfi. Az angol nőknek a férjhezmenés iránt való kilátása az utolsó évtizedben jelentékenyen csökkent, legalább is ezt bizonyitja az utolsó népszámlálás eredményét kimutató könyv, amely a minap jelent meg Londonban. Ez a kimutatás csak az 1911-iki népszámlálásról szól. Az ujszülöttek, mint minden más országban, tulnyomóan fiuk, — a két nem közötti arány 1041 = 1000 — az évtized második felében azonban már a női nem képezi a többséget. Különböző életkorban ingadozást mutat ugyan a leánybőség nagysága, de azért állandóan tulsulyban marad. Igy az utolsó népszámlálás adatai szerint a husz-huszonötéves koruak közt ezer férfira 1113 nő jut és az évtized második felében a következőkép ingadozik az arányszám: 1091, 1077, 1079, 1138, 1205, 1337,

1817. A negyven-ötvenötödik évükben élő nemek közt tehát a nők többlete csekély apadást mutat, de attól kezdve ujra növekedni kezd és a nyolczvanöt évesek korfokozatánál meglepően magas számot ér el. A vidéken azonban bizonyos életkorban kivételek észlelhetők, mert a tizenöt és husz évesek közt például 4899 férfival szemben 4235 nő akad, a következő öt évben pedig 4126 férfira 3948 nő jutott, de később ujra kiegyenlitődött ez a különbség. A nemek származásából azt lehet következtetni, hogy sok leány nem megy férjhez. A 36,000.000 ember közt, akiket a statisztika felölel, 20.96 millió házasságon kivül él, 13.13 házas és 1.98 pedig özvegy. A házasságon kivül élők közül ezer férfival 1029 nő áll szemben. Az özvegy nők száma 1,364.804, az özvegy férfiak száma ellenben csak 615.811-et tesz ki. Ez a számarány nem igen különbözik a tiz év előtti népszámlálás adataival. Akkor ezer nőtlen férfival 1028 leány állt szemben. A hivatalos statisztika azzal magyarázza meg a leánybőséget, hogy a férfiak ma már jóval később nősülnek, mint régente.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt kénes hévvizü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen tápláljak vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket*, valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dusgyógyforrásokból kapja vizét a *contınensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségeknél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószobák kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

NYILT-TÉR.

Keszey Vincze éttermei
Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.
Pilseni ősforrás!
A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan diszesen átalakitva. Kitűnő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Eladó vendéglő.
Szőlőskislakon, a boglári vasut-állomáshoz 4 kilométerre, két országut mellet egy igen jóforgalmu **vendéglő eladó**. A vendéglőhöz tartozik 2 lakószoba, 1 vendégszoba, 1 konyha 1 élés kamara, 1 pincze, 1 jégverem, 1 kocsiszin, **7 hold** szántó föld, abból 5 negyed hold **igen jó termő szőlő.** Az összes berendezéssel megvehető: **Legár** Gyulánétól, **Szőlős-Kislakon.**

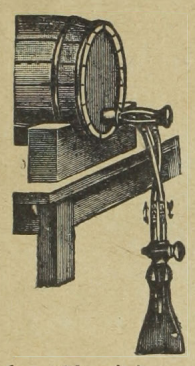


BEITZ JÁNOS
müesztergályos dákó és billiárdgolyó gyár
Raktáron tartok Carambol és forditó billiárdokat, márvány asztalt, „Thonet“, széket, csillárokat és mindenféle kávéházi berendezéseket.
BUDAPEST,
VI. Akáczfa-u. 55.
TELEFON 81—30.

Eladó bor.
30 hektoliter 1910. és 1911. évi termésü igen jó borom van eladó. Eladás 50 litertől kezdve. A bor nálam **Sári**-ban Budapest mellett előzetes értesités után bármikor megtekinthető.
Székely József földbirtokos, **Sári** (Pest megye.)

MÉZ.
Idei csemege **mézet** és hegyi **málnaszörpöt** legjutányosabban szállit a
Bakonyvidéki méz- és terményértékesitő vállalat Veszprémben.
Postadoboz virágméz . . . . . K 7.—
„ Demijohn málnaszörp K 6.50
bérmentve.
Kérjen mintázott árajánlatot.

Özvegy vendéglősné,
kitünő **főzönő**, szorgalmas és munkás családból való nő, ajánlkozik. — Bővebbet:
Magyariné, Somlyóvásárhely.


Igaz feltűnést
kelt az uj szak-amerikai
palczksör-töltő
önműködően szivja a habot a hordóba vissza. Kizárja a szénsav elillanását. — **Könnyen kezelhető. Nagy megtakaritás.** Különösen alkalmas vendéglősök, szállodások, fűszeresek, fogyasztási szövetkezetek és családok részére.
ára Aluminium K 14.— egy palaczk részére.
„ „ „ 20.— két „ „
„ Rézben „ 17.50 egy „ „
„ „ „ 25.— két „ „
Szétküldés bérmentve utánvéttel. — Képes árjegyzék ingyen és bérmentve.
J. Korngut, Wien, XXI|4. Abt. 21.

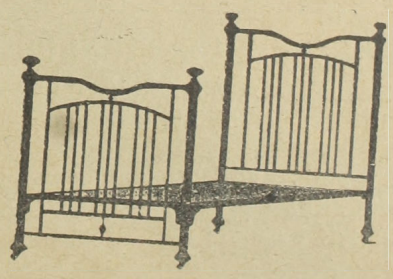
Boreladás.
150 hl. 1906. és 250 hl. 1912. évi
érmelléki hegyi fehér asztali bor
Reszege vasuti állomáshoz szállitva **64**, illetve **40** kor. áron eladó. Megkeresések
RYLL VIKTOR
kir. erdőmérnök
NAGYKÖVÉRES,
(Temesmegye) intézendők.

ALMA.
Csemegealmát 20 és 30 koronáért, **Rétesalmát** 16 és 24 koronáért mm.-ként szállit utánvét mellett:
PRENNER JÁNOS
PINKAFŐ, 20. sz.

Alsódabasi járás Alsónémedi nagyközség.
1439—1913.
Alsónémedi község
nagyvendéglője
(Pest megye, Soroksár mellett) autobusz közlekedési végállomással, 1913. év szeptember 6-án szombaton délelőtt 11 órakor egymásután következő
6 évre haszonbérbe
lesz kiadva. A feltételek a közig. **jegyzői irodában megtekinthetők.** Autobusz indul **Soroksárról Alsónémedire d. e. 10 órakor.**
Egry Ferencz, jegyző. **Somogyi Béla,** biró.

LITTKE L.
pezsgőborgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.


Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.
PEZSGŐFAJOK:
„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk.)


Szálloda berendezések
Bruck J. Henrik
vas- és rézbutorgyára
Budapest.
Gyár: **IX., Liliom-utcza 8.** szám. (Saját házában.)
Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**
Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban**, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tó 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

BOR. Kitünő **hegyen termett rizling bor 140 hektoliter** a főváros közelében részletekben is eladó. Tudakozódhatni alólirott tulajdonosnál: **Farkas Károly,** Bicske (Fejér-megye).

Elsőrangu előkelő étterem

fényes berendezéssel, megfelelő sörgyári **kölcsönnel átadó.** Ajánlatok „E. J. 41095“ sz. a. **Schwarz** József hirdetési irodájába **Budapest, Andrássy-ut 7.** cimzendők.

Vendéglő-bérbeadás!

A **karczagi „Társaskör Urikaszinó“** tulajdonát képező 4 szoba, konyha, kamra, padlás, pincze, nyilt folyosórész, udvari fásszinből álló

kaszinó vendéglő

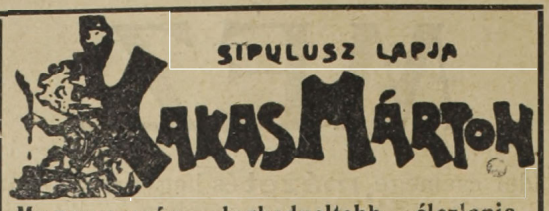
1913. november 1 től korlátlan **italmérési és vendéglői joggal**

haszonbérbe adandó.

Az irásbeli zárt ajánlatok 100 korona bánatpénzzel **1913. évi szeptember hó 20-ig** kizárólag **Szendrey** Lajos háznagyhoz nyujtandók be vagy küldendők, ki kivánatra a szerződési feltételeket szóval vagy irásban közli.

Az elnökség.

Ezennel bátorkodom a tisztelt **vendéglősök, mészárosok és hentesek emlékébe hozni,** hogy én az Amerikában szerzett gyakorlatom révén az elismert legjobb **amerikai jégpinczéket, jégvermeket és hüsitő-házakat** épitem és Magyarországban is évek óta a bizalmat kiérdemeltem. **Javitásokat olcsón elvállalok. Löw Ignácz,** Budapest, IX. ker., Ranolder-utcza 3.



Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Wölfel József

modern czégtábla-festő

Budapest, VIII., Mária Terézia-tér 3

Vendéglősök, kávéháztulajdonosok és szállodások, valamint egyesületek, olvasókörök és kaszinók részére a **czimtáblákat** legjutányosabb árban legszebb kivitelü készit. **Vidéki megrendeléseket pontosan teljesit.**

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.

Távbeszélő szám: „József“ 4—29.

Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.

Távbeszélő szám: 56—58.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

---

Sátoraljaujhelyen a „Vadászkürt“ szálloda

téli és nyári vendéglőhelyiséggel, ugy a szobák, mint a vendéglői helyiségek

berendezéssel

a jelenlegi bérlő betegsége folytán

kiadó.

Érdeklődők forduljanak Löwy Adolf ottani könyvkereskedőhöz.

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint buffet felállitását helyben és vidéken.

Kölcsön ad mindennemü servist.

Telefon 52—39. **HÁZI ZENEKAR.**

MATTONI-FÉLE GIESSHÜBLER természetes égvényes **SAVANYÚVIZ.**



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

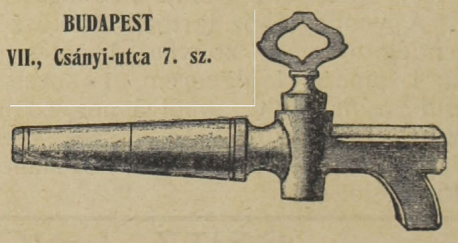
sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

„ANDRÉNYI SEC“ (FÉLÉDES)

„ANDRÉNYI EXTRA“ (ÉDES)

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □

Budapesti képviselő: **L. Molnár Lajos,** VII., Bosnyák-utcza 3.

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET“

császári és királyi udvari szállitók

:: **KOLOZSVÁROTT.** ::

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövétkezeti **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert **tisztán kezelt és kitünő minőségü fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

Az „Állami Polgári Tanitó-Intézet“ Igazgatósága.
Budapest, I., Győri-ut 13.

1735—1913.

Pályázat gazdaasszonyi állásra.

Az állami polgári iskolai tanitóképző intézet (Paedagogium) köztartásában 1913. évi október hó 15-én **uj gazdaasszony** szerződésszerü felfogadása válik lemondás folytán szükségessé.

A gazdaasszony teendői a Vallás- és közoktatásügyi minisztérium által kiadott „Házi Szabályzat“ 53—66. §-aiban vannak meghatározva, megjegyezvén, hogy az intézet köztartásánál **mintegy 170 egyén étkezik.**

A gazdaasszony dija **évi 800 korona, utólagos havi részletekben, továbbá lakás, fütés, mosatás és a szabályzatban megállapitott élelmezés.**

Ezen állásra idősebb, de kellő munkaképességü gyermektelen és özvegy nők pályázhatnak. Egyenlő képesités mellett tanitók és tanárok özvegyei előnyben részesülnek.

A kellően felszerelt folyamodványokat 1913. évi **szeptember hó 20-ig az állami polgári iskolai tanitóképző-intézet igazgatóságához (Budapest I., Győri-ut 13. sz.)** küldendők be.

Az igazgatóság.

Dombrád község előljáróságától.

2293. sz. 1913.

Vendéglő bérbeadási hirdetmény.

Dombrád (Szabolcs megye) község képviselőtestületének 45/1913 kgy. számu határozata alapján a

községi vendéglő

1913. évi november hó 1-ső napjától

3 évre leendő haszonbérbe adása czéljából

a folyó évi **szeptember hó 23. napján d. e. 10 órakor** a községházánál **nyilvános árverést fogunk tartani.**

1. **Kikiáltasi bérösszeg 1500 korona**, melynek 5 százaléka az árverésen résztvevők által bánatpénzül leteendő.

2. Az árverezőknek módjukban van az árverés és kötendő **haszonbéri szerződés** féltételeit a hivatalos órák alatt megtekinteni s árverés előtt ki kell jelenteniök, hogy azokat ismerik és kötelezőleg elfogadják.

3. **A kikiáltási összegen felül legtöbbet igérővel a szerződés azonnal megköttetik** s e szerződés bérlőre már ekkor, a községre pedig a képviselőtestület jóváhagyása után kötelező.

Dombrád, 1913. augusztus hó 16-án.

Dombrád község előljárósága.

Hőgyész nagyközség Előljáróságától.

1393/1913. szám.

Nagyszálloda bérbeadás

Tolna vármegyében, az elismert nagy kereskedelmi és ipari góczpontot képező **Hőgyész nagyközségben** — ahol évente 4 országos állatvásár, havonkint egy tehénvásár és minden pénteki napon tartott hetivásár is emeli a forgalmat — **a piacztéren fekvő**

ujjáépitett egy emeletes szálloda

12 vendégszobával, vendéglős lakással, kávéház, nagy étterem, 2 korcsmaszoba, nagy tánczterem, födött nyári helyiség, nagy kocsiszin, 28 lóra való istálló és a szükséges mellékhelyiségekkel **1913. évi szeptember 8-án délelőtt 11 órakor** Hőgyész nagyközség tanácstermében megtartandó zárt ajánlati versenytárgyaláson és ha ez kellő eredményre nem vezetne, a folytatólag megtartandó szóbeli árverésen 1914. évi január hó 1-től **kezdődő 3, illetve 6 évi időtartamra**

haszonbérbe fog adatni.

Ugyanezen alkalommal haszonbérbe fog adatni a piacztérre néző oldalon **3, esetleg 4 modern magánlakás.**

Bérbeadási feltételek Hőgyész nagyközség főjegyzői irodájában a hivatalos órák alatt betekinthetők.

Hőgyész, 1913. augusztus 6.

Klimes Antal s. k.
főjegyző.

Stockinger Vincze s. k.
biró.

A nagykállói m. kir. földmivelés iskola igazgatóságától. 263—1913. sz

Versenytárgyalási hirdetmény.

A nagykállói m. kir. földmivesiskola igazgatósága a földmvesiskolánál október hó 1-én és időközben kezdődő tanfolyamok tanulói (körülbelül 30) illetőleg hallgatóinak, az iskola nőtlen **tisztviselőinek** és az iskolánál tartózkodó hivatalosan kiküldött **tisztviselőknek élelmezése**, a **tanulók fehér- és ágynemüinek** és az **összes asztalnemüek mosása** tárgyában folyó évi **szeptember hó 15-én** délelőtt 9 órakor a földmivesiskola gazdasági irodájában versenytárgyalást tart.

A rendes tanfolyamok tanulóinak és az időszaki tanfolyamok **tanulóinak élelmezési dijait részben terményekben, részben készpénzben szolgáltatja ki az igazgatóság.** Az iskola nőtlen tisztviselői és a hivatalos kiküldetésben levő tisztviselők élelmezésüket készpénzben fizetik.

Terményekben átad az iskola igazgatósága a vállalkozónak tanulók élelmezésére személyenként és naponként 1 kg. buzát, 0·8 kg. burgonyát, 0·6 kg. tengerit, 0·3 liter tejet.

A létszámra való tekintet nélkül átad az iskola igazgatósága a vállalkozónak zöldséget a téli hónapokra: 100 kilogramm zellert, 300 kg. petrezselymet, 200 kg. sárgarépát, 100 kg. babot, 600 kg. kalarábét, 450 kg. kelkáposztát, 450 kg. őszi káposztát, a nyári hónapokra julius 1-től kezdődőleg 1000 fej salátát, 100 drb. káposztatököt, 100 fej nyári káposztát, 100 kg. zöldbabot, 100 fej nyári kelkáposztát, 300 kg. paradicsomot.

Ezenkivül kap az élelmező a téli hat hónapra havonként 4 m³, a nyári hat hónapra havonként 3 m, összesen egész évre 42 m³ tüzifát utólagos negyedévi részletekben és egy évre 365 kg. petroleumot utólagos heti részletekben. — Az élelmező az iskola telepén lakást, gazdasági udvart és kerti földet kap. Evőeszközöket és konyhadényeket szintén az iskolától kap a vállalkozó.

A pályázóknak a fentiek figyelembevételével, tehát arról kell nyilatkoznia, hogy személyenként és naponként mennyi készpénzfizetés mellett vállalják el az iskola tanulóinak élelmezését?

Megjegyeztetik, hogy az igazgatóság a feltüntetett tanuló létszám ingadozásáért felelősséget nem vállal.

A szerződés tárgyát képező vállalat részletes feltételei az igazgatóságnál a hivatalos órák alatt bármikor megtudhatók és ezek megismerése minden pályázótól megkivántatik.

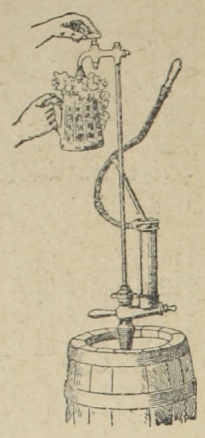
A pályázók árajánlatukkal egyidejüleg keresztlevelüket, erkölcsi bizonyitványukat, magyar honosságukat igazoló okmányukat, továbbá eddigi foglalkozásukat feltüntető bizonyitványt bemutatni és 100 (egyszáz) korona bánatpénzt letenni kötelesek. A szerződés megkötése után pedig a vállalkozónak még 100 (egyszáz) korona biztositékot kell az iskola pénztárába készpénzben vagy állami értékpapirban elhelyezni. Az árajánlatok irásban, zárt boritékban legkésőbb folyó évi szeptember hó 15-én délelőtt 9 óráig a földmivesiskola igazgatósági irodájába nyujtandók be. A versenytárgyalásról jegyzőkönyv vétetik fel és az előljáró nagyméltóságu m. kir. földmivelésügyi Miniszter ur elé terjesztetik és annak alapján a Miniszter ur dönt a pályázók ajánlata felett és ennek értelmében köttetik meg vállalkozóval a szerződés.

Nagykálló, 1913. évi augusztus hó.

M. kir. földmivesiskola igazgatósága.

ALAPITTATOTT
:: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !

legujabb, kitünőnek bizonyult

sörmérő-készülék

szénsav és légnyomással.

! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitő-por, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulós-borok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID“ borderitő-:: por, ::

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára:
sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOBÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

Hirdetmény.

A marosvásárhelyi Stefánia Kisdedóvó intézet tulajdonát képező Széchenyi-tér 54. sz. alatt fekvő

„Nap-vendéglő“

1914. év május 1-től kezdve 6 (hat), esetleg több évre

haszonbérbe kiadandó.

Zárt ajánlatok Csontos Olivér egyleti elnökhöz **1913. évi szeptember hó 15-ig** adandók be.

Az intézet felügyelőbizottsága a zárt ajánlatok felett tekintet nélkül a megajánlott összeg magasságára, tetszés szerint határoz.

Bérleti feltételek megtudhatók **Csontos** Olivér elnöknél, vagy **Bartha** Ferencz egyesületi titkárnál (Iskola-utcza 11.).

Marosvásárhely, 1913. augusztus 21-én.

Bartha Ferencz s. k. titkár. **Csontos Olivér** s. k. elnök.

Hirdetmény.

Özv. Benky Vilmosné-féle nagyvendéglő Bükön (Sopron vármegye) a tulajdonos elhalálozása folytán **1913. szeptember 10-ig eladó** szabadkézből, ha azonban az eladás ez ideig létre nem jön, ugy akkor 1913. **szeptember hó 18-án** d. e. 11 órakor a helyszinén **nyilvános árverésen fog eladatni.**

A vendéglő a czukorgyár közelében van s áll: 3 vendégszoba, konyha, **a vendéglős lakásául szolgáló 2 szoba, I mészárpince, mosókonyha**, kocsiszin, jégverem, 2 istálló és egy $1^1/_2$ kh. kertből. Vasuti állomás helyben, vidéki forgalom nagy.

Közelebbi és bővebb felvilágositással szolgál a gyermekek gyámja **Klemm Mihály felsőpulyai lakos vendéglős**, ki az eladást is eszközli.

Kelt **Bükön**, 1913. augusztus 25-én.

KLEMM MIHÁLY gyám,
vendéglős, felsőpulyai lakos
(Sopron vármegye.)

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásbó származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A viz hőmérséke . . . . . 25.3 C°
A viz fajsulya 18 C-on 1.0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0093 gr
Natrium (Na)	0.0334 «
Calcium (Ca)	0.1268 «
Magnesium (Mg)	0.0465 «
Aas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0331 «
Sulfat (SO_4)	0.1181 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5002 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0169 «
Szénsav (CO^2) 44.66 cm^3	0.0880 «

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a viz nem tartalmaz és igy a »Kristály« forrásvizet **igen tiszta** calcinm és magnesium-hydrocatbonatos **ásványviznek** minősitjük. Bakteriologiai szempontból pedig az állami **Bakteriologiai Intézet** ezen vizet **tisztának és kifogástalannak minősitette.**

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. K. Tud. Egyetem I. Chemia intézete.

A forrás hőmérséke . . . . . 25.75 C.
A viz fajsulya 17·5 C-on 1.00074
A viz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0070 gr
Natrium (Na)	0.0328 «
Calcium (Ca)	0.1328 «
Magnesium (Mg)	0.0252 «
Vas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0338 «
Sulfat (SO_4)	0.1118 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5194 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0170 «
Szénsav (CO_2)	0.0878 «
összes szénsav (CO_2)	0.6425 «

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételü ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, sem saalétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s igy a chemiai analysis alapján a »Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** miuősitendő.

Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

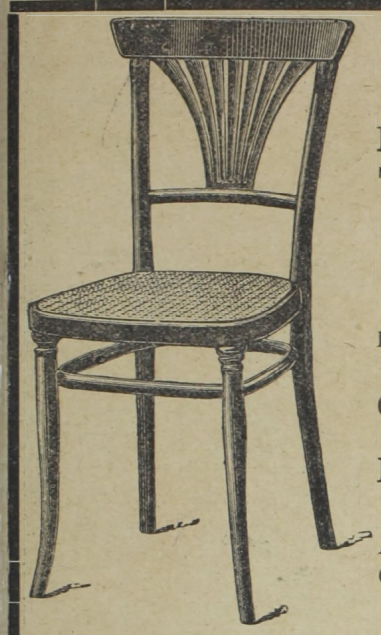
Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium hydrocarbonatos ásványviznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében **kristálytiszta**, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. julius 20. **Dr. Hankó Vilmos** s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály“ forrás szénsavtelités nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a franczia **Évian és St. Calmier** forrásokat.
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vizben 0.2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.
Szt. Lukács-fürdői „Kristály“-forrás: 1000 gr. vizben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

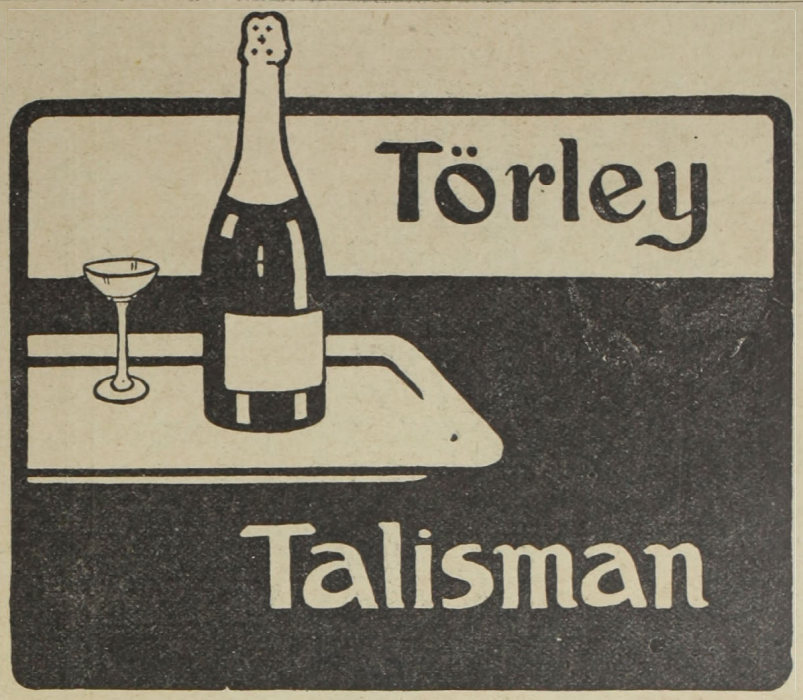
A „Kristály“-forrás **több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat** is tartalmaz, mint e két világhirü és a franczia kormány által közérdeki jelleggel felruházott gyógyviz.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**

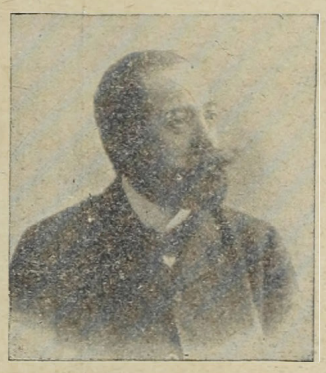


„MUNDUS"
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.
Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.
GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.
Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt
kincstári borok
és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze" Főelárusitója
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

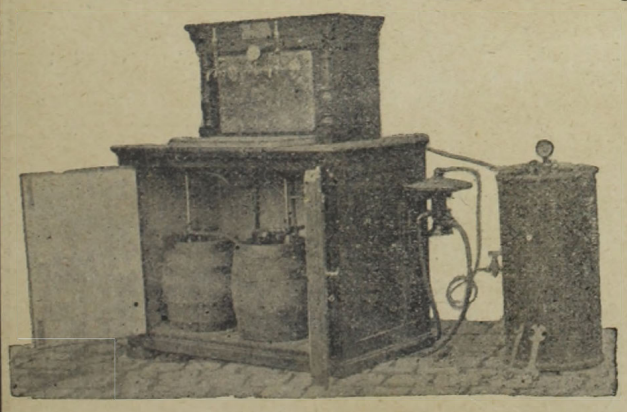
DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.
BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.
Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.



Habits Antal
hangszerkészitő-mester
BUDAPEST, VII., Erzsébet-körut 42. sz.
Mindennemü hangszerek raktára
czimbalmok
és bassushurok gyártása, hegedühur különlegességek, **iskola- és zenekarhegedük**. A fő- és székvárosi „Magyar Zeneiskola", több intézet és polgári zenekarok szállitója. — Javitások, valamint átalakitások szakszerüen és jutányos áron készittetnek.
Képes árjegyzéket kivánatra ingyen küldök.

Szálloda eladás.
Egy nagyobb vidéki városban élénk forgalmu **szálloda** legmodernebbül **berendezve** a legkedvezőbb és legelőnyösebb fizetési feltételek mellett **betegség miatt épülettel együtt örök áron eladó.** Ügynökök kizárva. Czim megtudható a kiadóban, csakis **levélbeli megkeresésre.**

Teljes italmérési berendezések,
sörkimérő-készülékek
folyékony szénsavval, vagy légnyomással való üzemre,
pálinka-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.



Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI
Bpest, IX., Tinódy-u. 3.
Elsőrendü különlegességi gyártmánya.
Legnagyobb gyár e szakmában.
Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

Két nagy
fürdővendéglőmet
eladnám vagy **elcserélném**
vasuti vendéglővel.
Az egyik nyári és téli üzlet, kávéházzal, berendezéssel és 6 évi szerződéssel.
Poók Árpád „Zöldfa" szálloda **Pöstyén.**

Alkalom borkereskedéshez!
6000 hekto bor bevásárlásához alkalmas pincze, présház 2000 hekto czement **hordó, 1000 hekto fahordó** (transport) az összes szüreteléshez szükséges felszereléssel **bérbeadó.** — **A borok bevásárlásához 70 százalék pénzkölcsön is nyujtatik.** — Feltételek megtudhatók ifj. **Kiss** Gyulánál, **Izsák** (Pest megye).

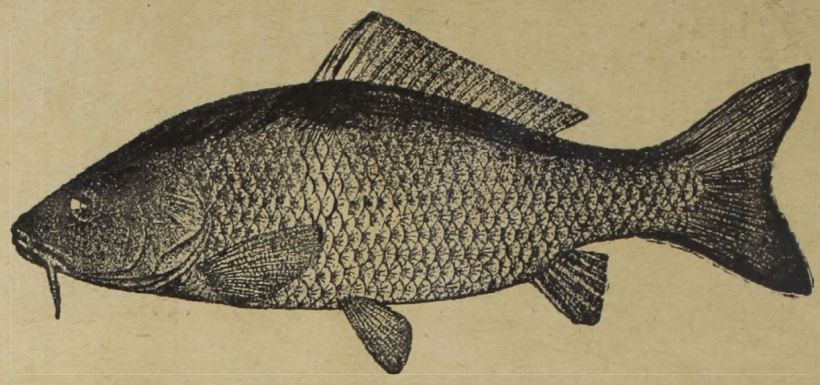
Uradalmi faj borokat
szállit és közvetit Schwarcz Béla borügynök, **Nagydorog** (Tolna m.).

Seifert Henrik és Fia
cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**
Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.
Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz.
Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve.

Najman József hentes-mester
Budapest, VIII., **Német-utcza 21. sz.** Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtáju

friss dunahalainkat

melyeket igen tisztelt rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, bármilyen kis mennyiségben is, a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin

(Bács megye)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK! **Meghivás.** ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Évi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Budapest, V. Alkotmány-utcza 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KŐBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.

Szállitási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszinház-u. 22. Telefon „József" 21—91.

Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár ▪▪ Telefon 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes **velünk egykoru** sörfőzdék között **egész Európában** mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: **Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis** stb.

Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

29-IK ÉVFOLYAM. BUDAPEST, 1913 SZEPTEMBER HÓ. ÜNNEPI SZÁM.



Városi raktár és iroda:
VIII, Népszinház-u. 22.
Telefon: József 21-91.

Kiviteli telep: Fiume,
Máv. III/A. raktárházában. Telefon: 484, 631.

KŐBÁNYAI
POLGÁRI SERFŐZŐ
RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
BUDAPEST-KŐBÁNYA

Gyártelep és közp. iroda: X, Maglódi-ut 17, a köztemetői villamos mentén
Telefon-számok: 56-46, 56-03, 129-95. Vidéki sörrendelések felvétele: 136-38.

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségben és szállitja hordókban és palackokban

MINDEN VILÁGRÉSZBE

Amely kiállitáson résztvettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve; **8 Grand Prix** tanuskodik söreink páratlan minősége mellett. — Nem kisebb sullyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között **egész Európában** mi gyártjuk a legtöbb sört.

8
Grand
Prix



SÖRKÜLÖNLEGESSÉGÜNK

SZT. ISTVÁN
DUPLAMALÁTASÖR

Kapható minden füszer- és csemegeüzletben, vendéglőben, kávéházban.

8
Grand
Prix

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb helyén és a külföld főbb piacain, mint Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres, Alexandria, Kairó, Smyrna, Tunis stb. stb.

XXIX-ik évfolyam. 18. (ünnepi) szám. Budapest, 1913. szeptember 23.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

ÜDVÖZLŐ SZAVAK A KONGRESSZUS TAGJAIHOZ!

Ismét a székesfőváros nyitott kaput előttünk, tehát közvetlen az ország szine előtt Budapest szorgos népe és hatósága fogadja a legnagyobb tisztelettel az ország vendéglőseit.

Ez a fényes fogadtatás nem csak reánk kitüntetés, hanem az egész magyar iparra, mert azt jelenti, hogy az ipari munka méltó a legnagyobb megdicsőitésre.

Valóban méltó, sőt egyedül csak ez méltó a dicsőitésre, mert akár fejedelmekről, akár más hatalmasokról van szó, a történelem nem méltóságukért különbözteti meg őket, hanem azért, a mit tettek, szóval munkálkodásukért.

A munka boldogit s a munka fölmagasztal.

Az ipari munka, a melynek mindennapi szükségleteinket kell kielégitenie, ha nem a maga egészében tekintjük, talán kicsinyesnek látszik, mint a csermely, a melyet egy pillanatra a gyermek tenyere is eltorlaszolhat; ámde ha tekintjük, hogy azok a gyéren halkan, serkedező cseppek esztendők során át menynyire kivájták a hatalmas sziklát, ugy látjuk, hogy bennük roppant, legyőzhetlen erő lakozik.

Igy vagyunk az iparral is. Egyes alkotásaiban a napokkal enyészik, de a maga folytonosságában az örökkévalóságnak épit. *Mi vendéglősök szintén ennek az iparnak vagyunk alkotó-részei.* A mi munkánk mulékonyabb mint akármelyik iparágé. A mikor a mi üzletünk a késő éjszakán becsukódik, talán mi sincs abból, a mit alkottunk. Ès a mi munkánk, melynek embertársaink táplálása a feladata, mégsem enyészett el, tovább él, kell, hogy tovább éljen: az utódok egészségében.

A mi törekvésünk szövetkezési czélunk éppen az, hogy az emberiség mentől jobban táplálkozhassék; hogy az utódok emberöltőről-emberöltőre mentől *erőteljesebb nemzedékkel* népesithessék be ezt a szép hazát.

Azért szövetkeztünk, hogy tapasztalatainkat kicserélve, összefoglalva, irányt adhassunk a gondolkodó főknek, a törvényhozásnak és az állam férfiainak, hogy a polgárság táplálkozását minő intézkedésekkel tehetik ólcsóvá és egészségessé, a mi a föltétele az ember testi épségének, mitől viszont a lélek épsége függ, mint ezt sok ezer év tapasztalata bizonyitja.

A mi Szövetségünk és Nyugdijegyesületünk tehát a melyek ismét Budapest székesfővárosunkban tartják országos közgyüléseiket, a közjón munkálkodnak, ennélfogva a haza érdekében cselekesznek. Èppen ezért, ha a vendéglősök egyenként bármily egyszerü, szerény helyet foglalnak is el a társadalomban, a mikor testületileg lépnek fel, méltók arra a nagy tisztességre, a mellyel eddig Budapest, Arad, Szeged, Győr: Temesvár, Miskolcz; Pécs, Debreczen fogadták és most ujból székesfővárosunk fogadja.

Hiszen addig számba sem vett bennünket sem a hatalom, sem a társadalom, mig nem tömörültünk. Azóta irányult ránk a közönség figyelme, amióta tömörülési mozgalmaink megindultak. A mi kevés történt iparunk javára, azt mind országos szövetségünknek köszönhetjük. Már maga ez a tény olyan, hogy be kell látni minden okosan és becsületesen gondolkodó kartársunknak, hogy az országos szövetségben helyet kell foglalnia mindegyikünknek, mert csak ugy válhatunk a társadalomban számottevő, a hatalom előtt respektálandó tényezővé, ha anyagi és szellemi erőinket egyesitjük.

Szivből üdvözöljük a tanácskozásokra összesereglett tisztelt kartársainkat. Isten hozta őket körünkbe! Üdvözöljük ügybuzgó, derék elnökeinket *Glück* Frigyest és *Bokros* Károlyt, ugyszintén örökös diszelnökeinket, az ősz *Gundel* Jánost és a nemeslelkü *Malosik* Antalt.

Isten áldása legyen tanácskozásaikon!

Ihász György.

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója.
Detail üzletek: Budapest több pontjain.
Kérjen árjegyzéket.
TELEFON 29—60.

Hogyan együnk a vendéglőben?

A magyar ember tud jóizüen enni ugy otthon, mint a vendéglő fehér asztalánál, de mégis sokszor önhibáján, vagy egyáltalán önakaratán kivül követhet el vendéglői étkezés alkalmával olyan magatartást, melylyel a vendéglőben étkező többi vendég, vagy ezeknek egy finnyásabb, érzékenyebb részének megütközését keltheti fel. A vendéglői ételfogyasztás mikéntje tekintetében — az illendőségtudás és czélszerüség tekintetében — nem a könnyüvérü francziák, hanem az angolok, a hideg, a szellemes angolog vezetnek. A vendéglő fehér asztalainál való étkezés dolgára vonatkozólag egész illemszabály-sorozatot állitottak össze, melynek, ha egyes pontjait a nem angliánus emberiség egyes része nem tartja be, hát azt egyszerüen, de nagyon mélyen lesajnálják.

Ennek az étkezési illemszabálynak az egyik főparagrafusa az, hogy az ember a fehér asztalnál szépen, nyugodtan fogyassza el az eléje hozott ételeket, és ne virtuskodjék, ne siessen, szinte fuldokolva, mert ez már nem evés hanem — z a b á l á s. — zabálni pedig csak az állat szokott.

Illedelmesen enni: ez a fődolog, különösen, ha nők társaságában ebédelünk, vagy vacsorázunk. Az ember evés közben lehetőleg keveset társalogjon. A franczia főkötelességének tartja, hogy étkezés közben is szellemes csevegéssel mulattassa a hölgytársaságot, de ezalatt az étkező villájával olyan nyikorgó, sivalkodtatásokat visz véghez tányérja fenekén, hogy libabőrös lesz tőle szomszédos hölgyei hófehér válla. Az angol, az már más. Az azt tartja, hogy evés alatt csak a legszükségesebbet kell mondani. Az ajak lehetőleg hallgasson, de a lélek a szemek tekintetén át azért beszélhet. A magyarok vidám vendéglői étkezés közben bizony elég zajt, lármát, csörömpölést idéznek elő. Éppen igy cselekesznek a németek, meg a spanyolok. A francziák kaczagva csevegnek, az olaszok a zsiros ételmaradékkal végigcsepegtetik ruhájukat, az asztalkendőt, terítőt, nem törődve azzal sem, hogy ezzel a vendéglősnek anyagi károsodást okoznak. Ám az angol arra figyel, hogy csendesen, rendesen, feltünés elkerülésével fogyassza el az ennivalóját.

Az sem illendő dolog, ha az ember a vendéglő asztalánál szinte nekifekszik az evésnek. Ha ugy ül a székén, mintha oda volna ragadva. Ha felkönyököl az asztalra, megnyomva azt, hogy az el ne szaladjon előle. Ha a lábaival átfogja a székét, hogy az ki ne ugorjon alóla. Mind helytelen ferdeségek ezek. A lábakat egyenesen a földre kell tartani. A test felső része könnyedén, kissé előrehajolva legyen. A kezet az étkezés szüneteiben ne tartsuk az asztalon, hanem az asztal alatt és ne handabandázzunk vele, hogy a szomszédunknak az orra épségét veszélyeztessük. A falatokat ne kapkodjuk, hiszen nem futnak el előlünk. Ne hajoljunk ugy a tányérra, mintha az orrunkkal akarnánk enni. Ne dugjunk akkora falatot a szánkba, hogy azután szinte fuldokoljunk tőle. Ha az ember eszik, sohase tegye sietve és ne árulja el ezzel, hogy — éhes. Mert az állat h a b z s o l éhségében, ez pedig az embernél izléstelenség.

Ugy kell enni, hogy az evés ne legyen munka, hanem mulatság, kellemes szórakozás. Az ember tányérjára kivesz egy darab hust és azt szépen, higgadtan felszeleteli, miközben szólhat néhány szót a szomszédjához. Ezután szinte észrevétlen könnyedséggel enni kezd. Nem könyököl az asztalra, mert hiszen a világ egyetlen országában sem készitenek mázsás sulyu késeket és villákat, hogy azokat könyöklés nélkül ne használhatnánk.

A tányért ne törülgessük ki kenyérbéllel, hiszen ugy is elmossák azt a konyhában. És nincs valami idegrontóbb, mintha állandó nagy csörömpölés van egy étteremben. A kést, villát nagy csörömpöléssel teszik arra a kis üveg- vagy érczmacskára. Hát miért nem teszik mindjárt az üres tányérra? Jön a pinczér és kiviszi mindjárt a tányérral együtt. Fölösleges, hogy még a késért, kanálért, villáért is külön-külön kotorásszon az orrunk előtt, de még fölöslegesebb, hogy mi zsiros késsel, villával bepiszkitsuk az asztalkendőt.

Aztán ne dugjuk marokra a villát, mintha most egy szilaj bikát akarnánk agyonszurni, hiszen mindössze csak egy csirkeczombot vagy süteményt szedünk ki, amihez nem kell ilyen erőteljes készülődés. Aztán, ha már megebédeltünk, ne szuszogjunk olyan nagyon, mint a kovács fujtatója, a szalvétával pedig ne dörzsöljük ugy az ajakunkat, mintha az ajtókulcsa volna. Ne piszkáljuk óra számra a fogainkat, mintha azok közül akarnánk kiásni dédapai jussunkat. Ne nyuitózkodjunk ebéd után székünkön és ne aludjunk el. Mi magyarok pompásan tudunk inni, tanuljunk meg szépen — enni is!

A királyok konyhái és szakácsai.

I. Ferencz József magyar király konyhájáról már többször volt alkalmunk megemlékezni. Egy egész sereg szakács, kukta, czukrász stb. képezi ott a személyzetet.

A király főszakácsa egy P e r s k y nevü magyar ember, aki különös módon jutott az udvari konyhamüvészet élére. A király ugyanis egy alkalommal R h e i n g a m n grófnál ebédelt s különösen a vaddisznó hus izlett kitünően neki. Érdeklődött is az elküldője iránt, mire R h e i n g a m n azt válaszolta:

— Ha megengedi Felség, el fogom küldeni a Burgba.

A király kegyesen intett, mire néhány nap mulva egy ládát kapott a postán a gróftól. Mikor az udvari személyzet a ládát felbontotta, abból a kis termetü P e r s k y szakács mászott ki. A tréfa jól sikerült. Azóta Persky az uralkodó legkedvesebb szakácsa.

A világ összes uralkodói közt az angol királynak van a legnevezetesebb konyhája, mely nem kevesebb, mint hétszáz esztendő óta a windsori kastély földalatti helyiségeiben van elhelyezve. E helyiségeket tizezer font sterling költséggel még III. György angol király fekete tölgyfával kerittette be. Ebben az óriás konyhában minden ételkülönlegességet más-más csoport szakács készit el. Az egész szakácssereg fölött a felügyeletet a királyi főszakács gyakorolja, az egyes szakácsosztályok fölött pedig négy királyi szakács rendelkezik. Két külön főczukrász ellenőrzi a czukrászok müködését. Az egyszerü udvari ebédeket harmincz szakács készíti el. A konyhaedény áll nyolczezer fazékból, rézüstből és ugyanennyi mellékeszközökből, melyek tisztántartásáról nem is olyan sok — mindössze öt ember — gondoskodik. A konyhaedények értéke negyvenezer korona. A főszakács fizetése évi negyvenezer márka.

Nagy, bástyaszerü helyiségekben éjjel-nappal titkosrendőrök őrzik az ezüstnemüeket. Ezek az ötvösmüvészetnek remekei s köztük száz számra vannak olyanok, melyeket a Tudorok czimere ékesit, másokon hindu diszitések vannak. Ezek Tijjm Sintub hindu uralkodó kincsei közül valók. Az angol király asztali készletét harmincz millió értékre becsülik. A királyi család ebédje mindössze negyven-ötven perczig tart, melyet külön személyzet tálal fel. Minden fogásból kétféle ételt szolgálnak fel s minden tál étel mellett külön kartonlapra fel van irva annak a szakácsnak a neve, aki készitette.

A német császár konyhája talán legegyszerübb az uralkodók konyhái közt, melyben egyszerü német nemzeti ételeket főznek.

Az orosz czárok konyhái is századok óta nevezetesek, de nem mindig volt ott jó dolguk a szakácsoknak. Megesett gyakran, hogyha az ideges czárnak nem izlett jól az ebéd, hát a főszakácsot ott a konyhában nyársra huzatta. A mostani czárnak franczia ember: Pierre Cubat a főszakácsa, ki háromszáz szakácsnak, kuktának parancsol, de akinek évi kilenczvenezer korona fizetése van. Nagy felelősség is terheli azonban, hogy az udvari konyhából kikerült ételek valahogy meg ne rontsák a czári család valamelyik tagjának a gyomrát. Az ételek készitésénél különben egy sereg titkosrendőr is jelen van, akik arra ügyelnek, hogy gyanus ember ne kerüljön a konyhába, nehogy mérgezés történjék.

A jelenlegi török szultán igen egyszerü konyhát tart. Nem ugy volt elődje, Abdul Hamid alatt. Hatalmas konyhája a Yildiz-kioszk udvarában, egy magas falakkal körülvett, vasrácsos épületben volt, melyet még állandó katonai kordon is körülvett. Ötszáznál több szakember készitette az ételeket

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezelősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

a szultán, udvartartása és háreme számára. A tálalásra a főszakács és a főintendáns vigyáztak, akiknek minden ételt meg kellett izlelniök, hogy nincs-e azokban méreg. Negyven millió koronába került évenkint a szultán konyhatartása a szegény padisah hatalma fénykorában is, mégis csak tejet és tojást evett. Félt az emberei által készitett ételektől.

Ami az uralkodókat illeti, azok étel dolgában többnyire mértékletesek. Királyunk naponként három-négy fogást eszik, abból is keveset, de egy-egy ó-tokajit fogyaszt el rá. Az orosz czár valami olajos hal-féle főzeteket kedvel, a szép hollandiai királynő, Vilma a csokoládés krémet kedveli. Boldogult Erzsébet királynénk a magyaros ételeket kedvelte leginkább. Az egyéb fejedelmek konyháiról, kedvencz ételeiről nem igen szól a krónika, bár azt mondják, hogy Péter szerb király a paradicsomból való pörkölt-félét, Miklós montenegrói király pedig a kecsketejben főtt kukoriczapuliszkát szereti leginkább. Mindegy. Váljék egészségükre. De gustibus non est disputandum!

Az olasz vendéglői konyha.

A Gondviselés akárhová tegyen bennünket, már mi magyarok jobbat elképzelni sem tudunk a magyar konyha főztjénél. Aminthogy ugy is van. Akárhogy tanulták meg ősanyáink, akárhogy tapasztalták ki századokon át unokáról-unokára, de tény az, hogy olyan izes levest, pompás főzeléket, étvágygerjesztő sülteket sehol e világon nem tudnak készíteni, mint nálunk a magyar gazdaasszony-szakácsnők. Az ő konyhavegyészeti tudományuk, sütés-főzés mesterségüknek titka átszármazott azután vendéglőink konyháiba is, melyek révén, az idegenforgalomba juttatás utján lett világhirüvé a magyar gulyás, pörkölt, töltött káposzta, malaczkörmös bableves, töpörtyős turós tészta, erdélyi fatányéros, halpaprikás, rétes-béles, a ludpecsenye s a ropogósra sült malacz. De ki tudná mind elszámlálni az immár világhirre vergődött kitünő magyar ételeink összegét. Nem hiába mondják rólunk, hogy jól tudunk enni, de kitünően is tudunk főzni.

Ha a magyar ember külföldre, de különösen a szomszédos, a velünk jóbaráti viszonyban levő Olaszországba megy, már előre megborzong attól, hogy ugyan milyen ételeket fog az olasz vendéglőkben enni? Már a hajó konyhájából kicsapódó erős, meleg olajszag megdöbbent bennünket és siettet átesni bennünket az ezüst, majd zöld szinben háborgó Adria tengeri nyavalyáján.

Bizonyos, hogy ahány nép és ahány ország, annyiféleként élnek az emberek. Olaszországban is másként élnek és másként étkeznek, mint például Magyarországon. Nekünk ugyan — mint már mondottuk — legkitünőbb a magyar konyha, de ha egy vérbeli talián belekóstolna a mi pompás halpaprikásunkba, olyan tánczot járna kinjában, mint ahogy mi is nekimegyünk a falnak odaát szép Itáliában, hogyha a tengeri pókokat, csigákat, kagylókat elénk rakják, hogy hát tessék jó étvágygyal hozzájuk látni, vagy ha megcsapja orrunkat a trattoriáknak nekünk egy cseppet sem kellemetes olajos illata. Olaszország nagyobb vendéglőiben azonban nem csak olajban főtt s olajon sütött ételeket kaphat az ember. Meg kell mondani, hogy franczias vajjal készitett ételt kérünk s akkor ilyet tálalnak fel, de magyar ételeket már nem igen lehet kapni. Akinek gyomra pedig nem veszi be az olajos ételeket, az messze kerülje el az olasz polgári vendéglőket és kis korcsmákat. Az olasz vendéglői konyhákat jellemzik azonban az olasz nemzeti eledelek. Ugy rajong ezekért az olasz, mint például mi magyarok a jó halpaprikásért, füszeres kolbászért, töltött káposztáért.

Elsőrendü nemzeti étele az olasznak a maccaroni. Ezt a legkülönbözőbb formában és változatokban tálalják az asztalra. A vékonyra sodort bigoli, a vastagabb suhiotti, vagy a spaghetti, mind maccaroni-készitmények s az olaszok ugy imádkoznak érette, mint mi a mindennapi kenyérért. Kitünő eledel a maccaroni-fajták közül, szerintük, a Fagliatelle el burro. A maccaronit alig csak hogy megfőzik milánói módon apróra vagdalják s friss vajdarabokat melegre forrázva, azzal leöntik. Az egészet jól összekeverik és lében feltálalják.

— Isteni! — kiált fel a derék, heves vérü talián s még az ujjait is megnyalja utána.

A lé különben elsőrendü járuléka az olaszok maccaroni-ételeinek, de más étkeinek is. A marhahust zsirban, foghagymával és paradicsommal párolva, a nékik nélkülözhetlen parmessan-vegyitéssel készitik, tálalják fel és eszik jó étvágygyal.

A második nemzeti étele az olasznak a polenta, melyet különféle változatban szintén megtalálunk minden olasz vendéglőben, korcsmában. A polenta készitését a mi déli szlávjaink, horvátjaink is kitünően értik. A kukoriczalisztet sós vizben mindaddig keverik, mig az péppé nem válik s a keverő fakanálra nem tapad. Ekkor fatálra forditják a keveréket, majd fonállal felszeletelik, a szeletekre pedig parmesánt hintenek, azután mindezt leöntik forró, friss vajjal. A magyar ember azt mondaná, hogy de kár erre a kukoriczalisztre az a jó vaj, az olaszok pedig Friandiában még nótázással is megéneklik hárfapengetés mellett a polentát, zengedezvén:

Ladis, ladis, ladis che l'e malada,
Perno, perno. perno magnar polenta.
Magyarul körülbelül igy hangzanék ez:
Nagybeteg lehet az, megromlott étvágya
Akinek nem izlik a drága polenta.

Hogy mire képesek a polentáért az olaszok, jellemzi az, hogy egyes vendéglőkben forrón kisütött szalonnával és a salvia officionális arconatikus levelével töltve, füszerezve, sőt még zsirban megsütött apró énekes madarak pecsenyéjével köritve tálalják fel.

A főzelékek közül legjobban szeretik az olaszok a tököt, melyet azután sokféle módon is készitenek el. Nevezetes vendéglői tökfőzelék az ugynevezett Mehanzone Campagne. A tököt négyszögü szeletekre vágva, oliven-olajban sütik meg és a darabokat tésztaszerüen egymás fölé rakva, az egészet tésztasütőben beteszik a kemenczébe, ahol a levélen megsütve. főzve, feltálalják. Nagyon kedvelik az anticsóka-főzeléket is. A megtisztitott anticsókát megszurják apróra vágott foghagymával, arra meg borsót és sót tesznek és olajjal leöntve, az egészet megpárolják.

Mégis a rizs a legfőbb eledele az olasznak is ugy, mint a kinainak s a risettó elkészitésében valóságos mesterek a talián szakácsok. Készitik a rizst olajban főtt csigákkal, olajban főtt csirkével és vagdalt foghagymával, babbal és sajttal. A nápolyiakat azzal csufolják, hogy a szájukból fujják a rizsre a sajtot, amiért ezek készek késhegyre menni.

Különböző formában elkészitve, a vendéglőkben nagyon kedveli az olasz a tengeri pókokat, rákokat és csigákat. No, már ezeket a mi jóravaló magyar gyomrunk igazán nem volna képes bevenni. Még a nagy tengeri rákot valahogy csak el lehet fogyasztani, de az apró nyálkás tengeri pókoktól, csigáktól még a szárazon is tengeri betegséget kapna a magyar. Különben, ha Olaszországba vezet az utunk, az ottani vendéglőkben, korcsmákban óvakodjunk a hal- és osztrigás eledelektől, mert a mi szervezetünk ettől könnyen mérgezést kaphat, ami halálos kimenetelü is lehet.

Az itt elmondottakkal még egyáltalán nincs kimeritve az olaszok kedves ételeinek és az olasz vendéglők ételjegyzéseinek sorozata. Ennyi is elég azonban arra, hogy még nagyobb megbecsüléssel forduljunk a mi magyar vendéglőink magyar konyháinak, magyaros készitményei felé.

— **A kolbászáru ellenőrzése.** A főváros élelmezésének nagyon megbizhatatlan tényezője a husvagdalékkal töltött kolbászáru. Gyakori eset, hogy a gyári uton készitett kolbászba a hus közzé értéktelenebb anyagot is kevernek, ami nemcsak a tápláló tényezők rovására megy, de romlandó voltával a közegészségnek is nagy veszedelme. A kolera veszedelme fokozott mértékben figyelmeztet arra, hogy a gyomorrontás esetét a lehetőség szerint mindenki elkerülje, mert az ártalmas élelmiszerrel meggyöngitett gyomornak csökken az ellenállóképessége. A kerületi tiszti orvosoknak kétszeres szigorusággal kell most őrködnie azon, hogy a földmivelésügyi miniszternek a nyáron kelt körrendelete végre legyen hajtva. A kérdéses rendelet, mely megrekedt a hivatalos retortán és nem került eddig a közvélemény elé, ugy szól, hogy a hatóság a husiparosok földolgozó- és árusitó-telepét rendszeresen ellenőriztesse abból a czélból, hogy az eladatlanul visszamaradt kolbászfélét friss hustermék előállitásánál föl ne használhassák. A rendelet ugy szól, hogy az ilyen maradéktölteléket, amely gyomorrontást, sőt husmérgezést is okozhat, semmisitsék meg s a készitőkkel, illetve az árusitókkal szemben érvényesitsék a kihágásról szóló törvény rendelkezését. Ugyanebben a rendeletben a husvizsgálatról szóló 54.300/1908. számu rendelet 110. paragrafusát a belügyminiszterrel egyetértően olyképp egészitette ki, hogy a fölapritott zsigereknek kolbásztöltelékül való fölhasználását, vagy a töltelékhez keverését is megtiltotta. Talán a fönti rendelet hatásának lehet tulajdonitani, hogy a főorvosi hivatal legutóbbi jelentése nagymennyiségü szalámi és hentesáru elkobzásáról számolt be.

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

Mit isznak bor helyett Amerikában?

Az amerikai, különösen az északamerikai mérsékletességi egyesületek irtóháboruja egyre nagyobb területen folyik a bor-, sör- és a pálinkafogyasztás kiküszöbölése mellett. Azt akarják, hogy aki amerikai, az egyáltalán törvényesen szorittassék a szeszes italok élvezésének teljes mellőzésére. Az Egyesült-Államok egyes államaiban az emberek egy nagy része bort, sört stb. már nem is iszik és sokan ugy látják, hogy nincs messze az az idő, hogy amerikai embertől teljesen elveszik a borosüveget, söröskancsót, természetesen annak tartalmával együtt. Pedig tagadhatatlan, hogy az amerikai is — ha benszülött, ha bevándorlott — szeret inni frissitő, üditő és vidámitó italokat. Dehát mit iszik, mit mérnek neki a korcsmában, vendéglőben, ha a bort és a sört elvették tőle?

Az Egyesült-Államok legnagyobb területén a nyár rendkivül forró, sokkal forróbb, mint bárhol Középeurópában. Filadelfia környékén a hőmérő — Fahrenheit szerint — hónapokig áll 90—100 fokon, sőt St. Louisban még 114 fokra is emelkedik. A mult nyáron egy nap alatt 80 ember esett össze, pusztult el Filadelfiában napszurás következtében. Ez ellen a nagy forróság ellen első és leghatásosabb védekezés a frissitő ital, mert enélkül a pokoli hőségben kiszakad az elernyedt testből a lélek.

A hőség elleni védekezésre első helyen használják a tiszta vizet. Már akár kut-, akár vezetéki-, akár medenczevizet, de fő dolog az, hogy az tiszta, baktériummentes legyen. Ám a vizet az amerikai nem issza ugy, ahogy az a forrásból kibuzog, vagy a csőből folyik, vagy csak nagyon ritkán. Ahol csak tehetik, jégen csurgatják keresztül, nyáron pedig kizárólag jeges vizet isznak. Szóval, minden időszakban a jéghideg ital járja. Vendéglőkben, korcsmákban, kávéházakban, üzlethelyiségekben állandóan ott van a jégtartály, melyet reggel megtömnek jéggel és felöntenek vizzel. Még vasuti kocsik mindegyikében is van fentartva egy fülke jégtartálynak. Még magánlakásokban is igen szegényes körülményekre vall, ahol nincsen jeges viz. Amerikában nincsen jéginség, mint például Budapesten. Sok városban ingyen osztogatják a jeget a szegény emberek között. Ez mind azt bizonyitja, hogy Amerikában minő fontosnak tartják az egészség fentartására nézve a hideg italt.

A jeges vizen kivül még töméntelen a frissitő italok száma, melyek milliókra menő forgalmát bonyolitják le vendéglőkben, korcsmákban, kávéházakban, czukrászdákban, más üzletekben, sőt az utczán is. A frissitők között első helyen áll az »ice cream«, azaz a fagylalt. Igaz, hogy ez nem tulajdonképeni ital, de ezt az amerikai a legkülönbözőbb italokkal keveri. Igy van fagylalt szikvizzel, czitromlével, narancslével, almaszörppel s mindenféle gyümölcs nedvével, olyan sokféle változatban, hogy azt szinte elő sem lehet sorolni. Italszámba megy, vendéglőkben és korcsmákban is mérik és rengeteg nagy mennyiség lesz belőle fogyasztva.

Az üditőszerek sorában következnek ezután az ugynevezett »puha italok«, »soft driki.« Furcsa név, de az amerikai ezen a néven nevezi mindamaz italnemüeket, melyekben nincs alkoholtartalom. Tulajdonképen gyümölcsnedvek volnának ezek is, de a valóságban a gyümölcshöz nincs semmi közük. A vegyészeti tudás, a kémia többnyire anilinos méregkeverékei. Sokkal nagyobb mérgek, még kis mértékben is, az egészséges bornál vagy frissitő sörnél. Még jó, hogy szódavizzel, vagy ásványvizzel keverve iszszák, mert igy legalább megoszolva jutnak az emberi belső részekbe, melyeket azonban igy is megrontanak, aminek következménye azután hosszu, kinos betegség és korai halál.

Az amerikai korcsmákban, kávéházakban, füszerüzletekben azután a leghangzatosabb nevek alatt hoznak még forgalomba a gyümölcsnedveken kivül mindenféle füből és fából desztillált folyadékokat, italnemüeket. Ezeknek semmi tápláló, semmi üditő, semmi frissitő értékük nincs. Ezeknek forgalombahozatalát a reklám biztositja. Van St. Louisban egy »Coca Cola Co.« czimü részvénytársaság, mely minden nyáron két millió dollárt ád ki hirdetésekre. Ez a nagy kiadás pedig arra való, hogy az emberek naponta ötvenszer, vagy százszor arra legyenek figyelmeztetve, hogy ezen a földi világon a legkitünőbb nyári ital a »Coca Cola.« Ezt igyátok mindenütt: vendéglőkben, korcsmákban, vasuton, föld alatt, föld felett még az istenházában is! És azt mondják, hogy ennek a »Coca Cola Co.« czimü részvénytársaságnak esztendőnként ötvenszer annyi jövedelme van, mint amennyit hirdetésekre kiád. És mi ez az isteni ital, a »Coca Cola«, az italok királya? A beavatottak megesküsznek rá, hogy nem egyéb, mint leszürt, jéghideg trágyalé. Az ize és a szine is erre vall. Ha Magyarországon akarnák ezt megitatni egy magyar emberrel, a »Coca Cola« kimérője és kinálója alig vinné el szárazon a bőrét. Még nagyon sok azoknak a vállalatoknak száma, melyek ehhez a »lé«-hez hasonló italokat gyártanak. Ezek aszerint boldogulnak, amily nagy arányban birják és üzik a reklámirozást, a hirdetést, az emberbolonditást.

Ahol azonban az alkoholellenes mozgalom sikeresen hadat üzent a bornak, a meg nem erjedt szőlő levét, a mustot azért nagy mennyiségben Amerikában is forgalomba hozzák a vendéglők és korcsmák nyári italul. Csak az a baj, hogy ez az erjedésében megakadályozott, amerikai must nem zamatos, sőt ugynevezett »rókaizü« s emellett még fölötte drága is. Mindezt összefoglalva, mégis csak egészségesebb, üditőbb, vidámságosabb dolog megmaradni a mérsékelt borivás és sörivás mellett. Az amerikai alkoholmentes, de egyben egészségtelen italkotyvalékokból pedig mi magyarok egyáltalán nem kérünk!

— **Szálloda-e a penzió?** A 16.484—1907. sz. kereskedelemügyi miniszteri itélet elvi megállapitást tartalmaz az iparilag gyakorolt otthonszerü szállásadás tekintetében.

Az itélet szerint az otthonszerü szállásadás fogadóipar gyakorlásának tekintendő.

A két alsófoku itélet E. E. b—i lakost, szállodájában (penziójában) a szobaárjegyzék kifüggesztésének elmulasztása által elkövetett kihágás miatt 10 korona pénzbüntetéssel, illetve behajthatlanság esetében megfelelő elzárással büntette.

A miniszter az itéletet helybenhagyta, mert a nagyobb terjedelemben, tehát iparilag gyakorolt otthonszerü (penzió) szállásadás kétségkivül a fogadóipar gyakorlásának tekintendő, miután a fogadóiparnak nem feltétlen kelléke az, hogy kizárólag utazóvendégek ideiglenes elszállásolására terjedjen ki, hanem magában foglalja az az otthonszerü, tehát állandóbb jellegü szállásadást is.

Minthogy pedig a székesfőváros fogadó, vendéglő stb. ipari szabályrendeletének 5. §-a aképp rendelkezik, hogy a fogadókban a szobáért és a mellékszolgálatokért fizetendő árt feltüntetendő árszabályt kifüggesztve kell tartani és e rendelkezés alól semmi irányban kivételt nem enged, e rendelkezés alkalmazását az otthonszerü fogadóüzletekkel szemben nem lehet mellőzni.

Támadások a falusi korcsmák ellen.

Mióta kezdenek kipusztulni a régi, jó magyar vidéki, kisvárosi, falusi vendéglősök, korcsmárosok s helyüket mindenféle jött-ment kontár tolakodók foglalják el, azóta mind sürübb támadások hangzanak fel a vidéki, különösen falusi vendéglők, korcsmák s azok kezelői ellen — sajnos — nem kimélve a tisztes vendéglősöket, korcsmárosokat sem. A korcsmáknak vasár- és ünnepnapi zárvatartását, kényszermunkaszünetét, a törvényhatóságok, a különböző társadalmi és gazdasági egyesületek közegészségügyi, gazdasági és rendészeti szempontból évről-évre sürgetik. Eddig eredménytelenül, de meglehet hogy az lesz a vége, hogy a törvényhozás végre is kimondja a korcsmák és vendéglők vasár- és ünnepnapi bezárását, amely körülmény azután nagyon sok jóravaló vendéglős és korcsmáros iparosnak is lehetetlenné teszi a megélhetést; köszönhetik ezt pedig akkor a kontár-korcsmárosok garázdálkodásainak.

Ennek a kérdésnek feltevésénél önkénytelenül felötlik az a kérdés, hogy miért látogatja a mi falusi népünk is vasár- és ünnepnapokon a korcsmákat? Bizonyára szórakozás, üdülés és az emberi társaséletben való részvétel okáért, lévén az ember társaséletre alkotott lénynek teremtve.

Senki sem tagadhatja, hogy a heti fáradság után való napot a dolgozó népnek a pihenésen kivül üditő, vidámitó szórakozással is el kell töltenie. A falusi emberek pedig nem találkozhatnak máskor ezeken a napokon máshol, mint a korcsmában, ahol egy pohár bor vagy sör mellett elbeszélik élményeiket, politikai nézeteiket, bajaikat és jövendő terveiket. Mások meg a tekepálya mellett, vagy egyéb szórakoztató társasjátékkal foglalkoznak. A szórakozás ellen, mely ésszel és mérséklettel történik, senki kifogást nem emelhet. S hogy ez a szórakozás, vigadozás a kellő tisztes határok között megmaradjon, arra minden rendes, tisztességes,

SALVATOR

a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.

SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

üzleti jó hirnevére valamit adó falusi korcsmáros is ügyelni szokott. Ahol ilyen korcsmáros van, ott nem kell attól tartani, hogy a korcsmában keresett szórakozás, üdülés megrontja, megtámadja az erkölcsöket, az egészséget és feldulja a közbékességet. Elszomoritó tünet azonban, hogy vannak olyan falusi korcsmák, ahol mindezek az emberi kincsek állandóan veszélyben vannak. Oly helyeken történik ez, ahol a hatóságok megbizhatatlan, lelkiismeretlen, képzetlen kontár-egyéneknek adnak italmérési és korcsmatartási engedélyt.

Nálunk faluhelyen a legtöbb községben az olvasó- és gazdakörök, a földmivelő- és ifjusági egyesületek a korcsmában vannak, hol a külön, tisztességes helyiséget ingyen kapják. A jóravaló korcsmáros, aki vigyáz arra, hogy a szórakozás ne csapjon át a tisztes vigadozás határán, maga a legbuzgóbb apostola a társadalmi és gazdasági szervezkedésnek, legfáradhatatlanabb szervezője a falusi gazdagyüléseknek. Senki sem róhatja önzésnek azt, hogy a gyülésen megjelent gazdaköri és egyleti tagok tanácskozás közben mérsékelten fogyasztják az ő borát. Az ilyen jóravaló falusi vendéglőkben és korcsmákban azután duhajkodás, vagy verekedés soha nem is történik. Azért van az, hogy ahol a gazdakörnek, földmives-egyesületnek saját, külön háza van abba is állittat fel bormérést, korcsmát, természetesen képzett, tisztességes korcsmáros vezetése mellett, jól tudván azt, hogy a falusi nép leginkább ugy hajlandó a jó, üdvös és hasznos eszmék befogadására, ha azokat kellemes, szórakoztató keretben adják be neki. Ezeket a korcsmákat a nép előtt vasárnapra bezárni, valóságos reakcziós cselekedet volna, egyirányu azzal, mely a népet megfosztja ritka és szükséges szórakozási alkalmaitól.

Ám tessék a közigazgatási, rendőri hatóságoknak a legszigorubban eljárni azokkal a korcsmárosokkal szemben, akiknek üzleteiben duhajkodások, verekedések folynak, akik erkölcsileg megrontják, anyagilag kizsarolják a falu népét. Az ilyen egyéneknek ne tessék ebben az országban korcsmanyitási, italmérési engedélyt adni, vagy ha már ilyenhez jutottak, azt vegyék el tőlük. És tessék az uj ipartörvény keretében a vendéglős és korcsmáros ipart is a képesitéshez kötött iparágakhoz sorolni, hogy csak az lehessen korcsmáros, vendéglős, aki ezt az iparát kitanulta, aki ez iparban töltött gyakorlata által bebizonyitotta, hogy azoknak az erkölcsi, jellembeli feltételeknek is birtokában van, melyek őt a tisztességes korcsmáros és vendéglős ipar folytatására képesitik; akkor majd nem kell kényszer utján a szórakozás szabad napjaiban elzárni a nép elől egyetlen üdülőhelyeit, a korcsmákat és vendéglőket s akkor a tisztességes, becsületes magyar vendéglősség, korcsmárosság létele sem lesz folyton fenyegetve mindenféle jött-ment, korcsmárosnak felcsapott lelkiismeretlen garázdálkodásai miatt!

A légutak, emésztő és kiválasztó szervek hurutos bántalmainál legkitünőbb hatásu a

málnási Siculia gyógyviz!

Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést.

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**

Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

Egy öreg vendéglős gondolatai.

Rendkivül jelentékeny a kiszolgáló közegek rokonszenves, szelid arczulata, mely az ügyességnél is előbbvaló követelmény. Egy kellemetlen és visszatetsző arcz már a vendéget első hatásában lehangolja és senki se jár oly helyre szivesen, hol kellemetlen behatásoknak van kitéve mindannyiszor.

*

Kisebb vendéglőben igen vonzó hatással van mindenkire az éneklő s beszélő madarak mérsékelt csevegése. Ismertem egy vendéglőt, hol egy mátyás-madár igen értelmesen kérdezte minden érkező vendégtől: »hol lakol?« és e vendéglősből gazdag ember lett. Persze jó konyha és tiszta, jó bor mellett.

*

Arra is nagy gondot kell forditani, hogy — mert mindenki szereti a csemegefélét és a különlegességeket — nyerészkedés nélkül álljon az asztalokon, pogácsa és füszeres apró süteményecska borhoz, vagy ebéd végére rágicsálni. Az ilyenek nem is romlanak oly hamar.

*

Gyermekek és kutyák föltétlenül csak zavarják és boszantják a vendégeket. De ha már állatokról van szó, ugy egy papagáj, vagy egy szelid sün kedves jelenségek a vendégek szemében.

*

Télen, mint nyáron a zöld és szép növényzet szintén vonzó hatást gyakorol a vendégekre.

*

Konyhaszagnak nem szabad beférkőzni az éttermekbe.

*

Vannak emberek, kik nyálkások, vagy időlegesen köhögnek s az ilyenek rendesen köpködni szoktak. Az ily vendégeket sohasem kell szép szavakkal sem rendre kérni, de szó nélkül egy köpőládát tenni lehető észrevétlenül üléseik mellé, mert mindenki érzékeny a legfinomabb szóbeli rendreutasitás iránt is.

*

Azt azonban igenis ajánlatosnak tartom, hogy minden oly beteges embert, különösen tüdőbajosokat, — kiknek egész külseje nyilvánvalóan elárulja beteg voltukat, ne türjenek meg s valamely gyöngéd módon szoktassák el az üzletből, mert ezek a legtöbb vendéget elriasztják.

*

Az ugynevezett szezon-ételekre nagy ügyelettel kell lenni. Tavasszal például a friss retek (vajjal). zöldségek, spárga, karfiol, saláta. lenmag-olaj hordókáposztával és kemény tojással: és május—augusztus alatt rák, csik. stb. Ezenkivül nyáron jófajta gyümölcsök és őszszel eredeti liptói turó, vadak, mig télen vadsertés és fenyvesmadár.

*

Igen sok késői vendég marad ki egy üzletből csak azért, mert ha már a vendégek tömege elment, jönnek a seprős legények s ezek a legdurvább módon fognak hozzá a porfelleg-csináláshoz, mintha szándékosan ki akarnák kergetni az őket talán bosszantó pár késői vendéget s mintha gyönyörködnének megbizatásuk zsarnoki mivoltában.

*

Az ilyen , minden intelligenczia nélkül való szolgákat legjobb csak akkor bebocsátani oroszlán-ketreczükből a termekbe, ha már ott nincs egyetlen intelligens ember sem, mert az efféle oroszlánokkal sehogysem érezheti magát nagyon kellemesen egy czivilizált ember.

*

Láttam egy szemfüles vendéglőst, aki. midőn ismert vendége belépett az üzletbe, ő már tudta, hogy az milyen kedvében van és aszerint kellett vele bánnia a pinczérnek is, kinek ő mindjárt besugta, hogy ma igy és ugy bánjék vele. Például, hogy ma keveset beszéljen hozzá, vagy ellenkezőleg, mert ha a vendégnek jókedve volt, igen szivesen elbeszélgetett még a borfiukkal is.

*

Jól esik a vendégnek, ha a gazda maga ügyel föl a kiszolgálásra, és maga is segit pótolni, ha valami késik, vagy hiányzik. De azt kevés ember szereti, ha vele beszélgetésbe akar elegyedni.

*

Arra is gondosan kell ügyelni, hogy intelligensebb emberek közé ne kerülhessen olyan egyén, ki nem oda illő. Ezzel nem az van mondva, hogy az ily bárdolatlan emberek ne részesüljenek a maga módja szerint való elbánásban.

*

Ki kell lesni, hogy milyen étel fogy leginkább s azt sürübben kell készittetni.

*

Amely pinczér ellen rövid időn csak két-három vendég is tesz panaszt, azt — mint használhatlan egyént — azonnal ki kell cserélni.

*

A jó konyhán és jó italokon kivül legfontosabb a tisztaság és kiszolgálás korrektsége. Ehhez még az is járul, hogy ugy a főpinczér, mint a többi pinczér és fiuk kellemes, rokonszenves arczuak legyenek és gyermeki tisztelettel legyenek a vendégek iránt, mert hát ők is csak azokból táplálkoznak.

*

Nagyon ajánlatos, ha elsőbbrangu vendéglőkben az étlap valamely feltünőbb helyén a gazda pár sorban felhivja a közönséget, hogy kegyeskedjék minden legkisebb helytelenségről neki szólani. Mert csak igy tarthat igazán rendet a szolgálattevő személyzet fölött.

*

Ital vagy étel fölkinálását igen kevés vendég szereti. Azt csak az étlapon kell élénkebb betükkel jelezni.

*

Feltünő nagy árakat még a legdrágább ételeknek sem jó adni. Inkább az adag legyen kisebb. Igy sok ember van, ki egy ételből sokat nem tud enni. Azért, amiből csak lehet, adni kell kis adagokat is.

*

Ha valaki valamely garnirungból még egy keveset kér, bölcsebb dolog azért semmit sem számitani. Ez kötelező.

*

Csak az az igazi bölcs vendéglős, ki látszatát sem adja a gyors meggazdagodás szándékának, mert »aki nagyot markol, keveset fog.«

CSARNOK.

A magyar dal.

(Melodráma.)

(A zene alig hallhatólag játsza a kánként.)

New-York egyik fényes éttermében,
Czifraruhás dámák tömegében,
Nem nézve jobbra, nem nézve balra,
Két ifju könyököl az asztalra,
Az egyik magyar, a másik angol.
Ugy találkoztak össze valahol.
S mintha mind a kettő néma lenne,
Ugy ülnek ott szótlan, a szögletbe'.
De a szemük beszél ajkuk helyett.
Látszik, hogy mindkettő elmerengett.
Végre az angol megszólal halkan,
De olyan fáradtan, vontatottan:
— Szeretnék valamit, ami izgat;
És itt nincs semmi, mi azzal biztat.
Bejártam a világ minden részét,
Mindent, mi gyönyört nyujt, megtekintém,
S most már unatkozom minden helyen.
És szól a magyar: — Jó, hát jer velem!
Én oda viszlek, hol az emberek,
Bár sokat türnek, sokat szenvednek,
Bánat a szivükön nem üt tanyát,
Mert nem féltenek mást, csak a hazát.
De még akkor is, ha az van bajban,
Kisirják magukat néhány dalban.
Ám olyan dal több máshol nem terem
Egész föld kerekén, csak e helyen.
És azt a dalt jól nem játszhatja más,
Csak igazi magyar czigányprimás.
Most asztalához inti a czigányt,
Ki ott a teremben játsza a kánkánt.

(A zene elhallgat.)

Czigáay! Csak néhány nótát huzz nekem;
De e néhány nóta mind magyar legyen.
Sirjon a hegedüd minden hurja,
Majd meg kaczagjon vigan ujra.
Tisztitsd meg ezt a rothadt levegőt,
Mely nem terem mást, csak ledér szeretőt.
Vigy vissza minket magyar hazánkba,
Ahol még ismer szemérmet a lányka.
Arra a földre, melynek nincsen párja,
Ahol a galambom a párját várja,
Az a kis lány bánatát kesergi,
Vidd oda a lelkem, vidd el neki.

(Szomoru magyar ábránd.)

Hallod a hegedüt? Minden húrja,
Mint gerlicze szerelmét ugy búgja.
Majd felzokog, majd lágyan simogat.
Nem hallottam ennél szebb hangokat.
Oh, milyen édes, lágy minden hangja,
Szememből a könyet előcsalja.
Magam előtt látom a galambom,
Édes kaczagását most is hallom.
S nekem, mint a zápor, hull a könnyem:
Siratom a multat összetörten.
Hát te kis lány, látod-e e könnyet,
Melyet érted idegenben ejtek?
Oh, gondolj rám, édes, álmodj rólam,
Hisz neked otthon jó dolgod van.

(A zene népdalba megy át.)

Vége van a bánatos nótának,
A czigányok ujat muzsikálnak.

(Egyszerü magyar népdal.)

Kivisz a hang, kivisz a pusztára
Az alföldi szép nagy rónaságra.
Ott a sikság, s benne ujra látom
Azt a kis lányt, — ott a délibábon.
Csakhogy most már paraszt a formája,
A juhász vár, cserény mellett rája.
Leteriti elébe subáját
S oda várja szép szerelmes párját.
Ugy-e, hogy ez már neked is tetszik,
Amint látod, mint beczézi estig
S mikor este lepihen a nyája,
A babája éppen csak ezt várja.
Együtt mennek pusztai csárdába,
Hol a czigány rágyujt a csárdásra.

(Csárdászene.)

Vigan járják. Hol hetykén bokáznak,
Ölelkeznek, majd ujra cziczáznak.
Eltart a táncz estétől hajnalig;
De amikor látják, hogy pitymallik
Elbucsuznak, hosszu, forró csókban,
Oh, e csókban de sok boldogság van.
De ne hidd, hogy e nép csak mulat,

(Rákóczi induló, vagy a Kossuth-nóta)

Hallod pajtás, hallod-e hangokat?
A legnagyobb magyar hiv a harczba:
Otthon nem maradna, kinek ép a karja.
A semmiből egy hadsereg támad,
Megvédeni édes szép hazánkat.
Megvédeni régi szabadságát,
A férfiak tüzhelyük elhagyják.
Mint a szélvész, rontanak a tüzbe;
A kasza most szuronynak van tüzve.
Ágyu bömböl, halált okád torka;
Ők nem félnek, ott állnak mind sorba.
Hull az ellen; ök is nyakra-főre
S nem hátrálnak, csak mennek előre.
Sivít a kard, puska roppan,
S ők rohannak annál jobban.
Valamennyi hős akarna lenni,
A hazáért halni nekik semmi!
Ugy-e izgat, ugy-e szép ez?
Mit szólsz ilyen hősi néphez?
Egy nótának dallamára,
Száguldanak a csatába.
S még a dal végét sem érte,
Az ellenség fagyba, vérbe'
Ott fekszik a csatatéren;
Vagy pedig fut rémültében.
Ugy-e, hogy már ez elragad?
És többé nem unod magad.
A Rákóczi indulóra (vagy: Hogyha szól a [Kossuth-nóta)
Te is felkapnál a lóra.
S a kivivott csata végén,
Azt éreznéd szived mélyén:
Hogy ez a nép meg nem halhat,
Semmi sem árt a magyarnak.
Bár száz ellen tör le rája,
Mind elüzi, mind levágja;
Mert a had-isten vígyáz rá,
Ki e földet neki adá,

(A zene elhallgat.)

És most czigány, van még egy dal,
Amely él, még él a magyar.
Melynek minden egyes sora,
Olyan mintha ima volna.
S ha elhuztad, a hegedüd hurja
Elpattanhat; nem kell nóta ujra.
Mert e nóta dallamára,
Térdre borulunk imára.
Hiszen ima, óhaj, remény,
Igy nincs mondva a földtekén.
Ez istensugallta dalban,
A legcsodásabb összhangban,
Egy nemzet számára ott van
Megirva a legjobban,
Mit a nagy költő akart:
„Isten áld meg a magyart!“

(Hymnusz.)

Baghy Gyula

Cabaret-ek és zeneszerzők számára a jog fentartva.

A szabadkai „trojanicza.“

Hogy mi az a szabadkai hires trojanicza, arranézve kissé körülményesebb magyarázattal kell szolgálni. Először is Szabadkán nincsen olyan vendéglő vagy korcsma, — pedig elég sok van — amelyikben ne volna egy vagy két ugynevezett talpatlan pohár. Ennek a pohárnak, — mint a neve is mutatja — talpa nincs ugyan, de feneke van. Gömbölyü feneke, melyen üres állapotában megáll ugyan, de ha bort töltenek bele, menten fölborul s a kelabiai pompás homoki kiömlik belőle. Hogy ez a baleset meg ne történjék, a talpatlan pohár tartalmát mindig egyszerre kell kiüriteni. Ha Szabadkán egy vendéglőben tiz-tizenöt jókedvü ember együtt van, rögtön az asztal közepére kerül egy nagy korsó bor s melléje egy talpatlan pohár. Ez a pohár megtöltődik és hagyományos bunyevácz-szokásnál fogva, fenékig utolsó cseppig kiissza az, akinek a kezébe adják. Ez ismét megtölti és tovább adja a legközelebbi szomszédjának. És igy megy ez szakadatlanul, néha huszonnégy óráig, néha három napig is. Ez a talpatlan pohár, az örök bujdosó pohár. Az az igazi, melyről szól a régi nóta:

Ez a pohár bujdosik,
Éljen a barátság...

Ezt az egész müveletet pedig, melyet a talpalatlan pohárral végeztetnek, »trojaniczázás«-nak nevezik. Most már tetszik érteni, hogy mi az a szabadkai »trojanicza«?

Ennek a kedélyes mulatozásnak először az a sajátos következménye, hogy társadalmi különbség nélkül jó barátokká, »pertu-barátokká« lesznek hatása alatt az emberek. A nagybirtokos pertu-poharat iszik a vendéglőssel. pinczérrel, sőt még a Pero csapossal is. aki azután hálából a hátán czipeli a vendéglő hálószobáiba azokat, akik — a trojaniczázás mezején — elhullottak. A második hatása abban nyilvánul a trojaniczázásnak, hogy törési, zuzási, virtuskodó hajlamok lepik meg tőle az embert, amint ezt a következő eset is bizonyitja.

Szabadka város egyik volt országgyülési képviselője, aki nagyon népszerü egyéniség volt bunyó testvérei között, egy alkalommal az egyik előkelő vendéglőben egy trojaniczázó társaságba keveredett. Ez azt jelentette helybeli. bácskai felfogás szerint, hogy most már a képviselő ur sem teheti ki három napig abból a vendéglőből, abból az ivóból a lábát. Az első nap éjszakáján azonban szégyenszemre az történt, hogy a képviselő megszökött a társaságból. Ez egy ideig nem vette ezt észre, de a képviselő bátyja egyszerre csak felkiáltott:

— Hopp! Hol van a Simon öcsém?!

Keresték, kutatták, de nem találták.

— Megszökött a hires bunyevácz. De megkeressük. ha a föld alá bujt is! (Értsd a boros pinczét.)

Néhány trojaniczát még lehajtottak, aztán keresésére indultak. Vagy négy kávéházba berontott a már kissé bizonytalan léptekkel botorkáló sereg, de sehol sem találták a szö-

Irroy kedvelt franczia pezsgő **Grand Marnier** kedvelt francia likőr
Perrier Jouet kedvelt franczia pezsgő **Black & Withe Whisky** kedvelt franczia likör
Vezérképviselet: FECHNER M. F. & KUTASSY VINCZE Budapest, V., Bálvány-utcza 26.

kevényt. Mindenütt ittak néhány pohár sziverősitőt és nyomozták tovább. Nem akadtak reá.

— Hopp... én... én tudom, hol van! — dadogta a képviselő bátyja, a hadvezér. — Hazament!... Menjünk haza hozzá...

Természetesen ő vezette a csapatot. Odaértek egy házhoz, felmentek, — a gazda nem volt otthon.

— Nincs?... Hát akkor rajta... Üsd, vágd!

A hadvezér járt elől a példával és törni, zuzni kezdte a butorokat. A többi követte a példát. Rövid negyedóra alatt nem maradt ép butor a szobában.

Aztán mentek győzelmi tort ülni.

Harmadnap került haza a hadvezér a lakására. Illetőleg akkor józanodott ki egyik barátjánál. Amint hazament a lakására, majd hanyatt dült ijedtében. A szobában minden izzé-porrá volt zuzva. Csak nagysokára értette meg a dolgot. A hires mulatság után ugyanis, amikor öccse keresésére indult. pityókos állapotban a saját lakására vezette az ittas kompániát.

Hát ez a szabadkai »trojanicza.«

Rákóczi a káromkodásról.

II. Rákóczi Ferencz, kinek drága hamvai a nem régen hozattak haza, 1705-iki augusztus hó 29-én tilalmat bocsátott ki a káromkodás ellen. Ez igy szól:

Mi fejedelem Felső Vadászi Rákóczi Ferencz Nemes Sáros Vmegyének örökös fő Ispánya, Munkácsi és Makoviczaj Herczegek Sáros-Pataknak, Tokaj stb... Onódnak örökös ura. Adgyuk tudtára ezen Patens levelünk által, a'Magyar Haza minden rendbeli Lakosainak és kiváltképpen 's nevezetesen Hadi Generálisainknak, Brigaderusinknak, fő és Viczekapitányainknak, Strázsa Mestereinknek (Hadnagyainknak, Auditorinknak) és akar mely böcsületes sorban és rendben lévő minden Hadfi Tiszteinknek ugy egyszer 's mind az egész Vitézlő Rendnek közönségesen; Hogy noha mihelyén Istennek bölcs vezérlésébül az Ausztriai ház szines uralkodása által szabadságában megcsonkult 's el nyomorodott Édes Hazánk boldogulássárul legelső elmélkedésünket folytatni kezdettük, fontra vevén s megvizsgálván a Magyar Nemzetnek minden környül álló dolgait és az rosz szokással beli rögzött természetit...

... A Haza lakosainak nemcsak köz rende, hanem annak felette az országnak sok nemessi Uri tagjai is elvetemedvén a kegyeség utjáról és az által az egeket irtóztató külömb külömféle átkozódásokat s szitkokat tellyi szabad torokkal szórván a boszuálló Ur Istennek igaz ügyek fegyverkezéssek mellett való állásit rá fogják rekeszteni és szent igyekezeteknek szerencsés véggel leendő boldog előmenetelit nem várhattyák...

Keserves szivvel tapasztallyuk ma is, hogy emlitett szép Intéseinknek és tilalmainknak nem hogy valami haszna és foganattya lött vólna, hanem inkább... annyira elhatalmazott 's meg rögzött s sok Istent boszantó s jókat botránkoztató, és még a levegő Egeket is pestis módgyára meg fertőztető káromkodás és szitok, hogy majd azok tartatnak nagyobb tiszteségben, akik ama rettentő adta teremptete átkozódást és szitkok kölömb külömbféle nyalka szókkal meg czifrázhattyák és azzal Isten dicsőségére teremtetet nyelveket koptathattyák s egész vitézségeket is abban tarttyák, a' mint is immár az más keresztény nemzetek előtt Csuffá és mesévé löttünk az illyetén Istentelen vétkes szokásért, sőt annak felette Istennek fegyverünkön sokszor tapasztalt áldását önkint ezzel rázzuk le magunkról, s azon nemzetséges bünnek tovább való gyakorlásával mindenféle ostorait siratva várhattyuk Hazánkra is kihez képpest fellyül irt mindén rendbeli Lakosit kérjük és kinszerittyük, hogy azon... magyar Haza eddig való sok nyomoruságit a több közönséges vétkek között leginkább okozó és szokásba ment káromkodástól ojják magukat, a' N. V.-gyének pedig inmállyuk, Hadi minden Tiszteinknek serio parancsoljuk, hogy valaki 's akkor ki post publicationem praesentium az adta teremptete s más hasonló szitkokat el mongya és mondani merészli minden kegyelem nélkül ily móddal büntetessék; Hogy a köz rendünek első szitkáért tiz pálczát, másikért huszat és consequenter al tizedikért százat adassanak, és hogy ha azon büntetéssel sem tanulna törvényt láttatván az ollyanra, Hadi rendbül valót irgalmatlanul lövöldöztessék, városit 's Falusit pedig meg köveztessék, nem különben az otthon Lakos nemessi 's uri Rend maga vármegyebeli és az ország in a. 1573. törvény Constitutiója 's nevezetesen 42-ik articulusa szerint bünhögyön; annak felette pedig az hadi Tiszt első káromkodásáért minden személly válogatás nélkül a' többektül arestomba tétessék és ott egy nap kenyér és viz mellett maradván az vitkezésnek száma szerint szaporitassék egész az ötig rajta ezen büntetés sőt ha tovább is Isten törvénye 's Parancsolatunk megutálásával, azon Istentellenséget követni fogják minden hivatallyától meg fosztassék, és ha ezután is nem hagyná el ezen gonoszságot nem különben törvényt tétetvén reá kegyelem nélkül meg hallyon és az által ezen irtóztató gonosz a' nemzett közzül kiirtassék és ez mostani felvett ügynek vezérlő Urától penig igaz fegyverünk boldogulássát várhassuk láthassuk és tapasztalhassuk. Költ Nyitrán Kis Asszony havának 29. napja ezerhétszáz ötödik Esztendőbe F. Rakozi s. k. Gregorius Ráti s. k. (p. h.)

Mennyi a hordó ürtartalma?

Irta: Sági János.

Erre a kérdésre a hordójelző hivatalok vannak hivatva megfelelni. Ezek a hordó ürtartalmát bélyegzővasakkal ráégetik a hordó előlapjára. Ha azután a szőlősgazda vagy a borkereskedő eladja a borát, akkor a vevő annyi litert fizet, amennyit a hordón a beégetett számok jeleznek.

E számokat mindenki szentirásnak tartja. Már pedig tudnunk kell, hogy azok éppen nem tarthatnak mindig valami nagy megbizhatóságra számot. A hordó ugyanis idők multával szárad, összehuzódik, az abroncsait tehát kisebbre kell venni, lejebb kell verni. Természetes tehát, hogy ilyenkor az ürtartalma kisebb lesz, de azért a vevő több liter bor árát fizeti ki, mint amennyit kapott. Vesztesége tehát, különösen az egykoronás borárak mellett, nagyobb vételnél igen tetemes összegre rug.

Az is megtörténik, hogy a hordó egyikmásik dongája eltörik, elkorhad. Ilyenkor ujat csináltatnak helyette. Ez megváltoztatja a hordó eredeti ürtartalmát, kisebbre vagy nagyobbra. A kádárnak kötelessége ugyan, hogy ilyenkor megsemmisitse a hivatalos jelzést. Megtörténik azonban, hogy a kádár elfelejti ezt tenni. Igy azután az egyik fél ismét csak károsul.

Gyakori eset az is, hogy az ürtartalmat bünös uton változtatják meg. A vevő kivájja a hordó belsejét. Ilyenkor több bort kap. Az is megtörténik, hogy a hordónak az ürtartalmát feltüntető fenekét egy másik hordóba illesztik, csak azért, hogy a csalást elkövethessék. Tudunk olyan esetről is, hogy a hordóba fölfujt nagy marhahólyagot szegeztek egy zsinegre. Mikor a hordójelző hivatal a hordót megtöltötte vizzel, a hólyag nem eresztette be az egész ürtartalmat. Igy tehát a hordóra kevesebb litert jeleztek, mint amennyi bor abba belefér. Mármost, aki az ilyen hordóban vesz bort, az többet kap. mint amennyinek az árát megfizeti. Többet kap pedig annyival, amennyit a hólyag ürtartalma kitesz.

A hordójelzést is emberek végzik, természetes tehát, hogy az ürtartalom jelzésénél is követnek el hibát. A hordójelző 410 litert irt krétával a hordóra, de amikor a vasakat rá akarja sütni, akkor az 1 számot 2-nek nézi. Mikor a könyvében a kivonásokat végzi, sokszor téved 10 litert, sőt nem egyszer százat is.

Láthatjuk tehát, hogy ugy a bor eladójának, mint vevőjének nagy érdeke hogy a jelzést ellenőrizze. A hordót jól megvizsgálja vajjon nincs-e rajta változás, az abroncsok nincsenek-e összeszoritva, a dongák kicserélve stb.

Rendszerint ugy az eladó, mint a vevő hordójának jelezve kell lenni. Ha a hordók körülbelül egyformák, akkor a bor átfejtésénél láthatjuk, hogy van-e nagy különbség. Ha nincs, akkor nyugodtak lehetünk hogy mindkét hordó helyesen tünteti fel az ürtartalmat. Ha azonban a különbség nagy, akkor bizony meg kell állapitani hogy melyik hordó jelzése lehet a helyes.

A hordó ürtaltalmának megállapitása nem valami nagy ördögség. Azt házilag is elvégezhetjük. Öntsük tele a hordót vizzel és mérjük meg. Azután öntsük ki a vizet és mérjük meg a hordót üresen. A tele hordó sulyából vonjuk ki az üresét. Igy megkapjuk, hogy hány kiló viz fért a hordóba. Egy kiló viz: egy liter. Ahány kiló volt tehát a viz, annyi liter borunk fér a hordóba. A viznek egy literje pontosan csak akkor egy kilogramm, ha 4 fok meleg a hőmérséklete. A melegebb vizből egy liter könnyebb. Ezért a kivonásnál maradt összeghez, 1000 literes hordónál egy kilogrammot adunk télen, a többi évszakban pedig két kilogrammot.

Kisebb hordóknál ez az adalék néhány deciliter. Ezzel azonban fölösleges vesződni.

Vigyáznunk kell persze arra is, hogy a mérleg jó legyen, mert ha nem mutat jól akkor téves ürfogatot kapunk. Vizsgáljuk tehát, hogy a mérleg el van-e látva a mértékhitelesitő hivatal legutóbbi bélyegzőjével?

Nagyobb bortermelő községekben, szövetkezetekben a gazdák tartsanak kéznél mérleget. Noha nem akarjuk a hordójelző hivatalok jelzéseinek hitelességét erőnek erejével lerontani, azért mégsem tudjuk eléggé ajánlani, hogy az érdekeltek őrizzék ellen vajjon a hordón látható jelzés megfelel-e a valóságnak? (»Borászati Lapok.«)

Erzsébet Királyné-Szálloda **Budapest IV., Egyetem-utca 5—7.**

Régi jó hirnevü családi szálló. A főváros legelőkelőbb központján fekszik s mégis távol a zajos közlekedéstől. Megnagyobbitva ujonnan épült 6 emeletes házzal, mely minden modern kényelemmel van berendezve. **Központi melegvizfütés. A mosdók hideg- és melegviz-csapokkal. Személyfelvonók Központi porszivógép. Szép fürdőszobák. Rézágyak a paradicsomagy-gyárból. Az uj épület szobaárai:** 1 személyre 3 K 60-tól 6 K-ig, 2 személy 7 K-tól 10. K-ig. A régi házban 1 személyre 3 K-tól 5 K-ig. 2 személyre 4 K 60-tól 8 K-ig. **Elsőrangu konyha, fényesen berendezett kávéház.**

Szives pártfogást kér **Szabó Imre** szállodás.

Jöjjön Budára.

A fővárosi lakásviszonyokat kedélyesen világitja meg a »Pesti Napló« következő kedélyes czikkelye:

A barátom, aki nem is barátom, hanem ismerősöm, s mint ilyen a legjobb barátom, két év óta Budán lakik.

— Jó Budán lakni? — kérdem tőle egyszer.

Ez nagy meggondolatlanság volt, mint a következmények mutatják. Nem is ajánlom senkinek, hogy budai lakostól azt kérdje, jó-e Budán lakni. Az ismerősöm, aki nem is ismerősöm, — ösmeri az ördög — hanem a barátom, a kérdésre az exaltáltság hangján felelte:

— Hogy jó-e?

Egészen oda volt a gyönyörüségtől.

— Hogy jó-e? — ismételte. — A legnagyobb vétek, hogy maga is nem lakik Budán. Bün! Egyike a hat főbünöknek.

— Hét, — mondom.

— Ó a hetedik. Budán nem lakni, a hetedik főbün.

— A nyolcadik, — mondom. — Mert hétnek van már pályázója.

— A nyolczadik a hét főbünben. Hát mondja csak maga szerencsétlen, miért nem lakik Budán?

— Mert ha mindenki Budán laknék, akkor senki sem lakna Pesten.

— Persze, magát a hid zsenirozza. Hát mondok magának valamit. A hid az csak előitélet. Esküszöm önnek, hogy csak előitélet. Mi történhetik a hidon magával?... Legfeljebb a szél lefujja a kalapját.

— No lássa, ez nekem épp elég, hogy ne lakjam Budán. Nem szeretem, ha a hid lefujja a kalapomat.

— Csak előitélet! Nos aztán a közlekedés! Hát az igaz, hogy a közlekedés nem olyan jó, mint Pesten, de ezzel szemben például a levegő egész olyan, mint Pesten. Jöjjön Budára lakni.

— Igazán... nem mehetek.

— De az istenért, ne legyen olyan erőszakos ember. Én veszek magának egy jó lakást a Háromkakas-utczában... Már holnap elküldöm a feleségemet, hogy magának lakást keressen.

— De nézze!...

— Ne erőszakoskodjék. Holnap lakást keresünk magának a Háromkakas-utczában és pont. Egy kicsit drágább lesz a lakás, az igaz, de ezzel szemben kisebb, intimebb, kedvesebb...

— Én... én jobb szeretem a nagyobb, tágasabb lakást... Nem gondolja?

— Hallatlan, hogy milyen makacs! Ismétlem, hogy a levegő épp oly jó, mint Pesten. Szóval rendben van; a lakást kivesszük.

— Ha a levegő olyan, mint Pesten, akkor mit akar? Hisz a levegő Pesten rossz, nagyon rossz...

— Szóval az én malmomra hajtja a vizet. Hogy valaki ennyire akaratos legyen! Hát tudja meg, hogy a lakást már ki is vettem maguknak és a jövő negyedben be fognak költözni. Meglátja, milyen jó lesz. A villamos megállótól csak félórát kell gyalogolnia hegynek fel... Jó lesz, ha a télre sárcsizmát szerez be magának.

Kénytelen voltam kiköltözni Budára, a Háromkakas-utczába, félóránvira a villamos megállótól, csak azért, mert egyszer azt kérdeztem: »Jó Budán lakni?«

A levegő azonban csakugyan majdnem olyan jó, mint Pesten.

Az állami bolgárkertészet sikere.

Közismert dolog, hogy a magyar városok zöldségszükségletét legnagyobbrészt a bolgár kertészek látták el. Ez a szivós, szorgalmas és fölötte igénytelen faj »bandákba« verődve jött át Magyarországba, ahol a városok határain pár holdas olcsó földbérleteken intenziv termelésü konyhakertészetet honositottak meg. Ügyességükkel és főképp szorgalmukkal rövid idő alatt oly szép eredményeket értek el, hogy csaknem kizárólag konkurrens nélkül ők szolgátatták városainknak a legszebb salátát, kelkáposztát, paradicsomot, hüvelyes veteményeket s egyéb zöldségféléket.

A bolgárok, — akiket helyenkint a közéjük keveredett szerbek után szerbiánoknak neveznek — nemcsak mint szakemberek, hanem mint üzleti vállalkozók is kitüntek. A »bandákban« mindig volt egy-kettő, aki nagyszerüen értett a termesztett holmik eladásához, akire aztán az egész árulást rábizták, a jövedelmen pedig megosztoztak. Legnagyobb részük azonban nem is távozott el a földtől, amely példátlan iparkodással az éjszakákat is nappallá téve, hajtották ki a hasznot. Ősz felé, amikor a kerti munkát a fagyok és esőzések már lehetetlenné tették, akkor szépen összecsomagoltak s hazavitték a magyar pénzt családjuknak Bulgáriába, ahonnét csak tavaszszal jöttek el megint.

Mint emlitettük, a bolgárok sokáig konkurrenczia nélkül állottak az országban. A magyar ember nem szivesen adta rá magát a konyhakertészetre. Először hiányzott a kellő szaktudása, aztán meg a kertnek gondos ápolása, az örökös, meg nem szünő babramunka sem felelt meg a magyaroknak, akik ezenkivül »bandákba« sem voltak hajlandók összeverődni. Csak a legutóbbi három esztendőben sikerült a földmivelésügyi minisztériumnak a kellő gazdasági szakoktatással s állami támogatással kiképzett konyhakertészeket nevelni, akiknek száma azonban korántsem volt elegendő arra, hogy a bolgár háboru kitörésekor hazamenő bolgárokat pótolják.

A bolgárok visszavándorlásával piaczunkat a legnagyobb drágaság veszélyeztette. aminek meggátlására a földmivelésügyi minisztérium elhatározta, hogy a városok mellett állami zöldségtermelő telepeket létesit.

Szegeden nyolcz hold területen már létesitettek állami kertészeti telepet, amelyen öntözéssel intenziv gazdálkodással müvelik a kerti veteményeket. A bodomréti kertészeti telep hatása már is előnyösen érezhető a piaczon. A kerti vetemények kitünő minőségüek és aránylag olcsó árban bocsátják a vásárló közönség rendelkezésére. Az idén az esős idő különösen kedvezett a bodomréti kertészetnek. Óriási paprikák, gyönyörü uborkák termettek, amelyeket elkapkodnak a vásárlók. Minthogy a szegedi állami kertészeti telep ilyen jól bevált, a földmivelésügyi minisztérium még több városban tervezi az állami zöldségtermelő telepek létesitését. Legközelebb valószinüleg Kecskeméten létesitenek állami kertészeti telepet.

A „Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége“

által 1913. évi szeptember hó 23-án Budapesten tartandó

XIII. rendes évi közgyülés programja:

1. 1913. szeptember hó 22-én (hétfőn)

Délután 4 órakor:

a »Szállodások, Vendéglősök, Kávések, Pinczérek és Kávéssegédek Országos Nyugdijegyesületének« **XVI. évi rendes közgyülése** a »Grand Hotel Hungária« nagytermében (IV., Türr István-utcza 1.)

Este 8 órakor:

Ismerkedési estély **Gundel** Károly **városligeti vendéglőjében.** (Étkezés á la carte.)

2. 1913. szeptember hó 23-án (kedden)

Délelőtt fél 10 órakor:

a »Magyar Vendéglősök Országos Szövetsége«

XIII. rendes közgyülése

a **»Pesti Lloyd« nagytermében** (IV., Mária Valéria-utcza 12.)

Délután fél 7 órakor:

Diszebéd a **»Grand Hotel Hungária«** nagytermében. (IV., Türr István-u. 1. sz.)

3. 1913. szeptember hó 24-én (szerdán)

Délelőtt 9 órakor:

Az **»Első Magyar Részvény-Serfőzde«** igazgatóságának meghivására a **sörgyár ujonnan épült telepeinek megtekintése.** Indulás külön vonatokon pont 9 órakor a Budapesti Városi Villamos Vasut Rókus-kórházi állomásáról.

Délután:

A résztvevők kivánságára szabad.

Este fél 8 órakor:

Előadás a **»Népoperá«-ban** a közgyülés résztvevőinek tiszteletére.

F. Kiss Lajos, titkár. **Glück Frigyes,** elnök.

Társas reggelik.

Szeptember 26-án *Keszey* Vincze éttermében, VII., Rákóczi-ut 44.

Október 3-án *Bokros* Károly éttermében VI., Andrássy-ut 25. Este *vacsora.*

Október 10-én *Müller és Holub* étteremben, „Országos kaszinó.“ IV., Semmelweiss-utcza 3.

Október 17-én *Schuller és Társa* étteremben.

Október 24-én *Hack* István éttermében, VII., Baross-tér 13,

Október 31-én „*Hungária*“ nagyszálloda éttermében.

CHOCOLAT



GERBEAUD

FONDÉE EN 1858

Mindennemü főuri-, szállodai-, intézeti-, vendéglői és polgári konyhák felszerelése és mindennemü háztartási czikkek és eszközök nagy raktára. ::-:: Legtökéletesebb mosókonyha berendezések.



Kérjük raktárainknak vételkötelezettség nélküli szives megtekintését. :: Árjegyzék ingyen és bérmentve.

GEITTNER és RAUSCH

FŐH. UDV. SZÁLLITÓ CZÉG

BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 18. SZÁM.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Szeptember 24-én *Petrákovits* József vendéglőjében, IV., Bástya-utcza 27.

Szüreti szünet.

Október 25-én *Mirth* András vendéglőjében, VII., Dohány-utcza 5.

Október 29-én *Erdős* Ignácz vendéglőjében, VIII., Kemény Zsigmond-utcza 12.

November 5-én *Fazekas* István vendéglőjében, IX, Mester-utcza.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fiókuzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

A „Főherczegi halászati Központ“ (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

Terra incognita.

Melyek a mai vendéglői (köz) élelmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segiteni?

Ily czimen megjelent a »Magyar Szakácsok Köre« által, a Glück Frigyes-dijjal kitüntetett pályamü, melyet Löhnert Mátyás szakácsmester, a »Hungária« nagyszálloda konyhafőnöke, a Magyar Szakácsok Köre elnöke irt.

A pályadijat nyert szakkönyvből ismertetőül közöljük a következőket:

Bevezetés.

A »Magyar Szakácsok Köré«-nek 1910. évi 5. sz. hivatalos lapja pályázat formájában hivta fel tagjait, hogy feleljen meg kiki tudása és tehetsége szerint arra a kérdésre, hogy »miképpen kellene a mai hátrányos étkezési módot és rendet oly irányba terelni, hogy az étkek ugy készitésük módjára, mint anyagukra nézve, tekintettel tápláló erejükre és emésztési idejükre, a jelen megélhetési viszonyok között leginkább megfeleljenek a magyar középosztály egészségének, igényeinek és anyagi viszonyainak. Mérvadó a vendéglői (köz) élelmezés.«

Legyen szabad e helyen idéznem jelen pályázat eszméjének és anyagi megteremtőjének, Glück Frigyes urnak a pályadij felajánlása alkalmával mondott gyönyörü szavait: »A vizen, a viz alatt, a földön, a levegőben, mindenütt urrá iparkodik lenni az ember, törekedvén a tökéletesség felé... és hatalmának, tudásának bélyegét mindenre rányomja.

Csak a mi magunk szervezetének jóvolta testünk czélszerü táplálásának mily módja „terra incognita“ előttünk. Szinte szégyen bevallani, hogy ezen a téren még ma is a gyermekkorban vagyunk. Életmódunk ötletes, nem tuajuk, mi a jó, mi a hasznos, hanem eszünk, eszünk mindent, ami jólesik“.

»A tudós világ kutatja, megállapitja a táplálkozási anyagok vegyi összetételét, tápláló értékét, emészthetőségét. Már sokan foglalkoznak ezzel a kérdéssel, örömmel látnám tehát, ha a magyar szakácsok is, mint táplálkozási kérdésben az orvosoknak társszakerői: nemes ambiczióval müködnének közre e nagy kérdés megoldásában.«

Sokan voltunk, kiknek a lelkéből óriási lelkesedést váltottak ki ezek a szavak és szilárd, komoly, férfias elhatározást, hogy »dolgozni fogunk.« Csakhogy — sajnos, — de viszonyainkra és a közfelfogásra egyben fölötte jellemző, hogy ennek a mi szép törekvésünknek és lelkesedésünknek a napi sajtó egyik organumán át egy mindent elnémitó harsogó gunykaczaj volt a visszhangja. (Lásd Pesti Napló 1910. évi V/14-iki példány, 10. oldal.)*

Ne vegye tőlem rossz néven szerény munkám igen tisztelt biráló bizottsága, hogy jelen bevezető soraimban, a pályázati kérdés komolysága és testületünk reputácziója érdekében, néhány szóban reflektálok arra az ujságczikkre és a magam részéről is rámutatok arra,

hogy ez a tárgy holmi hirlapi »humorkáknál« több figyelmet érdemel és hogy ez a kérdés a magyar gasztronomusok és magyar szakácsok kezében nem lapul el olyan nevetséges és tudálékos tehetetlenséggé, mint amilyennek azt a nevezett czikk igen tisztelt irója és vele együtt — sajnos — a szintén tájékozatlan közfelfogás tartja.

Sajátságos és fölötte bántó, hogy a czikkiró ur első sorban is azon ütközik meg, hogy a pályakérdés megszövegezésénél »nem elégszünk meg az egyszerü bővitett mondattal«... hanem »lábason, nyárson és bográcson át«... összetett mondatformában »öleljük keblünkre a magyar középosztály egészségét és anyagi viszonyaihoz mért táplálkozási igényeit«, ... melyhez pedig — ugymond — »semmi közünk nincsen.« És, mintha — tudom is én — mi, mint cserebogarak a harangöntés rejtelmeibe akarnánk behatolni, olyan szivből mosolyog azon is, hogy »még az ételek tápláló erejére és emésztési ideiére is gondolunk.« Még szerencse, hogy végül mégis megengedi nekünk e kérdésekkel való »illetéktelen« foglalkozást, de csakis azért, mert a »pályadijat nyerni vagy kiosztani nem valami égbekiáltó bün.« Helyes. Maga a tétel, a beléje oltott tendenczia nélkül igaz. Pályadijat nyerni vagy kiosztani tényleg nem bün. De már bün az, ha egy hivatásos ujságiró a nyilvánosság porondján minden hozzáértés, meggondoltság és alaposság nélkül, igazán indokolatlanul és igazságtalanul a guny ostorával csapkodja szembe egy érdemes testület és egy nagylelkü, képzett gasztronomus nagyfontosságu, nemes törekvéseit. Nem szépirodalmi társaság vagyunk, tehát nem is pályázunk retorikai babérokra. És, ha irásainkon ma még nagyon meglátszanék a helyes kifejezések gyötrelmes keresése, — ugy érzem, hogy még ezzel a gyötrődéssel is magyar kulturmunkát végzünk, de egyben bizonyságát szolgáltatjuk annak is, hogy az egyszerü bővitett mondatok silány szellemi niveauján már ma is majdnem annyira fölötte állunk, mint amennyire a czikkirónak a helyes táplálkozásról való ismeretei a megkivánható normáliákon alul maradnak.

Megkivánható normáliákról beszélek azért, mert ha terepszemlét tartok mindazon dolgok felett, melyek a helyes táplálkozás kérdésében csak itt, szükebb hazánk fővárosában eddig is történtek, rögtön nyilvánvalóvá lesz, hogy erről a kérdésről, — ha nem is minden iró és gunyolódó, — de legalább minden olvasó és érdeklődő embernek illik már valamit tudnia.

Hiszen nagynevü kémikusok, szocziológusok, természettudomány, társadalomtudomány és ismeretterjesztő társaságok, főképpen azonban orvosok és orvostanárok a nyilvános felolvasások és népszerü czikkek egész tömegében már évek óta oktatják a publikumot arra, hogy az emberi szervezetnek milyen anyagból milyen mennyiségre van szüksége, hogy azt felépithesse és egészségben fentarthassa. Munkások részére szánt kalendáriumokat tudnék felmutatni, melyekben könnyen érthető, tabelláris összeállitásban van felsorolva, hogy milyen tápszerekben és ételnemüekben találhatók fel legolcsóbban és legemészthetőbb formában mindazok a tápanyagok, (fehérje, zsir, szénhydrátok), melyekre a szervezetnek feltétlenül szüksége van, hogy táplálkozási egyensulyban maradhasson. (Folyt. köv.)

* A pályázat eredménye után már más véleményen volt a Pesti Napló, (lásd 1913 IV/19-iki példány, 8. oldal) a szerző.

Fontos intézkedések a kolera ellen.

Bódy Tivadar dr. helyettes polgármester, a főváros közegészségügyi osztályának vezetője — félbeszakitva szabadságát, Bécsből visszatért a fővárosba s átvette az osztály ügyeinek vezetését. Tegnap délután Magyarevits Mladen tiszti főorvossal hosszas tanácskozást folytatott a kolera továbbterjedésének megakadályozására irányuló intézkedésekről s ennek a tanácskozásnak eredménye az a kiadott két rendelet, amelyek egyike a kávéházi és vendéglői só, bors és paprikatartókra, másika a vidékről érkező gyümölcs és zöldség szállitására és árusitására vonatkozik.

A vendéglőkben, kávéházakban és mindazon helyiségekben, ahol étkezni lehet — mondja a rendelet — a nyilt só, bors és paprikatartók nagy mértékben alkalmasak a kolera terjesztésére. Egyrészt a por és piszok könnyen hozzáférhet, másrészt az étkező s esetleg inficiált emberek, az által, hogy késsel vagy kézzel nyulnak a tartókba, könnyen terjeszthetik a baczillusokat. Ezért elrendelem, hogy nyolcz napon belül az összes kávéházak, vendéglők és mindazon helyek, hol étkezni lehet, átlátszó üvegből készült, zárt só, bors és paprikatartókat szerezzenek be. Ezenkivül köteles minden kávés és vendéglős helyiségeiben figyelmeztetőtáblát kifüggeszteni e szöveggel: Tilos a köpködés. Azok, akik intézkedéseimet meg nem tartják hatszáz korona pénzbüntetésre, be nem hajthatás esetén hatvan napi elzárásra itélendők.

Az élelmiszer és gyümölcs szállitásáról és árusitásáról szóló rendelet a következőképpen szól:

A piaczoknak rendben és tisztántartására elrendelem, hogy a vidékről bejövő élelmiszer és gyümölcsös kocsik hétköznapokon délelőtt tizenegy órától, vasár- és ünnepnapokon délelőtt tiz órától éjjel egy óráig nem bocsátandók be a vámsorompókon. Ezen kocsik a piaczokon csak 1 órától 11-ig lehetnek jelen. Tizenegy órakor kötelesek a tulajdonosok elhajtatni, mert ettől kezdve éjjel egy óráig a piacz tisztogatása és fertőtlenitése fog történni.

Elrendelem, hogy azon gyümölcsárusok, akik kézi szekéren az uttest szélén árulnak, délután egy és négy óra között hagyják ott állomáshelyüket s kocsijukkal együtt távozzanak. Utasitom egyben a köztisztasági hivatalt, hogy az ilyen kocsihelyeket a fenti időben vizzel jól mosassák fel.

A helyettes polgármester az utóbbi rendeletet megküldte a Budapesttel határos megyék alispánjainak, hogy minden községben szükséges példányszámban falragaszok utján tudassák a közönséggel. Egyben értesitette a pénzügyigazgatóságot, hogy a rendeletet teljes szigorral hajtsák végre s a tilalmi időben gyümölcsös kocsit ne bocsássanak át a sorompókon.

ZWACK UNIKUM CACAO CHOUWA MENTHE GLACIAL ANISETTE DOUBLE GRIOTTE TRIPLE SEC CURACAO CORDIAL MEDOC CHERRY BRANDY ZWACK

KÜLÖNFÉLÉK

Esküvő. Fényes esküvő szinhelye volt folyó hó 14-ikén a budapesti Dohány-utczai izr. templom. Ekkor esküdtek egymásnak örök hüséget Almoslino Rudolf tart. hadnagy és Pallai Elza kisasszony, Pallai Miksa fővárosi szállodatulajdonos és kedves nejének magas müveltségü szépséges leánya. Az esketési szertartást Kohn Sámuel főrabbi végezte; magas szárnyalásu beszédet intézett az uj párhoz. Esküvő után a Lloyd disztermében lakoma volt, melyen közéletünk jelesei közül többen vettek részt. Lakoma után a boldog házaspár nászutra indult. Isten áldása legyen a tiszta szerelemből megkötött frigyen! — Kispesten e hó 10-ikén tartotta esküvőjét Dr. Szontagh Andor Kozma Maiska kisasszonnyal, Kozma Lajos kispesti vendéglős bájos, szép leányával. Az esketési szertartást Máté Károly ev. lelkész végezte.

Eljegyzés. Deutsch Ferencz, Bittner Alajos fővárosi vendéglős kartársunk és kedves neje nevelt fia, eljegyezte Ozarowszky Elza kisasszonyt, Forgách János fővárosi festő és háztulajdonos bájos szép nevelt leányát. Isten áldása legyen a kötendő frigyen!

Kérelem. Előfizetőinket, kiknek e hónap végével előfizetésük lejár, kérjük, hogy előfizetéseiket megujitani sziveskedjenek. — A kiadóhivatal.

Fehérvár-kávéház. Ezen a czimen van Budán a Fehérvári-ut 44. szám alatt a főváros egyik legbarátságosabb, legtisztább kávéháza. A kávéház Kutlány a János fővárosi előkelő polgár, többszörös háztulajdonos, a Lágymányos területén épült diszes uj kolónia megalapitójának tulajdona. Kutlánya János igen nagy figyelmet fordit vendégeire, szakképzett üzletvezetési és előzékeny, ügyes pinczéreket tart. Kávéházában az étel- és italnemüek a legizletesebbek. Ajánljuk a fővárosi és vidéki előkelő közönség becses figyelmébe.

Vendéglő átvételek. Petrozsényban a Berger-féle kávéházat Rosenthal Albert vette meg. — Zirczen a nagyvendéglőt Streibli Miklós kartársunk vette meg. — Szigetváron a Jankovics-féle vendéglőt Majetics János vette meg. — Szemes Kálmán Budapesten az Aggteleki-utcza 2. szám alatt levő vendéglőt átvette. — Skergula István régi kartársunk Drávaszentesen (Somogy m.) egy igen diszesen berendezett uj szállodát létesitett. — Szekszárdon a »Magyar Király« éttermét Krausz Izsó vette bérbe. — Budapesten a Fővámház-téren levő volt Kedrovits-féle vendéglőt Viola István ujból megnyitotta. — Nagyszebenben Móza József egy diszes kávéházat nyitott. — Sárváron Gros.sz Károly uj szállodát nyitott. — Nagyatádon a »Bárány« vendéglőt ifj. Berta Gábor vette át.

Kolozsvárott a jóságos szivü és nemes lelkületü Acs Ferencz vendéglős kartársunk, hosszu évek fáradalmai után nyugalomba vonul, jóhirü vendéglőjét Rácz János ottani vendéglős veszi át, mig a Rácz-féle vendéglőt Ehrfurth Hugó régi barátunk, a Kolozs-fürdő népszerü vendéglőse veszi át. A »Ferencz József«-szálloda éttermét Koller György tordai szállodás vette bérbe s azt e hó 15-ikén megnyitja. Mindnyájuknak sok szerencsét kivánunk!

Czelldömölkön a »Korona«-szállodát, melyet nem régen Domonkos Ignácz kartársunk vett át, uj tulajdonosa 20 vendégszobával kibővitette s rézbutorokkal látta el. Megnyitása október 1-én lesz.

Nagyatádon az ottani nagyvendéglőt Grosz Mór volt érsekujvári szállodás vette bérbe s azt nagy áldozatok árán éttermekkel és kávéházzal kibővitve, szállodává alakitja át. Üdvözöljük!

Kőszegen az »Arany Szarvas«-szállodát Horváth Mátyás vette át.

Öreg ember helyes életmódja. Bürkner és Chodounsky tanulmányozták az öreg emberek életmódját. Bürkner véleménye az, hogy mindenki okos és czélszerü életmóddal kitolhatja az aggkor határát. Okos és czélszerü életmódon azonban nem szabad azt érteni, hogy minél jobban kimélje magát az ember, sőt a küzdést, erőlködést nem szabad abbahagyni, hanem kellő módon tovább folytatva a tevékeny életmódot, kell szerveinket továbbra is életképes állapotban tartani. Régen kimutatták az élettani kutatások, hogy a nyugalomban lévő izmok és egyéb szervek nem képesek tovább fejlődni, még eredeti térfogatukat és képességüket sem tudják megtartani, sőt, mivel az anyagforgalom csökkent, a testben fölhalmozódó mérges anyagok kiválasztása is szenved és a fölhalmozódó mérgek szintén rontják a szervezetet. Igy magyarázható, hogy az, aki öregesen, vagyis magát minden elképzelhető módon kimélve él, meg is öregedik, mig az, aki tovább folytatja a testi munkát és nem adja át magát a pihenésnek, tovább fiatal marad és tovább is élvezheti az életet. Chadounsky véleménye még kifejezettebb. Amig csak a szervezet megengedi, szó se legyen a pihenésről. Akár hetven éves, akár még öregebb legyen is valaki, amig elég munkaképesnek érzi magát, ne gondoljon a semmittevésre. Sőt ha már meg is kezdte az öreges életmódot és mutatkoznak annak következményei, az erőtlenedés, lefogyás stb., még akkor sem késő lassan, fokozatosan kezdődő tréninggel a küzdelmet az aggság ellen ujra megkezdeni. Ajánlja a könnyü és szórakoztató sportokat, mint krokett, golf, tennisz, teke, gyaloglás, lovaglás, vadászat, a kerti és mezei munka. Természetesen nem egyszerre nagy munkával kezdve az uj életmódot, de mintegy folytatva az abbamaradt régit, egy napot sem hagyva a szervezet gyakorlása nélkül. Igen fontos továbbá a bőr ápolása; hogy hideg, meleg, vagy langyos vizben tuss alakjában történjék-e, az mindegy és mindenkinek a legkalamesebben érzett mód lesz a legjobb, a fő az, hogy mindennap történjék, és kielégitő legyen. Hibás sokszor az öreg emberek öltözködése is. Ámbár többnyire teljesen jó a hőszabályozásuk, tulságos melegen és nehezen öltözködnek. Ez csak fölösleges és rossz hatásu hőtorlódásra vezet és és a mozgást is gátolja; a ruházat tehát ne igen különbözzön a férfikorban hordottól és alkalmazkodjék az időjáráshoz. Azt sem helyesli a szerző, hogy tulságosan könnyü táplálékot, azt is többnyire kis mennyiségekre elaprózva, nyujtunk az öreg embernek, aki pedig rendesen meg birja emészteni a kompaktabb táplálékot is.

Mit szivnak a királyok? Edvard angol király a létező legvastagabb és leghosszabb szivarokat szivta. Hosszuságuk 22 centiméter volt, átmérőjük 5 és fél czentiméter, darabonkint 5 koronába kerültek és Havannában egyenesen az ő számára készitettek. Fia, György király jóval szerényebb. Pipát szív csupán és ezt is olcsó dohánnyal tömi meg. Vilmos császár ugyanazt a havannai céget foglalkoztatja, amelyik nagybátyját is kiszolgálta, de az ő szivarjai már csak 17 és fél czentiméter hosszuak és darabonként csak 1.20 koronába kerülnek. A mi királyunk öregsége dacára is szenvedélyes dohányos és naponként hét darabot szív kedvenc olasz származásu virzsiniájából. E szivarokkal gyakorta megkinálja barátait és rokonait is. Az orosz czár czigarettákat szeret. Finom és édes keleti dohányból készülnek, egyenesen az ő számára és rendkivül kellemes illatukkal tünnek ki. A szultánt igen ritkán látják nargilét szivni, az ópiummal kevert czigarettát inkább szereti és ezt még vaniliával is illatositják. Nagy dohányos Alfonz spanyol király. Könnyü dohányt szív, amely csupán olcsóságával tünik ki, de az erős czigarettákból naponként ötvenet is elszív. Ha etikett miatt, vagy mert hölgyek társaságában tartózkodik, nem dohányozhat, igen boldogtalan. Mint mindenben, az olasz király a dohányzásban is mértékletes. Ebéd után közönyösen szív el egy fél Cavourt. Falliéres rendszeresen két szivart fogyaszt naponként, a bolgárok cárja pedig naponként ötöt, meglehetősen drágát, de ezenkivül szereti a burnótot is.

Alkoholellenes törvény Washingtonban. Az amerikai Egyesült-Államok székvárosa, Washington, ugy látszik, példát akar mutatni az alkoholizmus elleni küzdelemre Európának is. Szigoru törvény lépett életbe most julius elsején, amely ha teljes szigorral fogják érvényre juttatni a benne foglalt intézkedéseket, akkor Washingtonban elkövetkezett a limonádé és gazé korszaka. Ennek az uj törvénynek számos olyan rendelkezése van, amelynél szigorubb, drasztikusabb nincsen sehol az Egyesült-Államokban. Egyik ilyen rendelkezés például az, amelyik megtiltja bárkinek is, hogy vasárnap a saját otthonában szesztartalmu itallal kinálja meg a vendégét. A limonádék és szódavizes bankettek vizenyős korszaka következett el Washington városára. Megtiltja a törvény, hogy bárhol és négyszáz yardnyi távolságon belül valamely templomhoz, szeszes italt lehessen forgalomba hozni. A magánházakban sem szabad felszolgálni szeszes italt, eltekintve attól a néhány családi otthontól, amelyik az üzleti negyedben van. Washingtonban, amelynek 350 ezer lakosa van, mindössze 300 italmérési engedélyt adtak ki; még a szállodákban, előkelő éttermekben sem szabad vasárnap az étkezéshez szeszes italt felszolgálni. Barokban vagy olyan éttermekben, amelyek barral vannak kapcsolatban, nőknek semmiféle italt nem szabad felszolgálni.

Értesités. Tisztelettel értesitem a szállodás, vendéglős és kávés urakat, hogy régi jóhirü pinczérügynöki irodámat, mely sokoldalu elfoglaltságom miatt évekig szünelelt, ujra megnyitom és öcsém, Grosz Dezső vezetésével szeptember 15-től Klauzál-utcza 2 szám alatt (Rákóczi-ut sarok), a nagyérdemü szakközönség rendelkezésére áll. A korrekt és minden tekintetben kifogástalan kiszolgálást fivéremnek 30 éves, a szakmánál töltött multja garantálja, kivel Goldschein Zsigmond üzletvezető ur karöltve fog azon fáradozni, hogy t. üzletfeleinket lelkiismeretesen és pontosan kiszolgálják. Kérem ismerőseimet, jóakaróimat és barátaimat, hogy az eddig irántam tanusitott bizalmukkal fivéremet is megtisztelni sziveskedjenek. Kiváló tisztelettel Grosz Ödön.

Bérbeadó vendéglő.

Budapesten, a főváros legforgalmasabb helyén, **VII. ker., Wesselényi-utcza 17. sz. a. (ipartestületi palotában)** lakással, 1 nagy étterem, 3 vendégszoba, nagy konyhapincze, ételhuzó lifttel és az I. emeleti nagy diszterem kiszolgálási jogával

1913. november 1-től számitott 3 évre

évi 5000 korona haszonbér és megfelelő óvadék mellett. Közelebbit az **ipartestületi irodában d. u. 5—7 óráig.**

Az algyógyi magyar olvasókör

folyó évi október hó 1-től kezdődőleg előnyös feltételek mellett

vendéglőst keres.

Az üzlethez kevés pénzre van szükség

Tudakozódhatni: **Dr. Szegő** Henrik algyógyi ügyvéd, olvasóköri igazgatónál **Algyógy.**

A dunai hal. *Zimmer* Ferencz halászmester cs. kir. udvari szállító, a következő sorokat irja az Esti Ujságnak, mivel egyik számában a romániai halról is megemlékezik és pedig téves adatok alapján olyformán, mely alkalmas arra, hogy a fogyasztóközönséget a halevéstől elriassza. Igen tisztelt tudósitójuk *Singhoffer* hal nagykereskedőt nevezi meg forrásul. Erre szives engdelmével megjegyzem, hogy *Singhoffer halkereskedő nincsen*, mert ennek a régi halász-dinasztiának *egyetlen tagja sem foglalkozik már halkereskedelemmel.* Miután itt nemcsak egy nagy kereskedelmi ágnak, de a fogyasztóközönségnek az érdekéről is van szó, legyen szabad röviden következő fölvilágositással szolgálnom. A budapesti halpiacon most legnagyobb részben *csakis magyar hal van és pedig nemcsak kitünő minőségben, hanem rendkivüli olcsó árban.* A tógazdaságok is megkezdték már a lehalászást, ugyszintén a Balaton is szállit most nagyobb mennyiségü halat. És mind eme halak élvezetéről mondjunk le azért, mert Romániából kis mértékben egyes halfajok jönnek. Románia már egy év óta megszüntette a ponty kivitelt, ugyszintén minden kilón aluli halnak az exportálását megtiltotta. Nem kapunk onnét mást, mint vizát, harcsát és süllőt. Ezek a halak kizáróan Galatz és Braila piacáról jönnek, ahol a legnagyobb szigorusággal történik a vizsgálat és csakis egészséges hal kerül exportra. De ha éppen nem találnánk garanciát, *akkor miért nem tiltják meg a román behozatalt*, nehogy pár ezer kiló idegen hal miatt tönkre tegyük az egész magyar halkereskedelmet?!

A kenyér és a gyomor. A kenyeret, amely nélkülözhetetlen a rendes táplálkozásnál, nehezebben emészti meg a gyomor, mint például a hust. Noha a kenyér kevesebb ideig marad a gyomorban, mint más étel, a kiválasztott nedvek mennyisége csaknem egyenlő. Kétszáz gramm kenyér körülbelül hét—nyolc deciliter emésztőnedvet vesz igénybe. Finom kenyérnemek tovább maradnak a gyomorban, mint a durvák; az utóbbiak tehát inkább a gyomrot kimélik, az előbbiek inkább a beleket. A bélhuzam működésének elősegitésére legtöbbnyire a goromba kenyeret használják. A burgonya inkább a vékonybelet veszi igénybe, anélkül azonban, hogy a gyomrot kiméln. Zsirral kisütve, tovább marad a gyomorban, több nedvet is választ el, de már a gyomorban hamar folyékonnyá válik. A zsirban sütött burgonya tehát erősebben veszi igénybe a gyomrot és vékonybelet, de a szervezet jobban ki is használja. A kenyér erősebben idézi elő az epeelválasztást mint a liszt vagy burgonya. Ennek oka a kenyérsütésnél végbemenő vegyi folyamatban rejlik, melyek az epét nagyobb mennyiségben oda ömlesztik; hogy ez igy van, bizonyitja az, hogy sületlen kenyértészta csak kevés epét választ el. Mig a hus és lisztpép már a gyomorban teljesen megemésztődik, ugy hogy alig jut belőle valami a bélhuzamba, addig a középgoromba kenyér már félóra mulva elhagyja a gyomrot s a bélhuzamban folytatja tovább emésztési munkáját; goromba korpakenyér pedig még ennél is rövidebb ideig marad a gyomorban s majdnem változatlanul megy át a bélbe. Ellenben a vajjal megkent kenyér tovább időzik a gyomorban s hamarabb péppé válik.

A zivatar hatása a halakra. A halászok már gyakran megfigyelték, hogy nagy zivatarok alkalmával sok hal elpusztul a folyókban, meg a tavakban, anélkül, hogy erre valami észrevehető ok forogna fönn. A kutatások kideritették, hogy nagy zivatarok után a folyamok és tavak vizének oxigéntartalma jelentékenyen megfogy, a halak tömeges pusztulásának ilyen esetben tehát csakis ez lehet az oka. Azt a kérdést, miért csökken, zivatarok alkalmával a vizek oxigéntartalma, eddig hiába próbálták megoldani és csak nemrégiben sikerült egy francia tudósnak erre vonatkozólag olyan elméletet fölállitani, amely nagyjában elfogadható. Az elmélet a villámok magnetikus hatásán alapul. Már régóta ismert dolog, hogy a villam a vasat mágnesessé teszi, a mágnesek pólusait megváltoztathatja és a mgáneses készülékeken.nagy zavarokat idézhet elő. A testek azonkivül mágnesség szempontjából két nagy csoportra oszthatók: olyanokra, amelyek a mágneses hatással szemben ugy viselkednek, mint a vas és olyanokra, amelyek ellenkezően viselkednek. Az előbbieket diamágneseknek, az utóbbiakat paramágneseknek hivják. Már most a vizre és oxigénre a mágnesek nem hatnak egyformán, hanem az oxigén diamágnes, a viz pedig paramágnes. Ennélfogva zivatar idején a viz és oxigénmolekulák eltávolodni igyekeznek egymástól és az oxigén nagyobb része gázalakban elillan a vizből. A további következmény azután az, hogy a halak nélkülözik a lélegzéshez szükséges oxigént és megfulladnak.

A párisi »Café Vachette« pusztulása. A pusztító csákány ismét belevágott a párisi Quartier Latin egyik irodalmi nevezetességü házába s ezzel nemsokára eltünik a föld szinéről a hajdan hires Café Vachette. Verlaine mindennapos vendége volt e kávéháznak, melynek egyik asztala körül baráti körben sokáig elidőzött a költő, s mire fölszedelőzködött a bohémtársaság, akkorára megsokasodott a kiüritett csészék és poharak száma. Verlaine halála után a görög Jean Moréas ült a költő örökébe, de már ő is elköltözött az élők sorából két esztendővel ezelőtt. A bámulók és tisztelők egész serege ülte körül állandóan a költő asztalát és lesték minden szavát, már meg sem botránkoztak efféle szertelenségein: »Flaubert krétin, Rénan hülye, csak én vagyok lángész!« — Már kora délután bevette magát a kávéházba és hajnali 3—4 óráig ki sem mozdult onnan. A kávés és pincérei nagy tisztelettel övezték a mindig elégedetlen és türelmetlen vendéget. Valahányszor valami ételt vagy italt tettek elébe, mindannyiszor olyan patáliát csapott, hogy csak ugy hangzott bele a terem: hogy meg akarják mérgezni; a gyomrát akarják tönkre tenni a rossz étellel, stb. A pincér szó nélkül türte a vendég pattogását, fogta a tálat vagy a poharat, egyet került-fordult a konyhában és ismét, azonmód visszahozta és a költő elé tette, aki most már pompásnak találta a kifogásolt ételt vagy italt. Vége-hossza nem volt a dominójátéknak és közbe-közbe az irodalmi vitatkozásoknak; mikor azután Moréas dühbe jött, öklével iszonyatosat csapott az asztalra, hogy táncolt rajta tányér, pohár. A betolakodókat hihetetlen rövid idő alatt »kinézte« a társaságból, néha azonban maga hozott egy-egy kezdő irót vagy költőt az udvarába s ha valaki sugva megkérdezte tőle ilyenkor, hogy ki legyen a jövevény, rendesen azt felelte rá: »Hát nem ismeritek? Egyik barátom, aki különben hülye, krétin...« Mikor pedig elkövetkezett a zárás ideje, Moréas és udvara fölkerekedtek és eltántorogtak a központi vásárcsarnok irányába, a legközelebbi csapszékbe — utókurára... E közben megvirradt és Moréas az első villamos kocsival hazament rideg, gondozatlan legénylakásába. Költeményeit se odahaza irta, hanem találomra valahol az utcán. Am azért nemcsak léhütő, ledéréletü bohémek jártak a társaságába, hanem megfordultak ott vérbeli irók s a többek közt Charles Mauras, a monarchisták vezére, aki annyira szerette, hogy megbocsátotta neki idegen származását is. — Egy másik érdekes látogatója volt a hires kávéháznak: Emil Faguet, az akadémikus, a nagyszorgalmu, sokoldalu tudós iró. Sokat évődtek vele barátai pongyolasága miatt, ami nemcsak ruházatában nyilvánult meg, hanem irásaiban is; no de megbocsátható az olyan tudósnak, kinek örökké gondolatoktól izzik az agya. A Quartier Latin bohémjei tehát uj tanyát keresnek. Különben ez a nevezetes diáknegyed, amelyet ez idő szerint Painlevé, a kitünő matematikus képvisel a kamarában, a jövő esztendőben képviselőválasztásra készül és alighanem Jean Richepin neve kerül ki győztesen az urnából. A nagy iró és költő kész vállalni a mandátumot, de kijelentette, hogy Lamartine példájára ő is a »kakasülőn« foglal helyet, hogy ezáltal is jelezze azt, hogy a »pártok fölé emelkedik«. — Jean Richepin, mint kitünő lángszavu szónok ismeretes, aki bizonyára nem azért vállal mandátumot, hogy hallgasson.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt kénes hévvizü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen tápláljak vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket*, valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dusgyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségeknél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószobák kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

Consistorul Arhidiecezei Ort. Rom. a Transilvaniei

11248. Plen. sz.

Hirdetmény.

Alulirott **nagyszebeni gör. kel. román** főegyházmegyei Consistorium **bérbe adja** a **Nagyszebenben,** Hermann-tér 8. szám alatt **teljesen ujonnan épitett** modern berendezésü

Orient szállodáját

mely magában foglal **60 vendégszobát** a nagy **butorral ellátva, lakás a szállodás részére,** a szolgálati személyzet részére, **automobil garage, és egyéb szükséges hozzávalók,** mint **jégverem, csatornázás, központi fütés, villanyvilágitás és vendéglő** 1913. december hó 1-től, illetőleg 1914. január hó 1-től fogva **hat, illetve több évre is.**

Ajánlatok alulirott consistoriumhoz legkésőbb **1913. évi október hó 15-éig** adandók be azon feltételek közlésével, melyek mellett az ajánlattevők a szállodát bérbe venni hajlandók.

A zárt, bélyegzett és egy koronás bélyeggel ellátott ajánlatok külön is tehetők **csak a szállodáért,** vagy **csak a vendéglőért.**

Ajánlattevők kötelesek **2000 korona bánatpénzt**, vállalkozó pedig az egy félévi bérösszeggel egyenlő garanciát elfogadható **értékpapirokban** vagy **betétkönyvecskében letenni.** mely óvadék a **Consistoriumi pénztárnál marad** mindaddig, amig a szerződés lejár, jogositva levén **a bérbevevő a kamatok felhasználására.**

Az ajánlatok 3 nappal a terminus lejárata után fognak felnyittatni és ugyanezen időben lesz határozva a legelőnyösebb ajánlat elfogadása, illetve a bérbevevő választása iránt.

Nagyszeben, 1913. szeptember 4-én.

A gör. kel. román főegyházmegyei Consistorium

Az Uránia könyvnyomda nyomása Budapest

80620/VIII 2. 1913.

M. Kir. Földmivelésügyi Minister.

A tarczali m. kir. vinczelléri skola pinczéjében évente négyszer és pedig: **márczius 5-én, junius 5-én, szeptember 5-én és deczember 5-én mindenkor délelőtt fél 10 órakor tartandó**

BORÁRVERÉSEKEN

eladatnak a tarczali m. kir. vinczelléri skola és hozzátartozó állami szőllőtelepek lent felsorolt borkészletei.

A venni szándékozók az elárverezendő borokat az árverések előtti napokon megizlelhetik.
Előzetes bejelentésre a tarczali vasuti állomásra kocsit küldünk.

Árverési feltételek:

1. A borok hordók nélkül árvereztetnek. Legkisebb felüligérés, de csakis a kikiáltási áron felül 1 K.

2. Minden árverező tartozik az árverés megkezdése előtt az illető bormennyiség kikiáltási árának 10%, azaz tiz százalékát bánatpénzül letenni. (Ajánlatot tenni levélben is lehet).

3. Ha a leütés alkalmával egyszerre két igéret hangzanék s a felüligérő személye megállapitható nem volna, az árverés ujra kezdendő.

4. A leütés után a bor a vevő pecsétje alatt s annak veszélyére 16 napig a pincében maradhat s ezen idő alatt köteles a vevő a megvett bor árát teljesen kifizetni. Ha ezt nem tenné, a 2. pont szerint letett 10%-ot, mely az ügyletre nézve kötbérül szolgál, a tarczali m. kir. vincelléri skola (kir. kincstár) javára elveszti s a kincstárnak joga van a bort szabad választása szerint ujabb árverésre bocsátani, vagy azt szabad kézből eladni, anélkül, hogy a szerződést megszegő vevőnek akár a 10% kötbér visszatérítésére, akár kártérítésre igénye volna, sőt ha a bor az általa igért árnál nagyobb áron is kelne el, az esetleg elért többlethez sincs igénye.

5. A megvásárolt bort a vevő köteles legkésőbb a 4. pontban megállapitott határidő alatt saját hordójában elszállitani. A vevő kivánságára a gönczi hordóban lévő borok hordóval együtt is eladatnak, mely esetben a vevő a bor árán kivül és annak lefizetésekor a hordóért minden liter ürtartalom után 7, azaz hét fillért fizet.

6. A borok mennyiségét illetőleg a vinczelléri skola hordóinak hitelesitése az irányadó.

7. A vételár után járó III. fokozat szerinti bélyegilletéket a vevők fizetik.

Az árverésre bocsátott borok:

Tétel-száma	Évjárata	Termelési helye és fajtája	Mennyisége liter	Ára literenként K	Kikiáltási ára tételenként K	Jegyzet
11	1906.	Tarczal fehér	50	1·20	60·—	
11/a	1906.	„ „	70	1·20	84·—	
11/b	1906.	„ „	140	1·20	168·—	
11/c	1906.	„ „	140	1·20	168·—	
11/d	1906.	„ „	2 0	1·20	336·—	
11/e	1906.	„ „	280	1·20	336·—	
17	1911.	Tarczali szomorodni	60	1·10	66·	
17/a	1911.	„ „	140	1·10	154·—	
17/b	1911.	„ „	140	1·10	154·—	
17/c	1911.	„ „	280	1·10	308·—	
17/d	1911.	„ „	280	1·10	308·—	
17/e	1911.	„ „	420	1·10	462·—	
17/f	1911.	„ „	560	1·10	616·—	
17/g	1911.	„ „	700	1·10	770·—	
17/h	1911.	„ „	980	1·10	1078·—	
17/i	1911.	„ „	1400	1·10	1540·—	
17/j	1911.	„ „	2000	1·10	2200·—	
17/k	1911.	„ „	2500	1·10	2750·—	
18	1911.	Tarczali fehér	60	—·90	54·—	
18/a	1911.	„ „	140	—·90	126·—	
18/b	1911.	„ „	140	—·90	126·—	
18/c	1911.	„ „	280	—·90	252·—	
18/d	1911.	„ „	280	—·90	252·—	
18/e	1911.	Tarczali fehér	420	—·90	378·—	
18/f	1911.	„ „	420	—·90	378·—	
18/g	1911.	„ „	560	—·90	504·—	
18/h	1911.	„ „	700	—·90	630·—	
18/i	1911.	„ „	980	—·90	882·—	
18/j	1911.	„ „	980	—·90	882·—	
18/k	1911.	„ „	1400	—·90	1260·—	
19	1912.	Tarczali furmint	50	—·70	35·—	Savanykás
19/a	1912.	„ „	140	—·70	98·—	
19/b	1912.	„ „	140	—·70	98·—	
19/c	1912.	„ „	280	—·70	196·—	
19/d	1912.	„ „	280	—·70	196·—	
19/e	1912.	„ „	420	—·70	294·—	
19/f	1912.	„ „	420	—·70	294·—	
19/g	1912.	„ „	560	—·70	392·—	
19/h	1912.	„ „	700	—·70	490·—	
19/i	1912.	„ „	980	—·70	686·—	
19/j	1912.	„ „	1400	—·70	980·—	
19/k	1912.	„ „	2000	—·70	1400·—	
32	1911.	Mádi szomorodni	60	1·30	78·—	
32/a	1911.	„ „	140	1·30	182·—	
32/b	1911.	„ „	140	1·30	182·—	
32/c	1911.	„ „	280	1·30	364·—	
32/d	1911.	„ „	280	1·30	364·—	
32/e	1911.	„ „	280	1·30	364·—	
32/f	1911.	„ „	420	1·30	546·—	
32/g	1911.	„ „	420	1·30	546·—	

Tarczal, 1913. szeptember hó.

A borok megvétele levél utján való megkeresésre is történhet, mely esetben kérem az alant lévő rendelőlapot olvashatóan és pontosan kitöltve. legkésőbb az árverés napjáig beküldeni.

Csomagolásért 50 l.-es hordónál 100 f-t, 140 l.-es hordónál 150 f-t számitunk fel.

A borok a pincében megizlelhetők, minták azonban csak utánvétel mellett küldetnek.

A következő borok és konyakok palackokban árverés nélkül is bármikor kaphatók:

1906.	évi tarczali máslás	— 0·5	literes	palack	ára	2 K 50 f.
1906.	„ „ aszu	— 0·5	„	„	„	3 „ — „
1908.	„ „ „	— 0·5	„	„	„	4 „ — „
1909.	„ „ szomorodni	0·5	„	„	„	2 „ — „
1910.	„ „ forditás	— 0·5	„	„	„	2 „ 50 „
1910.	„ „ aszu	— 0·5	„	„	„	3 „ — „
1910.	„ „ muskotály aszu	0·5	„	„	„	3 „ — „
1906.	„ olaszliszkai máslás	0·5	„	„	„	2 „ 80 „
1906.	„ „ muskotály	0·5	„	„	„	5 „ — „
1901.	„ tolcsvai esentia	— 0·35	„	„	„	14 „ — „
1904.	„ tarczali konyak	— 0·7	„	„	„	4 „ — „
1904.	„ seprőpálinka	— — 1·0	„	„	„	2 „ 75 „
1904.	„ „ „ kosárüvegben literenként				„	2 „ 20 „
1908.	„ törkölypálinka	— 1·0 literes palack			„	2 „ 50 „
1908.	„ „ kosárüvegben literenként				„	2 „ — „

Csomagolás és kosárüveg önköltségen.

Az igazgatóság.

A m. kir. vinczelléri skola t. igazgatóságának, Tarczal.

Ezennel vetelajánlatot teszek a szeptember hó 5-én megtartandó borárverésen részemre megveendő és alább felsorolt borokra:

.....tételü .....évi .....liter .....borra .....felüligéréssel

....." ....." ....." ....." .....

....." ....." ....." ....." .....

A bort $\frac{\text{saját}}{\text{állami}}$ hordóban $\frac{\text{csomagolva}}{\text{csomagolás nélkül}}$, $\frac{\text{gyors-}}{\text{teher-}}$áruként, $\frac{\text{árának előzetes beküldése}}{\text{utánvét}}$ mellett kérem lenti czimemre mielőbb elküldeni. Hordómat értesitésük vétele után azonnal meg fogom küldeni.

A 140 literes hordót literenkint 7 f; az 50—60 l.-es hordót pedig darabonként 7 K árban kérem felszámitani, mely hordókat $\frac{\text{végleg meg fogom tartani}}{\text{2 hónapon belül borképes}}$állapotban, utánvét nélkül, bérmentve, vissza fogom Czimednek küldeni; amikor is kérni fogom hordóbiztositékomat postán visszautalni.

Bánatpénz fejében a vételár 10%-át kikerekitett összegben vagyis .....K-t, postautalványon egyidejüleg megküldöttem.

Lakhely: ..... 191 ..... év ..... hó ..... -én.

Utolsó posta: .....

Olvasható aláirás: .....

Vasuti állomás: .....

Foglalkozás: .....

80620. VIII. 2. szám. **M. Kir. Földmivelésügyi Minister.**

Pályázati hirdetmény a tarcali m. kir. vincellér iskola egy éves munkásképző tanfolyamára.

Felvételért mindazok pályázhatnak, kik 18-ik életévüket betöltötték, egészséges és erős testalkattal birnak, magyar honpolgárok, magyarul olvasni és irni jól tudnak. (Kiszolgált katonák előnyben részesülnek.)

A tanfolyam tartama egy év. Kezdődik január hó 7-én, végződik deczember hó 30-án.

Az iskola nem lévén egyéb, mint munkásképző tanfolyam, azért célja jó szőlőmunkások és előmunkások képzése, főleg pedig az, hogy a szőlősgazdák vagy azok felnőtt fiai a szőlőmüvelésben magukat kiképezzék és saját szőlőik helyesebb és okszerübb müvelésében, valamint a borkezelésben is kellő jártasságot szerezzenek.

Oktatás **részben elméleti, főleg pedig gyakorlati,** azért a tanulók az előforduló összes munkákat kötelesek végezni. **A gyakorlati munkák céljaira az intézet birtoka szolgál, nemkülönben a dusan felszerelt présház, továbbá a több száz hektoliter bort tartalmazó pince, cognac- és pálinkafőző helyiség stb.**

A felvett tanulók lakást és ellátást az intézetben kapnak, mert a bentlakás kötelező. (Ez alól csak nagyon indokolt esetekben és csak akkor van kivétel, ha a tanulók létszámához mérten ezt csak kevesen kérelmezik).

A tanulók az ellátásért **egész évre 380 koronát fizetnek, mely összeg félévenkinti 190 koronás részletekben előre fizetendő.** Teljesen szegénysorsu és kifogástalan magaviseletü egyének fél, vagy egész ösztöndijat is élvezhetnek, mely ösztöndijért a nagyméltóságu m. kir. földmivelésügyi Miniszter urhoz kell folyamodni.

Minden pályázónak, akár óhajt ösztöndijat élvezni, akár nem, sajátkezüleg irt pályázati kérvényét a vincelléri skola igazgatóságához, **Tarcalra november 20-ig kell beadnia.**

A pályázati kérvényhez a következő okmányok csatolandók:

1. Keresztlevél, mely a folyamodó életkorát igazolja. 2. Iskolai bizonyitvány. 3. Orvosi bizonyitvány arról, hogy a folyamodó ép, erős és minden munkára alkalmas testalkattal bir, szóval, hogy testi és szellemi épsége kifogástalan. 4. Eddigi szolgálatairól szóló bizonyitványok, esetleg cselédkönyv. 5. Községi erkölcsi bizonyitvány, mely igazolja, hogy folyamodó kifogástalan erkölcsü és büntetlen előéletü egyén. 6. Ha a folyamodó ösztöndijra is pályázik, szegénységi bizonyitvány. 7. Irásbeli nyilatkozat arról, hogy a tanfolyamot félbe nem hagyja, vagy ha azt tenné, akkor a ráforditott költségeket az iskola pénztárába visszafizeti.

Az igazgatóság.



Őfelsége Ferencz József megtekinti Littke pezsgőgyárát.

ELSŐRANGU GYÓGYVIZ ÉS DIAETETIKUS ITAL!

Vesebajoknál, a hugyhólyag bántalmainál és köszvénynél, czukorbetegségnél, az emésztési és lélegzési szervek hurutjainál a Bór- és Lithion-tartalmu **gyógyforrás**

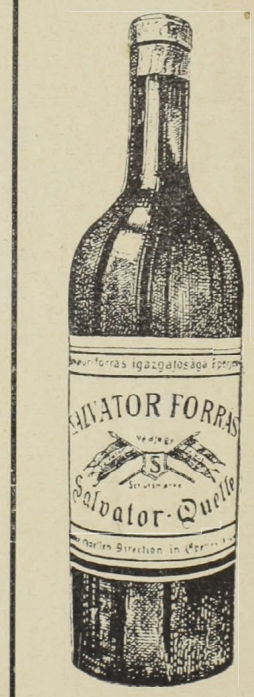
SALVATOR

a kontinens legelső orvosi szaktekintélyei által kitünő sikerrel használtatik. ...

Kiváló óvszer **vörhenynél** (**scarlatina**) fellépő vesebántalmaknál ...

E forrás kiváló tulajdonságai: ...

Hugyhajtó hatásu, kellemes izü, teljesen tiszta, vasmentes, állandó összetételü, könnyen emészthető ...



Különösen olyan egyéneknek ajánlatos, akik ülő életmódjuk folytán aranyeres bántalmakban, hasi vérbőségben, máj- és veseizgalomban vagy hugysavas lerakódásokban, vesehomok és vesekövek képződésében szenvednek. Orvosi szakvélemények, gyógyeredményekről szóló bizonylatok és egyéb forrásleirások ingyen és bérmentve állanak rendelkezésre.

Salvator kapható minden ásványvizkereskedőnél!

Főraktár Budapesten:

ÉDESKUTHY L.

ásványviz és forrástermékek nagykereskedése, cs. és kir. udv. szállító

Budapest, V., Erzsébet-tér 8. sz.

A forrás tulajdonosa:

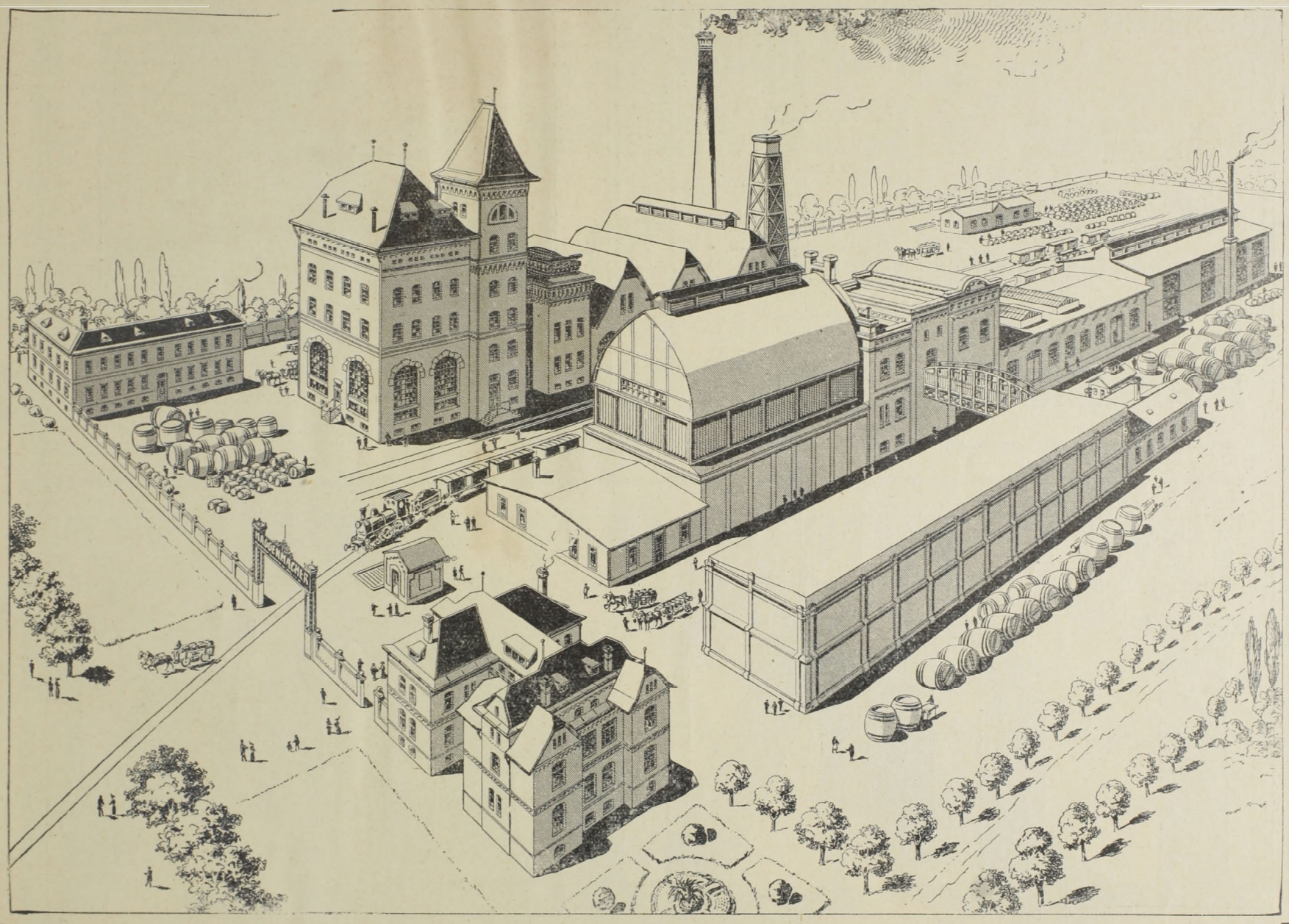
SCHULTES ÁGOST

Szinye-Lipóczi Salvator forrás vállalat

Budapest, V., Rudolf-rakpart 8. sz.

Haggenmacher

Kőbányai és Budafoki Sörgyárak R.-T.



kőbányai sörgyára

Termelés 1911. évben 361,000 hektoliter

Termelési képesség az uj gyárral együtt

500,000 hktliter és 15 millió palaczk

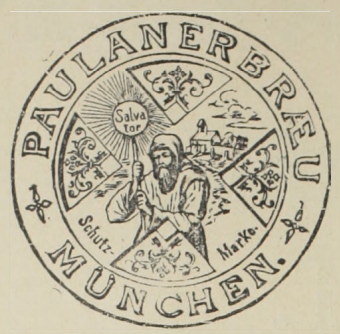
KITTNER MIHÁLY

oo NAGYVENDÉGLŐJE. oo

Pilseni sörcsarnok

BUDAPEST, VII.,
Erzsébet-körut 13

Telefon 166-73.

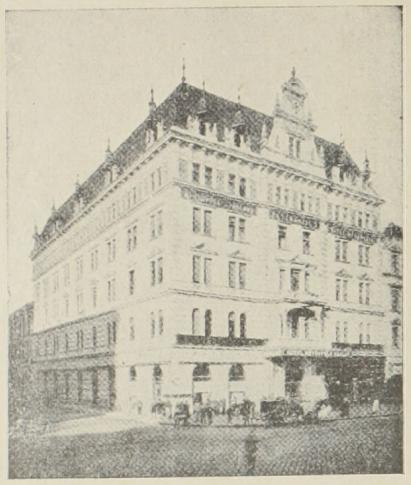


Pilseni ősforrás.
Uradalmi fajborok
Izletes ételek,
minden időben
frissen csapolt sör
Előzékeny
kiszolgálás

KITTNER MIHÁLY

Metropole

SZÁLLODA



I-ső rendü szálloda és étterem. I-ső rangu villamvilágitás. központi fü- —.·.— tés, lift. —.·.— Ebédek és vacsorák személyenkint 3 K-tól feljebb pontosan szolgáltatnak.— Külön éttermek 20—150 személy részére, ebédek és vacsorákra becses rendelkezésére állanak. Minden kedden, csütörtökön és szombaton este 7 órától ROASTBEEF az angol —.·.— kocsiról —.·.—

Esténkint Banda Marczi

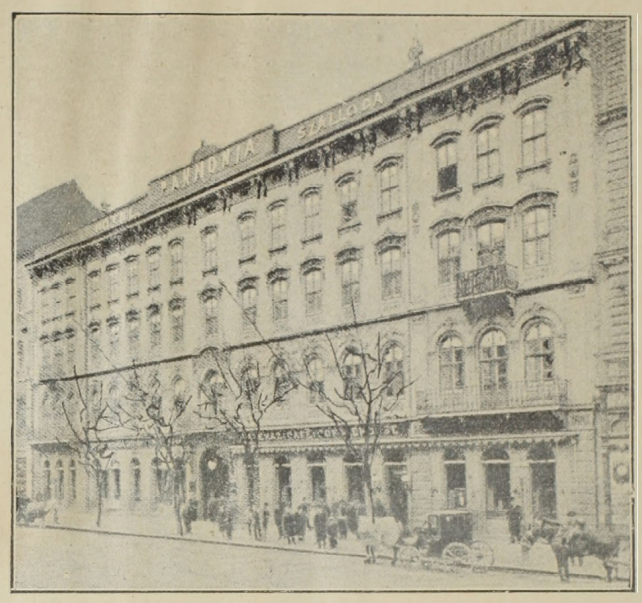
PANNONIA SZÁLLODA

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 5. sz.

Elsőrangu szálloda a város közepén, a régi Nemzeti Szinház mellett, közel a keleti pályaudvarhoz, valamint a hajóállomásokhoz. Villamos közlekedés minden irányba. A modern kor legkényesebb igényeit is kielégitő, a legnagyobb kényelemmel berendezett 130 szoba, fürdőszoba, fényes olvasó terem, nagyszerü üvegtetővel fedett télikert, elegáns éttermek és külön szobák, (Chambres separées) kávéház, villanyos személyfelvonó, (lift) telefon s minden helyiségben kizárólag villanyos világitás. Folyosók, lépcsőházak, előcsarnok és télikert, mind légfütéses.

Kiváló konyha és pince. Mérsékelt árak.

GLÜCK FRIGYES
tulajdonos,



DÖKKER FERENCZ

LONDON

SZÁLLODÁJA

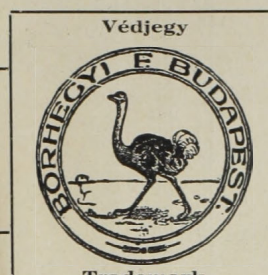
BUDAPEST, VI., VÁCZI-KÖRUT 65. SZÁM

Kényelmes nagy éttermek :: Diszes kávéház
A legmodernebb izlésnek megfelelő szobák.
A nyugati pályaudvarnak közvetlen szomszédságában

BORHEGYI F.

BORKERESKEDÉS

Védjegy



Trademark.

BUDAPESTEN,

Iroda, raktárak és borpinczék:

V., GIZELLA-TÉR 4. (saját ház)

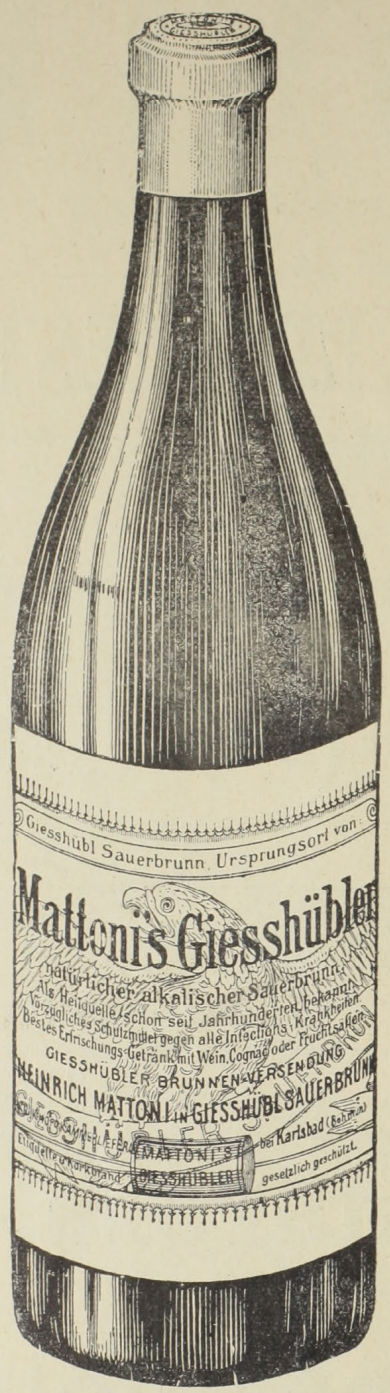
BORHEGYI BOR

A Pommery & Greno reimsi pezsgőbor főraktárosa.

Ayala & Co. Ay pezsgőbor magyarországi képviselete és főraktárosa.

Raktár: G. H. Mumm & Co., Louis Roederer, Cliquot, Moet, Heidsick, Perrier, Irroy, Aubertin & Co., Epernay. Legfinomabb hollandi likőrök, (Wynand Focking) franczia likőrök, franczia és magy. cognacok, rum és tea nagy raktár. Depôt: rajnai és mosel-borok, bordeauxi és burgundi borok, valódi spanyol, portugál és olasz borok stb. stb.

François & Comp. magyar pezsgőborok magyarországi főraktárosa.



Mattoni-féle

Giesshübler

Természetes égvényes savanyuviz

Legjobb asztali és üditő ital!

Kitünő hatásunak bizonyul: köhögésnél, gégehurutnál, gyomor- és hólyaghurutnál

MATTONI HENRIK

Karlsbad--Budapest

VI. kerület, Teréz-körut 37. szám

Vendéglősök és szállodások különös figyelmébe!



THÉK EDNRE

butor, zongora és épületmunkák
—: gyára részvény-társaság :—

által készitett

zongorákat melegen ajánlhatjuk mint olyanokat, melyek manapság a világ elsőrendü gyártmányai között foglalnak helyet s igy vendéglőkben és szállodákbani : használatra igen alkalmasak. :

Tiszta, tartós hanguak és amellett a külföldi -: gyártmányoknál jóval olcsóbbak. A gyár :-

BUDAPEST, VIII., ÜLLŐI-UT 66. SZÁM

alatt levő raktárában óriási választék áll a -: nagyérdemü közönség rendelkezésére -:

Ezen lapra hivatkozva kérjen árjegyzéket ingyen és bérmentve.

A Szt.-Lukácsfürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyelemezései

Országos Magy. Kir. Chemiai Intézet

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett „Kristály“ forrásból származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A viz hőmérséke .. .. 25.3 C°
A viz fajsulya 18 C-on 1.0008

Chémiai vizsgálat:

1000 gramm vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0093	gr.
Natrium (Na)	0.0334	„
Calcium (Ca)	0.1268	„
Magnesium (Mg)	0 0465	„
Vas (Fe)	0.0004	„
Chlor (Cl)	0.0331	„
Sulfat (SO4)	0.1188	„
Hidrocarbonat (HCO3)	0.5002	„
Siliciumdioxid (SiO_2)	0.0169	„
Szénsav (CO2) 44.66 cm^3	0.0880	„

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniakot a viz nem tartalmaz és igy a „Kristályforrás“ vizet **igen tiszta** calcium és magnesium-hidrocarbonatos **ásványviznek** minősitjük. Bakteriológiai szempontból pedig az állami **bakteriológiai intézet** ezen vizet **tisztának és kifogástalannak minősitette.**

Budapest, 1908. márczius 17.

Orsz. Magyar Királyi Chemiai Intézet Budapesten.

Dr. Hankó Vilmos
a chemia tanára,
a magyar tudományos akadémia tagja.



A Szt.-Lukácsfürdői Kristályforrás vize tiszta calcium és magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében **kristálytiszta**, ideálja a tiszta ásványvizeknek.

Budapest, 1904. julius 20.

Dr. HANKÓ VILMOS s. k.
a chemia tanára,
a magyar tud. akadémia tagja.

M. kir. Egyetem I. Chemiai intézete

A forrás hőmérséke .. .. 25.75 C°
A viz fajsulya 17.5 C-on 1.00074

A viz fagyáspontja 0.035 C, osmosisnyomás 0.421 atm. elektromos vezetőképessége 0 0008661, ohm. cm.

Chémiai vizsgálat:

1000 gramm vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0070	gr.
Natrium (Na)	0.0328	„
Calcium (Ca)	0.1277	„
Magnesium (Mg)	0.0452	„
Vas (Fe)	0.0004	„
Chlor (Cl)	0.0338	„
Sulfat (SO4)	0.1113	„
Hydrocarbonat (HCO3)	0.5194	„
Siliciumdioxid (SiO_2)	0.0170	„
Szénsan (CN2)	0.0878	„
Összes szénsav (B02)	4.6245	„

E nagy mélységből fakadó állandó összetételü ásványviz és ammoniát, se salétromsavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s igy a chemiai analisis alapján a Kristályforrás igen tiszta calcium se magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** minősitendő.

Budapest, 1900. április 12-én.

A Magyar Királyi Tudományos Egyetem I. Chemiai Intézete.

A „Kristály“ forrás szénsavtelités nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a francia **Évián és St. Calmier** forrásokat. **Évián Cachat-forrás:** 1000 gr. vizben o. 3172 gramm ásványalkatrész, o. 2732 gramm szénsav, összesen o. 5904 gr. **St. Calmier-badott forrás:** 1000 gr. vizben 0,2404 gr. ásványalkatrész, o. 3319 gramm szénsav, összesen o. 5723 gr. **Szt. Lukácsfürdői Kristályforrás:** 1000 gr. vizben o. 5208 gr. ásványalkatrész, o. 4624 gr. szénsav összesen o. 9832 gr. **A Kristály-Forrás több ásványalkatrészt és több természetes szénsavat** is tartalmaz, mint e két világhirü és a franczia kormány által közérdekü jelleggel felruházott gyógyviz.

SCHÄTZ JÓZSEF

TELEFON 57—22 SÖRNAGYKERESKEDŐ TELEFON 57—22

BUDAPEST, VIII. KER. PRÁTER-UTCZA 47. SZÁM.

Károly István főherczeg, Angol porter sörének főraktára. Dreher Antal sörfőzdéi részvény-társaság főelárusitója.
Az „Első Magyar Részvény Sörfőzde" főelárusitója. Ugyancsak a

Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller Aktien-Ges.

müncheni nagy sörfőzde eredeti söreit is állandóan raktáron tartja.



GRAND HOTEL

ESPLANADE

NAGY SZÁLLODA

BUDAPEST

III. KER., ZSIGMOND-UTCZA 38—40.

A Szent Lukács- és Császár-gyógyfürdőkkel szemben (Rózsadomb parkos tövében.) — Telefon: 130—35.

A modern technika legujabb vivmányainak alkalmazásával, teljesen ujonnan épült **pazar fénnyel berendezett:**

hat emeletes szálloda 250 szobával.

Rézbutor, központi gőzfütés, minden szobában hidegmeleg viz, villanyvilágitás, liftek, külön olvasó-, társalgó-, irószobák stb. stb. **Uri- és női fodrász a házban.**

Elsőrangu étterem és kávéház!

Penziórendszer is. — **Kereskedelmi utazók és fürdőzőknek igen alkalmas.** — **A vonatokhoz saját autojáratok.** — **Villamos közlekedés minden irányban.** — **Mérsékelt polgári árak.** — Szives pártfogás kér:

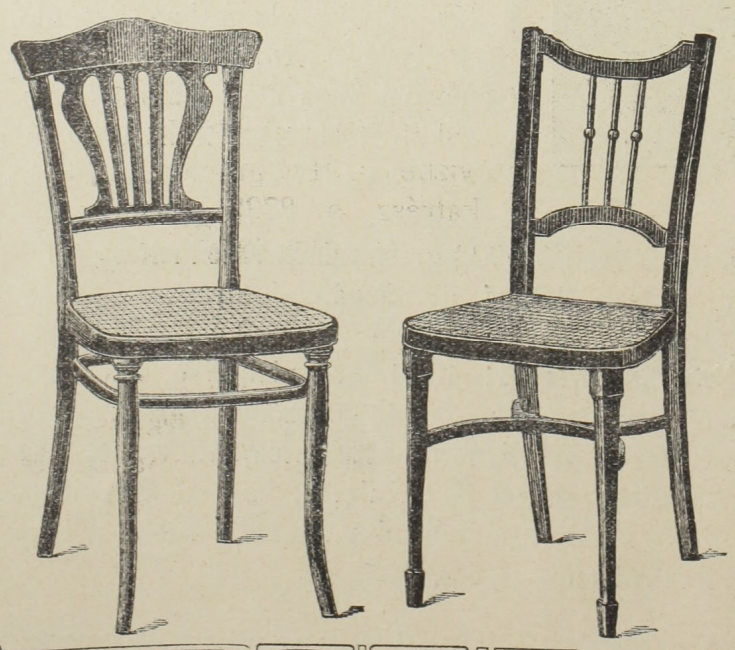
PALLAI MIKSA igazgató-tulajdonos.

Thonet Testvérek

tömören hajlitott fabutorgyárának főelárusitó telepe

Budapest, IV., Váczi-utcza 11.

TELEFON 11—68.



SPRUNG JÁNOS

„KÖZPONTI SZÁLLODÁ"-JA

BUDAPEST, VII., BAROSS-TÉR 23.

(Rákóczi-ut és Rottenbiller-u. sarok)

a keleti pályaudvarral szemben

Telefon szám József 15—57.

CÍFKA JÓZSEF

PINCZEGAZDÁSZATI CZIKKEK SZAKÜZLETE

BUDAPEST., V., VÁCZI-KÖRUT 48.

Nagy gyári raktár palaczkokban és parafadugókban.

Dus választék **borszivattyukban**

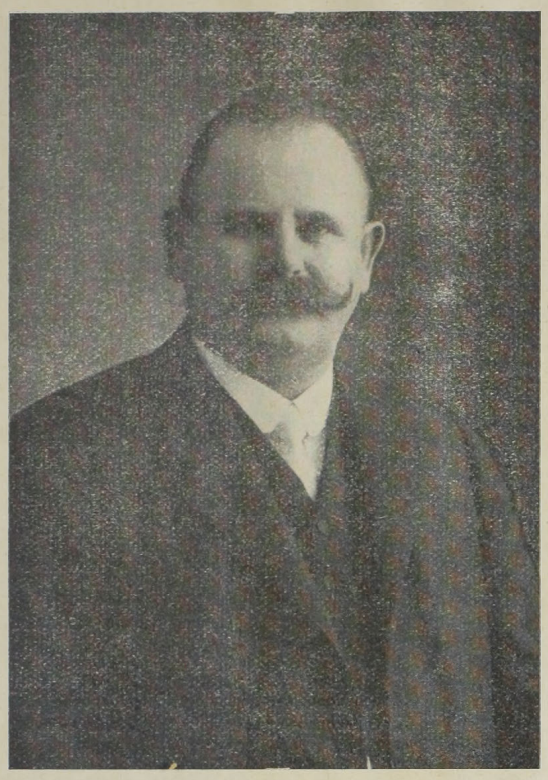
gummi tömlőkben, sörcsapokban és mindennemü e szakmába vágó czikkekben.

ZEIDL VENCZEL

Budapest, VIII., Illés-utcza 14. Saját ház

kolbász, finom felvágott és hentesárugyára

VÉDJEGY

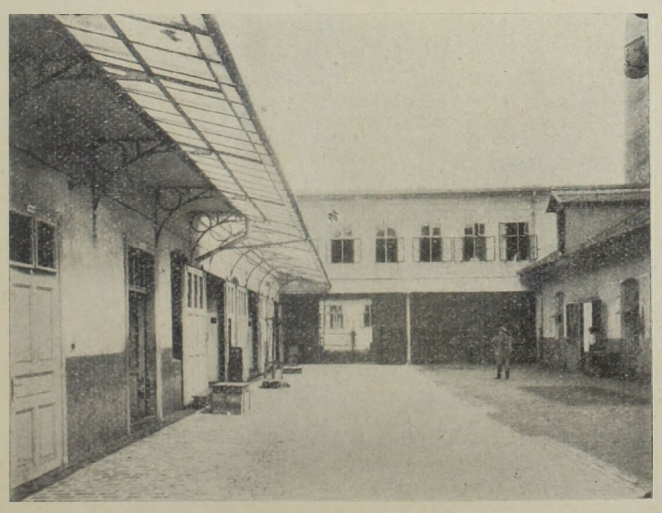


Zeidl Venczel

Gyár alapittatott 1892-ben.

Sürgönycim: Zeidl 54-58.

Gyári telefonok .... 54-58.
József 39-32.



Gyári első udvar.

A budapesti legelőkelőbb vendéglősök és intézetek szállitója ajánl: naponta frissen leszúrt, kizárólag fiatal sertésekből nyert **sertéshust és süldőhust. :: Mindennemü finomabb hentesárut.** Finom felvágottat és imbiszeket saját páczolásu süldő-sonkát. **:: Különleges tormás virslit. ::** Polgári göböly nyelveket stb. stb. .....

Gyári lerakatok: VII., Thököly-ut 4. a központi pályaudvar indulási oldalával szemben. Telefon József 14—49. :: VII., Rákóczi-ut 53. a „Metropole“ szállodának átellenében. Telefon-szám ..... 70—75.

Amerikai rendszerü hütőpinczék!!

Állandó nagy Butorvásár

az Iparcsarnokban — Városligeti,

mely a budapesti asztalos és kárpitos ipartestületek védnöksége alatt álló alkalmi egyesületek által létesittetett, hol a n. é. közönségnek alkalma van a legujabb és legszolidabb kivitelü berendezéseket jutányos áron beszerezni.

Minden butorért jótállást vállal a vezetőség

Egész nap nyitva! TELEFON 60—50.

Bandl Ferencz

nagyvendéglője

Budapest, VIII. József-körut 46.

(a Baross kávéházzal szemben.)

Elsőrendü magyar és franczia konyha. Kitünő **balatonmelléki és moóri borok.** Előzékeny kiszolgálás mérsékelt árak. Számos látogatást kér

Bandl Ferencz

tulajdonos.

Gerentsér József

„Kelenföldi szállodája“

Budapest, a kelenföldi pályaudvar és a villamos vasut végállomása mellett.

Kitünő baranyamegyei borok. Magyaros konyha. Minden időben frissen csapolt sör. Kellemes kerthelyiség. Kényelmes étterem és vendégszobák.

Naponként czigányzene. Mérsékelt árak.

Legalkalmasabb kiránduló hely

RETTINGER MÁRTON

VENDÉGLŐJE

BUDA, I. KER., FEHÉRVÁRI-UT 14. SZÁM.

Fényesen berendezett **uj éttermek.** Pazar külön termek. Remek világitás. Társasvacsorák és ünnepélyes alkalmakra is berendezve.

Nagy utczai terrasz!

Bármely időben meleg és hideg ételek a legizletesebb módon elkészitve.

Eredeti kadarka és daróczi borok!

Részvény udvari sör!

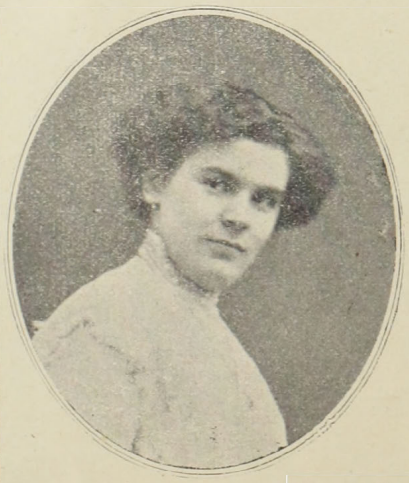
Villamos megálló! Telefon 61—25.

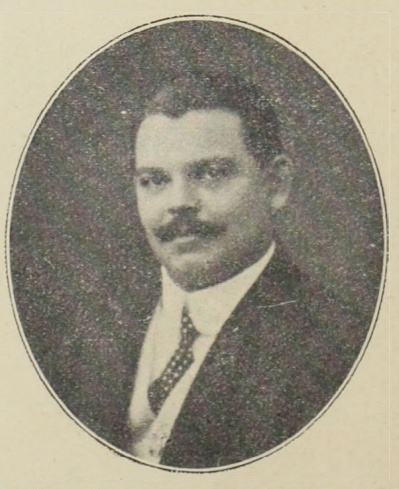
A környékbeli kirándulások alkalmára külön is ajánlható.

Arany János vendéglője

Budapest, Podmaniczky-utcza 21.

(a Nyugati pályaudvar átellenében).





Arany János és neje

Valódi magyar konyha

Természetes fajborok.

Minden időben frissen csapolt sör

Mérsékelt árak!

Glück E. János pályaudvari vendéglője

Budapest, VII., Keleti pályaudvar

a Baross-térre épitett teraszával egyike az utazó és a fővárosi előkelő közönség legkedveltebb szórakozó helyeinek. Kitünő magyar és franczia konyha, a legjobb minőségü, tisztán kezelt borok.

SCHLESINGER JÓZSEF

Budapest, IV., Semmelweisz-u. 19. (Röser-bazár)

ELHELYEZŐ IRODA:

szálloda, étterem és kávéházi személyzet részére.

Telefon 17—25 **Külön osztály** szakmabeli üzletek vétele és eladásának közvetitésére. Sürgönyczim: „Schlesinger Röserbazár“.

BALÁZS ANTAL VENDÉGLŐJE HÜVÖSVÖLGY

I., HIDEGKUTI-UT.

(A villamos vasut végállomásánál.)

A fővárosi előkelő közönség legfelkaroltabb kirándulóhelye. Jó magyaros konyha, természetes italok, előzékeny kiszolgálás. Naponként czigány zene.

A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze“ Főelárusitója

BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.



VÁRADY JÓZSEF

Pilseni sörcsarnoka és Paulaner-sör kimérése

Budapest, V., Andrássy-ut 51. (Oktogon-tér)

Eredeti magyar konyha polgári árakkal. — Moóri és neszmélyi borok.

WÁGNER VILMOS NAGYVENDÉGLŐJE

BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 44.

- PILSENI ÉS SZALONSÖR -

Az előkelő polgárok és művészek találkozó helye.

SULNER MÁRTON

építési vállalkozó

Budapest, II. kerület
Tölgyfa-utca 8. szám

Telefon: 76—10. sz.

Szállodaépületek éttermek és kávéházak tervezése, felépitése és teljes berendezése, valamint nagyobb átalakitások elkészitése

Rendkivül jutányos árak!

Számos referencia

Két nagy

fürdővendéglőmet

eladnám vagy **elcserélném**

vasuti vendéglővel.

Az egyik nyári és téli üzlet, kávéházzal, berendezéssel és 6 évi szerződéssel.

Poók Árpád „Zöldfa“ szálloda **Pöstyén.**

Putnoki István

nagyvendéglője

Budapest, VIII., József-utcza 26.

Uj, diszesen berendezett nagyvendéglő. A fővárosi és a vidéki előkelő polgári közönség kedvelt találkozó helye.

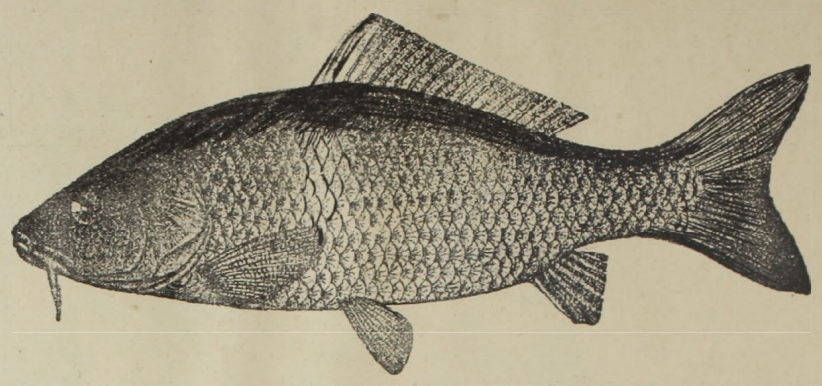
Valódi magyar konyha.
Tisztán kezelt urasági fajborok.

Az „Első Magyar Részvény Sörfőzde“ kitünő kőbányai sörei minden időben frissen csapolva

Mérsékelt árak. Pontos és figyelmes kiszolgálás

Társaságoknak kényelmes és barátságos otthon

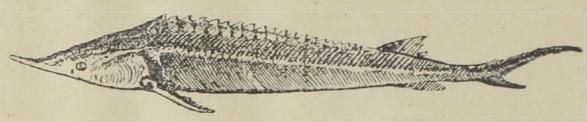
Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtáju

friss dunahalainkat

melyeket igen tisztelt rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, bármilyen kis mennyiségben is, a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin

(Bács megye)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK!

Meghivás.

ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. **TELEFON 99.** Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgurdi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Telefon 144—14.

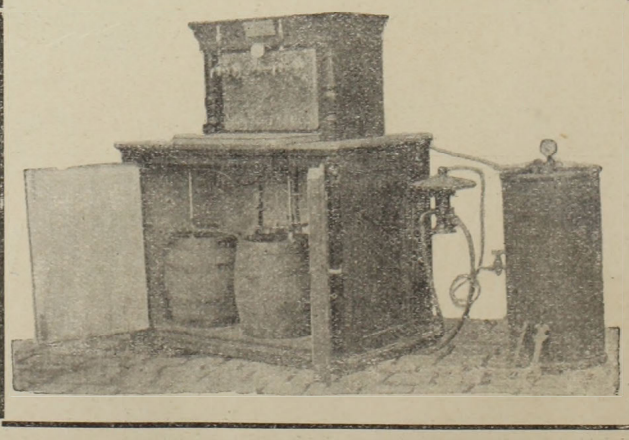
Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Budapest, V. Alkotmány-utcza 4

Teljes italmérési berendezések,

sörkimérő-készülékek

folyékony szénsavval, vagy légnyomással való üzemre,

pálinka-, sör- és borkimérő-pultok kimérőcsapok vezetékek és az összes szerelvények.



Dr. WÁGNER ÉS TÁRSAI

Bpest, IX., Tinódy-u. 3.

Elsőrendü különlegességi gyártmánya.

Legnagyobb gyár e szakmában.

Tessék 16. számu árjegyzékünket kérni.

BORSZÉK

FŐKÚT ÉS MADONNA FORRÁS

A legkiválóbb, természetes, szénsavas

ÁSVÁNYVIZ!

Bornak, pezsgőnek füszere

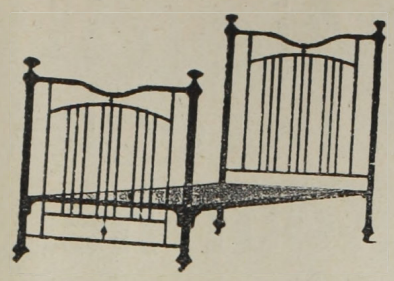
Forgalomba hozza a

Magyar ásványvizforgalmi és kiviteli részvény-társ.

Budapest, VI.,

Teréz-körut 22.

TELEFON 162–84.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

Gyár: IX., Liliom-utcza 8. szám. (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: VI., Andrássy-ut 32.

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat vas- és rézbutorban, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk.)

Eladó nagyvendéglő

tulerős forgalommal, óriási **nagy leltárral.** Sörgyár négy-ötezer koronát ad rá. Igen **kedvező feltételek** mellett betegség miatt eladó.

Budapest, I., Budafoki-ut 91. sz. a.

MÉZ.

Idei csemege **mézet** és hegyi **málnaszörpöt** legjutányosabban szállit a

Bakonyvidéki méz- és terményértékesitő vállalat Veszprémben.

Postadoboz virágméz . . . . . K 7.—
„ Demijohn málnaszörp K 6.50
bérmentve.

Kérjen mintázott árajánlatot.

Uradalmi faj borokat

szállit és közvetit Schwarcz Béla borügynök, **Nagydorog** (Tolna m.).

Boreladás.

150 hl. 1906. és 250 hl. 1912. évi

érmelléki hegyi fehér asztali bor

Reszege vasuti állomáshoz szállitva **64**, illetve **40** kor. áron eladó. Megkeresések

RYLL VIKTOR

kir. erdőmérnök

NAGYKÖVÉRES,

(Temesmegye) intézendők.

Szivós Zsigmond

a régi jóhirnevü
„VIRÁGCSOKOR“
: vendéglőse a :
JÓZSEF - TÉREN.

BUDAPEST, V.,
JÓZSEF-TÉR 1. sz.

szivélyesen üdvözli tisztelt kartársait.



A kongresszusi kartársak kellemes találkozási helye

MUSTÁR

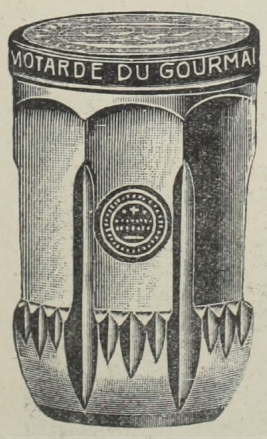
(Eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:

Mocznik L.

conservgyárában



Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.

A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

ALMA.

Csemegealmát 20 és 30 koronáért, **Rétesalmát** 16 és 24 koronáért mm.-ként szállit utánvét mellett:

PRENNER JÁNOS

PINKAFŐ, 20. sz.

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET“

császári és királyi udvari szállitók

:: KOLOZSVÁROTT. ::

Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**

Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

Szálloda eladás.

Egy nagyobb vidéki városban élénk forgalmu **szálloda** legmodernebbül **berendezve** a legkedvezőbb és legelőnyösebb fizetési feltételek mellett **betegség miatt épülettel együtt örök áron eladó.** Ügynökök kizárva. Czim megtudható a kiadóban, csakis **levélbeli megkeresésre.**

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tó 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötögyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Ezennel bátorkodom a tisztelt **vendéglősök, mészárosok és hentesek emlékébe hozni**, hogy én az Amerikában szerzett gyakorlatom révén az elismert legjobb **amerikai jégpinczéket, jégvermeket és hüsitő-házakat** épitem és Magyarországban is évek óta a bizalmat kiérdemeltem. **Javitásokat olcsón elvállalok. Löw Ignácz**, Budapest, IX. ker., Ranolder-utcza 3.

Sperl Nándorné

vad- és baromfikereskedése

BUDAPEST,

(Központi vásárcsarnok.)

Ajánlja a tisztelt vendéglős és - szállodás uraknak elsőrendü - vágott, vad és szárnyasait melyet minden időben a leg- - olcsóbb napi árban szállit. -

---

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

---

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint :-: buffet felállitását helyben és vidéken. :-:

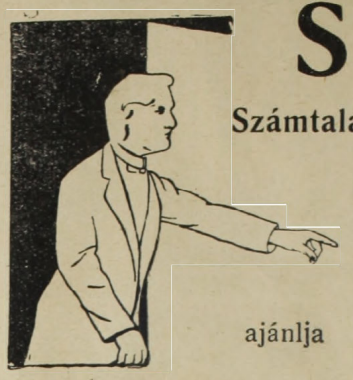
Kölcsön ad mindennemü servist.

Telefon 52—39. **HÁZI ZENEKAR.**

MATTONI-FÉLE

GIESSHÜBLER

természetes égvényes SAVANYÚVIZ.



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).



SIPULUSZ LAPJA

KAKASMÁRTON

Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Najman József

hentes - mester Budapest, VIII., **Német-utcza 21. sz.** Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket. kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

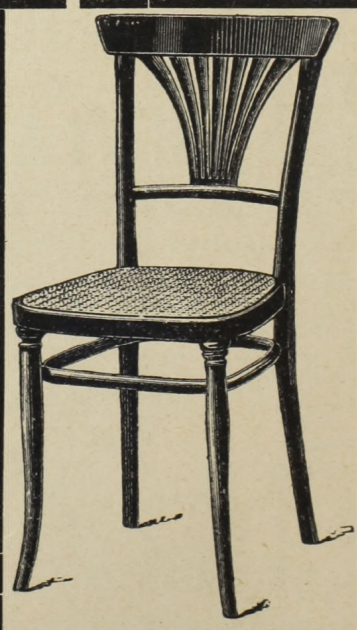
Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, duplá márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)

Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat. Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



= Czimre tessék figyelni! =

IV., Ferencz József-rakpart 15.



„MUNDUS“

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.

Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.

GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.

„ANDRÉNYI SEC“ (FÉLÉDES)

„ANDRÉNYI EXTRA“ (ÉDES)

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □

Budapesti képviselő: **L. Molnár Lajos**, VII., Bosnyák-utcza 3.

HAUER REZSŐ

villanyüzemre, gőzsütésre berendezett

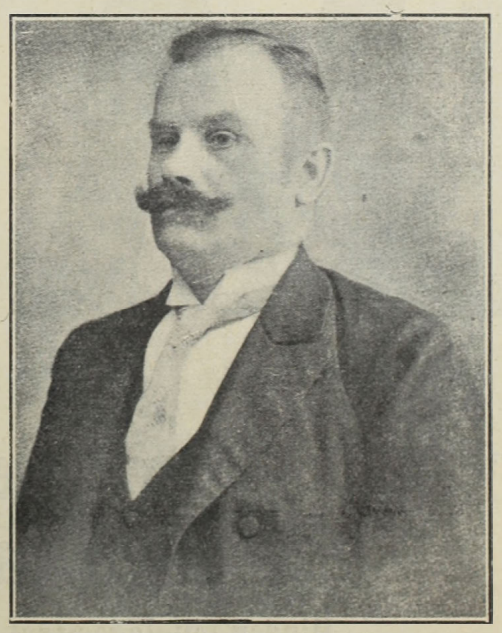
nagy czukrászata

BUDAPEST, VIII.,
Rákóczi-ut 49. szám.

Telefon szám: 58-59.

A legelőkelőbb hazai szállodák, vendéglők és kávéházak állandó szállitója. ∴

Lakodalmakra és ünnepélyekre megrendeléseket, ugy a fővárosban mint vidékre elfogad és pontosan szállit.



HAUER REZSŐ

HORVÁTH JÓZSEF VENDÉGLŐJE
BUDAPEST I. KER., A RÁCZFÜRDŐVEL SZEMBEN



HORVÁTH JÓZSEF ÉS NEJE

Leglátogatottabb polgári vendéglő, a fővárosi és vidéki polgárság kedvelt találkozó helye.

Kitünő magyar konyha.

Legjobb minőségü uraságí szőlőkben termett

fajborok.

Minden időben frissen csapolt

kőbányai sör.

Nyáron fedett terrasz. Legelőzékenyebb kiszolgálás. Mérsékelt árak.

IPARSÓ

Fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózásához, valamint hütőkészülékekhez.

Minden felvilágositást és értesitést, szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt a

Magy. Kir. Sójövedék Vezérügynöksége

Budapest, V. ker., Váczi-körut 32. szám.

Alapittatott 1820.

Császár és kir. udvari szállító.
József főherczeg udv. szállitója.

Alapittatott 1820.

Sürgönyczim Zimmer halászmester, Budapest.
Levélcim Zimmer Ferencz, Budapest, Központi vásárcsarnok.

FANDA ÁGOSTON és
ZIMMER PÉTER utóda

ZIMMER FERENCZ

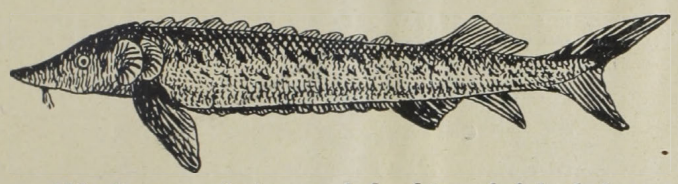
halászmester, Budapesten.

Főüzlet: Központi vásárcsarnok. Telefon 61-24.

Fióküzlet: V., József-tér 13. sz. Telefon 138-19.

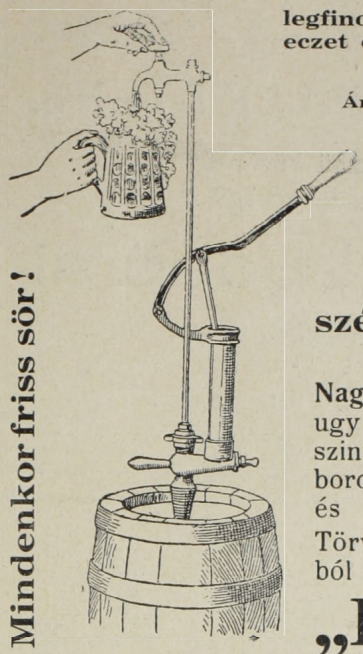
A „Balaton Halászat" r. t. kizárólagos képviselője.

Az egyedüli halkereskedő czég, mely az előkelő háztartásokban és éttermekben szükségelt összes halfajokat állandóan raktáron tartja.



Mindennemü tengeri és édesvizi halak.

KIVONATOK



Mindenkor friss sör!

legfinomabb rum, törköly, szilvórium, eczet és likör készitéséhez hideg uton, minden készülék nélkül.

Árjegyzék és kezelési könyv ingyen

Legujabb, kitünőnek bizonyult

sörmérő-készülék

szénsav és légnyomással.

Nagy raktár borkezelési czikkekben, ugy mint borderitőpor, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekből. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a

„Rapid" borderitő por, ∴

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő készülékekben, sör- és borpalaczktöltőkben, dugaszoló- és kupakoló-gépekben.

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII., DOHÁNY-UTCZA 5. ALAPITTATOTT 1869. ÉVBEN!

FEHÉRVÁR KÁVÉHÁZ

Budapest, I., Fehérvári-ut 44. (Lágymányos-utcza sarok.)

Tulajdonos: KUTLÁNYA JÁNOS

A székesfővárosi különösen a budai előkelő polgárság **legkedveltebb és legszolidabb kávéháza.** A legjobb kávéházi italok és ételek pontos és figyelmes kiszolgálásáról gondoskodik a tulajdonos. Legjobb minőségü **tekeasztalok.** Nyáron át **Gerbeaud-fagylalt.** :::::::: Egész éven át esténként felváltva a legjobb **czigány-zenekarok** és **symphonikus zenekarok** hangversenyeznek

FIEDLER GUSZTÁV

VENDÉGLŐS

BUDAPEST, I., GELLÉRT-TÉR 3.

Ajánlja a nagyérdemü közönség
:: figyelmébe kiváló minőségü ::

soproni és budaörsi

borait, ugyszintén jó magyar konyháját. — Az Első magyar Részvény Serfőződe világhirü söreiből minden időben friss csapolás.

Mádai Lajos utóda

Hettlinger J.

nagyvendéglője

BUDAPEST, VII., RÁKÓCZI-UT. 30. SZ

A vidéki és fővárosi előkelő közönség kedves találkozó helye. Természetes magyar borok. Izletes konyha, előzékeny kiszolgálás. Esténként elsőrangu czigányzene

Minden időben frissen csapolt sör!

RESTAURANT

MÜLLER és HOLUB

az „Országos Kaszinó" palotájában

Budapest, IV., Semmelweiss-utcza 3.

Magyar és franczia konyha, valódi, tisztán kezelt borok

FREINREISZ ISTVÁN

a Bristol száloda volt igazgatójának

ÉTTERMEI

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 56.

Kitünő konyha, jó borok, müncheni és pilseni sör. — Külön termek ujonnan diszesen berendezve.

:: TELEFON 113-07. ::

BEITZ JÁNOS

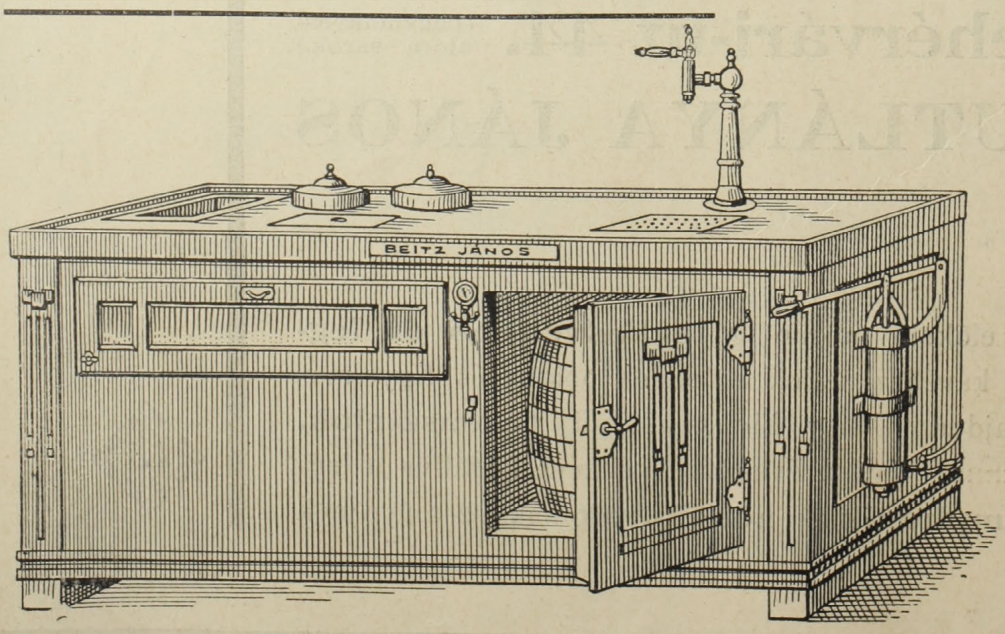
müesztergályos, elefántcsont tekegolyó, dákó- és tekeasztalgyára

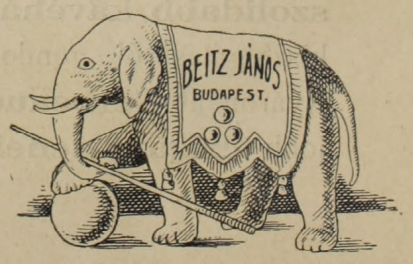
BUDAPEST, VII. AKÁCZFA-U. 55

TELEFON: 81—30



Kérje a legujabb előny-árjegyzékemet teljes kávéházi és vendéglői berendezésekről.





Hölle „Pannonia Sec"



Hölle J. Márton

cs. és kir. udvari szállító

Budaörs.

Alapittatott 1852-ben.

NAGY IGNÁCZ, BUDAPEST

Pinczefelszerelési czikkek üzlete

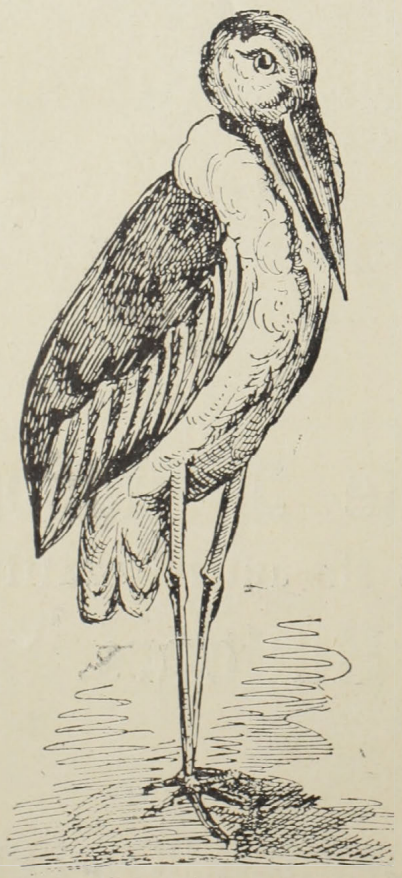
VII., Károly-körut 9. szám. Telefon 18—64

Saját palaczkkupak-gyár:
Nagy és Watzke, Pinggau
Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü
pinczefelszerelési czikkekben
ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsövek, palaczkdugaszolók és kupakolók.**



Valamint kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szürőkészülékek, boros palaczkok, parafa-dugaszok** továbbá különféle rendszerü
borsajtók, szőlőzuzók,
erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők, raffiákban stb. stb.

ALAPITVA: 1842.



A „Marabúhoz“

BLOCH MÓR cég

Modern kórház, sanatorium és szálloda-berendezési vállalat, paplankülönlegességek gyára, steril. hyg. ágytollgyár

BUDAPEST

Központi iroda: VII., Rombach-u. 4. I. em. Telefon 71—25.

Tollminta-raktár: VII., Károly-körut 7.

Gyár: V., Kárpát-utcza 7\b. Telefon 152—44.

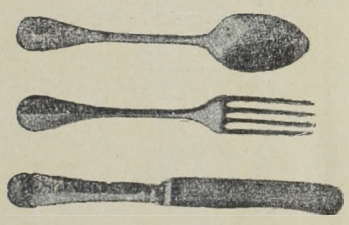
KESZEY VINCZE NAGYVENDÉGLŐJE
BUDAPEST, VII., RÁKÓCZI-UT 44.



Ugy a pesti, mint a vidéki előkelő közönségnek legkedvesebb találkozó helye. Kovács Antal zalamegyei bortermelő csopaki borainak állandó kimérése Kitünő magyar és franczia konyha, balatonmelléki borai jó hirnévnek örvendenek.

HIRNEVES Pilseni Ősforrás és Paulaner sör

KIMÉRÉSE. MINDEN IDŐBEN FRISS CSAPOLÁSBAN. :: IDÉNYSZERINT „SALVATOR“ SÖR KIMÉRÉS



China és alpaccaezüst

szálloda-, kávéház- és vendéglő-felszerelések legolcsóbban és legjobb minőségben jótállás mellett

„Szandrik“

magyar ezüst- és fémárugyár részv.-társ. központi főraktáránál.

Budapest, IV., Semmelweisz-utcza 9.

Gyártelep: Alsóhámor (Barsmegye).

HAZAI IPAR!

Wein Károly és társai

vászon- és asztalnemü-gyárosok

SZEPESSÉGRŐL

ajánlják hirneves gyártmányaikat u. m.

vászon, asztalnemü törülköző stb. stb.
továbbá szállit kórházi, intézeti és szállodai fehérnemü berendezéseket.

Költségvetéssel kivánatra szolgál

WEIN KÁROLY ÉS TÁRSAI

:: Főraktár: ::

Budapest, IV., Váczi-u. 30|b

(Haris-Bazár épületében).

Védjegyünkre figyelni sziveskedjenek!!



Védjegyünkre figyelni sziveskedjenek!!



VÉDJEGY

Dreher Antal

sörfőzdéje Kőbánya

Dreher Antal

serfőzdéi r. t.

Ő császári és apostoli királyi Felsége kamarai szállitója

Budapest—Kőbánya

Városi iroda:

VIII. kerület, József-utcza 36. szám.

Ajánlja kitünő minőségű ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor, dupla márcziusi- és baksörét. Saját palaczktöltés.

Különlegesség: dupla maláta kősör kőkorsóban	Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit

AZ 1900. ÉVI PÁRISI VILÁGKIÁLLITÁSON COLLECTIVE A LEGNAGYOBB ÉREMMEL (GRAND PRIX) KITÜNTETÉST NYERT. ÁLLAMI NAGY ARANYÉREM 1906. DISZOKMÁNY 1885. JURY-TAG 1896. FENNÁLL 1854 ÓTA

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNYSERFŐZŐDE

BUDAPEST—KŐBÁNYA

VÁROSI IRODA: ESTERHÁZY-UTCA 6.

Ajánlja: ászok-, király-, világos márciusi, sötét márciusi („bajor mód"), udvari („pilseni mód"), világos és sötét kétszeres márciusi, valamint bak-sörét, továbbá tavaszi részvény-söreit. Saját töltésü palacksörök. Az ország minden részében sörraktárosok által van képviselve. Nagyobb raktárak: Arad-, Szeged-, Miskolc-, Nagyvárad-, Kolozsvár-, Nyiregyháza-, Temesvár- és Debrecenben.

A legujabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzdénknek évi gyártási képessége 600.000 hl.

Hordósör-megrendelés Budapest részére: VIII, Esterházy-utcai jégveremről a telefon-szám József 4—29. VI, Lehel-utcai jégveremről a telefon-szám 115—85. I, Krisztina-köruti jégveremről a telefon-szám 43—40.

Palacksör-megrendelés telefon-szám 56—58 és 104—73.

Hordósör-megrendelés vidékre telefon-szám 52—60 és 52—58.

CSÁSZÁRI ÉS KIRÁLYI UDVARI SZÁLLITÓK
FÜLÖP SZÁSZ COBURG GÓTHAI HERCEG Ő FENSÉGE
SZÁLLITÓI.

LOUIS FRANÇOIS & Co.

PEZSGŐGYÁR

PROMONTOR



16
elsőrendü
kitüntetés



E NÉGYOLDALAS SZINNYOMATU FEDŐLAP A „JÓKAI" NYOMDA RÉSZVÉNYTÁRSASÁGNAL KÉSZÜLT.

XXIX-ik évfolyam. 19. szám. Budapest, 1913. október 5.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Szőlősgazdák és a borkereskedelem.

A szőlőmivelés hazánknak egyik legfontosabb termelési ágát képezi. A hazai szőlőmivelés évszázadokra vezet vissza s a magyar borok már a középkorban is hiresek voltak. Kormányhatósági rendeletek, önkormányzati és községi szabályrendeletekből tudjuk, hogy a szőlőmiveléssel és a borászattal sokat foglalkoztak az intéző körök.

Sokszor halljuk azon kijelentést, hogy a szőlősgazdákban nincs meg a kellő kereskedelmi szellem. Nem sokat törődnek a termelés kereskedelmi részével, hanem megelégszenek azzal, ha kielégitő eredményt feltudnak mutatni termelés szemponjából. A kik ezt állitják s ebben hibát találnak, joggal teszik. Mert jól megjegyzendő, hogy a szőlészet csak helyes borászattal együtt képes felvirágozni és a nemzeti termelés fontos ágává fejlődni.

A szőlészet és borászat oly egymásba kapcsolódó tényező, hogy a szőlészet borászat nélkül vajmi kevés eredményt tud felmutatni.

Ezeket tudva, magától vetődik fel a fontos kérdés, vajjon nem kellene-e a szőlősgazdának arra törekedni, hogy a szőlészet termelékenységét veszélyeztető és erősen befolyásoló teendőket magának megtartani és azokat a teendőket, melyeket a borászat megkiván, a borok kikészitését és minden egyéb miveleteket, melyeket együtt pinczekezelésnek nevezünk magamagának elvégezni.

És tovább haladva nem kellene-e a termelőknek a fogyasztókkal közvetlen érintkezést keresni?

A kérdés nem oly egyszerü. Oly mélyen az ember lelkületébe vágó kérdés ez, hogy egy rövid czikkbe foglalni, a kérdést kellően kifejteni lehetetlen. Hogy a fenti kérdések nagy horderejét a szőlőtulajdonos kellően mérlegelni tudja, elsősorban bármily kevés, de okvetlenül kereskedelmi szellemre van szüksége. És épen ez a dolognak a rákfenéje, hogy a mi szőlősgazdáink, sajnos, csigalépésben haladnak e téren, mert különben lehetetlen volna az, hogy mig a bor a termelőtől a fogyasztóig jut, néhány közbeneső kereskedő és alkusz meggazdagodik. Különben nem lehetne az, hogy a 24 filléres mustból készült bornak literjét a fogyasztóközönség talán 1.20 Koronájával fogja vásárolni. A magyar ember, sajnos nem született kereskedőnek. vszázadok óta a körülmények ugy hozták, hogy mindig más téren volt elfoglalva. Nem ért reá, hogy mást is lásson és tapasztaljon mint nyilt és titkos ellenségeivel való szakadatlan küzdést. Századokon át véres verejtékkel szántotta más részére az édes anyaföldet. A hatalmas ipar és kereskedelmi mozgalmak nyomtalanul tüntek el melletünk. És csak ezért lehetséges az, hogy még oly termelvények is, melyek elsőrendü fenntartási eszközök, sokszor egyedüli jövedelemforrásaink, a spekulátiv börzemanővereknek van alávetve.

Nem vitatom azt, hogy a kereskedelem nem szükséges. Hogy kereskedelem nélkül lehetne egyáltalában kellő és biztos piaczot találni. Ismeretes tény, hogy a gazdasági fejlődés egyik szükségszerü eredménye az, hogy a javak forgalomba hozatala is önálló termelési ággá válik. Ismeretes, hogy a kereskedelem az árukat az érték emelésére a legalkalmasabb helyre juttatja. Készleteket gyüjt, befolyásolja és igazitja a rendes piaczi árakat. De amellett nem tagadható az, hogy a kereskedelem igénybevétele nem minden termelési ágazatnál egyforma. Legkevésbbé pedig szükséges a többszöri kereskedői közbenjárás a szőlő és bor értékesitésnél.

Mert amint bizonyos az, hogy a kereskedelem kellő formában nélkülözhetetlen, éppen olyan bizonyosan áll az is. hogy ma sokkal többen foglalkoznak vele, mint ahány közvetitőre fogyasztó és termelő között tényleg szükség volna s hogy a sok közbeeső ügylet tetemesen, tulságosan megdrágitja az árukat és horribilis nyereséget nyel el. Mindenhol helyes tehát azon törekvés, mely a termelők és fogyasztók közvetlen érintkezését elő akarja mozditani, de elsősorban helyes a törekvés a legfontosabb hazai termelvények egyikénél, a szőlőnél.

Ha mint fent megirtam, a magyar emberben megvolna a kereskedelem iránti hajlam, könnyen el volna intézve a dolog. Sőt azt mondhatnánk, hogy egyáltalán nem volna igy, ahogy van. De mivel előreláthatólag ez egyelőre nem is fog változni, oly utat és módot kell találni, hogy a népet kellő tapintattal és erélylyel e tarthatatlan állapotra figyelmeztessük.

Ennek pedig egyik módja, hogy *pincze és borértékesitő szövetkezetté* alakitva, azokat kereskedelmi képzettségü emberekre bizva, azoktól tudnivalókat elsajátitsunk, másik módja hogy szabad előadásokon tanitsuk a népet arra, hogy a mai kor megkivánja a kereskedelmi felfogást, sajtónk utján pedig öntsünk lelket a népbe s hozzunk tudomására minden olyan mozzanatot, mely érdekeinek szolgál. Ismertessük meg a szőlő-

Schätz József
Telefon 57-22. : **sörnagykereskedő** : Telefon 57-22.
Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az **„Első Magyar Részvény Serfőzde“** főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:: muncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója. Detail üzletek: Budapest több pontjain. Kérjen árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

tulajdonosokkal minden eszközöket, melyekkel saját termelésüket legjutányosabban, legkönnyebben tudják értékesiteni és minden olyan kérdésre, mely a szőlő- és borértékesités módjára vonatkozik, ugy mint eddig, adjon kellő és üdvös tanácsokat.

(A. H.) *Balázs József.*

A kongresszus.

(Országos közgyüléseink.)

F. évi szeptember hó 22-én kezdődött Budapesten a vendéglősök országos szövetségének XIII. rendes évi közgyülése, amelynek háromnapos programmja keretében a Szállodások, vendéglősök, kávésok, pinczérek és kávéssegédek országos nyugdijegyesülete tartotta meg XVI. évi rendes közgyülését. A közgyülést megelőzőleg meleg házi ünneplésben részesitették a nyugdijegyesület tulajdonképeni megalapitóját és tizenöt év óta elnökét, Bokros Károlyt, akinek arczképét az évforduló alkalmából a »Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata« diszterme számára megfestették és ünnepélyesen leleplezték.

A Hungária-szálló diszterme a közgyülés alkalmából teljesen megtelt az ország minden részéből a fővárosba sereglett szállodásokkal, vendéglősökkel és kávésokkal. A földmivelésügyi minisztériumot Deininger Imre udvari tanácsos képviselte. A fővárosi gárdából ott voltak Glück Frigyes elnök, Pelzmann Ferencz, Kovács E. M., Müller Antal, Holub Rezső, Gundel János, Gundel Károly, Berger I. Károly, Kommer Ferencz, Kővári Jenő, Oláh Gyárfás Mihály, Dökker Ferencz, F. Kiss Lajos titkár, Solti Ödön dr. és Nagy Sándor dr. ügyvédek, Francois Lajos, Szente Imre, a Törley-czég képviseletében, Malosik Antal, Palkovits Ede, Willburger Károly, Frenreisz István, Kittner Mihály és János, Jajczay János, Jajczay Mihály, Mirth András, Várady József, Keszey Vincze, Kutassy Vincze, Deutsch Mór és Béla, Horváth Dániel, Labes Henrik, Hack István, Kubanek Venczel, Hettlinger János, Ihász György szerkesztő és még számosan. A vidékről: Szentgyörgyi Ferencz (Kassa), Klein Ferencz (Ruttka), Sámsony János (Tátravirágvölgy), Márkus Jenő (Debreczen), Grünwald Mór (Zenta), Fészl József (Kolozsvár), Nagy Gábor (Kolozsvár), Márkus Zoltán (Szatmár), Herczeg Ferencz (Szombathely), Braun Gusztáv (Arad), Kneffel Béla (Félegyháza), Radócsi Imre (Pécs), Haller János (Pozsony), Kiss Károly (Győr), Molnár Gyula, Hauk János (Komárom), Schubert Péter (Temesvár) és még számosan. A budapesti kávésipartársulat képviseletében Weingruber Ignácz elnök, Szeifert Antal és Upor József alelnökök és Berger Leó, a budapesti kávések szövetsége részéről Upor József és Kallós Márkus jelentek meg a közgyülésen.

A közgyülést megelőző ünnepséget Glück Frigyes nyitotta meg. Üdvözölte a megjelenteket, majd inditványára küldöttség ment Bokros Károlyhoz, a nyugdijegyesület jubiláns elnökéhez, hogy a terembe hivják. Zugó taps fogadta Bokros Károlyt, amikor az ünnepség szinhelyére lépett. Az ovácziót elültével Gundel János állott szólásra, hogy elmondja ünnepi beszédét. Amikor tizenöt évvel ezelőtt — mondotta többek között — a mi iparunk legjobbjai sikra szálltak a mi ügyünk védelmében, te ott voltál az elsők között, akik vállalták a vezérszerepet a jövőért való küzdelemben. Valamennyi között neked jutott a legnehezebb föladat, de ez a legjobban beleillett a te fenkölt lelki világodba. Megfelelt ez a munka a te nemes ambiczióidnak, a te érzékeny lelkednek és fényesen bizonyitja ezt a lefolyt tizenöt esztendő, mert nemcsak megalapitottad a mi országos nyugdijegyesületünket, de rajongó szeretettel dédelgetted már ifju korában és törhetetlen akaraterővel lankadatlan buzgalommal hatalmassá, nagygyá tetted, végül pedig megszerezted számára a legékesebb koronát, a népszerüséget. A vendéglősök, szállodások és kávésok most azért gyültek itt egybe, hogy leróják hálájukat iránta azért a nagy munkáért, amit annyi éven át végzett. A hála jeléül az utókor számára, amely áldani fogja az ő emlékét, megörökitették az arczképét, amely egyik legszebb ékessége lesz az ipartársulat diszterményének. Végül az Isten áldását kérte rá. Gundel János beszéde közben lehullott a lepel az arczképről, amely Jávor Pál festőművész alkotása, nyomában pedig ujra fölzugott a taps és éljenzés. A budapesti vendéglősiskola növendékeinek jókivánatait Fellner László, a szegedi vendéglősipartársulat üdvözletét Cserzy Mihály tolmácsolta, aki egyuttal az ipartársulat diszes ezüst babérkoszoruját is átnyujtotta az ünnepeltnek. A nyugdijegyesület tagjai nevében Kővári Jenő üdvözölte az elnököt szép beszédben, melyet egész terjedelmében az alábbiakban leközlünk:

Kővári Jenő beszéde.

Mélyen tisztelt ünnepi közgyülés!

Szeretett elnökünk!

Midőn ezelőtt 15 esztendővel telve hittel, rajongással és bizalommal kezébe vette egy nem létező valaminek, egy ábrándnak a kormányrudját; sokan voltak a kétkedők nagyon, akik kicsinyléssel, ajkbiggyesztve mondták ki a vétót, hogy ez is halvaszületett idea...

Szaktársainknak nagyobbik fele és legjobbjai igy gondolkoztak, de ez nem szegte önnek kedvét, szeretett Elnökünk. Hanem, amint ez már közismert, erősakaratu, alkotni vágyó embereknél, a leküzdhetetlennek vélt akadályok leküzdhetetlen lelki erőt szülnek!!

Annál görcsösebben ragaszkodott ennek a gyönyörü humánus intézménynek a megteremtéséhez. Belevitte minden tudását, lelkesedését, kartársaiért érző meleg szivét, emberszeretetét, és megmutatta, hogy háborut tudott nyerni a világ legmegbizhatatlanabb seregével, a pinczérekkel...

Ne vegyék rossz néven a mi pinczéreink ezt a jelzőt, de ez faktum, hogy csak a mának élnek, jövőjükkel keveset törődnek.

Hogy micsoda titáni munka volt ez, mélyen tisztelt ünnepi közgyülés, azt csak az tudja, aki közel tiz esztendeig mindennap láttam a rengeteg fáradságot, az anyagi áldozatokat az üzleti érdek rovására és a sok álmatlanul töltött éjszakát, melyek végre meghozták, hogy a krajczárokból százezrek lettek.

A tizedik évfordulónál, mikor intézményünk szilárd volt és nap-nap mellett mutatta a fokozatos fejlődést, iparunk legjobbjai szeretettel nyujtották az elismerés pálmáját.

Kétkedők már nem voltak, csak gaz rombolók! akik ennek az intézménynek sikereit irigyelve, a vak gyülölettől nem látták, hogy a társadalom mostoha gyermekei, kikről semmiféle intézmény nem gondoskodik, ma egy olyan testületnek lehetnek tagjai, mely, ha bármilyen sors csapása érje is őket, jövőjükről gondoskodik.

Keserüségeket okoztak ezek a galád, indokolatlan támadások, de kedvét nem szegték, ment a maga utján egyenesen, szilárdan, befelé gyakran könyezve, kifelé dolgozva, lelkesitve. És mit látunk ma, mélyen tisztelt ünnepi közgyülés?

Tiz év után a jóakaró kétkedők hajoltak meg; ma, 15 év után a gyülölködők hallgattak el.

Milyen tökéletesnek kell lenni ennek az intézménynek, hogy már a konczleső kuvaszok sem tudnak beleharapni.

Ennek a kitünő intézménynek, ennek a nagyszerü háznak minden téglájába bele van vésve az Ön neve, szeretett Elnökünk. Állhat ez a ház és álljon is századokig, a Bokros Károly neve sohasem fog benne elhomályosodni.

Ma ezen a lelketemelő ünnepségen egy igaz ember jól megérdemelt ünnepeltetésén, emlékébe idézem azt a gyakran hangoztatott kérelmét a Mindenhatóhoz, hogy szeretné megérni az intézetnek gyümölcsosztását.

Ma már ott tartunk, tisztelt Elnök ur!

Ez a férfias, soha nem lankadó küzdelem, meghozta azt, amire lelke sóvárgott: ma már nyugdijazunk! És ma, ezen az évfordulón ehhez a nemesen érző lélekhez száll a világ legszebb zenéje: az özvegyek és árvák hálaimája.

A jó emberek nagyrabecsülése és tisztelete.

Mindannyiunk nevében, akik itt jelen vagyunk és azoknak a sok száz tagunknak nevében, akik itt nem lehetnek, arra kérem a Mindenhatót, hogy szeretett elnökünket testi és szellemi erejében sokáig tartsa meg, hogy ennek a gyönyörü alkotásának még sokáig örvendhessen.

Isten éltesse sokáig!

*

Az elhangzott szeretetsugallta beszédekre Bokros Károly meghatott hangon válaszolt. Elháritotta magától az egyesület megállapitásának érdemét, és hálás köszönetet mondott mindazoknak, akiknek közremüködésével mai nagyságára lehetett fejleszteni az intézményt.

Az ünnepség végeztével kezdetét vette a nyugdijegyesület közgyülése, amelyet Bokros Károly elnök néhány rövid szóval nyitott meg. A ha-

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezelősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

BORHEGYI F.
bo kereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.

BORHEGYI BOR
Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktő a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

tározatképesség megállapitása után dr. Nagy Sándor jogtanácsos előterjesztette az igazgatóság jelentését az elmult évi müködéséről s ennek kapcsán köszönetet mondtak a nyugdijegyesület nagylelkü adományozóinak. A jelentéssel kapcsolatban egyuttal felhivta a jogtanácsos a tagok figyelmét az egyesület mathematikusának arra a kijelentésére, hogy a mindinkább szaporodó nyugdijigényeket csak ugy lehet kielégiteni, ha az ezután belépő tagoktól valamivel magasabb járulékot kivánnak, mert a jelenlegi vagyon az összes igényeket nem tudná teljes biztonsággal kielégiteni. A közgyülés a jelentést egyhangulag magáévá tette.

A felügyelő-bizottság jelentését Francois Lajos terjesztette elő és a mult évi zárószámadások és a költségelőirányzat elfogadása után a felmentvényeket megadták. Az igazgatóság által előterjesztett alapszabálymódositásokat a közgyülés Békefi Ödön (Kassa), Weingruber Ignácz, Horváth Lajos, Bokros Károly, Glück Frigyes, Drexler Nándor, Kommer Ferencz felszólalásai és dr. Nagy Sándor felvilágositásai után némi módositással egyhangulag elfogadta. Ezután a választásokra tértek át. Az egyhangu választás eredményeképen elnök lett ujra Bokros Károly, alelnökök: Dökker Ferencz és Frenreisz István, igazgatósági tagok: Gundel Károly, Pelzmann Ferencz, Holub Rezső, Oláh Gyárfás Mihály, Kittner Mihály, Kommer Ferencz, Kővári Jenő, Malosik Antal, Mitrovátz Adolf, Müller Antal, Váradi József, és Willburger Károly. Felügyelő-bizottsági tagok: Francois Lajos elnöklete mellett F. Kiss Lajos, Mayr József, Páris Vilmos, Szántó Ferencz, Szente Imre és Weingruber Ignácz; póttagok: Baár József, Neusidler Géza és Waltz György.

A benyujtott inditványok letárgyalása után Bokros Károly elnök a közgyülést a tagok lelkes éljenzése között berekesztette.

Másnap — szeptember 23-án — a legnagyobb érdeklődés mellett folytatta a vendéglősök kongresszusa tanácskozásait. A nap délelőttjének programmján a Vendéglősök Országos Szövetségének XIII. rendes évi közgyülése szerepelt, amelyen a fővárosi tagokon kivül mintegy kétszáz vidéki kiküldött vett részt. Az ülésen a földmivelésügyi kormányt Deininger Imre udvari tanácsos, a fővárost dr. Bódy Tivadar alpolgármester és dr. Vita Emil tanácsos, az iparhatóságot Goreczky Zsigmond ker. előljáró, iparfelügyelő képviselte. A közgyülésen Glück Frigyes elnökölt, aki megnyitójában üdvözölte a megjelenteket, majd szervezkedésre hivta fel a kartársakat, végül pedig az egyesület halottairól emlékezett meg.

A tetszéssel fogadott megnyitó után dr. Bódy Tivadar üdvözölte a főváros nevében a vendéglősöket.

Áttérve a napirendre, F. Kiss Lajos titkár előterjesztette a mult évről szóló jelentést.

Az évi jelentést a közgyülés egyhangu lelkesedéssel tudomásul vette, majd a szakosztályok jelentéseire került a sor, melynek során Bokros Károly a nyugdijegyesület jelentését terjesztette a közgyülés elé, majd a tanonczügyi szakosztály jelentését az előadó ismertette, végül a közvetitésügyi szakosztály jelentését Kővári Jenő elnök terjesztette a közgyülés elé. Az 1912—13. szövetségi év számadásait Willburger Károly pénztáros terjesztette elő.

A közgyülés a jelentéseket tudomásul vette s a fölmentvényt megadta.

Jegyzőkönyvileg szavaztak köszönetet Bokros Károlynak, Palkovics Edének, Willburger Károlynak, Kővári Jenőnek és F. Kiss Lajos titkárnak, a kimeritő jelentések gondos elkészitéséért.

Az inditványok tárgyalására tértek át ezután, amelyek az idén rendkivül nagy számban érkeztek be.

A bornyilvántartási ügyekre vonatkozó inditványok tárgyalása során felszólalt a földmivelésügyi kormány képviseletében jelen volt Deininger Imre udv. tanácsos, jószágigazgató és és kijelentette, hogy e bajok orvoslására vonatkozólag, amelyek egyébként nem uj keletüek, illetékes helyen már megbeszélések folynak. Igérte, hogy az itt elhangzottakról jelentést fog tenni a miniszternek.

A szegedi ipartársulat egyik inditványának tárgyalásakor, amely arra vonatkozott, hogy a bodegások külön engedély nélkül ne folytathassanak vendéglői üzemet, felszólalt Goreczky Zsigmond iparfelügyelő és kijelentette, hogy a kerületi elüljárók legutóbb tartott értekezletükön a záróratörvény végrehajtásának tárgyalásával kapcsolatban, amikor arról volt szó, hogy egyesek miként akarják kijátszani ezt a törvényt, megállapodtak abban, hogy semmiféle visszaélésekre segédeszközt nyujtani nem fognak és a vendéglős-iparengedély kikérése nélkül nem nyithat senki sem vendéglőt. A közgyülés örömmel vette tudomásul ezt a bejelentést.

A jövő évi közgyülést Kolozsvárott fogják megtartani, az ottani vendéglős-ipartársulat meghivására.

Miután még Frenreisz István a fővárosi tagok nevében köszönetet mondott Glück Frigyes elnöknek a közgyülés vezetéséért, Sámsony János (Tátravirágvölgy) pedig a vidéki tagok köszönetét tolmácsolta az elnökségnek fáradságos munkájáért és további kitartásra, együttmüködésre buzditotta a tagokat, Glück Frigyes elnök a közgyülést lelkes éljenzések között berekesztette.

A kongresszus tagjainak tiszteletére délután fél hét órakor diszebéd volt a Hungária-szálló külön termében. A 200 teritékü banketten a kongresszus tagjain kivül a földmivelésügyi miniszter képviseletében Deininger Imre udvari tanácsos, a főváros részéről dr. Bódy Tivadar alpolgármester, dr. Vita Emil, dr. Márkus Jenő tanácsosok, dr. Kemény Géza tanácsjegyző, dr. Benedek János, dr. Márkus József orsz. képviselők, Goreczky Zsigmond iparfelügyelő és mások jelentek meg. Az első felköszöntőt Gundel János mondotta a királyra, Glück Frigyes a vendégeket, dr. Bódy Tivadar alpolgármester a vendéglősöket éltette, mint az idegenforgalom legfontosabb tényezőit és különösen Glück Frigyest és Gundel Jánost köszöntötte. Kommer Ferencz, Bokros Károlyra, a Vendéglős Nyugdijintézet jubiláns elnökére, Gundel Károly a vidéki vendéglősökre, Frenreisz István a sajtóra üritette poharát. Felköszöntőket mondottak még dr. Nagy Sándor, Kővári Jenő, Fischer Emil, Pogány János és mások.

A harmadik napot a közgyülés szórakoztatási programmja töltötte be.

A kongresszus tagjai megtekintették Kőbányán az Első Magyar Részvény Serfőzöde« uj épületeit, hol fejedelmi vendégszeretetben részesültek. A sörgyár tisztviselői, élükön Moiret igazgatóval, igen előzékenyen fogadták a vendégeket, mig a hideg bufett Holub Rezső ur konyháját dicséri.

Rendelet a tejről. A hivatalos lap szept. 25-iki száma közli a földmivelési miniszter rendeletét a pasztőrözött tej és a tejpor előállitásának és közforgalmának szabályozását. A rendelet szerint pasztőrözött megjelöléssel csak oly tej hozható forgalomba, amely legalább tizenöt perczen át 75 Clsius fokra volt felmelegitve. »Tejpor« vagy »besüritett tej« gyanánt csak olyan olyan tehéntejből készült áru hozható forgalomba, melynek száraz maradékában a tehéntej egyes alkatrészei ugyanazon arányban vannak jelen, mint a rendes egész tehéntej száraz maradékában és amelyek minőség, illetőleg eredetük tekintetében sem térnek el a rendes tehéntej alkatrészeitől. A rendelet értelmében mindazokat szigoruan megbüntetik, akik a rendelet pontjai ellen vétenek.

Sörgyárak részvényei. Köztudomásu, hogy az idei hüvös nyár következtében igen érezhetően megcsappant a sörfogyasztás. A sörfogyasztásról legutóbb közzétett kimutatás is amellett szól, hogy a sörgyáraknak az idén nem volt a legjobb üzletévük. A főszezónjuk ebben a hónapban végződik és a mérleget is szeptember 30-án szokták lezárni a sörgyárak. Az idei mérlegek tehát előreláthatólag gyöngébbek lesznek a tavalyinál, de azért óriási tartalékaikból kényelmesen ki tudják fizetni a sörgyárak az előző évi dividendát. A bőrzén már hosszabb ideje nem volt üzlet sörgyári részvényekben. A Kőbányai Polgári Serfőzőnek 665 korona, a Részvénysörfőde részvényeinek 6000 korona az árfolyamuk. Az idén fogják bevezetni a Temesvári Polgári Sörfőzde rt. részvényeit is a tőzsdére. Ez a vállalat igen kiterjedt üzletkörrel rendelkezik és két sörgyára van. Egyik Lippán van, a másik Temesvárott.

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

Terra incognita.

Melyek a mai vendéglői (köz) élelmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segiteni?

(Folytatás.)

Nem olyan mulatságos és nem olyan nevetséges tehát, ha végre akad valaki, aki elég bölcsen a szakácsok figyelmét is rátereli az »ételek tápláló erejére és emésztési idejére«. A tájékozatlan biráló ugy fogja fel és ugy kezeli ezt a kérdést, mintha ez tisztára orvosi, sőt szakorvosi kérdés volna és bizonyára az orvosi karnak vél szolgálatot tenni, amidőn minden »illetéktelen« hozzászólást fitymálva utasit vissza. Megnyugtatok mindenkit, akinek ez iránt aggályai vannak, hogy az ilyen védőt első sorban maga az orvosi kar fogja fogadatlan prókátornak minősiteni. Ennek bizonyitására elég lesz felemlitenem, hogy dr. Bókay Árpád ur, m. kir. udvari tanácsos, egyetemi ny. r. tanár 1909. évben a »Müvészet és müvelődés magyar nők körében« a czélszerü és olcsó táplálkozásról tartott és e kérdésben uttörő előadását ezekkel a szavakkal fejezte be:

»... hölgyeim, talán lesz olyan Önök között, aki a mondottakból kedvet kap hasonló tanulmányokra, pl. arra, hogy megirja a szegény ember rationális szakácskönyvét, ami még hiányzik. Az ilyen vállalkozás száz feminista előadásnál is nagyobb, hasznosabb dolog lenne...«

Eddig az a könyv még nem iródott meg, pedig azóta már 500 koronás pályadijat is hirdetnek érte. Hanem ha továbbra is Bókay Árpádok és Glück Frigyesek keze irányitja ezt a dolgot, akkor, magyar orvosok utmutatásai alapján, magyar szakácsok fogják megirni nemcsak a szegény ember, hanem a »középosztály igényeinek és anyagi viszonyainak« megfelelő raczionális szakácskönyvet is, mely nemcsak nálunk, hanem a világirodalomból is hiányzik és amelyet majdan a czikkiró ur is egészséggel használhat, ha van hozzávaló szive és esze.

És ezzel végre bucsut mondok annak az ominozus ujságczikknek, és illusztris irójának azzal a nyomasztó érzéssel, hogy már is többet foglalkoztam vele, mint amennyire megengedhető, vagy kivánatos volt. Jól tudom, hogy komolyan feladott komoly kérdések tárgyalásánál polemizálásnak helye nincsen; hogy tehát ilyenbe mégis beleereszkedtem, annak főképen az a meggyőződésem és tapasztalásom az oka, hogy a czikkiró a magyar szakácsokat lekicsinylő véleményével nem áll egyedül, hanem elég hüséggel képviseli a »közfelfogás« egy jelentékeny részét is, mely a szakácsot még ma is a »cselédség« körébe tartozónak itéli és ezen az alapon a mi helyes és komoly törekvéseinket is ugyanazzal a derültséggel nézi, mint amilyennek pl. a mosogató leányoknak feminista törekvéseit szokták szemlélni. Ez a felfogás jelen pályázati felhivással kapcsolatban talált hangot, ennek keretén belül akartam tehát leszögezni azt a tényt, hogy anno 1910-ben gunykaczajtól üldözve kezdtünk foglalkozni a rationális táplálkozás gyakorlati megoldásának kérdésével. Jól esik majd erre visszaemlékeznünk, ha esztendők multán látni fogjuk, hogy a mi munkánk is közelebb hozta megvalósulás felé a gasztronomia nagy megértőjének és historikusának, Brillat-Savarinnak nagy emberszeretettel és ragyogó fantáziával megirott gyönyörü jóslását:

»A gasztronomia széles térségeit az életbuvárok munkája és kutatásaik eredménye mindinkább be fogja népesiteni és végül elérkezik majd az az idő, midőn a gasztronomiának lesznek akadémikusai és felolvasói, lesznek tanárai és pályadijai«.

»Ugy képzelem, hogy idővel egy bőkezü és képzett gasztronomus maga köré fogja gyüjteni a tudós orvosokat és szakácsmüvészeket, akik együtt fogják megbeszélni a helyes táplálkozás gyakorlati keresztülvitelének minden kérdését«.

»Azután jön majd a kormány, mely ezt a nagy kérdést felkarolja, fejleszti, szabályrendeleteket és intézményeket alkot és ezzel száritja majd fel azt a sok vért és könyet, melyet nemzetének a háboruk okoztak. Szerencsés lesz az a miniszter, kinek nevéhez ezek az ujitások kapcsolódni fognak. Az lesz ő a miniszterek között, aki IV. Henrik a királyok között volt és dicséretét szivből fogják zengeni a népek milliói«.

*

Ezek után rátérek annak a kérdésnek a tárgyalására, hogy:

»A mai közélelmezési (vendéglőiä viszonyok miért nem felelnek meg az egyszerü és egészséges élelmezés követelményeinek és milyen módon küszöbölhetők ki ezek a bajok?«

Az észszerü táplálkozás követelményeinek szempontjából vizsgálván a kérdést, elsősorban megállapitható, hogy a vendéglői élelmezés nem lehet egészséges azért, mert általában sem az ételek elkészitőjének, sem pedig az ételek elfogyasztójnak vagy egyáltalában nincsenek, vagy csak igen hézagos fogalmai vannak arról, hogy miből mennyit szabad ennie, vagy mit és mennyit kell ennie, hogy szervezete táplálkozási egyensulyban maradhasson. Nem egészséges továbbá a vendéglői élelmezés azért sem, mert általában az üzem egész vonalán lépten-nyomon vét a higienia legelemibb szabályai ellen; mert az ételek elkészitésénél tulzott mértékben dominál a füszer, a hagyma, a fokhagyma és a zsir és mert mindezeket a bajokat a nagyközönség rossz szokásai is sulyosbitják. Nem egyszerü pedig a mi vendéglői élelmezésünk azért, mert a magyar vendéglői konyha valóságos konglomerátja Középeurópa valamennyi konyhájának; emellettt pedig igen általános, de igen helytelenül alkalmazott egyéni ambicziók a magyar ételekbe franczia nüanszokat, a franczia ételekbe magyar motivumokat visznek bele. Az ételeknek ezen végnélküli összekombinálásával ma már annyira jutottunk, hogy a legjellegzetesebb nemzeti ételek izére és szagára maga a szakember sem tud ráismerni.

Az egyszerüség fogalma mindenben a világon egy bizonyos egységes rendszert és közös öntudatos alapot tételez fel. Már pedig a mi vendéglői életünk par excellence minden rendszer és alap nélkül való. Ha valahol, ugy itt a leghelyénvalóbb az a közmondás: »ahány ház, annyi szokás.« A vendéglői élelmezésben mutatkozó hibák is a különféle házak különböző szokásai szerint nyilvánulnak meg.

Általánosan kultivált visszaélésekről, vagy egészség elleni merényletekről a magyar vendéglősipar igazságtalan megbántása nélkül beszélni sem lehet. Kétségtelen, hogy azért sürün találkozunk a vendég jóhiszemüségével való visszaélésekkel és rut, egészségtelen konyhai szokásokkal, de ezek nem általános, hanem többékevésbé csak lokális jelentőségüek és csaknem kivétel nélkül anyagi érdekekre vezethetők visza. A lehetséges visszaélések sokfélesége és a velük szorosan kapcsolatos anyagi érdek teljesen kizárja még a valószinüségét is annak, hogy az ebből eredő bajokat kéréssel vagy tanácsokkal, felhivásokkal vagy javaslatokkal eredményesen ki lehetne küszöbölni. Azt hiszem, mindenki be fogja látni, hogy a kapaczitálásnak eme módjai, vagy a vendéglős élő lelkiismeretére való hivatkozás sem a borpancsolást, sem pedig a vendéglői konyha gazdasági manipuláczióinak egyes helytelen és egészségtelen kinövéseit megszüntetni nem fogja. Ezen a ponton és ezen a téren hatósági intézkedések szükségesek.

A mai vendéglői életnek példákkal való illusztrálása és részletezése előtt hátra van még annak a főkérdésnek a megbirálása, hogy a magyar vendéglői iparnak (vagy közélelmezésnek) az a nagyobb és tekintélyesebb »másik« része, mely a legtisztább italokat és a legjobb minőségü anyagokból készitett ételeket nyujtja vendégeinek és példátlan előzékenységgel lesi és teljesiti amazok minden óhajtását és szeszélyeit, vajjon egyszerü és — táplálkozás szempontjából — egészséges alapokon nyugszik-e? A válasz csak az lehet, hogy: nem. Már pedig ha ez igy van (és igy van), akkor a hiba nem a minden áldozatra és szolgálatra kész, tisztességes és becsületes vendéglősben, hanem csak a nagyközönségben kereshető.

Alapjában véve ugyanis a vendéglő nem más, mint étel- és italkereskedés. Ebben a kereskedésben éppen ugy, mint minden más kereskedésben, a forgalom nagyságához és a vevőközönség óhajtásához, sőt szeszélyéhez alkalmazkodik a készletben tartott áru mennyisége, minősége és ára. Ebben a kereskedésben épen ugy, mint minden más kereskedésben, melyben romlandó árukat tartanak raktáron, soha és semmivel ki nem küszöbölhető örökös harcz folyik a már beszerzett és eladásra elkészitett romlandó árunak bármely uton való értékesitéséért.

(Folyt. köv.)

A penziók iparrendészeti állása. A kereskedelmi miniszter egy felmerült eset alkalmából elvi jelentőségü határozatában kimondotta, hogy gyakorolt otthonszerü szállásadás a fogadóipar gyakorlásának tekintendő. A döntést a kereskedelmi miniszter egy budapesti penzió ügyéből kifolyólag hozta. Ennek a penziónak a tulajdonosát szállodájában (penziójában) a szobaárjegyzék kifüggesztésének elmulasztása miatt a fő- és székvárosi szabályrendelet alapján két egybehangzó itélet marasztalta kihágásban. A közbevetett felebbezés következtében az ügy a kereskedelmi miniszter döntése elé került, aki az itéleteket helybenhagyta. A megokolás szerint helybenhagyandó volt az itélet, mert a nagyobb terjedelemben, tehát iparilag üzött otthonszerü (penzió) szállásadás kétségkivül a fogadóipar gyakorlásának tekintendő, miután a fogadóiparnak nem feltétlen kelléke az, hogy kizárólag utazóvendégek ideiglenes elszállásolására terjedjen ki, hanem magában foglalja az otthonszerü, tehát állandóbb jellegü szállásadást is. Minthogy a székesfővárosi szabályrendelet akkép rendelkezik, hogy a fogadóban a szobáért és mellékszolgálatokért fizetendő árt kifüggesztve kell tartani és e rendelkezés alól semmi kivételt nem enged, a rendelkezés alkalmazását az otthonszerü fogadóüzletekkel sem lehet mellőzni.

SALVATOR

a kiváló bőr- és lihiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.

SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

CSARNOK.

Dicsőség!

Ki magad vagy az örökélet,
Terólad szóljon minden ének
Minden világok ajakán!
A hóvihar neved süvöltse,
Hirdesse nyár piros gyümölcse,
Vig társaság, csöndes magány:
Dicsőség néked, óh nagy Isten!

A mindenséget te teremtéd,
Te alkotád a napok ezrét;
A földgolyók milljárdjait
Te népesitéd emberekkel,
S igazgatod hő szeretettel
A szivek, elmék vágyait:
Dicsőség néked, óh nagy Isten!

Rajtad kivül minden mulandó,
Nincs köztünk senki maradandó,
Virág vagy naprendszer legyünk;
De száz alakban, változásban,
A sir ölén, a napsugárban
Kegyelmed ott marad velünk:
Dicsőség néked, óh nagy Isten!

Dicsőség néked minden órán!
Harsogja nép, föld, csillagorkán
Magasztalón jótettidet:
Tőled vagyon a béke bennünk,
Egymást teérted kell szeretnünk,
Mert mind tied vagyunk, tied:
Dicsőség néked, óh nagy Isten!

Lelkem, lelkednek gyönge része
Oda borul trónod elébe
S ugy hirdeti hatalmadat:
Hogy perczre bár, mely rámsugárzott,
Láthattam csodás alkotásod,
Poraimban is áldalak:
Dicsőség néked, óh nagy Isten!

Dura Máté.

Megforditott közmondások.

Egész csomó olyan közmondás jár szájról-szájra, amely nem állja meg a helyét, mert igen könnyen megczáfolható. Azt mondja egy régesrégi közmondás:

»Adj a tótnak szállást, kiver a házból« Ez nem áll. Egy tót üvegesnek egy izben szállást adtam, reggelre azonban nem vert ki a házból, hanem nehány ablaktáblát vert be. Persze ezt számitásból tette, mert én valamennyi eltörött üveget ő általa vágattam be az ablakokba, hálából azért, mert nem engem vert ki, hanem csak az ablakokat...

»Nézd meg az anyját vedd el a lányát«, hangzik egy további közmondás, amely vesztét okozta egy fiatal embernek, ki leánynézőbe ment. T. i. ahelyett, hogy a leendőbeli menyasszonyával váltott volna egy-két mosolygó pillantást, folyton a leány édesanyját nézegette. Ennek az lett a következménye, hogy a leány kosarat adott neki, azt hozván fel okul, hogy bizony ő nem megy olyan férfihez feleségül, kinek az ő édesanyja jobban tetszik, mint ő maga.

»A butának szerencsé je van«, mondják az emberek. Példával bizonyitható az ellenkezője. Van egy barátom, ki olyan buta, — ahogy mondani szokták — mint az éjszaka. (Dehogy viszont az éjszakát miért nevezik butának, ennek megállapitását ama bölcsekre bizom, akik ezt kisütötték.) Én és a barátom elmentünk a lóversenyre. A barátom sokáig nézte a lovakat, azután vett egy tikettet és vesztett. Tehát. Tehát épen az ellenkezője következett be annak, mint ahogy a közmondás szól...

»Ki korán kel, aranyat lel.« Amilyen szépen rimel, olyan gyönge a föltevés alapja. Egy aranyat fizetnék annak, aki bebizonyitani tudja, hogy azért, mert korán kelt, aranyat lelt. Hány lump mondana le az éjszakázásról, hogy hajnalban tudjon fölkelni, ha a fenti példabeszéd igaz lenne? Azonban vannak, akik megpróbálták és kilencz óra helyett már öt órakor bujtak ki az ágyból, de nem hogy aranyat nem leltek, de később olyan idegesek lettek, hogy a helyüket sem lelték...

»Az kiabál, akinek a háza ég.« Amint tetszik tudni, ez is egy közmondás, azonban a tüzbiztositó társulatok más véleményen vannak, mert ők azt állitják, hogy az illető, már t. i. akinek a háza ég, többnyire olyan csendes, mint a hal. Nem szól egy árva szót sem, még akkor se, ha vallatják, sőt ilyenkor még nagyot is hall, azzal érvelvén, hogy a tüzi lármában megsiketült. Ezenkivül ő nem tud semmit, mikor a tüz kiütött, nem is volt odahaza és igy tovább. Ezek után nem szenved kétséget az, hogy akinek a háza ég, nem szokott kiabálni...

Elektromos főzőiskola.

Az amerikai Egyesült-Államok Hartford városában néhány hónap előtt létesitették az első elektromos főzőiskolát. Ezt a minden izében modern intézményt az ottani villamossági társaság létesitette abból a czélból, hogy az egész környék háziasszonyait szakszerüen megtanitsa a főzés titkaira. A társaság ily uton óriás propagandát csinált az elektromosság alkalmazásának és a háziasszonyok és leányok csak ugy özönlenek a szenzáczió erejével ható előadásokra. A társaság elektromosságot fogyasztó közönsége ily módon nagy mértékben megszaporodott. A villamossággal való főzést a hartfordi háziasszonyok gyorsan megszerették, már azért is, mivel az elektromos áramot aránylag olcsó áron bocsátják rendelkezésre, kilówattóránként körülbelül két centért. Ez oly olcsó ár, hogy hónaponként alig tesz ki öt koronát és azonkivül a szén-, olaj- vagy gáztüzelés minden alkalmatlansága is ki van küszöbölve.

Az elektromos konyha leginkább megbecsülhető haszna, hogy csak akkora helyet foglal el, mint egy nagyobbfajta fazék és utólérhetetlen tisztaságánál fogva bárhol fölállitható, akár a szalon asztalán is. Az elektromos főzőiskola igazgatójának tanitása szerint az ételek közül a különböző husféléket, például sonkát, vagy az amerikaiak Corned beef-nek nevezett hires eledelét legcélszerübb este, lefekvés előtt odatenni a kályhára. Reggel 7 órára készen van, porhanyóra főve az izletes étel. A kalács egy óra alatt sül ki a 100 wattos tüzhelyen, két font marhahus másfél óra alatt készül el, a disznóhus egy óra harmincöt perc mulva használható, a spenót ötnegyed óra leforgása alatt asztalra kerülhet és igy tovább. A hartfordi elektromos főzőiskola igazgatója legujabban könyvalakban is ki készül adni a villamos főzés terén elért tapasztalatok gyüjteményét, hogy még jobban népszerüsitse az elektromos főzőtudományt. Ez lesz a világon a legelső elektromos szakácskönyv, amelyet valószinüen több is fog követni.

Az elektromos szakácskönyv-nél modernebb és a mi huszadik századunkat annál jobban jellemző alkotást aligha tudnánk hamarjában megnevezni. Annál is inkább páratlannak igérkezik ez az érdekes mü, mert nemcsak ételreczeptek fölsorolásával fog élni és izletes csemegék elkészitése irányában fog gondos tanácsokkal szolgálni, hanem elsősorban és főleg azért, mert szó lesz benne elektrotechnikai törvényekről és szabályokról, valószinüleg sürün fognak benne röpködni a szebbik nem körében eddig misztikusan hangzó szakkifejezések.

A jövő konyhamüvészetének képét e könyv nyomán könnyen magunk elé varázsolhatjuk és megjósolhatjuk előre is a jövő bájos gazdaszszonyainak, hogy nem is olyan sokára sokkalta kényelmesebb lesz a konyha dilettáns tündéreinek dolga, ha tisztelt férjuruknak ebédjét az elektromos főzőiskola és a villamos szakácskönyv nyomán fogják elkésziteni.

A szüret és a borárak. Az ujabban beérkezett tudósitások szerint a szép, őszi idő nagyon kedvez a szőlő érésének és az általános szüretet október második hetében kezdik meg. Nagyon sok vidéken ilyen kedvező idő esetén e hó közepéig is elvárnak. Eddig csak a rothadt szőlőket szedték le a nagyobb szőlőbirtokosok és a kisgazdák szüretelték le összes termésüket. A tudósitások szerint az átlagtermés, bár a tavalyit felülmulja, mégis a közepesen alul marad, minőségileg azonban az idei termés a jobb évek közé lesz sorolható. Vámpusztán (Fejérmegye) a szeptember 7-iki próbaszüretkor 20 százalék czukortartalmat értek el, Penczen (Nógrádmegye) 2 százalékos az oportó. A mult hó végén a Dunántul, különösen Tolnában nagyobb jégeső volt, ami óriási károkat okozott. A tudósitások a következő árakat közlik hektoliterenkint: Nagykanizsa (Zalamegye) 40 koronán felül, Fülöpszállás (Pestmegye) 42 korona, Nagyzerind, Világos (Aradmegye) 40 korona, Nyiregyháza (Szabolcsmegye) 30 korona, Pencz (Nógrádmegye) 49—54 korona, Szekszárd, Hőgyész (Tolnamegye) 50—54 korona. Nagyobb árcsökkenés csakis Verseczen és Temesmegyének bővebbtermő vidékein észlelhető, ahol 26—28 koronás árak vannak. A kereskedelem általában várakozó álláspontot foglal el és igy elérhették azt, hogy egyes tételeket a megszorult és tőkében szegény gazdák olcsóbban adták át. Igy fordult elő az az eset, hogy Bácskában az egyik községben 22 koronán vettek mustot, mig a mellette levőben a must ára 38—40 korona. Azok a gazdák, akik termésük eladásával várhatnak, rövid időn belül magasabb árakat fognak elérni.

Társas reggelik.

Október 10-én *Müller és Holub* éttermében, „Országos kaszinó.“ IV., Semmelweiss-utcza 3.

Október 17-én *Schuller és Társa* éttermében.

Október 24-én *Hack* István éttermében, VII., Baross-tér 13,

Október 31-én „*Hungária*“ nagyszálloda éttermében.

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a

paptamási Lythia gyógyviz!

Vizelethajtó és hugysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**

Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

NAGY IGNÁCZ

▪ pinczefelszerelési czikkek üzlete ▪

Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szürőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

Pinggau.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Szüreti szünet.

Október 22-én *Mirth* András vendéglőjében, VII., Dohány-utcza 5.

Október 29-én *Erdős* Ignácz vendéglőjében, VIII., Kemény Zsigmond-utcza 12.

November 5-én *Fazekas* István vendéglőjében, IX., Mester-utcza.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

A „Főherczegi halászati Központ“ (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

Hogyan utaztak nagyapáink.

Most az utazás szezonjában, amikor a nesztelenül sikló Pullman-kocsi kanapéján kényelmesen végigheveredve röpülünk egyik fürdőhelyről a másikra, amikor maga az utazás is külön élvezet, nem igen szoktunk gondolni arra, hogy hetven-nyolczvan esztendővel ezelőtt, amikor még nem volt vasut Magyarországon, az utazás igen keserves föladat volt. Hogy mennyire nem volt élvezet nagyapáink idejében az utazás, azt — ha kissé tulzottan -s — de eléggé plasztikusan tárja elénk egy régi ujság:

Néhány év előtt, ha télen, rossz uton Pestről Szolnokra akart a magyar ember utazni, végrendeletet csinált, barátaitól elbucsuzott, és adósságait nem fizette ki, mert hiszen a halottat nem lehet megpörleni, élete csakugyan világos veszélyben forgott. Ezután kocsit fogadott, legalább is mintegy harmincz huszason, lábait süvegcsizmába és pipáját szájába dugta, egyet sóhajtott, kettőt káromkodott, szemeit behunyta és utnak indult, körülbelül oly érzelmekkel, mintha az északi tengeren uj átmenetet akarna kifürkészni a jéghegyek között. A lovak csakhamar füstöltek, mintha négy megelevenült ócska csárda dülöngne tova piszkos falaival a rossz országuton és átlikgatott kéményének orrcsiklandozó füstjével az inycsiklandozó pörkölthusra hivogatná az ázottszőrü szegénylegényeket száraz torkaikkal; az öblös pipa ellenben már megszünt füstölni, kénytelen volt tehát az utas beállani valamely kormos vendégijesztő korcsmába, hogy a lovak ki ne álljanak. Ott nem kapott ugyan semmit, mi őt örömmel emlékeztetné e tanyára, de azért mégis annyit fizetett, hogy még évek mulva is megemlékezett rá. A szegény lovak ismét rudhoz köttetettek és elindultak, de szinte megindultak rajtok, kik látták, mert nehéz volt meghatározni, hogy ők huzzák-e a hintót, vagy ez tolja őket. Néhányszor az ur és kocsis a hintót tartották, hogy föl ne forduljon, s ekkor a tekintetes ur csizmájára annyi sár tapadt, hogy sok esetben öregapjának, a téns főtáblabiró urnak sem volt annyi földbirtoka; mivel pedig a téli napok oly kurták, mint a szegény ember pipaszára, a magyar mérföldek ellenben, főképp eső után, oly hosszuak, mint a szentiványi ének, természetes, hogy csakhamar éji szállásról kelle gondoskodni. Tehát csak be ezen kapu nélkül az utczára ásitó tágas emberakolba, lesz talán benne hideg szoba és olly gyönyörü ágy, melly csak akkor látott vizet, midőn kenkeralakban posványba áztatták, és midőn belseje még a tarka kacsák testén pompázott; a kapu helyét azonban nagy tócsa foglalja el, mely feneketlen, mint kaczér hölgy szive, s a hintó szép csöndesen fölfordul, ámde a mészáros, aki ökrökből, s mint korcsmáros egyszersmind az uri utasokból él, nyugodtan biztatja a téns urat, hogy ne féljen semmit, mert a hintó mellé lánczolja a Bodrit (ez az egyik házikutya becsületes neve), s aztán ugyan nem közelit hozzá emberfia reggelig, ha tej helyett forró szurok mellett növekedett is föl, akkor pedig majd kisegitik a szomszédok a hintót a lucskos, de mindenesetre puhább ágyból, mint az volt, melly urára várakozott. És ugy történt. Reggel volt fizetni való elég, s midőn aztán déli harangozás után a szolnoki piaczra ért az utas, ugyancsak elégült arczkifejezéssel mondhatta magában: mégis csak jól eljöttünk, azt hittem, hogy csak éjszakára vergődünk be. És örvendhetett is, mert hiszen nemcsak nyaka volt még teljes épségben testén, s nyakán feje, fején pedig prémes süvege, hanem két füle közöl is az egyik csak azért, mivel a kocsma fütött szobájában nem fekhetett egyszerre mind a két fülén!...

Ime igy utaztak nagyapáink Szolnokra, amely százegy kilométernyire van Budapesttől. Nyáron jó uton, jó lovakkal egy napig, télen másfél, esetleg két napig kellett kocsikázni. Manapság a gyorsvonat ezt az utat két óra alatt teszi meg.

KÜLÖNFÉLÉK

Felhivás.

Kérjük t. előfizetőinket, hogy október—deczemberi negyedévi előfizetésüket megujitva, mielőbb beküldeni sziveskedjenek. **A kiadóhivatal.**

—

Szálloda-átvétel. Székesfehérvárott a »Magyar Király«-szállodát, melyet ezideig sok éven keresztül Barnay Ignácz közszeretetben álló kartársunk birt bérben, folyó évi november elsejével Kaszás Lajos a szálló tulajdonosa veszi saját kezelésébe.

Vendéglő-átvétel. Budapesten, a Tisza Kálmán-téren levő Gömbös-féle vendéglőt Nagy Lajos, a »Debreczen«-vendéglő volt főpinczére, volt tatatóvárosi szállodás vette át s azt igen látogatottá varázsolta. Üdvözöljük!.

Uj vendéglő. Tilcser János, Ehm János budapesti nagyvendéglős kartársunk sógora, a József-körut 9. szám alatt igen diszesen berendezett vendéglőt nyitott. Tilcser János barátunkkal a fővárosi fiatal vendéglős-gárda egy igen kedves és szeretetreméltó tagot nyert. Nagy szüksége van ipartársulatunknak is az ilyen — minden tekintetben képzett erőkre, mert mig az öregek egymásután elhalnak, a fiatal nemzedék nem igen óhajt részt venni az iparunk javáért folytatott nagy munkában. Tilcser Jánosban azonban sokat nyertünk, remélve, hogy rövid időn belül elfoglalhatja megillető helyét az ipartársulatnál is, mert bizony ilyen helyre is beférkőzhetik néha-néha egy-egy tátottszáju kontár. Üdvözöljük tisztelt barátunkat uj vállalkozásában, neki sok szerencsét kivánunk!

Vendéglő-átvételek. Debreczenben a »Fehérló«-szállodát Palcsik István vette át Szilágysomlyóról. — Varasd-Tepliczen a 2-ik számu szállodát Szalay Gyula kartársunk vette át. — Herkulesfürdőn a vasuti vendéglő bérletét Pataky Ferencz nyerte el Liptóujvárról. — Galgóczon az ismertnevü Weisz testvérek uj kávéházat nyitottak. — Déván a »Hungária«-szállodát Gutza Demeter vette át. — Váczon a káptalani sörházat Eschenbach Gergely volt budai kartársunk vette át. — Csákváron Bozory Mihály kartársunk vendéglőjét teljesen ujjá alakitotta át. — Balatonberényben a Löw-féle vendéglőt Szikszai Lajos gyomai vendéglős vette át. — Nagyatádon az »Arany Bárány«-vendéglőt Berta Viktor vette át. — Felsővisón a Kaszinó vendéglőt Novottny Károly kartársunk vette át Husztról.

Éttermi pincérek vigalma. A »Magyarországi szállodai, éttermi és kávéházi alkalmazottak országos egyesületének« az éttermi segédek szakosztálya október hónap 8-án (szerdán este) a szakosztály segélyalapja javára kabaréelőadással egybekötött nagy tánczmulatságot rendez. A szép sikerünek igérkező vigalmat a pinczérek országos egyesülete összes termeiben (VII. Nagydiófa-utcza 3. I. em.) tartják az »Éttermi segédek sz. o. önálló dalköre« közremüködésével. Beléptidij személyenkint 1 korona. Családjegy 2 korona. Jegyek előre válthatók: a szakosztály titkárságánál, az Éttermi sz. o. dalköre elnökségénél (Kondor János-féle vendéglő Próféta- és Szerecsen-utcza sarok) s az összes éttermekben a főpinczér uraknál. Pénzküldemények: Éttermi segédek szakosztálya VII. Nagydiófa-utcza 3. I. em. intézendők. Adományok a jótékony czélra való tekintettel köszönettel fogadtatnak és e helyen nyugtáztatnak. A báli muzsikát ifj. Banda Marczi szolgáltatja.

A legujabb ételrend. Érdekes és teljesen ujszerü ételrend szerepelt a napokban azon az áldomáson, amelyet Londonban az Incorporated Institute of Hygienie termeiben tartottak meg és amelyen az angol orvosi világ legkiválóbb képviselői vettek részt. A fényes bankettnek természetesen elsősorban az volt a czélja, hogy az inyenczmesterség legjobb fogásait mutassa be és hogy minél nagyszerübb élvezetet nyujtson az illusztris társaságnak, egyben azonban gondoskodás történt arról is, hogy az ételsor orvosi és egészségügyi szempontból oktató és tanulságos legyen. Épen ezért a gazdag ételrendet ugy nyomatták ki, hogy az egyes fogások mellett szakszerü magyarázatok voltak az étel táplálóerejére és hatása tekintetében. Igy többek között a következőket lehetett olvasni az ételsoron:

»Croutes parisiennes.« Ajánlva nyálkakiválasztás czéljából; nélkülözhetetlen bevezetés oly étkezésnél, amely az emésztőszervek müködéséhez nagy követelményeket füz.

»Langouste.« A rákok családjából, amely mintegy 18 százalék poteint tartalmaz. Minthogy kissé nehezen emészthető, ajánlatos olajjal elkésziteni. Ily módon az emésztési folyamatot megkönnyiti.

»Soles.« A legeszségesebb étel, egyben a legkönnyebb és legizletesebb is, ezért különösen ajánlatos a gyönge gyomruaknak. Minthogy csupán 11 százalék nitrogént és 1 százalék zsirt tartalmaz, táplálóereje kevés, tehát hozzá vagy utána egyebet is kell enni.

»Sorbet au Champagne.« Fagylalt, amely nagy étkezésnél, mint közbeeső fogás igen ajánlatos, mivel az a jó tulajdonsága van, hogy a szájüreget tisztitja és fölfrissiti, egyben az emésztést rövid ideig szüneteltetí...

Ujságiróból czigányprimás. Katonatisztből vált már jó czigányprimás, példa rá Zöldi Marczi esete, aki portepés kardját cserélte föl a vonóval. Ujságiróból azonban első eset, hogy muzsikussá legyen valaki. Seres Imre, a budapesti ujságirók egyik érdemes tagja, mint czigányprimás müködik október 1-től kezdve esténkint a Savoy-szálló éttermében. Seres Imre valamikor mint karmester jelentkezett már gróf Esterházy tatai szinházában; — kitünő zenész, aki elsőrangu bandája élén bizonyára gyors népszerüségre tesz majd szert a közönség körében.

Baktériumok a kenyéren. A legtöbb ember a kenyeret héjával együtt fogyasztja, sőt mivel a szép ropogósra sült piros kenyérhéj szinte csemegeszámba megy s az emberek zöme kedvvel ropogtatja, csak nagy elvétve találunk arra példát, — legfölebb a rossz és gyenge foggal bíróknál, — hogy valaki a kenyeret hámozva, héjától megfosztva egye. Pedig a kenyérhéj veszedelmes bacillushordozó s már nem egy eset volt arra, hogy valaki a kenyérhéjra tapadó baktériumok által fertőzve esett sulyos betegségbe. Mig ugyanis a kenyér az asztalra és fogyasztásra kerül, addig számos ember kezén fordul meg s mivel általánosságban héjával együtt szoktuk fogyasztani, éppenséggel nem közömbös, hogy miféle környezetben időzött és milyen kezeken ment át a fogyasztásig, kétségtelen lévén, hogy mint minden egyéb eledelféle, ugy alkalom adtán a kenyér is terjesztője lehet az emberi egészségre ártalmas és betegségeket előidéző fertőző baktériumoknak. A kenyér belsejébe, a belébe, a liszttel, vizzel, élesztővel, tejjel, és más egyéb uton és módon bejutott virulens csiráknak alig lehet valami szerepük és ezektől nem is kell tartani, mert a legtöbbjüket sütésközben a kemencze hője elpusztitja. A kenyér felületére, tehát a kedvelt kenyérhéjra azonban a levegőben szállongó porral, a legyek és egyéb repülő férgek utján és ezzel a kézzel való fogdosás közvetitésével sok baktérium rakódhatik rá s ezek egyikemásika sok veszedelmet rejthet magában. A kenyér héján élősködő baktériumok megállapitásával ujabban egy amerikai orvosnő, a chicagói Katherine Howell, foglalkozott s legutóbb Chicago különböző pék és kenyérárusító üzleteiből száz kenyérmintát vett és vizsgált meg. A kenyerek felületét pedig előbb tiszta steril vattával ledörzsölte s azután ezt a vattát csiramentesitett desztillált vizbe áztatta, majd utóbb az ilymódon a vizbe került baktériumokat alkalmas tápláló talajokon tovább tenyésztette, különös gondot és sulyt helyezve arra, vajjon a bacillus coli, mely az ember és az állatok belében tartózkodik, és a streptococcus, mely főleg genyedéseket szokott okozni, kimutatható-e? A tisztaságnak és a veszélytelenségnek e két fokmérői közül az első, a bacillus coli, három piszkos üzletből származó kenyéren, a streptococcus ellenben harmincz kenyéren volt kimutatható. Talált ezenkivül tizenhét esetben rothadó anyagokban élősködő veszélyes bacillust is, ami csattanós bizonyiték arra, hogy az üzletekből vásárolt kenyér sokszor mily veszedelmeknek lehet előidézője.

Jószivü vendégfogadósok. A szent-bernáthegyi szerzetesek a minap ritka jelét adták jószivüségüknek. Igen hideg, nedves este volt, midőn a szerzetesek észrevették, hogy észak felől egy nagy csapat madár igyekszik a kolostor felé. Dél felé igyekvő fecskék voltak, melyek a nagy hidegben már alig birtak repülni. A szerzetesek belátva azt, hogy az ártatlan jószágok elpusztulás előtt állanak, kinyitották az óriási kolostor összes ablakait, hogy a madarak azokon át berepüljenek az évszázados kolostor termeibe és szobáiba. A madarak ösztönszerüleg a hideg elől az ablakoknak repültek, ugy, hogy rövid időn belül ezer és ezer fecskétől hemzsegtek a kolostor helyiségei. A szerzetesek ezután bezárták az ablakokat, kellemes tüzet raktak a szobákban és igy azután a kis állatok az éj folyamán kipihenték magukat, ugy, hogy másnap folytathatták utjukat dél felé.

Kisebb a sörfogyasztás. A hivatalos kimutatás szerint a juliusi sörfogyasztás erősen megcsappant a mult év juliusi sörfogyasztásához képest. Mig tavaly ebben a hónapban 319.569 hektoliter sör fogyott el, addig az idén 283.530 hektoliter fogyott el csupán. A rossz gazdasági helyzetnek kétségtelenül döntő szerepe van a sörfogyasztás megcsappanásában, de része lehet ebben a szokatlan hüvös időjárásnak is. A vendéglők a rossz időjárás miatt sokkal kisebb forgalmat értek el, mint a normális juliusi melegben és ez kétségtelenül hozzájárult a gazdasági helyzet hatásához, hogy a sör fogyasztásában ilyen nagy visszaesés következzék be.

A pikkoló trükkje. Egy sablonos osztrák nyaralóhelyen történt, hogy a szállodatulajdonos megütközve látta nap-nap után, amint egy bájos hölgyvendége minden reggel maga vitt be mosdóvizet a szobájába. Egyszerre aztán nem állhatta meg szó nélkül s megkérdezte a csinos fiatal nőtől, hogy miért nem csönget a vizért.

— Kérem, én csöngetnék szivesen, de nem tudom, hol a csengő.

— Lehetetlen, — feleli a vendéglős — hiszen ott van kéznél az ágy fölött.

És mindjárt meg is mutatta a hölgynek.

— Hát ez a csengő? No lám, a multkor megkérdeztem a pikkolótól, hogy mirevaló ez a gomb s ő azt felelte, hogy — tüzjelzőkészülék.

A Pilvax eltünése. A Pilvax-kávéház immár eltünt a föld szinéről: ezen a héten hordták le azt a régi, kedves házat, melynek aljában a történeti nevezetességü kávéház szerényen megvonult. A régi Pestről igy pusztul el minden, amihez emlék füződik. Már a piaristák rendháza is a multé: két szép, kerek sarokerkélye nem fogja többé a környék épitészeti szörnyüségein elfáradt szemet felüditeni. A Pilvax háza is — bármily igénytelen épület volt alapjában véve — izlésesség és helyes arány dolgában az egész Koronaherczeg-utcza minden uj épitményén tultett. Pedig már negyvennyolczban ugyanott állt, ahol most lebontották. Már negyvennyolczban hires volt földszintjén a Pilvax-kávéház, a márcziusi fiatalság, a jövendő költők, irók és politikusok kedves kaszinója. Valósággal ott főzték a szabadságharczot. Ma is megvan az a márványasztala, melynél Petőfe a »Talpra magyar« kéziratát megmutatta barátainak s melyen a hires »Mit kiván a magyar nemzet?« tizenkét pontját megfogalmazták. A szabadságharcz után elcsöndesedett a Pilvax s az évtizedek során, hogy egymás után támadtak a fényesebbnél-fényesebb kávéházak szerte a városban, mind néptelenebb is lett. Vetélytársaival lépést tartani meg sem próbált. Gazdái meghagyták olyannak, aminő 48-ban volt, meghagyták vaslábon álló ócska márványasztalait és egyéb megöregedett butorait. A pesti emberben azonban nincsen kegyelet a régi iránt, s igy történt, hogy a Pilvax vendégei évről-évre kevesebben lettek. Közben a környék kiépült, magas paloták telepedtek a kétemeletes ház köré, a világosságot is elzárták előle s a Pilvax boltives tágas terme — mert oszlopokkal megtámogatott mennyezetü egyetlen terem volt a kávéház — a magas füstös és ódon mivoltában elvesztette az élettel való kontaktusát. Elöregedett, nyugdijas urak látogatták már csak, egy-egy katonatiszt. Csak éjszakájának idején verték fel csendjét néha vigadó fiatalok. Évekkel ezelőtt márványtáblával jelölte meg a kegyelet a forró márcziusi napok hires »gyüldé«-jét, s a Pilvax rövid időre ismét időszerü lett. Azután megint visszamerült a feledségbe, ugy, hogy mikor három évvel ezelőtt valami házbérspekulánsnak az jutott eszébe, hogy meghosszabbitja a Haris-bazár helyén támadt utczát és megvásárolta a Pilvax házát, meg a vele szomszédos egyemeletes házat s a mögöttük a mai Városház-utczában álló három bérházat, alig vette észre valaki, hogy a hires Pilvax fölött megkondult a halálharang. A sors és a budapesti házbérspekulánsok pszichológiája ugy akarta, hogy a Pilvax három évvel tulélje halálos ítéletét. A pénzügyi válság megakadályozta a rombolás és ujraépités tervének megvalósitását. A megvásárolt házakat elárverezték s uj tulajdonosaik csak most foghattak az elhalasztott terv kivitelébe. A Váczi-utcza háztömbjében naprólnapra tágul az óriási lyuk, melyből a kis Harismeghosszabbulása s az uj utcza mentén uj házsor lesz. Négy óriási bérház kerül a hatalmas telekre. Ötemeletesek lesznek hivatalosan, de öt emelet az ujabb budapesti gyakorlat szerint legalább hét emeletet jelent mindenféle fifika segitségével. Állitólag a Pilvaxot is fel akarják támasztani az uj házak egyikében, természetesen »a modern igényeknek megfelelő« czifra módon. Mint a nemrég a régi Pest másik kedves maradványát, a Korona-kávéházat. Csak azután az uj Pilvaxnak is oly hamarosan be ne alkonyuljon, mint az uj Koronának! (»Az U—g.«)

Uj szer az elhájasodás ellen. A hamburgi orvosegyesület legutóbbi gyülésén Brauer professzor egy harminczkilencz éves nőpácziensének fotografiáját mutatta be, aki eredetileg százhetven kilós sulyából ötszázhuszonhat nap lefolyása alatt kilenczvennyolcz kilogrammot veszitett. Ezt a meglepő eredményt egy, az ugynevezett Karell-kurával egybekötött, pontosan betartott diétával érték el. A Karell-módszer lényegében abból áll, hogy a kezelés alatt levő egyén táplálkozása kizárólag meghatározott mennyiségü tejfogyasztásra szoritkozik, amit ágyban fekve fogyaszt el. A kura a test viztartalmának a fogyasztására irányul. Tudvalevő, hogy a zsiradék anyagát a pajzsmirigy szabályozza; az orvosi tudomány tehát ezen mirigy kivonatait vagy jódot alkalmazott a hizás leküzdésére. A hatása azonban néha kellemetlenségekben is nyilvánult meg, különösen a szív szenvedett az ilyen kezelés alatt, azért mellőzik. Most uj remények sugarai ragyognak a hájdusak elég nagy tábora felé. A Münchener medicininische Wochenschrift a hallei doktor Kaufmann czikkét közli, amely egy »Leptynol« nevü találmányról tesz emlitést. Ez az uj preparátum a kolloid-fémek családjából származik, a melynek pszichológiai hatását az utóbbi időben mind jobban tanulják értékelni. A leptynol a palladium fémből készül, kolloid, azaz finoman folyékony állapotba helyeztetik és folyékony paraffinnal vegyitve a bőr alá fecskendeztetik. Ez a módszer már magában is több-kevesebb sulyveszteséget okoz, ha azonban marienbadi diétikus életmóddal párosul, hatása biztosabb és intenzivebb. Az injekczió öt-hét napi időközben ujittatnak meg és dacára annak, hogy némi kis hőemelkedést okoznak, a szervezetre és közérzésre semmi káros hatással nincsenek. Az eljárás oxydálást visz véghez, amit kiválaszt és ez a zsiradék elégését vonja maga után.

Villamos szálloda és vendéglő. A Pesti Hirlap már régebben emlitést tett arról, hogy London legelőkelőbb negyedében, a Westendben, egy uj és teljesen hypermodern szálloda-vendéglő épül. Ez a bámulatos és csodálatos szálloda elkészülvén, most nyitották meg a közönség előtt s tódul bele az idegenek serege, mert el lehet mondani, hogy ez a világ legnagyobb, legmodernebb és legnagyobb kényelmet nyujtó szálloda-vendéglője. A szálló az előkelő Westend negyed egyik legnagyobb forgalmu utcájában áll s »V és K« néven nyilt meg. A szobák berendezése mesés s még azt a kényelmet is nyujtja, hogy egy, az asztalba rejtett villamos battéria és miniatür főző gépezet segélyével a vendég, ha neki ugy tetszik — és az Angliában kedvelt szokás — maga főzheti meg a kávéját, valamint étkezni is a szobájában étkezhetik s erre elég, ha megnyomja az asztalon levő villamos gombot, amelynek segitségével a konyhában müködésbe hozható egy lámpajelző készülék s igy a vendég ezen uton tudathatja óhaját a konyha vezetőségével. Amint a szállóban, épugy a vendéglőben és a konyhában is minden villamosságra van berendezve s villamos tüzhelyen főznek is. Gondoskodva van az autón járó utasok kényelméről azzal is, hogy amig ők étkeznek, azalatt elektromos gépkocsijaik akkumulátorait ujra megtöltik villamos energiával. A legkülönösebb és igazán csodálni való azonban ebben a remek és ideális szálloda-vendéglőben azonban mégis az, hogy az árai igen mérsékeltek s épen nem mulják felül a szerényebb effajta etablisementek árait. Ez pedig ma igazán csodaszámba mehet.

Szálloda - átvétel. A budapesti József-körúti »Savoy«-szálloda éttermét Holocher Zsigmond szakácsmester vette bérbe. Üzletvezetője Lukácsek Ferencz, a Frenreisz-féle nagyvendéglő volt főpinczére lett.

Mikrobák a pénzen. A Matin olyan kérdést penditett meg mostanában, mely gondolkodóba ejthetné a többi ország egészségügyi hatóságát is. Az omnibusz és villamos vasuti kalauzok váltás közben gyakran tartják a szájukban az ércz- és papirpénzeket. A pinczér gyakran tányéron hozza el a vendégnek visszajáró pénzt. A tányér látszólag tiszta és csakhamar egy másik vendég elé teszik, ki azután eszik róla. Rómában panaszt emelt a közönség ezek miatt a dolgok miatt. Ankétot hivtak egybe, hol megállapitották, hogy a papirpénzeken vannak mikrobák, a bronz, ezüst és aranypénzeken azonban nincsenek, mert ezeknek oxydáló felülete megöli a baktériumokat. Megállapitották tehát, hogy az érczpénzt egészen bátran a szájukba vehetik az emberek. Langlais Marc a Matin megbizásából most megvizsgáltatta a forgalomban levő érczpénzeket. Az eredmény a következő volt: Egy bronz 10 centime-oson 760.000 baktériumot találtak, ennek 3 százaléka penészgomba, egy nikkel 25 centime-oson 140.000 baktériumot, 2 százalék penészgombával, egy ezüst 2 frankoson 160.000 baktériumot, 1 százalék penészgombával, egy arany 20 frankoson 220.000 baktériumot penészgombák nélkül. Langlais ugy mondja, hogy bár az érczpénzeken rosszul tenyésznek a baczillusok, azért elég sok a veszélyes fajta is közöttük. A viz, melyben egy 50 frankos bankjegyet mostak meg, 3,000.000 baktériumot tartalmazott. Egy majdnem uj 1000 frankosról csak 270.000-et mostak le. Tehát még sem egészséges tulságosan, ha a szájunkba veszszük a pénzt.

Egészségügyi tanácsok a régi időkből. Egy nemrégen tartott árverésen Párisban egy kis jelentéktelennek látszó könyvecske 16.000 frankon kelt el. »A salernói iskola aphorismái«, ezt a czimet viseli a könyv, amelynek tartalma, mint a Strand Magasinben olvasható, egész sora az érdekes egészségi szabályoknak, amelyek közül nem egy még nagy Károly korából származik. A czimlapon a következő aranytanácsok ékeskednek: »Ne légy félénk! Csakis étkezések alkalmával igyál! Ne aludj nappal!« Belül azonban részletesebben ontja a bölcs igéket, amelyek az emberi élet meghosszabbitására hivatvák és a melyeket eleink valószinüleg épen ugy ignoráltak, mint teszik azt embertársaink ma és minden időkben. »A tavasz a testgyakorlatok legjobb ideje! Nyár idején mérsékeld szerelmi vágyaidat! Őszszel sok érett gyümölcscsel élj, ez megóv a betegségektől, mert vértisztitó nedveket tartalmaz! Télen tojás legyen főtáplálékod és ezt öblitsd le jó vörös borral! Járj vidám komédiákba, mulass és viditsad fel kedélyedet; ez nagyszerüen hat az emésztésre.« A szerelemnek több lapot szentel a könyvecske irója s többek közt igy prédikál: »Érzelmeidnek szabad folyást engedhetsz, — ötven éves korodig, azontul azonban tarts mértéket és szoktasd magad lassan a nyugalmas élethez!« A halálról röviden csak ezt mondja: »A halál a legegészségesebb állapot, mert megbizható és állandó; nincs betegség, amely hozzá férkőzhetnék!« Mivel pedig a szerelem és halál mindeddig nem ment ki a divatból, ezek a régi aranyigazságok máig igazságok maradtak.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt kénes hévvizü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen tápláljak vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket*, valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dusgyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségeknél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószobák kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

NYILT-TÉR.

—

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan diszesen átalakitva. Kitűnő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Consistorul Arhidiecezei Ort. Rom. a Transilvaniei

11248. Plen. sz.

Hirdetmény.

Alulirott **nagyszebeni** gör. kel. román főegyházmegyei Consistorium **bérbe adja** a **Nagyszebenben,** Hermann-tér 8. szám alatt **teljesen ujonnan épitett** modern berendezésü

Orient szállodáját

mely magában foglal **60 vendégszobát** a nagy **butorral ellátva, lakás a szállodás részére,** a szolgálati személyzet részére, **automobil garage, és egyéb szükséges hozzávalók,** mint **jégverem, csatornázás, központi fütés, villanyvilágitás és vendéglő** 1913. december hó 1-től, illetőleg 1914. január hó 1-től fogva **hat, illetve több évre is.**

Ajánlatok alulirott consistoriumhoz legkésőbb **1913. évi október hó 15-éig** adandók be azon feltételek közlésével, melyek mellett az ajánlattevők a szállodát bérbe venni hajlandók.

A zárt, bélyegzett és egy koronás bélyeggel ellátott ajánlatok külön is tehetők **csak a szállodáért,** vagy **csak a vendéglőért.**

Ajánlattevők kötelesek **2000 korona bánatpénzt,** vállalkozó pedig az egy félévi bérösszeggel egyenlő garanciát elfogadható **értékpapirokban** vagy **betétkönyvecskében letenni.** mely óvadék a **Consistoriumi pénztárnál marad** mindaddig, amig a szerződés lejár, jogositva levén **a bérbevevő a kamatok felhasználására.**

Az ajánlatok 3 nappal a terminus lejárata után fognak felnyittatni és ugyanezen időben lesz határozva a legelőnyösebb ajánlat elfogadása, illetve a bérbevevő választása iránt.

Nagyszeben, 1913. szeptember 4-én.

A gör. kel. román főegyházmegyei Consistorium

Eladó vendéglő.

Szőlőskislakon, a boglári vasut-állomáshoz 4 kilométerre, két országut mellet egy igen jóforgalmu **vendéglő eladó.** A vendéglőhöz tartozik 2 lakószoba, 1 vendégszoba, 1 konyha 1 élés kamara, 1 pincze, 1 jégverem, 1 kocsiszin, **7 hold** szántó föld, abból 5 negyed hold **igen jó termő szőlő.** Az összes berendezéssel megvehető: **Legár** Gyulánétól, **Szőlős-Kislakon.**

Eladó bor.

30 hektoliter 1910. és 1911. évi termésü igen jó borom van eladó. Eladás 50 litertől kezdve. A bor nálam **Sári-**ban Budapest mellett előzetes értesités után bármikor megtekinthető.

Székely József földbirtokos, **Sári** (Pest megye.)

Eladó szálloda és kávéház.

Egy 18 ezer lakosu gazdag városban egy jómenetelü **kávéház és szalloda** örökáron más vállalkozás miatt **eladó.** A vételhez 15 ezer korona szükséges. A többi kényelmes kölcsönre felvehető. Bővebb értesitést csakis levélbeli megkeresésre a kiadóhivatal ad.

Az algyógyi magyar olvasókör

folyó évi október hó 1-től kezdődőleg előnyös feltételek mellett

vendéglőst keres.

Az üzlethez kevés pénzre van szükség

Tudakozódhatni: **Dr. Szegő** Henrik algyógyi ügyvéd, olvasóköri igazgatóná Algyógy.

Wölfel József

modern czégtábla-festő

Budapest, VIII., Mária Terézia-tér 3

Vendéglősök, kávéháztulajdonosok és szállodások, valamint egyesületek, olvasókörök és kaszinók részére a legjutányosabb kivitelü **czimtáblákat** legszebb kivitelü sabb árban készit. **Vidéki megrendeléseket pontosau teljesit.**

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.

Távbeszélő szám: „József" 4—29.

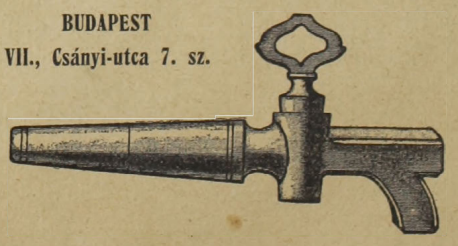
Palaczksör osztály: X. ker., Előd-utcza 4.

Távbeszélő szám: 56—58.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

Poigármesteri hivatal Kiskunhalas.

14322/913 sz.

Szüret.

Kiskunhalason a szüret 1913.

október hó 7-ik

napján veszi a kezdetét.

Bő termésre és jóminőségü borokra van kilátás.

Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váczi-kőrut 32. sz.

Igaz feltűnést
kelt az uj szak-amerikai
palczksör-töltő
önműködően szivja a habot a hordóba vissza. Kizárja a szénsav elillanását. — **Könnyen kezelhető. Nagy megtakaritás.** Különösen alkalmas vendéglősök, szállodások, fűszeresek, fogyasztási szövetkezetek és családok részére.

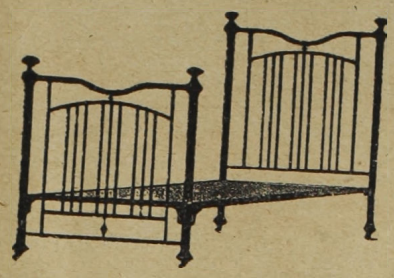
ára Aluminium K 14.— egy palaczk részére.
„ „ „ 20.— két „ „
„ Rézben „ 17.50 egy „ „
„ „ „ 25.— két „ „

Szétküldés bérmentve utánvéttel. — Képes árjegyzék ingyen és bérmentve.

J. Korngut, Wien, XXI|4. Abt. 21.

Agilis ügynököt

aki a budapesti és környékbeli **vendéglősöknél és korcsmáknál be van vezetve** és aki a füszer és csemegeszakmában teljesen jártas, keres **fővárosi elsőrangu füszer és csemegenagykereskedés.** Referenciákkal és pontos személyi adatokkal ellátott ajánlatok **„Agilis 100“** jeligére **Schwarcz József hirdetési irodájába Andrássy-ut 7. sz. alá czimzendők.**



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban**, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

MÉZ.

Idei csemege **mézet** és hegyi **málnaszörpöt** legjutányosabban szállit a

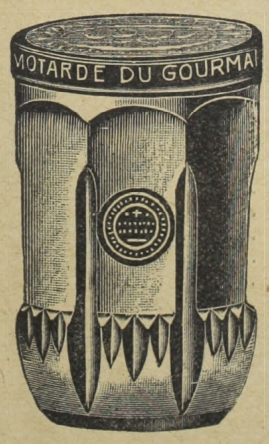
Bakonyvidéki méz- és terményértékesitő vállalat Veszprémben.

Postadoboz virágméz . . . . . K 7.—
„ Demijohn málnaszörp K 6.50
bérmentve.

Kérjen mintázott árajánlatot.

MUSTÁR

(Eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü
paradicsom
1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:
Mocznik L.
conservgyárában



Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk.)

Uradalmi faj borokat

szállit és közvetit Schwarcz Béla borügynök, Nagydorog (Tolna m.).

Boreladás.

150 hl. 1906. és 250 hl. 1912. évi

érmelléki hegyi fehér asztali bor

Reszege vasuti állomáshoz szállitva **64**, illetve **40** kor. áron eladó. Megkeresések

RYLL VIKTOR
kir. erdőmérnök
NAGYKÖVÉRES,
(Temesmegye) intézendők.

ALMA.

Csemegealmát 20 és 30 koronáért, **Rétesalmát** 16 és 24 koronáért mm.-ként szállit utánvét mellett:

PRENNER JÁNOS
PINKAFŐ, 20. sz.

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET“
császári és királyi udvari szállitók
:: KOLOZSVÁROTT. ::
Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**
Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**
Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

Szálloda eladás.

Egy nagyobb vidéki városban élénk forgalmu **szálloda** legmodernebbül berendezve a legkedvezőbb és legelőnyösebb fizetési feltételek mellett **betegség miatt épülettel együtt örök áron eladó.** Ügynökök kizárva. Czim megtudható a kiadóban, csakis **levélbeli megkeresésre.**

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárcza** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tó 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Ezennel bátorkodom a tisztelt **vendéglősök, mészárosok és hentesek emlékébe hozni**, hogy én az Amerikában szerzett gyakorlatom révén az elismert legjobb **amerikai jégpinczéket, jégvermeket és hüsitő-házakat** épitem és Magyarországban is évek óta a bizalmat kiérdemeltem. **Javitásokat olcsón elvállalok. Löw Ignácz**, Budapest, IX. ker., Ranolder-utcza 3.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes
égvényes
SAVANYÚVIZ.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint :-: buffet felállitását helyben és vidéken. :-:

Kölcsön ad mindennemü servist.

Telefon 52—39. HÁZI ZENEKAR.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

---



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).



SIPULUSZ LAPJA

KAKAS MÁRTON

Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Najman József

hentes - mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz. Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásbó származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A viz hőmérséke	25.3 C°
A viz fajsulya 18 C-on	1.0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0093 gr
Natrium (Na)	0.0334 «
Calcium (Ca)	0.1268 «
Magnesium (Mg)	0.0465 «
Aas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0331 «
Sulfat (SO_4)	0.1181 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5002 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0169 «
Szénsav (CO^2) 44.66 cm^3	0.0880 «

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a viz nem tartalmaz és igy a »Kristály« forrásvizet **igen tiszta** calcinm és magnesium-hydrocatbonatos **ásványviznek** minősitjük. Bakteriologiai szempontból pedig az állami **Bakteriologiai Intézet** ezen vizet **tisztának és kifogástalannak minősitette.**

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. K. Tud. Egyetem I. Chemia intézete.

A forrás hőmérséke	25.75 C.
A viz fajsulya 17·5 C-on	1.00074

A viz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0070 gr.
Natrium (Na)	0.0328 «
Calcium (Ca)	0.1328 «
Magnesium (Mg)	0.0252 «
Vas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0338 «
Sulfat (SO_4)	0.1118 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5194 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0170 «
Szénsav (CO_2)	0.0878 «
összes szénsav (CO_2)	0.6425 «

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételü ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, sem saalétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s igy a chemiai analysis alapján a »Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** miuősitendő.

Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

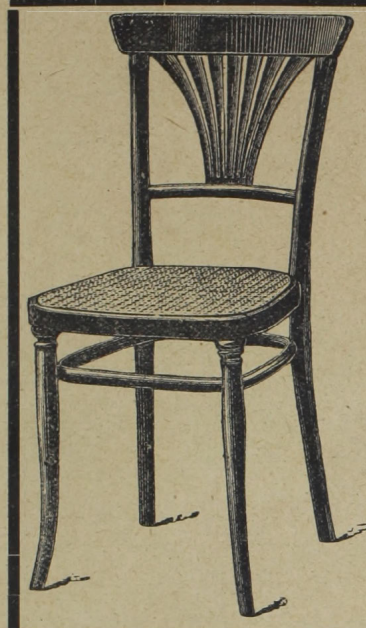
Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium hydrocarbonatos **ásványviznek** tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében **kristálytiszta**, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. julius 20. **Dr. Hankó Vilmos** s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály" forrás szénsavtelités nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a franczia **Évian és St. Calmier** forrásokat
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vizben 0.2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.
Szt. Lukács-fürdői „Kristály"-forrás: 1000 gr. vizben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

A „Kristály"-forrás több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhirü és a franczia kormány látal közérdeki jelleggel felruházott gyógyviz.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS"

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

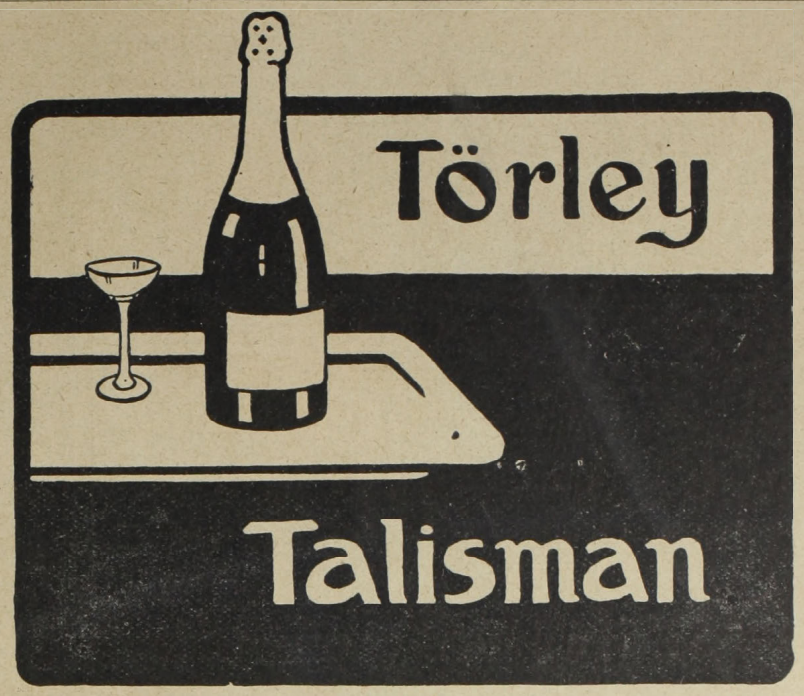
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.

Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.

GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze" Főelárusitója

BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utcza 36. ═══ Saját palaczk-töltés.

Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.

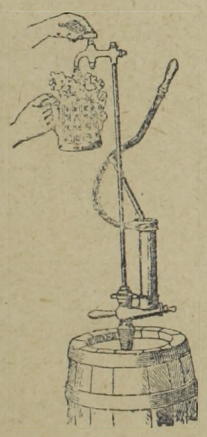
Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

Alkalom borkereskedéshez!

6000 hekto bor bevásárlásához alkalmas pincze, présház 2000 hekto czement **hordó, 1000 hekto fahordó** (transport) az összes szüreteléshez szükséges felszereléssel **bérbeadó.** — **A borok bevásárlásához 70 százalék pénzkölcsön is nyujtatik.** — Feltételek megtudhatók ifj. **Kiss** Gyulánál, **Izsák** (Pest megye).

ALAPITTATOTT :: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !

legujabb, kitünőnek bizonyult

sörmérő-készülék

szénsav és légnyomással.

! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitő-por, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID" borderitő-:: por, ::

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára:
sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

Jó forgalmu vendéglő

azonnal átvehető teljes berendezéssel a **déli vasut indulási oldal közvetlen közelében.**

Budapest, Krisztina-körut 109. szám.

..... Villamos megálló. .....

Eladó Budafokon

a villamos megállótól 6—8 percznyi távolságra **1784** □-öl gyümölcsös kert, 3 szikla pincével, egy szoba és konyhából álló kis házzal és vizvezetékkel. Czim:

Softits Nándor
Közp. városház I. em. 190 sz.

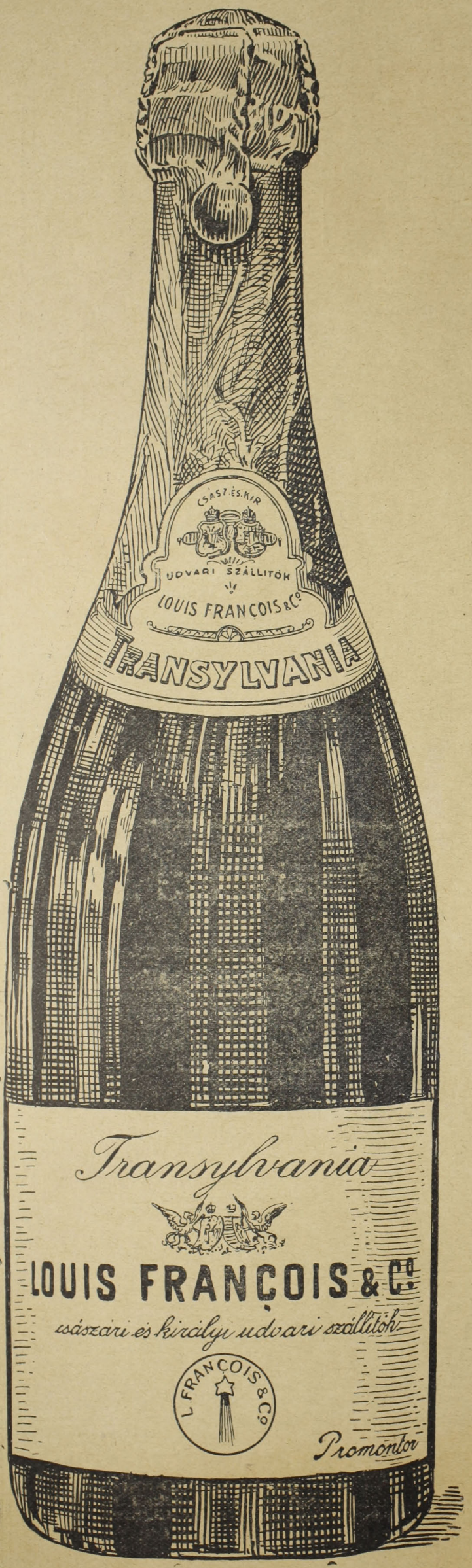
„ANDRÉNYI SEC" (FÉLÉDES)
„ANDRÉNYI EXTRA" (ÉDES)

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □

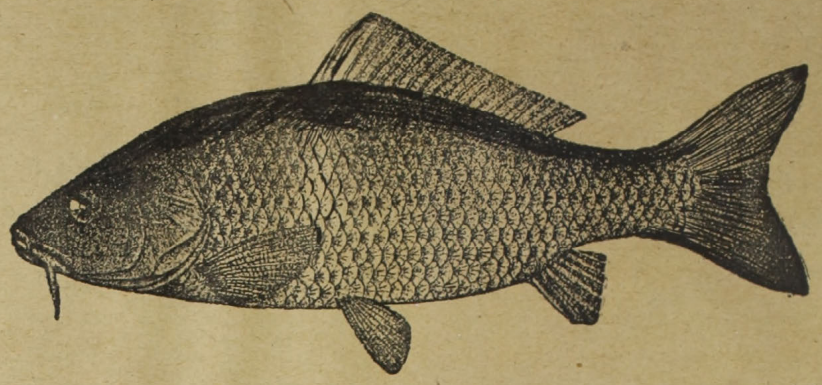
Budapesti képviselő: **L. Molnár Lajos**, VII., Bosnyák-utcza 3.

Szőlő

Budafok mellett 15 hold, teljes terméssel **emeletes butorozott házzal olcsón eladó.** Kevés pénzzel azonnal átvehető. :: Bővebbet: **M. G.** Budapest, II., Fő-utcza 75 szám, III. emelet 15. ajtó.



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtáju

friss dunahalainkat

melyeket igen tisztelt rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, bármilyen kis mennyiségben is, a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin

(Bács megye)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK! **Meghivás.** ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VI., Frangepán-utca 12. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Budapest, V. Alkotmány-utcza 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.

Szállitási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszinház-u. 22. Telefon „József" 21—91.

Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár ▪▪ Telefon 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.

Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.

XXIX-ik évfolyam. 20. szám. Budapest, 1913. október 20.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Borvizsgálat a vendéglőkben.

Senki sem szereti a saját portáján a zaklatást. A kézbesitő, a végrehajtó a legtöbb esetben bizony nem a legkedvesebb vendég a háznál. A vendéglős, korcsmáros különösen ki van téve a zaklatásoknak. A leggyakoribb kényszerü vendége a pénzügyőr, magyarul: finánez, aki arra volna hivatva, hogy az állam érdekeit tartsa nyilvános ellenőrzés alatt az italmérésekben. Ezután jön a rendőr, ezt követi a város embere, aki arra volna hivatva, hogy köztisztasági szempontból ellenőrizze a közhelyiségeket. Hát kényszerü vendéglátásból ez is elegendő volna. Vannak azonban vendéglős és korcsmáros iparosaink közt olyanok, akik még keveselik az ilyen hivatalos látogatásokat. Különös, de igaz, a napokban egyik jóravaló, tisztességes vendéglősünk igy fakadt ki:

— Az már még sem járja. Huszonnégy esztendeje vagyok Budapesten korcsmáros és ez idő alatt még egyszer sem volt nálam hivatalos, hatósági borvizsgálat.

— Hát miről jó az? kérdeztük.

— Miről? Hát arról, hogy ezalatt a huszonnégy esztendő alatt gombamódra szaporodtak itt mellettem a kiskorcsmák. Mindenféle iparágában tehetetlen kontár itt korcsmát nyitott. Sőt falusi parasztemberek is feljönnek ide korcsmát nyitani és derüre-borura kapnak itt italmérési engedélyt. Nos, ezek a kartársak többnyire hamis, vagy meghamisitott bort mérnek természetesen olcsó áron. Engem nem visz rá a lelkiismeretem, hogy hamisitott bort mérjek, azért a szintartó magyar bort drágábban kell mérnem. Ámde a közönség nagy része nem látja ezt s tódul a hamis bort mérő olcsó kis korcsmákba. Ezen konkurrenczia tesz tönkre engem, a tiszta bort mérő, becsületes, magyar korcsmárost. Ezért kivánom én a hivatalos, gyakrabbi hatósági vegyészeti borvizsgálatot, mert akkor legalább megszabadulnék hamisbort mérő kontár konkurrenseimtől.

Hát ezekben a szavakban mélységes igazság vagyon, melynek minden mondatát aláirjuk. Ugy állunk ugyanis manapság, hogy piczi Engel-féle hamisitás kismiska ahhoz képest, mint amennyi hamis bor van ma forgalomban Magyarországon, különösen Budapesten leginkább a lelkiismeretlen borközvetitő kereskedelem révén, melynek a hitelre szoruló kiskorcsmáros egyszerüen ki van szolgáltatva. És a hamis bormérések terén köztudomásulag az ugynevezett „söntések“ vezetnek. És ezen ugy a tisztességes vendéglős, mint a termelő érdekeit veszélyeztető állapot ellen sajnos, nincs ma orvosság ebben az országban. De nemcsak a vendéglős, korcsmáros és termelő anyagi érdekeiről van itt szó, hanem a nagyközönség egészségi érdekeiről is.

Volt alkalmunk beszélni a budapesti tudomány-egyetem egyik kiváló orvostanárával, aki fájdalommal jelentette ki, hogy soha annyi megvakulási eset nem fordult elő, mint mostanában Budapesten. És meg is magyarázta, hogy miben leli ennek az okát. A szegény emberek ugymond pálinkát isznak. Nem gyümölcsből készült pálinkát, hanem méreggel telitett spirituszt. A másik részük egyik korcsmából ki a másik zugkorcsmába iszák a soha szőlőtőkét nem látott hamis borokat. Mindezekből alkoholmérgezés és testi-lelki elnyomorodás származik. Agylágyulás, hülyeség, őrültség, vagy a legkedvezőbb esetben halált okozó gutaütés. Azért mondom, hogy legkedvezőbb esetben, mert jobb meghalni, mint őrülten élni. A hamis bor ital élvezetének a legtöbb esetben mohó következménye azonban a *strahoma* a legrettenetesebb szembetegség. A hamis bornak a vérbe vitt szennye ugyanis nem a külső szemhártyákat, hanem a belső, ugynevezett fotografáló hártyát támadják meg és azt szétroncsolva, bekövetkezik a gyógyithatatlan örökös vakság. És hány strahomás beteg van budapesten! Tessék csak megfigyelni a fekete szemüveggel járó embereket. Ezeknek hetvenöt százaléka már strahomás, s azért szemük nem birja a napfény sugarainak behatolását. Ha ezek tovább isznak — és isznak — menthetetlenül megvakulnak. Rettenetes állapot ez!

Mi is azt mondjuk, hogy rettenetes állapot ez, aminek a legfőbb oka az, hogy a hatóság egyáltalán nem törődik a szeszes italok kimérésének egészségügyi ellenőrzésével. Itt csak azzal törődnek rideg financiális szempontokból, hogy az adó a szesz után meglegyen fizetve, hogy milyen az a szesz, gyilkos-e, vagy csak kedvderitő, az a hatóságnak hekuba.

Igenis Budapest és a vidék tisztességes vendéglősei és korcsmárosai nem félnek boraik hivatalos vegyi vizsgálatától, mert ők tiszta, természetes bort öntenek a hordóba s onnét a pohárba. Sőt követelik ezt a vizsgálatot, mert ez megfogja őket szabaditani a hamisbormérők ama konkurreecziájától, akik ugy élnek manapság a vendéglős és korcsmáros czégér mögött, mint bizonyos rovar a var alatt. Ezektől pedig megszabaditani a társadalmat nemcsak erkölcsi, hanem egészségügyi kötelesség is.

Schätz József

Telefon 57-22. : **sörnagykereskedő** : Telefon 57-22.

Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az **„Első Magyar Részvény Serfőzde“** főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe

Szimon István

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója.
Detail üzletek: Budapest több pontjain.
Kérjen árjegyzéket.

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám. TELEFON 29—60.

Az étkezés a tudomány világitásában.

Az étkezés most divatozó sorrendje hosszu történelmi fejlődés eredménye, melyet elődeink rengeteg tapasztalata gyüjtött egybe. Az a kérdés merül már most föl, vajjon megállja-e az étkezés öröklött módja, szinte müvészete a tudomány világitásában is a helyét? R. S. Levensen dr. a »California Medical and Surgical Review«-ben erre a kérdésre igenlő választ ád. A gyomor munkájából és az emésztő-proczesszus egyes részeiből ugyanis arra a következtetésre jutott, hogy az étkezés ősi sorrendjének mély értelme van és hogy — mint oly gyakran — ezen a téren is mindig megtalálta az ember a helyes gyakorlati irányt s a tudomány csak azt mutatja ki, miért fejlődött életrendünk századok folyamán éppen olyanná, aminő ma és nem másmilyenné.

Már az elegáns ebéd vagy vacsora miliője is önkéntelenül az emésztés szolgálatában áll. A gyönyörü edény, az értékes virágdisz, a zene, az elegáns toalettek — mind csak arravaló, hogy az étkezés kellemes preludiuma legyen. Az utóbbi évek során ugyanis kisérleti uton bebizonyitották, hogy az ember lelkiállapotának igen nagy befolyása van az emésztésre. Aki nyugodt, akit nem gyötör a gond, annak izgul a gyomoridege és gyomormüködése fokozódik, mig a gond, a melankólika zavarja, vagy meg is akadályozza az emésztés fontos munkáját.

A jó ebéd vagy vacsora vidám és ragyogó környezete tehát jelentékenyen hozzájárul az emésztés élvezetes és egészséges folyamatához, mivel jó kedvre deriti az embert. Az első fogás, épp emiatt, rendszerint olyan ételből álljon, mely szaglóérzékünkre hat. Ezért eszünk elsőben kaviárt, szardellát, vagy más hideg halat. Ez a sorrend teljesen megfelel az emésztés amaz elvének, melyet a tudós Pawlow megállapitott, aki kimutatta nagyszámu kisérlet nyomán, hogy a gyomornedv fejlődésének legfontosabb tényezői azok az ingerek, melyek egyes érzékünkre, elsősorban szaglló- és izlelő-érzékünkre hatnak. Az evést megkezdő, ugynevezett előételek mind arra valók, hogy szagukkal izlelőérzékünket izgassák.

Az étkezés rendjén a második fogás a leves, aminek szintén fontos élettani oka van. Pawlow ugyanis kimutatta azt is, hogy a gyomornedv képződésében azon az izgalmon kivül, mely egyes érzékünkre hat, kiváló tényező a kémiai hatás is, melynek elérésére legalkalmasabb a különböző huskivonat, magyarán: husleves.

A leves után következő szünet rendszerint negativ czélt szolgál. A gyomorsavaknak ugyanis időt kell hagyni, hogy elegendő mennyiségben elkülönülhessen. Mert a gyomorélettan ezután következő folyamatánál, a hus megemésztésénél nagymennyiségü gyomorsavra van szükség. Az emésztés szempontjából ugyanis a husban, tehát az étkezés leglényegesebb fogásában levő fehérje kiválasztása a legfontosabb, amire a gyomrot megfelelően elő kell készitени. A tészta arravaló, hogy belőle megfelelő mennyiségü keményitő jusson a szervezetbe. A desszert rendszerint egészen másnemü táplálóanyagot szolgáltat, mint a többi fogás, tudniillik szénsavhidrát. Hogy miért esszük a desszertet utoljára, annak az okát is kimutatta a tudomány.

Azelőtt ugyanis azt hitték, hogy a gyomorban minden, ami beléje kerül, hatalmas rázó-mozgás folytán összezavarodik. Ma már tudjuk, hogy ez nincs igy. A gyomorban ugyanis minden egyes táplálék rétegszerüen rakodik le. Az első réteg közvetlenül a bél szivacsos bőrére rakodik le, a többi pedig mind közelebb a bél közepe felé. Csak azokat az anyagokat változtatja meg a gyomornedv, melyek a bél szivacsos bőréhez közel vannak; csak ennek megtörténte után kerül a sor a többi rétegre. A desszertet is azért esszük utoljára, hogy a bél közepére kerüljön s a benne levő szénsavhidra kiválasztására minél több idő maradjon.

Az elmondottakból világos, hogy étkezésünk mostani rendje megállja helyességét a tudomány szemüvegén át is. Kitetszik továbbá az is, hogy nem elég minél változatossabbá tenni az ételrendet, hanem az egyes ételek egymásutánjára is szorgosan ügyelnünk kell.

Glück Frigyes-ösztöndij. Glück Frigyes, a M. V. O. Sz. és ipartársulatunk elnöke és az Orsz. Iparegyesület alelnöke, méltányolva azokat az érdemeket, melyeket az iparegyesület a magyar ipar fejlesztésére irányzott törekvéseiben elért, 5000 koronás alapitványt tett arra a czélra, hogy e tőke kamatai minden második évben fiatal iparosok, vagy ipari szakirók külföldi tanulmányainak előmozditására fordittassanak. Az ösztöndij tehát minden második évben 400 koronát tesz. Minthogy az ösztöndij a folyó évben ujból esedékes, az Orsz. iparegyesület ez uton is felhivja azokat a fiatal iparosokat, vagy szakirókat, akik már önállóan müködnek, de ismereteiket szakmájukban bőviteni s tapasztalataikat a külföldön öregbiteni akarják, nyujtsák be az egyesülethez bélyegtelen pályázatukat a fönnebbi ösztöndijra folyó évi deczember 31-ig. A pályázatban adatokat kell közölni arról, hogy a pályázó milyen iskolákat és tanfolyamokat végzett, kinél és hol volt gyakorlaton és mióta önálló. Ki kell mutatni: milyen irányban és hol kivánja magát a külföldön kiképezni, vagyis milyen speciális czélja és programmja volna tanulmányutjának. Köteleznie kell magát minden pályázónak arra is, hogy tapasztalatairól akár szabad előadás, akár irott jelentés alakjában beszámol az egyesületnek Az irott jelentések közlésének joga az egyesület lapját illeti. Az alapitó intenciójának megfelelően az ösztöndij olyan iparosmestereknek is kiadható, akik a tanonczképzés terén figyelemreméltó érdemeket szereztek.

Rendelet a vendéglősök és kávéházak zárt só-, bors- és paprikatartóiról.

Budapest székesfőváros polgármestere. 111.241/913. X. szám.

Tárgy:

A t. főorvos előterjesztésére a vendéglőkben és kávéházakban zárt só-, bors- és paprikatartók beszerzésének elrendelése tárgyában.

RENDELET:

Minthogy a vendéglőkben és kávéházakban használt nyilt só-, bors- és paprikatartók nagy mértékben alkalmasak ragályos kórok terjesztésére, egyrészt mivel azokhoz por és piszok könnyen hozzáférhet, másrészt pedig mivel a vendéglők és kávéházak közönségének egy része az étkezésnél használt késével, sőt ujjával veszi ki a sót és használt evőeszközökkel a paprikát és borsot ezekből a tartókból, ennélfogva elrendelem, hogy jelen rendeletem kézhezvételétől számitott nyolcz napon belül az összes vendéglő, kávéház és szállótulajdonosok, valamint mindama helyiségek tulajdonosai, kiknek üzletében étkezni lehet, átlátszó üvegből készült zárt só-, paprika- és borstartókat (szórókat) kötelesek beszerezni és a nyilt tartókat fenti záros határidőn belül helyiségeikből eltávolitani.

Kötelesek egyuttal mindezen helyiségek tulajdonosai üzleti helyiségeikben feltünő helyen oly figyelmeztető táblákat kifüggeszteni, melyekkel a közönséget arra figyelmeztetik, hogy helyiségükben a padlóra köpni tilos.

Felhivom mindezen helyiségek tulajdonosait, hogy ezen rendeletemnek annál is inkább feleljenek meg, mert ellenkező esetben közegészségügyi kihágást követnek el s az 1876. évi XIV. t.-cz. 7. §-a értelmében 600 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel s behajthatlanság esetén 60 napra terjedhető elzárással fognak büntetni.

Felhivom az összes kerületi előljáróságokat, hogy e rendeletemet a kerületük területén lévő összes érdekelt üzletek tulajdonosainak vétiv mellett haladéktalanul kézbesittessék, a rendelet betartását közegeikkel szigoruan ellenőrizzék, s a kihágást elkövetők ellen az eljárást haladéktalanul inditsák meg.

Erről a tan. X. ügyosztály, a t. főorvos urat, az összes ker. elüljáró urakat, az összes vendéglő, szálloda, kávéház, étkező, falatozó stb. tulajdonosokat felzeten értesitem, a m. kir. államrendőrség főkapitányához pedig átiratot intézek.

Budapest, 1913. évi szeptember hó 13.

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.
A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezelősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek. Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. **Telefon 36—52.**

BORHEGYI F.
bo kereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.

BORHEGYI BOR
Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

Ipartársulatunk ezen rendelet folytán a következő halasztási kérelmet intézte a polgármesterhez:

Nagyságos Polgármester Ur!

111.241/913. X. szám alatt kibocsátott rendelettel a vendéglőkben és kávéházakban zárt só-, bors- és paprikatartók beszerzése rendeltetett el.

Amidőn a legmesszebbmenő készséggel jelentjük ki, hogy minden intézkedésnek, mely közegészségügyi czél szolgálatában áll, a legnagyobb gondossággal igyekszünk eleget tenni, sőt ilyeneket erőnkből telhetőleg magunk is kezdeményezünk, s amidőn a fenti számu rendeletet is ezen okokból köteles, de emellett szivesen vállalt közremüködésünkkel törekszünk az életbe átültetni, teljes tisztelettel legyen szabad rámutatnunk arra a körülményre, hogy a rendeletnek oly gyors életbeléptetése, mint az terveztetik, jóformán keresztülvihetetlen.

Mintegy félmillió sótartóra volna szükség. Ily óriási készlettel, mely a rendes szükséglet mérvét abnormisan felülmulja, sem a budapesti, sem a bécsi cégek nem rendelkeznek.

Nincs is még meg a sótartónak az a tipusa, amelyet a rendelet céloz és amely a célnak a legmegfelelőbb volna. Provisorikusan és definitive külön-külön berendezkedni, oly aránytalan költséggel járna, amely kétségtelen, hogy a rendeletnek nem képezi célját. Lényeges körülmény még az is, hogy az ily tartályokban használható só ma még csak egy kilós pléhdobozokban kapható, aminek az uj rendszerhez kétségtelenül simulnia kell és ami lényeges előkészületet és időt igényel.

Ami pedig a rendeletnek azon pontját illeti, hogy oly figyelmeztető táblák függesztendők ki, amelyekkel a közönség figyelmeztetik, hogy a helyiségekben a padlóra köpni tilos, legyen szabad arra utalnunk, hogy ily szövegü tábla kifüggesztése elsőrendü étterem nivójának feltétlenül ártana és kétségtelenül a külföldi hasonó jelentékenységgel biró üzletek mögé degradálná.

Mindezen okoknál fogva arra kérjük Nagyságodat:

méltóztassék a rendeletben megszabott kifüggesztési kötelezettséget a kártyaszobákra korlátozni és egyszersmind az egész rendelet életbeléptetésének időpontját 1914 január 1-ben megszabni és erről a megfelelő rendeletet kibocsátani.

Budapest, 1913. évi szeptember hó 17-én.

A boritaladó eltörléséről.

Fenti czimet gyakran láttuk a »Borászati Lapok« hasábjain s valahányszor látjuk és hallunk róla, elszorul a szivünk a fölötti elkeseredésünkben, hogy ettől az igazságtalan és méltatlan adótól a kormány csak nem akarja fölmenteni a termelőt.

Ma, amikor évről-évre több a küzdelem az ujabbnál ujabban fellépő rovar és növényi ellenségek által okozó károk ellen s amikor ott tartunk, hogy a védekezések ezernyi száma annyi gondot, fáradságot és költséget okoz a gazdának, a sok betegség és elemi csapásoknak hosszu időn át kitett szőlőmiveléssel kénytelen lesz előbb-utóbb felhagyni és helyette más gazdasági ágat üzni,, mely kevesebb gond és fáradsággal és kevesebb költséggel jár, mint a szőlőmivelés.

Hát efölött sem esnénk kétségbe, hogy ha mindenkinek a szőlőföldje kötött talaju volna, mert ott csak könnyü más terményt produkálni, de mit csináljunk mi termelők, akiket a sors a homokra hozott. A sovány, kiaszott homokra, ahol a legintenzivebb gazdálkodás és igen kedvező időjárás mellett is csak krumpli és rozs terem, s ha az időjárás mostoha, ugy még ez sem sikerül.

Magas kormányunk kétségbeejtő helyzetünket nem akarja belátni, kedvezése és támogatása is csak addig tart, (ugy a hegyi, mint a homoki szőlőknél) amig a beültetett terület az adóprés alá nem kerül. Ekkor megszünik a jóakarat s nem keresve azt, hogy a gazda az utolsó fillérét befektette szőlőjébe, kérlelhetetlenül felveszi ujonnan beültetett területét adó alá, két-háromszor magasabb osztályba, mint annak előtt volt.

Homokunk szőlővé átalakitás után 6 évi adómentességet élvez, de csak állami adóban és a községi pótadó továbbra is fennmarad. Hat év után, amikor a gazda nagyon sokszor egész vagyonát befektette, jön a kataszteri biztos és ha karót lát a szőlőben I-ső osztályba, ritka esetben a II-ik osztályba sorozza az azelőtt IV-ik, esetleg V-ik osztályban lévő területet.

Az utóbbi években az az örvendetes hir járta be az országot, hogy az állami adót leszállitják. Ennek természetesen mindenki örvendett. Egészben azonban az történt, hogy az adókivetés alapjául szolgáló 25 százalékos kulcsot 20 százalékra szállitották le. Ezzel szemben azonban a kataszteri tiszta jövedelem 100—200 százalékkal emelve lett.

Erre azt mondhatjuk, hogy adtál uram esőt, de nincs köszönet benne, mert ezzel a leszállitással is az adó rettentően emelkedett.

A régi kataszteri tiszta jövedelem táblázata ez volt:

I. osztály	12.— frt.
II. osztály	8.— frt.
III. osztály	4.25 frt.
IV. osztály	1.90 frt.
V. osztály	—.— frt.

A felemelt tiszta jövedelem táblázata most igy alakult:

I. osztály	16 frt.
II. osztály	13 frt.
III. osztály	10 frt.
IV. osztály	7 frt.
V. osztály	4 frt.

Ezen forintokban kifejezett számoknak 20 százaléka képezi most a tiszta állami adót.

A szőlősgazdák felháborodással fogadták ezt az uj osztályozást és méltán, mert hogy is lehet I-ső, vagy II-ik osztályu futóhomokot elképzelni. Továbbá aki felkarózza és jobban gondozza szőlőjét, szóval többet befektet szőlőjébe, azé I. osztályu, ellenben szomszédja, aki keresebbet fektet bele, egyébként pedig éppen olyan talaju, az esetleg II-ik, esetleg III-ik osztályba lesz sorozva. A mi homokunk azelőtt a III-ik, de, többnyire a IV-ik osztályba tartozott, s ma I-ső és II-od osztályu szőlő.

Amint a fenti táblázatból látjuk, a kataszteri tiszta jövedelem osztályonként sokat emelkedett s igy ebben az arányban emelkedett a szőlőnk földadója is. Azelőtt az V. osztályba sorozott területek adómentesek voltak, ma azonban azok is adókötelesek. Az államkincstárnak ez osztályozással tehát nem kevesebb, hanem sok millióval több a bevétele és miután ezt a sok milliót a gazdáknak kell kiizzadni, s miután ebből a gazdák által összekuporgatott milliókból jutott az állami tisztviselők családi pótlékára, a városi tisztviselők segélyezésére, tanitók fizetésemelésére, képviselőházi őrségre, hadseregre, s még tudja Isten mire, azt hiszem, mi termelők is megérdemelnénk valamit a magas kormánytól és ez volna a boritaladó eltörlése, vagy legalább is leszállitása. A termelők kedvezményes italadójának teljes eltörlése, hogy a termelő a saját termését szabadon fogyaszthassa, ugy, amint a mezőgazda is terményét szabadon fogyasztja; a kimérőknél pedig a boritaladó leszállitása.

Pénzügyi kormányunk annak idején, mikor a »Szőlősgazdák Országos Egyesülete« a boritaladó eltörlését, illetve leszállitását kérelmezte, azt mondotta, hogy a boritaladóból befolyó 15 milliónyi összeget más fedezet hiányában az államháztartásban nem nélkülözheti s igy nem áll jelenleg módjában ezen adót sem törölni, sem leszállitani.

Most, mikor az államkincstár a földadó emelésével nem 15 milliót, hanem jóval több terhet rótt reánk, s amikor a szociális viszonyok mind sulyosabban nehezednek a szőlőbirtokosság vállaira, s a termelési költségek is egyre növekednek, kérésünk minden tekintetben méltányos, sőt jogos lesz. A »Szőlősgazdák Országos Egyesülete« nagyon jól tenné, ha e kérdést ismét felvetné és a magas miniszteriumnál mindaddig felszinen tartaná, mig óhajunk teljesitve lesz.

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

A kerületekben népgyüléseket kellene tartani s az országgyülési képviselőket rábirni, hogy az országgyülésen felvessék e kérdést és hassanak oda, hogy kérelmünk mielőbb teljesitve legyen, mert csak igy látom szőlőszetünk boldogulását a jövőben.

A. L.

Bokros Károly beszéde.

Mult számunkban beszámoltunk országos nyugdij-egyesületünk elnökének arczképleleplezése ünnepélyéről, most pedig illusztris elnökünk ez alkalommal elmondott magasszárnyalásu, szép beszédét egész terjedelmében a következőkben adjuk:

Bokros Károly: Mélyen tisztelt Elnökség! Tisztelt Közgyülés! Tisztelt Barátaim! Életemnek volt néhány szép napja, de a mai a legszebb és legboldogabb. Arról ma beszélni, igen t. ünneplő közönség, hogyan keletkezett a nyugdij-intézet, és mi adott neki impulzust arra, hogy a magyar vendéglősök sokaságának, a magyar pinczérség legtöbbjének egy olyan intézményt létesitsek, amely őket a jövő gondjaitól, fáradalmaitól megmentse, ebben a pillanatban igazán feleslegesnek tartom. De hiszen nem éppen én gondoltam erre először, mert a mi boldogult Stadler Károly barátunk már a szövetség keretében akarta létesiteni a nyugdij-intézetet. Azonban én nem laktam akkor Pesten, ő itt csinálta a szövetséget, én pedig egy más városban a nyugdij-intézetet. Amikor a milleniumi kiállitáson előadóként szerepeltem a nyugdij-intézet kérdésénél, szeretve tisztelt elnökünk rögtön megbizott a tervezet kidolgozásával és nagyon természetes, hogyha valaki inditványt tesz, akkor annak következményeit is meg kell gondolnia. És én meggondoltam, tudtam, hogy ezt nem fogja más senki magára venni, nem is veheti magára, ezt nekem kell végig megcsinálnom. Isten segitségével és azoknak a derék jó embereknek melegszivüségével, akik mellettem álltak akkor is, Glück Frigyes és Gundel János urak közremüködésével és boldogult Stadler Károllyal együtt sikerült a nyugdij-intézetet megteremteni és odafejleszteni, ahol ma áll. Egészen közömbös a nyugdij-intézetre nézve, igen tisztelt ünneplő közönség, hogy ki áll az intézet élén. Egy igaz, hogy a nyugdij-intézet megvan, és hogy szükség van rá, azt hiszem, nem kell bővebben magyaráznom. Nálunk, ebben a gazdag országban, ebben a gazdag fővárosban Önök tudják, t. kollégáim leg jobban, minő szükös anyagi viszonyok között élünk mi itt, valamennyien. Tisztelet a kivételnek, talán rosszul fejeztem ki magamat, nem valamennyien, hanem nagyobbrészt. És ennek oka nem a munkakerülés, nem a szaktudatlanság, hanem a balszerencse. Mert vannak emberek, akiknek a legjobb akarat, a legnagyobb vendéglői tudás, a legnagyobb szorgalom és iparunkhoz való ragaszkodás mellett sem sikerül minden ugy, ahogy azt ők szeretnék. Ezek a dolgok érlelték meg bennem, t. közgyülés — a gondolatot, hogy kell csinálni egy intézményt, hogy ha a sors egyikünket, vagy másikunkat nem enged előbbrejutni, leláncol, leköt ahhoz a mindennapi kenyérhez és még a legmagasabb korban sem enged pihenni, legyen egy intézmény, amely rólunk gondoskodik, legyen egy olyan fedél, amely alá bevonulhatunk nemcsak mi, de családunk is. Ez volt az eszmém, ez volt az ideám, ehhez ragaszkodtam mindig és fogok ragaszkodni egészen utolsó perczemig. (Éljenzés és taps.) Nagyon természetes, t. ünneplő közönség, hogy ilyen nagy dolgot nem lehet megcsinálni egy embernek. Kell ehhez szeretet és az a meg nem érdemelt kitüntetés, amelyben engem Önök 15 év óta részesitenek, kellett ehhez annak a ragaszkodásnak óriási ereje, amely a nyugdij-intézet iránt mindenha megnyilatkozott az Önök szivében és kellett ehhez leginkább áldozatkészség. Hisz nagyon jól emlékezhetnek azok, akik Debreczenben az alakuló közgyülésen ott voltak, hogy egyszeri felhivásomra, egyszeri kérelmemre az egész asztal tele lett bankóval. Azon a helyen Debreczenben, ahol valamikor az ország nagy kormányzója azt mondta, hogy meghajlik a magyarság nagysága előtt, én kénytelen voltam és örömmel tettem, meghajolni a vendéglősök jószivüsége előtt. Szóval, igen t. ünneplő közönség, a nyugdijintézet van, a nyugdijintézet lesz és a nyugdijintézet teljesiti azt a kötelességet, amit tagjaival és a közönséggel szemben elvállalt. Mélyen t. tiszteletbeli Elnök ur! Nem tudom magamat sehogysem beleképzelni abba a nagy tiszteletbe, amiben részedről szavaidnak nagy hordereje által részesültem, nem vagyok képes szavaimmal kifejezni, amit e pillanatban érzek, mert mi vendéglősök vagyunk, nem pedig szónokok. Mi a mindennapi kenyér után futunk és nem akarunk babérokat szerezni — bár Szeged ezzel is kitüntetett — mi megelégszünk azzal, ha találunk oly szavakat, amelyek halványan, de melegen kifejezik azt, amit ily alkalommal érezünk. Én neked, és igen t. Elnökünknek, szivem egész melegével köszönöm ezt a nagy kitüntetést. Legyetek meggyőződve, hogy ezt a napot én sohasem fogom elfelejteni Nektek. A kedves közönségnek, amely megtisztelt azzal, hogy idejött, hálás köszönetemet nyilvánitom. Szeged érdemes küldöttjének és igen t. szegedi barátaimnak és a fiatalságnak szintén hálás köszönetemet nyilvánitom. És most engedjék meg, hogy egészségi állapotomra való tekintettel befejezem szavaimat. Szeretnék ezer és ezer karral birni, hogy Önöket mind szivemre ölelhessem. Az Isten éltesse Önöket! (Lelkes éljenzés és taps.)

Társas reggelik.

Október 24-én *Hack* István éttermében, VII., Baross-tér 13,

Október 31-én „*Hungária*“ nagyszálloda éttermében.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Szüreti szünet.

Október 22-én *Mirth* András vendéglőjében, VII., Dohány-utcza 5.

Október 29-én *Erdős* Ignácz vendéglőjében, VIII., Kemény Zsigmond-utcza 12.

November 5-én *Fazekas* István vendéglőjében, IX., Mester-utcza.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállitó (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fiókuzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

A „Főherczegi halászati Központ“ (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

Házinyul-mészárszék.

Amig Budapesten a husdrágaság miatt kétségbeesünk, Berlinben legutóbb megnyitották a világ legolcsóbb husát árusitó mészárszéket, melyben házinyulat mérnek ki a lakosság számára. Eddig is bőven fogyasztották Berlinben a házinyulat, most azonban hatósági nyul-telepet létesitettek s hatósági mészárszékben fogják kimérni a nyulhust, remélve, hogy ezzel a népélelmezésen jelentékenyen lenditenek.

Mig Németországban, de sokkal inkább Franciaországban és Belgiumban széltében fogyasztják a házinyulat, addig Magyarországon kevés ember van, aki ebből a pecsenyéből kóstolt volna. Bár történtek e téren próbálkozások, árusitottak is házinyulhust Budapesten, vásároltak is, de azután ez az akció abbamaradt. Országos szövetségük is van a házinyultenyésztőknek, s ezt a kormány támogatja is, de a tömegtenyésztés, a hustermelés nem tudott lábrakapni.

Az ország több helyén, igy a főváros környékén is több házinyultenyésztés van, azonban ezek a fajtenyésztésre törekednek s nem arra dolgoznak, hogy olcsó hus jusson a piacra a nyulból. Kispesten volt egy háromszáz anyás tenyészet, de megszünt s Pozsonyban is állott fenn egy hasonló. Bár ennek a tenyésztésnek Bécsbe igen szép kivitele volt, s Pozsonyban is fogyasztották a házinyulat, csodálatosképen ez is megszünt. A kedv és a hozzáértés hiányzik e téren nálunk, holott a külföldön nagyszerü házinyul-tenyészetek virágzanak. Franciaországban némely óriási telep tiztizenöt métermázsa hust szállit egymaga naponta Párisba. Ausztráliából, ahol sokszor a sáskajáráshoz hasonló csapásként jelentkezik a házinyul vad fajtájának, a lapinnak, dulása a földeken, husz millió korona értékben szállitanak házinyul-gereznát és fagyasztott hust Angliába évenkint.

Kár, hogy minálunk eddig sem mint belső fogyasztási, sem mint kiviteli cikk nem tudott komolyan megállni. Pedig, tekintettel arra, hogy kilóját 50—60 fillérért lehet adni, nagyszerü népélelmezési cikknek mutatkozik Berlinben, ahol kissé idegenkednek még tőle, a hatóság a vevőknek szakácskönyveket ad ajándékba, hogy megtanulják a helyes elkészitési módját. Franciaország ebben az elkészitésben már nagy mester. Ott a házinyul mindenféle formában szerepel már az étlapokon s mert jól tudják készitени, a közönség teljesen meghódolt neki. Nem is olyan nehéz ez a hóditás, a mikor, a mai viszonyokhoz képest, félig ingyen lehet nyulpecsenyét kapni.

SALVATOR

a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.

SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

CSARNOK.

Reformáczió ünnepén.

(Október 31.)

Templomodba gyült imádó néped,
Irgalmas, s kegyelmes Istenünk!
Szivünk és szánk buzgón áld ma téged,
Akit mi Atyánknak nevezünk.
Te voltál erős, hatalmas várunk
Négy viharos, hosszu századon;
Oltalmat ma is nálad találunk,
Ha a gond és bánat terhe nyom.

Midőn vakhit s tévelygés lepé meg
E földet, az ember otthonát,
A te szent Fiad ekkor veté meg
Egyházának funkamentumát.
Ő az ut, az élet és igazság,
A sötétben ő tüzoszlopunk.
Ha reánk tör ármány és ravaszság,
Belé vetjük a mi horgonyunk.

Gyarló elmék a hagyományokkal
Elhomályositák tanait,
De mi valljuk az apostolokkal
Jézus tiszta tanitásait.
»Másban nincs üdv!« — szivünk ezt kiáltja,
Ő a mi egyházunknak feje,
Bárki jöjjön erre a világra,
Kivüle nincs másnak itt helye.

Mennyi üldözést elszenvedének
E hitért a buzgó ősapák,
Gályákra s börtönökbe küldetének,
De a Krisztust meg nem tagadák.
Szenvedésük felhatott az égig,
De ők ezt örömmel szenvedék;
Krisztus volt a jelszavuk mindvégig,
Bárha ég s föld összeomlanék!

Hála Néked! Menny s föld alkotója,
Hogy megőrzéd a te népedet!
Ezután is légy oltalmazója,
Kik tisztelnek s félnek tégedet!
Te vagy a mi szivünknek reménye,
Mi mindig csak Téged keresünk,
S ha majd eljő életünk estvéje:
Áldunk akkor is jó Istenünk.

Czékus László.

A gyümölcsök tápértéke.

M. Balland, a hirneves franczia chemikus, megvizsgálta a különféle gyümölcsök, a szőlő, a narancs, mogyoró, gránátalma, ribiszke, dió, füge, banána, olajbogyó, datolya, kajszinbarack, mandula, cseresznye, birs, földi eper, málna, naspolya, őszi barack, körte, alma és szilva összetételét és tápértékét — és ugy találta, hogy mindeme felsorolt gyümölcsök érett állapotban 72—92 százalék vizet tartalmaznak; a kereskedelmi forgalomban levő többé-kevésbbé száraz gyümölcsök (aszalt szőlő, szilva, dió, mogyoró, mandula, füge) pedig sokkal kisebb viztartalommal birnak, ugy, hogy az arány csak ritkán nagyobb 30 százaléknál, sőt a mandulában, dióban és mogyoróban a viztartalom néha a 10 százalékon is alul marad.

A husos gyümölcsökben a növényi fehérjét adó anyagok a körténél 0.25 és a banánánál 1.45 százalék közt ingadoznak; az olajos magvakban, mint a mandula, dió, mogyoró, pedig sokkal nagyobb menynyiségüek, 15—20 százalék száraz állapotban.

A nitrogénmentes anyagok minden étherben oldható vegyületekkel együtt (olaj, gyanta, festőanyag) még csekélyebb menynyiségüek, mint a nitrogéntartalmu anyagak; kivétel az olajbogyó, mandula, dió, és mogyoró, melyekben éppen az olajtartalom a fő és pedig száraz állapotban 56—68 százalék.

A hamuanyagok kismennyiségüek, hasonlóképen a tartalék cellulose, amely csak a birsben és a naspolyában érdemel említést. A sav a málnában és a ribiszkében a legnagyobb, de itt sem több 1.25 százaléknál.

A cukor és a kivonat anyagok teszik a vizen kivül a husos gyümölcsök leglényegesebb alkotó részeit.

A cukor azonban a táplálkozás folyamatában teljesen asszimilálódik, s igy a nagy cukortartalmu gyümölcsök, mint aminők a banána, datolya, füge, valóságos szénhydrátoknak, tehát nagyon is értékes tápanyagoknak tekinthetők. Az extractumanyagok hasonlókép tekintendők, mert ezek is a cukorhoz hasonlóan szerepelnek, tápláló értékük pedig csak azért kisebb, mert amazoknál valamivel nehezebben emészthetők.

Mindent egybefoglalva, a gyümölcsök mint kitünő és étrendileg is kiválóan jó hatásu tápanyagok tekintendők, amelyeknek táphatása annyival többet ér, mert üditőleg hatnak a szervezetre, vértisztitók, s ezért ugy felnőttek, mint kicsinyek is bátran táplálkozhatnak vele.

Teatermek kisasszonyainak szerencséje.

A londoni teatermek nem csupán finom illatu, gőzölgő italaik révén látogatottak, odacsábitja a vendégek nagy részét a kiszolgáló leányok szépsége is. Mert ezekben a teatermekben tradició, hogy ne csak az iny élvezzen, a szem is gyönyörködhessék; a felszolgáló hölgyek csaknem kivétel nélkül válogatott szépségek.

Amennyire előnyös ez a szokás a teatermek látogatottsága szempontjából, annyira ártalmas, ha az érem másik oldalát tekintjük. Amint egy »teatermek részvénytársaság« vezetőjének jelentéséből kitünik, üzleteikben évenkint háromszor kénytelenek a személyzetet változtatni, aminek oka az, hogy a szép kiszolgáló kisasszonyok többnyire férjhez mennek, még pedig — a vendégekhez. Az egyik teaterem husz pincérnője közül az idén ötből lett ügyvédné, négy kereskedő-férjet kapott, ketten milliomosok feleségei lettek, hárman pedig a tearészvénytársaság alkalmazottjaival léptek frigyre. Egyik fiatal leányka nemrégiben fölkeltette egy javakorabeli gazdag kereskedő érdeklődését, aki rövid néhány heti ismeretség után feleségül is vette. Most a város legelőkelőbb negyedében lakik, a telet Riviérán tölti; nem feledkezett meg azonban a helyről, ahol szerencséjét megtalálta, mert autója gyakran áll meg a teaterem előtt, amelynek pincérnője volt, hogy ott költse el five o'clock teáját. Bájos regény szövődött egy, a Charing-Cross közelében lévő teateremben a mult nyár folyamán.

Előkelő hölgy tért be fiatal férfi kíséretében, aki a felszolgáló kisasszonyt élénk érdeklődéssel és bámuló tekintettel ejtette zavarba. Másnap a fiatal ember egyedül jött és amikor a leány a teát elébe ajta, minden teketória nélkül megkérte a kezét. A kisasszony nevetve kosarozta ki kérőjét, mert egy pillanatig sem vette komolyan az ajánlatot. Egy hónapig nem látta lobbanékony udvarlóját, akkor azonban ujra megjelent, bemutatkozott a terem tulajdonosának, akitől azután annak rendje és módja szerint feleségül kérte ujra a leánykát.

Kiderült, hogy az ifju, aki először anyjával jött és akkoriban csak átutazóban időzött Londonban, egy nagy vasgyár tulajdonosa Skóciában, aki első pillantásra beleszeretett a vagyontalan gyermekbe és ezt minél előbb hitvesévé óhajtja tenni. Ezuttal nem kapott kosarat és most az egykori teaterembeli pincérleány Skóciának egyik leggazdagabb és legboldogabb asszonya. A részvénytársaságok pedig belenyugodtak abba, hogy női alkalmazottaik a szerelem szárnyán röpülnek ki termeikből a házasság révébe és kénytelen-kelletlen budgetjökbe vették a nászajándékokra szánt elég tekintélyes összegeket.

Ki hogyan hal meg?

Háziur — elköltözik.
Aratót — a halál kaszálja le.
Kovács — elpatkol.
Kamarás — beadja a kulcsot.
Molnar — leőrölte életét.
Pék — megette a kenyere javát.
Jockeyt — a Szent Mihály lovára ültetik.
Órásnak — ütött az utolsó órája.
Pecér — az ebek harmincadjára jut.
Anyós — az örök békébe költözik.
Iró — befejezi életét.
Költőnek — kihull a toll a kezéből.
Fösvény — kiadja lelkét.
Boldog — kiszenved.
Boldogtalam — megboldogul.
Vaknak — az örök világosság fényeskedik.
Vasutas — indul a másvilágra.
Fogorvos — otthagyja a fogát.
Papnak — leáldozik a napja.
Színész — letünik az élet szinpadáról.
Süketnek — megszólal az utolsó harsona.
Énekes — örökre elnémul.
Földesurnak — könnyü lesz a föld.
Kártyás — eljátszotta kis játékait.
Lámpagyujtogatóra — örök sötétség borul.
Rab — megszabadul az élet terhétől.
Aviatikusnak — elszáll a lelke.
Portásnak — megnyilik a mennyország.
Koldus — megkapja az utolsó alamizsnát.
Patikusnak — megadják az utolsó kenetet.
Hadvezéren — halál diadalt arat.
Dijbirkozót — legyőzi a halál.
Pénztárnok — leszámol az élettel.
Férj — jobb létre szenderül.
Gróf — őseihez tér.
Zsidó — Ábrahám kebelébe tér.
Vándor — itt hagyja a siralomvölgyet.
Baka — a másvilágra masiroz.
Katona — utolsó rapporton megjelen.
Gyilkost — felmagasztalják, vagy Bali mester köti meg nyakravalóját.
Szőnyekereskedő — alól kirántják a gyékényt.
Lámpakereskedőnek — kialszik a mécsese.
Vigéc — Istennek ajánlja lelkét.
Bíróra — kimondták a szentenciát.
Szökevényt — utóléri a halál.
Harangozónak — meghuzzák a lélekharangot.
Bányász előtt — megnyilik a sir.
Sirásót — a sirba teszik.
Éjjeli őr felett — a halál angyala virraszt.
Delnő — leveti a porhüvelyt, s felveszi az utolsó szentséget.
Lusta — örök álmát alussza.

NAGY IGNÁCZ

▪ pinczefelszerelési czikkek üzlete ▪

Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szürőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

Pinggau.

Pezsgőharcz.

Rövidke hir szállt Párisból világgá e hónap 17-én. Azt jelentette, hogy a Champagne vidékének idei termése katasztrofálisan rossz. Tavaszi fagyok, jégverés, morbusok tönkretették a szőlőt. Megfenyegette — ha csak a sorok közt is — ez a hir a világot azzal, hogy idén nem szürcsölhetik a franczia rónák áldott, gyöngyöző nedüjét.

De a jelentés nemcsak hogy általánosságban panaszkodott, hanem felhozta érvül, hogy amig normális esztendőkben négyszázezer hektoliter az átlagtermés, ezidén csak huszezer termett. Bizonyos, hogy az elmult tavasz nem éppen kedvező időjárása, s főleg a rossz nyár sokat ronthatott a champagne-i szőlőtermelésen, de azért a hir tuloz, s azt engedi gyanitani, hogy komor sorai közt czélzatosság rejlik a pezsgő árának felsrófolása iránt. Rossz terméseknek ugyanis azt szokás mondani, amely a reménytelt termés egy negyedét sem hozza meg. Ez az eset azonban, hála istennek, nincs meg Champagneban, mert a fagy a szőlőnek mintegy harmadát tette csak tönkre, kétharmadát le lehetett tehát szüretelni, s igy az eredmény közepesnek mondható. A franczia borkereskedők a termés szomoru eredménye mellett azt is felhozták érvül, hogy három frankot kellett fizetniök egy kilogram szőlőért. Ez az ár ugyan elég magas, de a termés katasztrofális jellegére egyáltalán nem érv, mert távolról sem a legmagasabb ár, amit eddig a champagne-i szőlő kilójáért fizetni kellett. Az elmult évek rossztermésü esztendőkben, két évvel és hat évvel ezelőtt, öt és hat frankra is felszökött a szőlő ára. Az idei ár ugyan a kétszerese körülbelül a jótermésü esztendők árának, de a legmagasabb árakat — mint láttuk — nem éri el.

Nem lehet figyelmen kivül hagyni azt sem, hogy minőségre elsőrangu az idei termés. A Champagne-nak különben is vannak vidékei, (Ay, Cramant, Bouzy, Verzenay), a melyek termése hat frankon kel el állandóan, mert a legkiválóbb minőségü szőlőt termik az egész borvidéken.

Hogy ilyen módon talán sikerült megnyugtatnunk azokat, akik estebédjüket, vagy éjjeli mulatozásukat Champagne bora nélkül el sem tudják képzelni, érdekes lesz azt is elárulni, hogyan oszlik meg a franczia pezsgő-kivitel az egyes európai országok között. Akik eddig nem tudták, meglepetten fogják olvasni, hogy az egész champagne-i bortermés háromnegyed részét — az angolok vásárolják meg. A hüvös angolok nem állnak nagy dőzsölők hirében, nagy pezsgővásárlásukat nem is ez, hanem két nagyon józan ok magyarázza. Az egyik, hogy a kanálison tul nem vetnek vámot a franczia pezsgőre, a másik, hogy az angolnak nemcsak jó izlése, hanem pénze is van, amin megvásárolhatja a magas áru italt. A monarchiába aránylag egész jelentéktelen a franczia borkivitel. Hozzávetőleg hétszázezer üveg bort konzumál mindössze Ausztria és Magyarország együttvéve. Az elmult esztendőben azonban ez a szám is lényegesen leszállt, aminek nyilvánvalóak az okai. Pezsgőre nálunk igazán nem telik. Bufelejttető szerepéből pedig nem adódik ki egy jelentékeny mennyiség. Jellemző, hogy még Németország is, ahol pedig egyre növekszik a pezsgőgyártás, s ahol nagyon megszokták védeni az ország termékeit a külföldi czikkek konkurrenciájától, harmadfélszer annyi franczia pezsgőt fogyaszt, mint a monarchia. Igaz, hogy a magyar pezsgő is erősen rivalizál a franczia vál, s van már magyar márka, amelynek évi forgalma egy millió üvegre is felrug.

Terra incognita.

Melyek a mai vendéglői (köz) élelmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segiteni?

(Folytatás.)

E körül a harcz körül természetszerüen formálódnak ki a vendéglői élelmezés első beteges tünetei. Az igazi hiba azonban másutt rejlik. És pedig: a vendéglősnek mint eladónak sem hatalmában, sem érdekében nem áll, hogy ő állapitsa meg, vagy irja elő, hogy a vendég mint vevő, mit, mennyit és hogyan egyen vagy vegyen. Ez a vendégnek, mint vevőnek abszolut souverain joga és aki az ellenkezőjét állitja: kereskedelmi abszurdumot állit. Már most, ha figyelembe vesszük, hogy akár a vendéglői, akár a polgári konyhán véghezmenő egészséges táplálkozásnak elengedhetetlen vezérszavai éppen a »mit, mennyit és hogyan«, akkor könnyü lesz belátni, hogy mindaddig semilyen élelmezés, tehát a vendéglői közélelmezés sem válhatik sem egyszerüvé, sem egészségessé, amig maga a nagyközönség a hármas vezérszónak ónzt és egészséget, erőt és életörömet rejtő nagyfontosságától áthatva és arról meggyőződve nincsen. A nagyközönségnek ezirányu kioktatása, egyelőre több buzgalommal, mint eredménynyel már nálunk is megindult, időszerü tehát, ha mi is foglalkozni kezdünk ezzel a kérdéssel, nehogy ezirányu kivánalmak készületlenül találjanak bennünket.

Majd ha valamikor általános követelmény lesz, hogy az étlapokon az ételek ára mellett fel legyen tüntetve azok sulya, a benne foglalt tápanyagok mennyisége és az egész fogás kalória-értéke: akkor természetszerüleg önmagától megszünik az ötletes adagolásnak és még ötletesebb étkezésnek általános divatja; könnyebbé válik minden ellenőrzés és nehezebbé minden visszaélés; egészségesebb és észszerübb lesz a táplálkozás; egyszerübb lesz minden üzleti kalkulatió és ezzel együtt megépül az a közös és szilárd alap is, mely a közélelmezést egy egységes, erős rendszerbe foglalja össze.

Hogy ezeket az előre bocsátott meggondolásokat részleteiben is megvilágitsam és azok igazságát tudományos argumentumokkal is támogathassam, rá kell mutatnom arra az igazságra, hogy a vendéglőben étkező emberek, daczára a mai nagy husdrágaságnak, főképen és elsősorban a husételeket favorizálják. A déli étkezésnek gerinczét mindig a hus képezi, este pedig a szerényebb középosztályba tartozó publikum — csaknem kizárólag — egy husételt eszik és semmi mást. (Mert hiszen elő- és utóételekre nem is mindenkinek telik).

Ez a körülmény már egymaga is egészségtelenné teszi a vendéglői táplálkozást, mert az orvosi tudomány már régen és nagy határozottsággal állapitotta meg, hogy a tulnyomóan hussal való táplálkozás az emberi szervezetre nagyon káros, mert idővel sok kinos betegségnek, sőt korai elpusztulásnak okozójává vagy elősegitőjévé válik.

Észszerütlen és egészségtelen tehát ez az általános szokás és bárha majdnem közismert, hogy egy egész sereg olyan élelmiszerünk van, mely a hust az egészségre is előnyös módon helyettesitheti és a husban levő tápanyagokat teljesen és kitünően pótolja, mégis szinte ritkaságszámba megy az olyan ember, aki nyilvános étteremben, néha-néha csupán főzelékből, tésztafélékből, sajtból, vajból, tojásételekből vagy gyümölcsből állitaná össze ebédjét vagy vacsoráját.

(Folyt. köv.)

A budapesti kávésipartársulat elnöksége.

429—1913. sz. Pályázati hirdetmény.

A budapesti kávéssegédek, kávéfőzők és konyhalegények segélyalapjának kamataiból a folyó évben 1150 korona áll rendelkezésre. A kamatokra az alapitó levél értelmében pályázhatnak Budapesten alkalmazásban állott vagy álló kávéssegédek, kávéfőzők és konyhalegények, vagy ezeknek özvegyei, illetve árvái.

A pályázati kérvényeket a folyó 1913. évi november hó 3. napjának délutáni 5 órájáig a kávéssegédek, kávéfőzők és konyhalegények segélyalapjára felügyelő bizottsága elnökéhez czimezve (VIII., József-körut 38.) naponta 4—6 óra között lehet benyujtani.

Budapest, 1913. október 9.

Az alapot kezelő bizottság nevében:

Weingruber Ignácz s. k.
bizottsági elnök.

A légutak, emésztő és kiválasztó szervek hurutos bántalmainál legkitünőbb hatásu a

málnási Siculia gyógyviz!

Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést.

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**

Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

COGNAC

CZUBA-DUROZIER & CIE

FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.

Alapittatott 1884.

A vacsora és az alvás.

Általánosan elterjedt nézet és az orvosok legtöbbje is azt vallja, hogy annak, aki jól, mélyen és nyugodtan akar aludni, a lefekvés előtt nem szabad jóllaknia. Vagyis az az általános meggyőződés lett urrá az emberek közt, hogy a vacsorának mérsékeltnek kell lenni, mert a jó és sok evés az álmot zavarja meg. Ám ez a nézet, amint azt dr. Dornblüth német orvosprofesszor közelebb megjelent »Az alvásról és alvási zavarokról« czimen irt könyvében tudományos alapon és helytálló érvekkel támogatva, kifejti, teljesen téves, sőt minden komoly alap hijával való. Szabad ugyanis jó és bőséges vacsorát fogyasztani anélkül, hogy attól kellene tartanunk, hogy a jó és bő evés hátrányosan befolyásolja az alvást és zavarná a nyugodt álmot, csakis arra kell figyelemmel lenni, hogy a gyomor tulságosan ne legyen megterhelve. Dornblüh kiterjedt megfigyelésekre és tapasztalataira hivatkozva ugyanis azt állitja, hogy hosszu prakszisa során csak nagyon elvétve talált egy-egy olyan pacziensre, akinek álmát és nyugodt alvását a bőséges és jóminőségü esti étkezés hátrányosan befolyásolta vagy éppen megzavarta volna, ellenben annál többször találkoztak olyan betegei, akiknek álmát és alvását éppen az zavarta meg, hogy este a lefekvés előtt vagy éppen nem, vagy keveset ettek.

Az elköltött esti eledel ugyanis már négy óra lefolyása alatt a gyomorból átmegy a belekbe, amikor a gyomorban az üresség érzete jelentkezik, amely azután sok embernél igen gyakran valóságos éhséggé fokozódik. Ilyen esetben az emberek egyik-másika megszokta zavarni az alvását s fölkel, hogy ujra egyék, ami azonban a tapasztalat szerint már csakugyan hátrányos és pedig nemcsak éppen az alvásra, az álomra, de az egészségre is. Különösen a betegek és gyengélkedők közt nagy az alaptalan félelem az esti étkezés miatt s ezeket sokszor még nagy rábeszéléssel is alig lehet rábirni a jó étkezésre, ami viszont, ha sikerül, rendszerint kitünő eredménnyel jár s utána az álmatlanságot és ideges nyugtalanságot jótékony álom és zavartalan alvás váltja fel. Dornblüth tehát esti 7—8 óra közt jó és bőséges táplálkozást javasol, sőt még a tiz órakor történő lefekvés után is ajánl az ágyban egy pohár tejet vagy kakaót és egy darabka vajas kenyeret elfogyasztani. A német professzor szerint téves az az állitás is, hogy esti étkezésre káros a huseledel élvezése, mert — mint találóan irja — például az angolok, bár este is csak hust és hozzá bőségesen fogyasztanak s mégis az angolok a világ legjobb alvói.

KÜLÖNFÉLÉK.

Esküvők. Fényes esküvő szinhelye volt folyó hó 16-án a józsefvárosi plébánia-templomban; ekkor esküdött örök hüséget Maloschik Nándor fővárosi fiatal vendéglős-kartársunk szellai és jakusovczi Spolárits Irénke kisasszonynak, Spolárits György fővárosi vendéglős és kávéháztulajdonos szépmüveltségü, bájos leányának. Az esküvőn a székesfőváros legelőkelőbb közönsége vett részt. A Maloschik- és Spolárits-családok nagykiterjedésü rokonsága és ismerősei zsufolásig megtöltötték a templomot. Az esketést Hock János plébános, országgyülési képviselő végezte; emelkedett hangu, szép beszédet intézett az uj párhoz. Az esketést az örömapa és a vőlegény állatkerti belső vendéglőjében lukulusi lakoma követte, melyen számos felköszöntő hangzott el az uj pár boldogságáért. Mi is kivánjuk, hogy az Isten áldja meg a megkötött frigyet. — Keszler Lipót régi jóhirnevü főpincér folyó hó 18-án vezette oltárhoz a tabáni plébánia-templomban Gürsch Miczikét, Gürsch Ferencz vendéglős-kartásunknak, a budai »Politikus greisler« tulajdonosának bájos, szép leányát. Az esküvőn igen nagyszámu, diszes közönség vett részt. — Polgár Sándor felsőbüki vendéglős e hónap 25-én tartja esküvőjét Németh Anna kisasszonynyal, Felsőbükön. — Klem István babóti vendéglős szépséges Mariska leányát e hónap 21-én vezeti oltárhoz Csókay Károly nagyiparos.

Vengédlő-átvételek. Pencz Jakab budapesti vendéglős átvette a Baross-utcza 100. szám alatt levő vendéglőt s ez alkalomból belépett ipartársulatunk tagjai közé. Isten hozta körünkbe. — Felsőbükön (Sopronm.) a nagyvendéglőt Polgár Sándor kartársunk vette át. — Rábapordányban a nagyvendéglőt Csányi Lajos kartársunk vette át. — Algyógyon a Kaszinó-vendéglőt Csernok Jánosné vette át. — Zalaegerszegen a Récsei-féle vendéglőt Eisinger József vette meg örökáron. — Nagybányán az István király«-szálló vezetését Géczy Kálmán kartársunk vette át.

Uj kávéház. Szabó Imre, a budapesti »Erzsébet«-szálloda köztiszteletben álló bérlője, szállodáját az Egyetem-utcza 5. és 7. szám alatt egy igen diszesen berendezett kávéházzal bővitette ki; uj kávéháza most a belvárosi urivendégek egyik legkedveltebb és leglátogatottabb szórakozóhelye. Ajánljuk vidéki kartársaink figyelmébe, annál inkább is, mert az »Erzsébet«-szálló volt a 80-as évek elején a vidéki vendéglősök és kávések igazi otthona. Szabó Imre kartársunk puritán, egyszerü, csöndes és előzékeny ember; megérdemli a nagyközönség pártolását.

A fagyasztott banket. A fagyasztó-iparosok harmadik kongresszusát most tartották Chicagoban és Washingtonban. Ezt a kongresszust igen stilszerü módon fejezték be. Banketet adtak, melynek czélja volt a fagyasztó-ipar dicsőségét hirdetni. Tehát csupán olyan ételeket szolgáltak fel, amelyek különböző hütőházakban legalább félév óta konzerválódtak. Az étlap ez volt: tonhal, hét hónap előtt fogva; lazacz, egy év előtt fogva; pulyka, kilencz hónap előtt leölve; marhahus, mely két év óta hült a jégen és tizennyolczhónapos tojás. Az ötszáz résztvevő vidáman lakomázott és egyik se panaszkodott.

Együttes megrendelés. Lapunk mai számában egy szokatlan szövegü, a modern kereskedőket bizonyára érdeklő hirdetés jelenik meg. Bukor Lajos tatatóvárosi közismert, jónevü és köztiszteletnek örvendő paprikatermelő cég, akinek Szegeden is vannak nagy raktárai, jóminőségü burgonyát ajánl a detailárusoknak vaggonrakományonkint oly módon, hogy többen összeállva, együttesen tegyék meg a megrendeléseiket, ami által óriási megtakaritásokat érnek el. Ezen együttes megrendelésnek módja nálunk még egészen uj, de nem ugy a külföldön, ahol az együttes árubeszerzés módja már hosszu évek óta divik és ennek köszönhetik sokan, hogy könnyebben boldogulnak. Mindenesetre ajánlatos volna ezen együttes megrendelések sok nagyobb konzumczikkben nálunk is meghonositani. Szivesen ajánljuk Bukor Lajos hirdetését lapunk t. olvasóinak figyelmébe. Tessék kisérletet tenni és ha ez jól bevág, ugy más nagyobb konzumárukkal folytatni lehet az együttes beszerzést.

Sörből szerzett milliók. Az Egyesült-Államoknak az a praxisa, hogy a követi és nagykövetei állásokat lehetőleg gazdag emberekkel töltse be. Igy került most kombináczióba egy Vopickka nevü cseh származásu ember abból a czélból, hogy vagy Bukarestben, vagy Szófiában képviselje Amerika érdekeit a Balkánon. Vopicka nagyon érdekes multra tekinthet vissza. Fiatal korában mint egyszerü szerencsét kereső bevándorló került Amerikába, ahol néhány esztendeig tartó munka után csakhamar vagyonhoz jutott. Amikor már volt némi tőkéje, sorra alapitotta a nagy sörgyárakat és ezzel alig felbecsülhető hatalmas vagyont szerzett. Most azután, amikor az európai követeket kicserélték, Wilson elnök arra gondolt, hogy a Balkánra legalkalmasabb volna elküldeni a szláv származásu Vopickát. Wilson azonban csak kijelölheti a követet, de elküldeni a szenátus küldi. Ennek tagjai azonban nem nagyon rokonszenveznek a jövevénynyel. Nagy gazdagsága miatt mégis valószinü, hogy kinevezik és az egykori fedélközi utas mint az Egyesült-Államok követe térhet vissza Európába.

Egy régi könyv az egészségápolásról. Párisban nemrégiben egy kis könyv került árverésre, amelyet nem kevesebb, mint tizenhatezer frankért vettek meg. A könyvecske Nagy Károly korából származik s érdekes utasitásokat tartalmaz, hogyan kell ápolni az egészséget. A czimlapján a következő fölirás van: »Ne légy félénk és bátortalan! Igyál csak, habozás nélkül, hae szel! Nappal ne aludj!« A következő lapok tartalmazzák aztán a tulajdonképpeni utasitásokat. »A tavasz a legalkalmasabb évszak a testi gyakorlatok végzésére. Nyáron mérsékeld a heves szerelmi föllobbanásaidat. Őszszel egyél minél több gyümölcsöt, ami megvéd a betegségektől, mert sok vértisztitó nedvet tartalmaz. Télen különösen sok tojást egyél és igyál hozzá vörös bort. A szabad idődet mindig vidám társaságban töltsd el, ami fölviditja a lelkedet, egyébként ez jelentékenyen elősegiti az emésztő szerveid müködését is. Légy rajta, hogy a szerelmi érzéseidet ötven éves korodig lecsillapitsd, mert azután a nyugalom korszaka következik be életedben, amit nehezen bár, de meg fogsz szokni.« A halálról is megemlékezik a könyvecske s azt mondja, hogy tulajdonképen az az igazi egészség, mert a halálban állandó és tartós állapot van, amelyet soha nem zavar meg semmiféle betegség.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely az Irgalmasrend kezelése alatt kénes hévvizü gyógyforrásai páratlanok. Ezek a források bőségesen táplálják vizükkel az intézet valamennyi fürdőjét ugymint a *gőzfürdőt és népgőzfürdőket, egyes- és közös külön női- és férfi-iszapfürdőket (iszapborogatások), márványkád-, porcellán- és kőfürdőket,* valamint török- és horganykád-fürdőket, továbbá a *hőlég-, szénsavas- és villamosfürdőket.* Ezekből a dusgyógyforrásokból kapja vizét a *continensen egyedül álló női- és a férfi-uszoda* is A Császárfürdő kiváló gyógyitó ereje nemcsak csuszos bántalmak és idegbajok ellen, hanem sok más betegségeknél is általánosan elismert. Ivókurája kitünő gyógyhatásu hurutos légzőszerveknél és altesti bántalmaknál. Lakószobák kényelmesek; berendezésük a különböző igényekhez van szabva. Jutányos árak. Minden tekintetben szoliditás. Gyógy és zenedij nincsen. Prospektust ingyen és bérmentve küld az Igazgatóság.

NYILT-TÉR.

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan diszesen átalakitva. Kitünő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Eladó mulatóhelyiség.

18.000 lakosra városban egy

nyári és téli mulató

kedvező feltételek mellett azonnal eladó **teljes felszereléssel.**

Szakembernek aranybánya. Bővebbet Dr. **Oláh József** ügyvéd **Érsekujvár.**

Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt
A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

830 szám.

Pályázati hirdetmény.

Ključot (Bosniában) **Banjaluka közelében bérbe adandó a**

városi szálloda

mely a következőkből áll:

A földszinten **3 helyiség söntéssel az étkezőhelyiségek számára,** 1 nagy konyha és éleskamra.

Az emeleten **10 vendégszoba,** melyből **2 a casinótársaság** (saját butoraival) **bérletében van.** A fennmaradó 8 szobában tollnemü nélkül felszerelt **8 darab ágy,** továbbá az ablakfüggönyök mint a város tulajdona a **bérlő rendelkezésére állanak.** Tágas és szép boltives **pinczehelyiségek és mosókonyha, nagy padlás,** ezen **3 szoba a cselédség számára,** továbbá nagy **kertudvar** és abban nagy **kocsiszin és istálló** egészitik ki az épületet.

A szállodáért fizetendő havi bér 100 korona. A casinótársaság a bérlőnek **30 korona havi bért fizet.**

Kivántatik, hogy a pályázni óhajtó bérlő **büntetlen előéletü legyen és kimutatható 1000 korona üzleti tőke felett, valamint a szükséges vendéglői és szállodai berendezés felett rendelkezzék.**

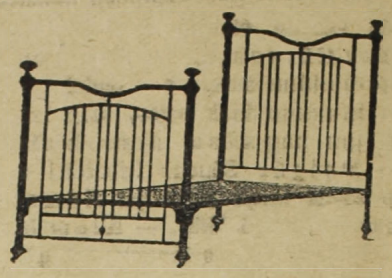
A szálloda bármikor megtekinthető. Irásbeli felvilágositással az itteni **városi hivatal** minden érdeklődőnek szolgál.

A vendéglő bérlője az itteni főszolgabiróságtól azonnal megkapja a söntési engedélyt.

Megjegyzem még, hogy az **1914. év végével Ključtól 12 kilométernyi távolságban vasutiállomás fog létesülni.**

Ključott, 1913. évi október hó 15-én.

A polgármester
Mustajbeg Filipovič.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban,** olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

MÉZ.

Idei csemege **mézet** és hegyi **málnaszörpöt** legjutányosabban szállit a

Bakonyvidéki méz- és terményértékesitő vállalat
Veszprémben.

Postadoboz virágméz . . . . . K 7.—
„ Demijohn málnaszörp K 6.50
bérmentve.

Kérjen mintázott árajánlatot.

MUSTÁR

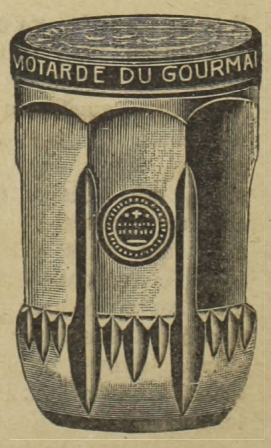
(Eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:

Mocznik L.

conservgyárában



Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi" és „Európai Express Vonat-társaság" szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC", „CASINO EXTRA SEC" „FORENGLAND" (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY" (cukor nélk.)

Uradalmi faj borokat

szállit és közvetit Schwarcz Béla borügynök, **Nagydorog** (Tolna m.).

Szegedi paprika!

Uj őrlés, idei termés!

Szám:
36. Valódi szegedi édes, nemes paprika K 3.20
37. „ „ „ paprika K 2.90
38. „ „ gulyás paprika K 2.50
39. „ „ I. szalon rózsa paprika K 2.20

Szalámi legjobb minőségü K 3.90. Szegedi **csemege** tojásos **tarhonya** K 80. Csemege paprikás **szalonna** K 2.05. — Szegedi kolbász K 2.70.

Stillmann Frigyes, Szeged.

ALMA.

Csemegealmát 20 és 30 koronáért, **Rétesalmát** 16 és 24 koronáért mm.-ként szállit utánvét mellett:

PRENNER JÁNOS
PINKAFŐ, 20. sz.

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET"
császári és királyi udvari szállitók
:: KOLOZSVÁROTT. ::
Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**
Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**
Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

Szálloda eladás.

Egy **nagyobb vidéki városban** élénk forgalmu **szálloda** legmodernebbül **berendezve** a legkedvezőbb és legelőnyösebb fizetési feltételek mellett **betegség miatt épülettel együtt örök áron eladó.** Ugynökök kizárva. Czim megtudható a kiadóban, csakis **levélbeli megkeresésre.**

BUKOR LAJOS

paprikatermelő és kereskedő

Tatatóváros

A tiszlelt vendéglős uraknak ajánlom kitünő minőségü **burgonyáimat** oly módon, hogy azt többen összeállva **vaggonrakományként rendeljék meg.** Ezáltal óriási megtakaritásokat érnek el. Megrendeléseket gyorsan és pontosan teljesit. A legjobb minőségü **burgonya és paprika** állandóan nagy raktáron.

Agilis ügynököt

aki a budapesti és környékbeli **vendéglősöknél és korcsmáknál be van vezetve** és aki a füszer és csemegeszakmában teljesen jártas, keres **fővárosi elsőrangu füszer és csemegenagykereskedés.** Referenciákkal és pontos személyi adatokkal ellátott ajánlatok **„Agilis 100"** jeligére **Schwarcz József hirdetési irodájába Andrássy-ut 7. sz. alá czimzendők.**

Eladó szálloda és kávéház.

Egy 18 ezer lakosu gazdag városban egy jómenetelü **kávéház és szalloda** örökáron más vállalkozás miatt **eladó.** A vételhez 15 ezer korona szükséges. A többi kényelmes kölcsönre felvehető. Bővebb értesitést csakis levélbeli megkeresésre a kiadóhivatal ad.

Must eladás!

Még tőkén levő cirka **300 hektóliter fehér** hegyi **must** eladó.

Elsőrendü hegyvidék.

Liszkay Lajos

szőlőbirtokos **Apcz.** (Heves megye)

Eladó vendéglő.

Szőlőskislakon, a boglári vasut-állomáshoz 4 kilométerre, két országut mellet egy igen jóforgalmu **vendéglő eladó.** A vendéglőhöz tartozik 2 lakószoba, 1 vendégszoba, 1 konyha 1 élés kamara, 1 pincze, 1 jégverem, 1 kocsiszin, **7 hold** szántó föld, abból 5 negyed hold **igen jó termő szőlő.** Az összes berendezéssel megvehető: **Legár** Gyulánétól, **Szőlős-Kislakon.**

Wölfel József

modern czégtábla-festő

Budapest, VIII., Mária Terézia-tér 3

Vendéglősök, kávéháztulajdonosok és szállodások, valamint egyesületek, olvasókörök és kaszinók részére a **czimtáblákat** legjutányosabb árban legszebb kivitelü készit. **Vidéki megrendeléseket pontosau teljesit.**

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.

Távbeszélő szám: „József" 4—29.

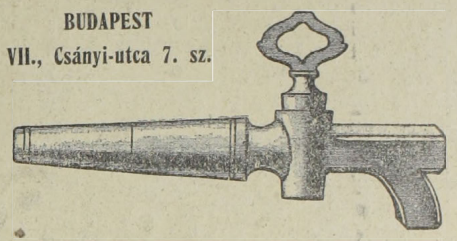
Palaczksör osztály: X. Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 56—58.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

Eladó bor.

30 hektoliter 1910. és 1911. évi termésü igen jó borom van eladó. Eladás 50 litertől kezdve. A bor nálam **Sári-**ban Budapest mellett előzetes értesités után bármikor megtekinthető.

Székely József földbirtokos, **Sári** (Pest megye.)

A lugosi gör. kel. román egyházbizottságtól

Hirdetmény.

Lugoson a facseti-utczában 1288—2. összeirási szám alatt lévő

„CONCORDIA" szálloda

1914 január 1-től kezdve, szállodának vagy más czélra leendő **bérbeadása végett,** a lugosi gör. kel. román egyházközség bizottsága a zárt irásbeli ajánlati versenytárgyalást **1913. évi október hó 28-ik napjának délután 2 órájára tüzi ki.**

Ezen emeletes szálloda földszintén egy **nagy kávéházi és egyéb 3 mellékteremmel, egy vendégszobával, konyha, kávéházi konyha, italkimérő, éléskamra, két nagy pincze négy szakaszszal** stb.-vel bir.

Az emeleten van két lépcsőzet, **nagy terem, 9 vendégszoba és megfelelő padlás.**

A szálloda mellett **egy lakóház 3 szobával,** továbbá cselédszoba, mosókonyha, istálló és kocsiszin.

Továbbá **parkszerü tágas kert, nyári táncterem** egy mellékteremmel és két ruhatárral, tekepályával, **zenepavilonnal, italkimérő, nyári konyha- és éléskamra helyiséggel.**

A részletes árverési feltételek az érdekeltek részéről minden köznapon délelőtt 8—9 óráig a **lugosi gör. kel. román templom udvarában** lévő egyházközségi bizottsági irodában megtekinthetők.

Az 1 K bélyeggel ellátott lepecsételt irásbeli ajánlatokhoz a felajánlandó évi bérösszegnek megfelelő 10%-os óvadék csatolandó. Az ajánlattevő ajánlatában kijelenteni tartozik, hogy a feltételeket ismeri és azokat elfogadja.

Az ajánlatok a fentebb kitüzött határidőig alulirott **lugosi gör. kel. román egyházközségi bizottsági elnök kezeihez** nyujtandók be. Elkésetten beérkezett ajánlatok figyelmen kivül fognak hagyatni.

Lugos, 1913 október hó 1-én.

Dr. Maier Péter

lugosi gör. kel. román egyh. bizotts. alelnök

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértaska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tó 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Ezennel bátorkodom a tisztelt **vendéglősök, mészárosok és hentesek emlékébe hozni**, hogy én az Amerikában szerzett gyakorlatom révén az elismert legjobb **amerikai jégpinczéket, jégvermeket és hüsitő-házakat** épitem és Magyarországban is évek óta a bizalmat kiérdemeltem. **Javitásokat olcsón elvállalok. Löw Ignácz**, Budapest, VI. ker., Teréz-körut 35. sz.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes
égvényes
SAVANYÚVIZ.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint :-: buffet felállitását helyben és vidéken. :-:

Kölcsön ad mindennemü servist.

Telefon 52—39. **HÁZI ZENEKAR.**

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).



SIPULUSZ LAPJA

KAKASMÁRTON

Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Najman József

hentes - mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz. Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket. kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek.

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásbó származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A viz hőmérséke	25.3 C⁰
A viz fajsulya 18 C-on	1.0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0093 gr.
Natrium (Na)	0.0334 «
Calcium (Ca)	0.1268 «
Magnesium (Mg)	0.0465 «
Aas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0331 «
Sulfat (SO_4)	0.1181 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5002 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0169 «
Szénsav (CO^2) 44.66 cm^3	0.0880 «

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a viz nem tartalmaz és igy a »Kristály« forrásvizet **igen tiszta** calcinm és magnesium-hydrocatbonatos **ásványviznek** minősitjük. Bakteriologiai szempontból pedig az állami **Bakteriologiai Intézet** ezen vizet **tisztának és kifogástalannak minősitette.**

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. K. Tud. Egyetem I. Chemia intézete.

A forrás hőmérséke	25.75 C.
A viz fajsulya 17·5 C-on	1.00074

A viz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0070 gr.
Natrium (Na)	0.0328 «
Calcium (Ca)	0.1328 «
Magnesium (Mg)	0.0252 «
Vas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0338 «
Sulfat (SO_4)	0.1118 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5194 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0170 «
Szénsav (CO_2)	0.0878 «
összes szénsav (CO_2)	0.6425 «

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételü ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, sem saalétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s igy a chemiai analysis alapján a »Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** miuősitendő.

Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

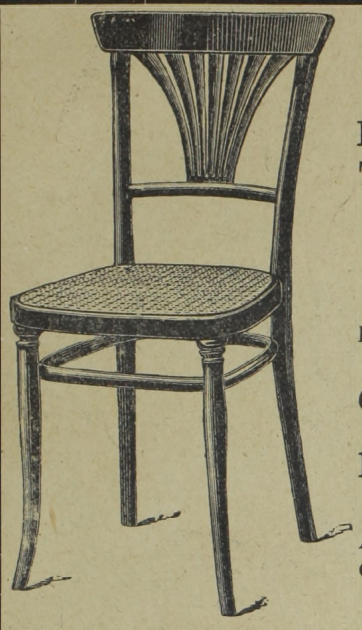
Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium hydrocarbonatos **ásványviznek** tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében **kristálytiszta**, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. julius 20. **Dr. Hankó Vilmos** s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály" forrás szénsavtelités nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a franczia **Évian és St. Calmier** forrásokat
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vizben 0.2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.
Szt. Lukács-fürdői „Kristály"-forrás: 1000 gr. vizben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

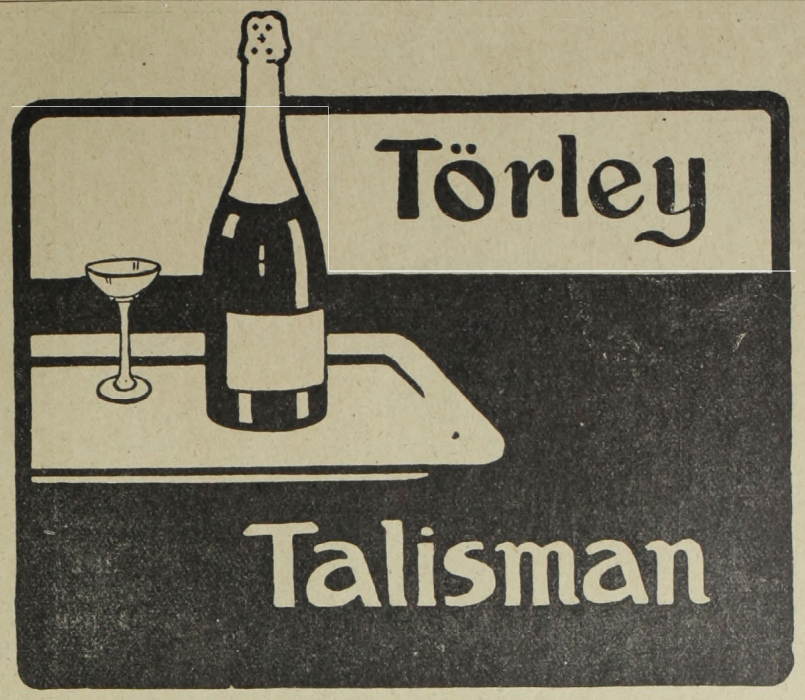
A „Kristály"-forrás több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhirü és a franczia kormány által közérdeki jelleggel felruházott gyógyviz.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS"
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.
Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.
GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.
Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.

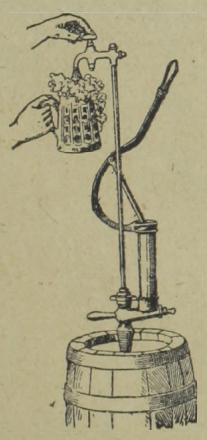


A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt
kincstári borok
és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze" Főelárusitója
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.
BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.
Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

Szőlő Budafok mellett 15 hold, teljes terméssel **emeletes butorozott házzal olcsón eladó.** Kevés pénzzel azonnal átvehető. :: Bővebbet: M. G. Budapest, II., Fő-utcza 75 szám, III. emelet 15. ajtó.

ALAPITTATOTT :: 1869. évben ::
KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::
! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !
legujabb, kitünőnek bizonyult
sörmérő-készülék
szénsav és légnyomással.
! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitőpor, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID" borderitő- :: por, ::
mely áll tiszta gelatinból.
Magyarország legnagyobb raktára:
sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben
WATTERICH A.-nál
BUDAPEST, VII. KER. DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

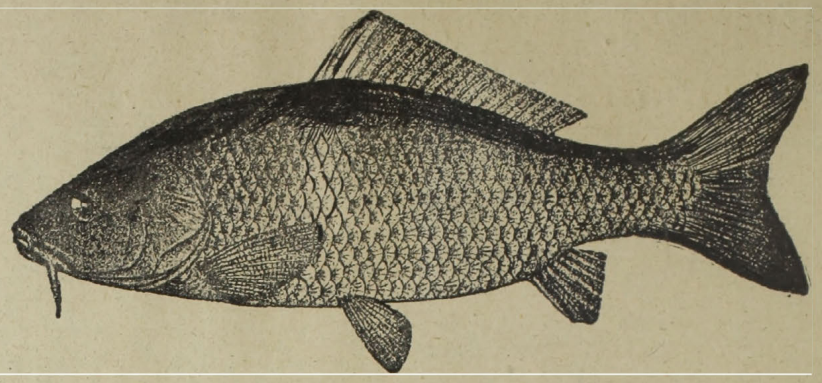
„ANDRÉNYI SEC" (FÉLÉDES)
„ANDRÉNYI EXTRA" (ÉDES)
szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértéküeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □
Budapesti képviselő: **L. Molnár Lajos**, VII., Bosnyák-utcza 3.

A Budapesti Asztalos Ipartestület védnöksége alatt álló
Butorcsarnok-Szövetkezet
mint az Országos Központi Hitelszövetkezet tagja, VIII., József-körut 28. (Bérkocsis-u. sarok), VIII., Üllői-ut 18. állandó
lakásberendezési kiállitása
nyitva reggel nyolcz órától este nyolcz óráig.
Belépődij nincsen.

Eladó szálloda
Erdélyben központi járási székhelyen egy jóforgalmu **szálloda, étterem és kávéház** előnyös feltételek mellett **átadó.** Czim: **Karácsonyi Józsefné Marosillye.**



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtáju

friss dunahalainkat

melyeket igen tisztelt rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, bármilyen kis mennyiségben is, a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin

(Bács megye)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK!

Meghivás.

ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szőllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, I., Fehérvári-ut 39. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Erzsébetfalva, Alkotmány-utcza 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KŐBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén
Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.
Szállitási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszinház-u. 22. Telefon „József" 21—91.
Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár ▪▪ Telefon 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes **velünk egykoru** sörfőzdék között **egész Európában** mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: **Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis** stb.

Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.

XXIX-ik évfolyam. 21. szám. Budapest, 1913. november 5.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Borászat a pinczérszakiskolákban.

Több izben rámutattunk már arra a körülményre, hogy fönálló pinczérszakiskoláinkban, különösen a budapesti pinczérszakiskolában, melynek legtöbb tanulója van, nagyobb sulyt kellene helyezni azon gyakorlati ismeretek előadására, elsajátittatására, melyre minden leendő vendéglősnek, korcsmárosnak már a maga jól felfogott érdeke szempontjából is elsősorban szüksége van.

Ilyen gyakorlati szükséglet volna a bor- és pinczekezelésnek, általában a borászatnak előadása a pinczérszakiskolákban, de a budapesti pinczérszakiskolában még erre való szaktanerő nincs alkalmazva. Ugylátszik, hogy ott csak igazgatnak, de *gyakorlatilag* nem tanitanak. Ugylátszik ez a szükséglet az elkényeztetett „igazgató“-nak nem csehipari keztyükereskedés.

Az ország pinczérszakiskolái közül egyedül a nem régen megbukott, illetve pártolás hiányában beszüntetett kaposvári pinczérszakiskolában volt a borászat előadása bevezetve. Rónai Sámuel nemrég egy czikkely keretében elmondta, hogy miként történt ebben a szakiskolában az olyannyira fontos borászati ismereteknek tanitása.

A szakiskolában a borászat tanitása két részből állt. A *gyakorlati* és az *elméleti* részből.

Az utóbbit Kaposvárott az iskolahelyiségben tanitották, az előbbi pedig valamelyik érdeklődő vendéglős pinczéjében végződött.

Az elméleti részből sokat nem nyujtottak, mint a hogy nem is szükséges, mert részint kevés a tanidő, részint a tanulóknak hiányos előképzettsége nem igen alkalmas bővebb elméleti előadások befogadására. Mégis megismertették őket a szüreti munkálatokkal kapcsolatos tudnivalókkal, mint a szőlő érettségének ismertető jeleivel, a szüretelés módjaival, az ahhoz szükséges edényekkel és eszközökkel. Nemkülönben ismertették velük a szőlő betakaritását, a fehér és vörös borok készitését s az erjedéskor végzendő tennivalókat, ahol az erjedés fogalmára is kiterjeszkedtek. Tanitották a hordók jókarban tartását, a kénezést, a borok töltögetését, a fejtést, palaczkozást, szürést, deritést, valamint a gyakoribb borhibák és betegségek megismerését és gyógyitását. — Csak annyi ismeretet és szerény, de megbizható alapot nyujtottak a kaposvári pinczérszakiskola derék előadói, melyet később a pinczérek gyakorlatuk folyamán tovább fejleszthetnek.

A tanitás rendes kifejtő módon történt. Bármiféle munkálatról volt ugyanis szó, rendszerint akadt a növendékek között olyan, aki azt a müveletet látta, esetleg végezte is. Ezekkel elmondatták tapasztalataikat s amennyiben szükséges volt, helyesbitették azokat. Mindnyájának figyelmébe ajánlották a borkezelés legfőbb alapelveit, a *tisztaságot*.

A gyakorlati tanitás szorosan ragaszkodott az elméletinek kereteihez. Minden munkálatot az elméleti előadás előzött meg, mert csak igy lehet biztositani a tanulók érdeklődését számitani tudásuk fejlesztésére.

A borászati elméleti tanitás heti egy órában történt, a gyakorlati tanitás pedig *alkalomadtán*, de jó előre megállapitott időben történt. A borászati tananyag a szakiskola minden osztályában ugyanaz volt, csakhogy a felsőbb osztályban az ügyesebbek és gyakorlottabbak előmunkásokként szerepeltettek. A tanitásnak az volt a czélja, hogy az ifjunak mindazon előismereteket megadja a borászat terén, melyek a vendéglősi és korcsmárosi életpályán nélkülözhetetlenek.

Ime a kaposvári pinczérszakiskola példát nyujtott arra, hogy miként kell a jövendő vendéglős és korcsmáros nemzedéket a gyakorlati, a szakértelmi téren is kiképezni. A budapesti pinczér szakiskolában mindezt hiába keressük. Pedig itt a székesfővárosban minden alkalom megadódnék, hogy a növendékek a borászati szaktudásban is alapos oktatást nyerhetnének. A földmivelésügyi minister szivesen megnyitná előttük a borászati, pinczekezelési tanfolyamok kapuit, bemutatnák nekik az országos mintapincze kezelésének módszereit, csakhogy mindehez a budapesti pinczérszakiskolánál — melyet ipartársulatunk annyi áldozatkészséggel tart fenn — képzett és szakértő vezetésre volna szükség, ami azonban — sajnos — nincsen meg.

Ihász György.

Hanyatlik az orosz kaviár-export. A volgai és a kaspii halászati társaságok legutóbbi konferenciáján K. K. Gross, a pétervári tőzsde képviselője a halkonzerválásnak uj módjáról értekezett. Kifejtette, hogy a Németországba való kaviár-export az utóbbi években erősen hanyatlott. 1910-ben 355.000 kilogramm kaviárt vittek ki, 1911-ben 323.000 kilogrammot, 1912-ben 310.000 kilogrammot. Szerinte a hanyatlásnak oka az, hogy Németországban tilos a formaldehyddel, bórsavval és még néhány más anyaggal kezelt konzervet árusitani. Ez a rendelkezés forrongást okozott az orosz és a német kaviárkereskedők között, mert sok ezrüket tönkrejuttatja. A tanácskozás ugy határozott, megkeresi a kisérleti állomást, hogy állapitsa meg, a konzerváló szerek milyen hatással vannak az emberi szervezetre. A kisérleti állomásnak az is feladata lesz, hogy ártalmatlan konzerváló-szereket találjon.

Schätz József
Telefon 57-22. : **sörnagykereskedő** : Telefon 57-22.
Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az **„Első Magyar Részvény Serfőzde“** főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:; müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója. Detail üzletek: Budapest több pontjain. Kérjen árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

Látogatás a párisi központi vásárcsarnokban.

Páris, 1913. junius hava.

A folyó évi juniusban, midőn az idény igen magas ponton állott, alkalmam nyilott látogatásokat tenni Páris központi vásárcsarnokában és ottan a zöldségértékesitést részletesen tanulmányozni. Benyomásaimról és tapasztalataimról a következőkben óhajtok — habár nem is kimerítő — képet rajzolni.

A párisi központi vásárcsarnok (Halles Centrales) a Citiben (belvárosban) mintegy 7 hektárnyi fedett területet foglal el. Ez azonban olyan kicsiny, hogy éppen a minket leginkább érdeklő zöldségpiacznak nincs benne hely; igy a maraicher-ek madamejai csak a csarnok körüli utczákon bérelhetnek havonként 10 frankért egy-egy négyszögméternyi vásárhelyet.

Ezen utczák központja a Tourbigo-utcza; kezdjük el tehát szemlénket itt. Éjjel 11 órakor harang jelzi a vásár kezdetét. A Tourbigo-utczában ez időben 15—20 waggon verrieres-i szamócza várja a lerakodást, melynek átvétele, széthordása valósággal lehetetlenné teszi továbbjutásunkat. Sietni kell ezzel, mert mindössze 30—40 perczet időzhet a vonat az utczán.

Közvetlen éjfél után a maraicher-ek utczái is élénkülni kezdenek. Hatalmas szekértábor áll közvetlen a gyalogjáró mellett. A kertészsegédek rendkivül ügyesen igazitják el a 8—10 métermázsa zöldséggel megrakott kétkerekü talyigát; félfordulattal a járdától, hogy utat engedjenek a többi kocsiknak és lerakodás után mindegyikük szomszédjainak legcsekélyebb zavarása nélkül kihajthasson a sorból. Naponta 1100—1200 kocsi fordul meg igy zöldséggel és soha nem történt baleset.

Alig hiszünk szemeinknek: rövid félóra és a kocsik eltüntek; helyükön 2—3 méter magasan, falszerüen felrakva karfiolt, karottát, hagymát, hosszukás füzvessző kosorakba 50 darabonként csomagolt fejessalátát stb.-bit látunk. Reggel 3 órától 6 óráig itt legélénkebb a vásár. A kereskedők, szállodatulajdonosok, vagy azok megbizottjai nagy csoportokban jönnek, sietve lefoglalják a zöldséghalmokat és azután már a hordárok dolgoznak; háti kosorakban szállitják az árukat a vevők kocsijáig. Alku nincsen; mintha a madame-ok összebeszéltek volna — a minőségnek megfelelően egyenlő az ár mindenütt.

A legerősebb szezon junius hónapban van; ezért nem lesz talán érdektelen, ha közlöm a mostani árakat, melyeket az alábbiak szerint, de különösen a szépség és finomság tekintetében jóval olcsóbbnak tartok a budapesti zöldségáraknál. Ime: junius 1—15-ig karfiol (18—22 mc. átmérőjü) á 40 fillér; korai káposzta 15—20 fillér, karotta, melegágyi, egy csomó (la botte*) 35—40 fill.; nagy melegágyi uborka á 35 fillér. A különféle fejessalátáknál azonban igen nagy árkülönbözeteket tapasztaltam; ugyanis a közönséges, piros pettyezett, sárga és fehér saláták ára kosaranként 50 drb-jával 2—3 korona, mig a hidegágyi cichoria és a vastag, kemény levelü Laiute Batavia száza 15—20 korona között váltakozott. Spárga kilogrammja 1.50—2.00 korona. Petrezselyem zöldje, metélőhagyma csomója 25—30 fill. Czukorborsót, sóskát, spenótot és káposztát az ugynevezett cultivateur-ök (zöldségtermesztő földmivesek) hoznak nagy mennyiségben. A czukorborsó kg.-ja 40 fill., vagy zsákokban (50 kg.) 16—18 kor.; sóska, spenót csomója, körülbelül 2 kg., 45—50 fill.

Dinnyét és zöldbabot, mint maraicher-terményt, csak a fedett pavillonokban látunk. Természetesen ezek mint luxus-áruk repelnek; zöldbab kg.-ja junius első hetében 3.50—4.00 kor., Cantaloup-dinnye a hajnali árveréseken 12—15 koronáért kelt el darabonként.

Sok zöldséget láttunk összehalmozva egy, a vevők által kevésbbé látogatott utczában. A minőségükről meglátszik, hogy már a második kézben vannak, — nem a termesztők árulják. Ezek viszonteladók (kofák), amit ugyan szigoruan tilt a csarnoki rendszabály, de ne csodálkozzunk: a franczia ész leleményessége kijátssza a legszigorubb ellenőrzést és vásárt csinálnak ezek is sokszor jelentékeny haszonnal.

A zöldségpiacz reggel pont 7 óráig tart, azután az utczákat takaritják; ormótlan társzekerek gyüjtik össze a zöldséghulladékot. A maraicher-hölgyek pedig a mindennapi biztos és jó vásár után csoportokba verődve mennek a közeli vendéglőkbe reggelijüket elkölteni.

Lázár Ferencz.

* La botte általános zöldségmérték = 3 jó marék fogás csomóba kötve. Az üvegharang alatt termesztett Romain-salátának is ez az eladási mértéke 32 drb. = egy botte. **(K—t.)**

A seprőborgyártásnak tilalma Franczia-országban. Ez év szeptember 1-étől kezdődőleg Franczia-országban is tiltva van a seprőbor gyártása. A tilalom természetesen csak a fogyasztást czélzó forgalomra vonatkozik, mig a borkőgyárosok, párolók vagy különleges gyárak, valamint mütrágyagyárak részére szabad a forgalom. A seprővel való bármilyen manipulácziónak eredménye a »bor«-forgalomban nem szerepelhet. Természetesen itt is ellenvetések voltak a közönség részéről és részben van is ezen ellenvetéseknek igazuk, ha tekintetbe vesszük, hogy Franczia-ország évi 50 millió hektoliter bortermése mellett az évi 180,000 hl. seprőbor nem billenti a mérleget se jobbra, se balra; de ez a mennyiség nőhet idővel és Franczia-országban ugy látszik előrelátóbbak az emberek, mint — Ausztriában.

Az idei szüret.

A földmivelésügyi miniszter a szőlészeti és borászati felügyelők tudósitása alapján a következő jelentést tette közzé a szőlő állapotáról és a termés eredményéről október 20-án:

Budapesti kerület (Pest-Pilis-Solt-Kiskun vármegyének felső része és Fejér vármegye): A szüret megkezdődött és több helyen már befejezték. A must minősége gyenge, a mennyiség is kevés; kat. holdankint 2—15 hektoliter. A must ára 36—52 kor. hektoliterenkint.

Szekszárdi kerület (Tolna és Somogy vármegye): A szüret befejeztetett. A hegyi szőlőben katasztrális holdankint 6 hektoliter, lapos helyen 10—12 hektoliter termett átlagban; a minőség közepes és ezen alul. A must ára 30—46 korona hektoliterenkint.

Pécsi kerület (Baranya vármegye): A szüretet befejezték; általában közepes a termés. A must czukortartalma a később szüretelt szőlőben 15—19 százalék közt ingadozik, mig a korábban szüretelt must több helyen csak 12—15 százalék czukortartalmu. A savtartalom közel áll a normálishoz, minélfogva a must nem savanyu. A must, illetőleg az uj bor ára még nincs kialakulva, bár a korcsmárosok vásároltak már kisebb tételekben 36—55 korona áron hektoliterenkint.

Tapolczai kerület (Zala vármegye): A szüretet nagy átlagban befejezték. Az utóbbi kedvező száraz időjárás javitotta bár a minőséget, de azért, kivéve a jobb fekvésüt, a must czukortartalma 15 százalékon alul maradt és igy a minőség is általában gyönge, a mennyiség pedig nagyon csekély; katasztrális holdankint 8—10 hektoliter. A must ára nagyon ingadozó; történt eladás 36—60 koronáért hektoliterenkint.

Pápai kerület (Veszprém, Komárom és Győr vármegyék): A szüret, leszámitva a Somlóhegy egyes nagyobb szőlőbirtokait, mindenütt befejeztettett. A szüretet a rossz időjárás mellett sietette az is, hogy a fürt nagyon rothadt. Az eredmény mennyiségre nézve gyönge, minőségre közepes volt. Somló vidékén katasztrális holdankint csak 1—2 hektoliter. Balaton mellékén 8—12 hektoliter, a kerület egyéb részein 4—7 hektoliter termés volt. A must czukortartalma fekvés, faj, stb. szerint 12—19 százalék közt váltakozott. Uj bort ezideig csak a vendéglősök és a korcsmárosok vásároltak.

Soproni kerület (Sopron és Vas vármegyék): A szüretet legnagyobbrészt befejezték. A termés mennyiségre gyönge, minőségre közepes; katasztrális holdankint 5—15 hektoliter. A czefre ára 36—40 korona, a must ára pedig 38—60 korona hektoliterenkint.

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezelősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

BORHEGYI F.
bo kereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.

BORHEGYI BOR

Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

Pozsonyi kerület (Pozsony és Moson vármegyék): A szüretet befejezték és a termés mennyisége nagyon változó; igy például Pozsonyban és környékén csak 3—8 hektoliter, Moson vármegyében 20—25 hektoliter kat. holdankint. A must czukortartalma 15—19 százalék. A must ára 44—54 korona hektoliterenkint.

Balassagyarmati kerület (Nógrád, Hont, Esztergom, Bars és Nyitra vármegyék): A szüret a kedvező időjárás mellett megkezdődött. Sok helyen a szőlő rothadása miatt korán szüreteltek, ami a minőség rovására történt. Mennyisége gyönge, helyenkint közepes termés lesz; a must czukortartalma 15—20 százalék, ára 48—56 korona hektoliterenkint.

Egri kerület (Heves és Jász-Nagykun-Szolnok vármegye): A termés mennyisége általában gyönge volt. Katasztrális holdankint körülbelül 10—12 hektoliter; minőség tekintetében a szeptemberi szüretelés gyönge, az októberi azonban közepes.

Miskolczi kerület (Borsod, Gömör- és Kishont és Abaujtorna vármegyék): A szüret legtöbb helyen október 13-án kezdődött. Ugy mennyiségre, mint minőségre gyönge a termés. Az eddigi eredmény kat. holdankint átlag 6 hektoliter, a must czukortartalma 13—17 százalék közt ingadozik. Sok helyen, ahol a gomba-betegség ellen nem védekeztek, alig van termés. A must ára 36—50 korona hektoliterenkint.

Tarczali kerület (Zemplén vármegye): A szüret nagy általánosságban október 20-án kezdődött; az eddigi eredmény igen gyönge. A fagyott, jégvert és peronoszporás szőlőben, tehát a tokaji, tarczali és bodrogkereszturi határ nagy részében alig volt kat. holdankint 2—8 hektoliter termés. Egyedül a közép hegyalján (Tolcsva és környéke) és elszórtan egyes jól megvédett szőlőben van elég jó termés. Tolcsván és környékén egyesek 20—30 hektolitert is szüreteltek kat. holdankint. A korán szüretelt bor minősége gyönge, de az ezután szüretelendő bor, tekintettel a kedvező időjárásra, minőségre még sokat javul.

Beregszászi kerület (Bereg, Ung és Szabolcs vármegyék): A még le nem szüretelt szőlő termése a kedvező időjárás mellett állandóan érik. A szüretelés folyamatban van. A termés mennyisége csekély, kat. holdankint 6—8 hektoliter, a minőség közepes, czukortartalom 15—18 százalék. Az uj bor ára eddig 36—44 korona hektoliterenkint.

Szatmári kerület (Szatmár, Szilágy és Ugocsa vármegyék): A szüret megkezdődött és a hét folyamán be is fejeződik. A mennyiség és minőség gyönge. A must czukortartalma 13—18 százalék.

Bihardiószegi kerület (Bihar és Hajdu vármegyék): Az utóbbi száraz meleg időjárás a szőlő fejlődési állapotára kedvezően hatott ugyan, de a kellő czukortartalom mégsem tudott kifejlődni és igy az eddig szürt must czukortartalma 14—15 százalék. A szüret legtöbb helyen megkezdődött; a termésmennyiség kat. holdankint csak 5—6 hektoliter.

Ménesi kerület (Arad vármegye): A szüret október 6-án kezdődött és nagyrészben befejeződött. Ménes vidékén gyönge közép, Magyarád vidékén pedig közepes termés volt. A kerti must ára 24—25 korona, a hegyi must ára 32—40 korona hektoliterenkint.

Fehértemplomi kerület (Bácsbodrog, Torontál, Temes és Krassószörény vármegyék): A tartós száraz, meleg időjárás mellett a szüret már annyira előrehaladt, hogy október végéig általánosságban mindenütt befejezik. A mennyiség fekvés szerint változik; legkevesebb a termés a homokon, átlagban kat. holdankint 10 hektoliter, a sik vidék kötött talaján 20—25 hektoliter, mig a hegyvidéken 15—20 hektoliter. Minőség tekintetében legjobb a termés a homokon és a hegyvidéken 15—18 százalék czukortartalommal, a sik vidék kötött talaján azonban a czukortartalom csak 13—15 százalék. A czefre ára hektoliterenkint 24—40 korona között váltakozik.

Kecskeméti kerület (Pest-Pilis-Solt-Kiskun vármegyének alsó része, Csongrád, Csanád és Békés vármegyék): Mennyiség és minőség tekintetében rendkivül eltérő a termés eredménye; kat. holdankint 0—15 hektoliterig, 10—20 százalék czukortartalommal. Ehhez képest a must ára is 24—20 korona közt váltakozik.

Dicsőszentmártoni kerület (Kisküküllő, Nagyküküllő és Udvarhely vármegyék): A szüret megkezdődött. Az eddig leszürt must 14—16 százalék czukrot tartalmaz. Mennyiségre gyönge és gyönge közepes lesz a termés. A vendéglősök 50—60 koronáért vettek mustot hektoliterenkint.

Az Országos Halászati Egyesület Tallián Béla báró elnöklésével ülést tartott. A titkári jelentés tudomásulvétele után elhatározták, hogy rövidesen megteszik a tájékoztató előkészületeket a legközelebb tartandó országos halászati kiállitás ügyében. Majd Zimmer Ferencz felszólalása alapján kimondotta a választmány, hogy a kolera és halászat viszonyáról föliratilag tájékoztatja a kormányt és olyan egyöntetü intézkedést kér, mely kielégiti a közegészségügy követelményeit és a halászat érdekeit sem érinti károsan. Az ülés után Répássy Miklós a halforgalomról tartott előadást.

A borravaló.

A munkásbiztositó-pénztárak — mint a »P. H.« irja — az egész országban akcziót inditottak a borravaló ellen, ha nem is olyan formában, mint azok szeretnék, akik a borravalót eltüntetni kivánnák a föld szinéről. Ám ha a pénztárak a borravalót nem megszüntetni, hanem csak megadóztatni akarják, azért ha küzdelmük sikerre vezet, bizonyára nagy eredményeket érnek el; alighanem arra birva a főnököket, hogy munkásaikat tisztességesen fizessék, eltiltva őket a borravaló elfogadásától.

Az első attakot a borbélyok ellen inditották, akik semmi áron sem hajlandók arra, hogy segédeik borravalói után járulékot fizessenek. A harcz egyes városokban — mint például Szegeden — erősen folyik és eredményében immár odajutott, hogy a kihágási biró elé került, akinek az a feladat jut osztályrészül, hogy a munkáspénztár kivánságát nem teljesitő főnököket megbirságolja, vagy fölmentse.

Ha az igazság abban talál megnyilatkozást, hogy a mestereknek a segédek borravalói után csakugyan járulékot kell fizetni, az esetben a borravalót sok minden veszedelem fenyegeti; mert hiszen majdnem kétségtelen, hogy a kapzsi kincstár is nekirugaszkodik, hogy a maga részét kivegye. És ha ez irányban törekvésről fog bizonyságot tenni és a kivetést az adófelügyelőségek megkezdik, igen nagyra rug azok száma, akik a ma még nevetségesnek látszó borravalóadót fizetni fogják. Az ország lakosságának ugyanis jó nagy része van abban a kiváltságos helyzetben, hogy borravalóhoz jusson és fizetését ezzel egészitse ki.

Hiszen nyilvánvaló, hogy a pinczérek tulajdonképpen ebből élnek; hogy a bérkocsisok főjövedelmét ez adja; hogy a szolgák csakis borravaló révén tarthatják fönn magukat a cselédekkel és a többi alkalmazottakkal együtt. Ujesztendő napján pedig a borravaló-szedés orgiákat ül. Ma persze még senki sem vesz magának fáradságot arra, hogy az évenkint ily czimen kiadott és beszedett összegeket kiszámitsa, de ha a kincstár meggondolja a dolgot és borravaló-adót fog kivetni, mihamar elkészül a statisztikai kimutatás, ha mindjárt hozzávetőlegesen is. Igy azután minden valószinüség szerint csodálatosan nagy summáról lészen szó.

A végeredmény persze az lesz, hogy ha a munkáspénztárak és az adófelügyelőségek a maguk részét az ajándékokból kiveszik, a borravalózás hamarosan meg fog szünni, mert senki sem bolond azért jutalmazni meg az őt kiszolgálókat, hogy azoktól az állam elszedhesse. Szólván pedig minderről, bocsánatot kell kérnünk, hogy ebben a néhány

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

sorban a borravaló szót annyiszor említettük. De hát annak, hogy ismétlésekbe estünk, tulajdonképpen az alkoholellenes egyesületek lapjának a szerkesztősége az oka, amely a borravaló kiküszöbölése czéljából egy uj és megfelelő szóra pályázatot hirdetett, de azt mind e mai napig sem döntötte el, amiből az is következik, hogy más kifejező szóhoz mindeddig nem juthattunk.

Magyar élelmiszerek kivitele Boroszlóba. Boroszlóból jelentik: Magyarországból friss gyümölcsöt hoztak ide nagy mennyiségben, főképpen magvaváló szilvát, mely czikk Sziléziából — bár várakozáson felüli bőséges termés volt — csak későn jelent meg a piaczon és szokatlanul alacsony árakon kelt el. Magyar gyümölcs iránt állandóan élénk érdeklődés nyilvánult és kedvező árak voltak elérhetők. Almából egész Németországban igen silány a termés, minélfogva a szükséglet legnagyobb részét Magyarországból szerezték be. Az itteni kedvező piaczi viszonyok kihasználásának nagy akadálya a magas szállitási dijtétel; ez szól különösen olcsóbb főzelékfélékre, mely terményeknek hazánkból aránylag olcsó árakon beszerezhetők, de beszerzési árukat a fuvarköltség mintegy 90 százalékkal megdrágitja. Magyar szőlő, melyet más években hasonlithatatlanul nagyobb mennyiségben szállitottak ide, ez évben kevés sikerrel volt értékesithető, részben mert minőségileg a szállitásra kevésbbé alkalmas, részben mert a vevők a koleraveszélyre vonatkozó hiresztelések hatása alatt kevés vételkedvet tanusitottak. Baromfi behozatala, tekintve, hogy csak a vágott állapotban való szállitás jöhet figyelembe, előreláthatólag a jövő hóban fog nagyobb arányokat ölteni. Vadfélék értékesitése, miután a belföldi nyulállományban különböző betegségek mutatkoznak, szintén kedvező kilátásokkal kecsegtet. A németországi vajkereskedők legutóbbi határozata megállapitotta, hogy 16 százaléknál magasabb viztartalmu áru a forgalomból kizáratik; magyar vaj elhelyezése tehát több sikerrel lesz eszközölhető, mert az emlitett követelményeknek a belföldi gazdaságok nem tudnak mindig megfelelni.

Németország felemeli a külföldi borvámot? Való igaz, hogy a németországi szőlőmivelés néhány esztendeje nem halad előre, sőt bizonyosfoku csökkenést is lehet észlelni, ha nem is a végleges területben, hanem a telepités folytonos csökkenésében. Ez a tény felköltötte az irányitó köröket és Calker képviselő a külföldi borok vámjának felemelésére vonatkozólag már kész memorandummal rendelkezik. A németországi szőlészeti kongresszus pedig Mainzban külön bizottságot küldött ki e kérdés tanulmányozására. A külföldi borok vámjának felemelése sok érdeket sért. Először, legyünk önzetlenek, a németországi importőröket teszi tönkre, akik ugyan már tiltakozásuknak elég komolyan adtak kifejezést. Másodszor sérti az összes export-államokat, akik nem fognak késlekedni abban, hogy retorzióval éljenek, ha a vámemelés bekövetkezik. Harmadsorban pedig okvetlenül sérti a magyar szőlőmivelés és borkereskedelem érdekeit, mert egyetlen és legfőbb piaczunkat teszik tönkre és igy az ausztriai piacznak még jobban kiszolgáltatnak. A kérdéssel természetesen már most kell foglalkozni, nehogy kész dolog elé állitsák a magyar szőlősgazdákat, amikor már segiteni nehéz.

A margitszigeti játékterv.

Abbáziából irják a B. H-nak: A margitszigeti játékbank kutbaesett ügyéről oly sok szó esik mostanában, hogy azt kell hinnünk, a sok szó csak arra való, hogy a lényeget elleplezhessék. Mert mi a lényeg? Játékbankról lévén szó, nemde a játék. Az általános forgalmi részvénytársaság ugy tervezte, hogy szabadságában áll majd a szigeten mindenféle játékot rendezni: bakkarát, rulettet, bult stb. A bakkara, mint kártyajáték, de a rulett is, mint géppel eszközölt játék, köztudomás szerint nagyobbára a pénzesebb emberek játéka. Valamirevaló játékbank ezt a két játékot nagyobb tételü alapra helyezi, nehogy a kis exisztenciák hozzáférhetőségével szaporitsa a játék szerencsétlenjeinek számát.

A forgalmi részvénytársaság alapját tevő egyik legfőbb »üzletnél«, az abbáziai játékbanknál forditottak egyet ezen a tételen és bevezették a bult, amint ők mondják helytelen forditással: a lovacskát. A bul tudvalevően egy könnyü gummigolyó, melyet a krupié kezzel hajit bele a tálba, melynek szélein számozott mélyedések vannak. Az a szám nyer, amelynél a kézzel ellöditott golyó megállapodik. Az abbáziai bank alapitói e játék veszedelmének kisebb mértékét azzal okolták meg, hogy itt a legnagyobb tét potom 20 koronácska, a legkisebb pedig egy korona: szembeállitották a bul előnyeit a rulettel. Szépen kirajzolták, hogy a rulett harmincznat számmal dolgozik, a bul ellenben csak kilenczczel. Amig tehát a játékosnak a montekarlói bankkal szemben 36-szoros a hátránya, addig az abbáziai játékosnak csak 9-szeres lehet a hátránya, illetve a 9 szám közül több eshetősége van a nyerésre.

Az abbáziai játék minapi megszüntetése előtt rájött azonban az osztrák kormány is arra a látszati csalódásra, amely a 36 és a 9 szám eshetőségei körül fönforog; amig ugyanis minden rulettbank a 36 számával szemben harmincmhatszoros pénzt kinál és fizet, addig a bul, a kisjáték, a 9 számával szemben hétszeres pénzt kinál és fizet. Ebből a négy számtételből könnyen ki lehet számitani, hogy a rulett a bulhoz képest ártatlan kis semmiség. Ki lehet számitani, hogy a rulettbank a játékossal szemben törvényes kamatszedő a bulbank uzsorásaihoz képest, akik 34—36 százalék előnyt diktálnak maguknak a játékossal szemben.

Aki csak egyszer is ült rulett-asztalnál, tudja azt is, hogy ott a 36 szám elhelyezésében számtalan mód és formalitás alakul arra, hogy a játékos végleg be ne dülhessen és csak a nagy hazardőrök és a heczczből játéknak ülő idegenek hagyhatják ott fölösleges garasaikat, vagy a fogukat. Ahogy éppen a szenvedelmük elsodorja őket. Ellenben a bul a biztos bedülés játéka; az egykoronácskás, a kis exisztenciákra alapitott játék, a maga 9 számos alapjával, nemcsak hogy nem nyujt módot a játékosnak a védekezésre a bankkal szemben, hanem — és ez a legjellemzőbb — a páros és páratlanra való szerényebb játszás lehetősége alól is kihuzza a gyékényt azzal, hogy a kilencz szám közül az ötös számot, mint a bank nyerőszámát jelöli meg.

Egész labirintus az, amibe a bul-bank becsalogatja a játékost, hogy aztán kénye-kedve szerint kiuzsorázhassa és mert az abbáziai bank eddigi alapitásai is ezen a ponton váltak abszurdakká, elképzelhető, milyen mértékben szárnyalták volna tul a margitszigeti botrányok a montekarlói katasztrófákat is, ha gróf Tisza István miniszterelnök idejében utját nem állja a Margitszigetre tervezett bul-hadjáratnak.

A Husiparosok Országos Szövetségének, mint az Országos Iparegyesület szakosztályának, a mult héten egy küldöttsége jelent meg Ghillány Imre báró földmivelésügyi miniszternél, hogy a miniszter a husvizsgálati rendeletnek a más községbe szállitandó hus földarabolására vonatkozó határozmányait függessze föl. A küldöttség kérelmét Bittner János, a szövetség elnöke tolmácsolta, fölsorolva mindazt a kárt és sérelmet, amely a szóban forgó rendelkezés életbeléptetéséből származna. A miniszter, aki tájékozottságával és az ügy minden részletének alapos ismeretével meglepte a küldöttség tagjait, meleg jóindulattal fogadta az előterjesztett kérelmet. Kijelentette, hogy a husvizsgálati rendelet vonatkozó szakaszát ő is jogosulatlan korlátozásnak tartja ott, ahol az állategészségügyi szolgálat kifogástalan, éppen ezért, a fővárosból más községbe irányuló husforgalomban maga sem látja megokoltnak a földarabolásra vonatkozó tilalom életbeléptetését, minthogy a főváros állategészségügyi szolgálata megfelel a követelményeknek. De ezt általánositani és az egész vidékre kiterjeszteni nem lehet. Egyébként biztositotta a küldöttséget a legteljesebb jóindulatáról és megigérte, hogy még az életbeléptetés időpontja előtt megvizsgálja az ügyet és a megfelelő szabályozás érdekében módot fog adni a husiparosoknak arra, hogy véleményüket idejében elmondhassák. A küldöttség örömmel vette tudomásul a választ és megnyugvással távozott a miniszter szobájából.

CSARNOK.

Ha visszatekintek . . .

Ha visszatekintek
Elszállt életemre:
Volt részem elégszer,
Igaz szeretetbe'...
De soha, senki úgy
Nem szeretett engem,
A hogy te szerettél,
Napsugaras szívvel
Édes anyám, lelkem!

Ha visszatekintek
Elszállt életemre:
Úgy születtem én is,
Viszont-szeretetre.
Hálátalan máshoz
Soha nem is lettem...
Csak neked maradtam
Örökös adósod:
Édes anyám, lelkem!

Szabolcska Mihály.

SALVATOR a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.
SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

Terra incognita.

Melyek a mai vendéglői (köz) élelmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segiteni?

(Folytatás.)

Ha ez olykor mégis megtörténik, nagy oka van ennek, melyet résztvevő arczczal kérdeznek az asztaltársak és találgatnak a szomszédok. Talán gyomorbajos vagy vegetarianus? Talán a »gyomrától spórolja el a garast? avagy penitenciát tart emez becstelen bőjti ételekkel?« Ilyen és ehhez hasonló »gyanusitásokkal« telik meg a levegő, nem csoda tehát, ha büszke magyarjaink inkább kiteszik utolsó garasukat, megcsömörlenek a hus iszonytól, sőt ha kell, idő előtt sirba is szállanak, de háborgó önérzetük meg nem türi, hogy a szomszéd asztalnál »az a vigéczforma« vagy a másiknál »az a szép asszony«... »olyas valamit« gondolhasson róluk.

Ez a specziális magyar felfogás és vele együtt a szertelen husevés még a vékonyabb pénzü középosztály családi életébe is belelopta magát. Ott is, szinte csak titokban és egymás között a drágaságról keseregve mernek elfogyasztani egy-egy husnélküli ebédet vagy vacsorát. Ki ne tudná, hogy mennyire szégyenkezik a ház igen tisztelt asszonya, ha ilyenkor »váratlanul meglepi őket valamelyik kedvelt rokonuk vagy gyakran bejáró érdemes barátjuk Pry Pál.

Nagy bajoknak kicsiny jelenségei ezek, de azért mindennél érdemesebbek arra, hogy necsak orvosok és életbuvárok, hanem politikusok és nemzetgazdászok, szociológusok és emberbarátok is behatóan foglalkozzanak vele.

Csak az észszerü és egészséges táplálkozás tanait kellene megismerni és követni és rögtön megszünnének a tul sok husevéssel járó egészségügyi és gazdasági bajok.

Dr. Hindhede dán orvos, ki a reform-táplálkozás terén a dán kormány hatalmas támogatásával az egész világon eddig példátlanul álló gyakorlati eredményeket ért el, »Ökonomisk Kogebog« czimü és németre is leforditott könyvének (Dr. M. Hindhede: Mein Ernährungs-System, Berlin, W. Vobach & Comp. 1911.) első oldalán a reform-táplálkozás egészségi, de különösen gazdasági előnyeit a következő szavakban ismerteti:

»Ha azt kérdik, mit akarok tanitásaimmal, röviden ezt válaszolom:

1. Azt az embert, akinek évi 10.000 márka jövedelme van, meg akarom tanitani arra, hogy sokkal egészségesebben táplálkozhatik, mint a hogy azt ma teszi.

2. Azt az embert, akinek 3000 márka évi jövedelme van, meg akarom tanitani arra, hogy sokkal olcsóbban táplálkozhatik, mint ahogy azt ma teszi és egészen felesleges naponkint egymásfél márkát kiadnia csupán táplálékra, mert éppen olyan jól, sőt jobban és egészségesebben megélhet napi 50—70 pfenningen is.

3. Azt az embert, akinek csak 800—1200 márka évi jövedelme van, meg akarom tanitani arra, hogy nem kell éheznie még akkor sem, ha naponkint csak 30—45 pfenninget fordithat táplálékra.«

(Folyt. köv.)

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a

paptamási Lythia gyógyviz!

Vizelethajtó és hugysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: Brázay Kálmán czégnél,

Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

Értesités a menedékház ügyben.

A »Magyar vendéglősök országos szövetsége« folyó évi szeptember hó 23-dikán, Budapesten tartott közgyülésének eredményes lezajlása után kedves kartársi kötelességet teljesitünk, midőn a tekintetes elnökségnek és választmánynak, valamint **mindazon testvér-ipartársulatoknak,** melyek nagy munkánk elvégzésében segitségünkre voltak — ezen átiratunk kapcsán — őszinte és szivből jövő kartársi köszönetünket fejezzük ki.

Amidőn ezzel egyidejüleg tudatjuk, hogy közgyülésünk jegyzőkönyve elkészült, azt minden egyes szövetségi tagnak meg fogjuk küldeni, és hogy e jegyzőkönyv alapján a központi igazgatóság már a legközelebbi napokban hozzáfog a közgyülésen hozott összes határozatok végrehajtásához, nagy lelki örömmel közöljük, hogy közgyülésünk egyik legnevezetesebb határozata máris a megvalósulás kezdeti stádiumába lépett.

A vendéglősmenhely eszméjének megvalósulása biztositva van.

A kőbányai sörgyárak, nevezetesen az **Első magyar részvény-serfőzde r.-t., a Dreher A. serfőző r.-t. a Haggenmacher-serfőzde r.-t. és a kőbányai polgári serfőzde r.-t. öt éven át közösen fizetendő évi 60.000, vagyis összesen 300.000 K.-val járultak a menhely létesitéséhez.**

A »Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata« 1897. évi közgyülésén felvetett eszme, melynek megvalósitása érdekében eddig az ipartársulat jövedelméből és egyesek adományaiból mintegy 80.000 koronát gyüjtöttünk, **a kőbányai sörgyárak e valóban altruisztikus és a szocziális viszonyok helyes felismerésén alapuló adománya által egyszerre és egy óriási lépéssel közeledett a megvalósulás felé** és annál az örömnél és megelégedésnél, mely egy velünk összeköttetésben álló **hatalmas iparág előkelő képviselőinek** iparunk irányában tanusitott **jóindulatának láttára lelkünkben felébred,** bizonyára csak az a felemelő és megnyugtató érzés lehet nagyobb, hogy tervszerü és czéltudatos munkánkkal egy ujabb mentsvárat **sikerült emelnünk sorsüldözött kartársaink részére,** kik önhibájukon kivül lettek kereset- és munkaképtelenné, kiknek az élet küzdelmei elől nem sikerült biztos révbe jutniok és akiknek életök utolsó napjait-éveit a bizonytalan jövő fenyegető réme keseritette meg.

Hisszük és reméljük, hogy midőn e gyönyörü humanisztikus alkotásunk erős védőfalai készen fognak állani a védelmére szorulók befogádására, helyt fognak ott találni és szives fogadtatást azok is, akik — mint a »Szállodások, vendéglősök, kávésok, pinczérek és kávéssegédek országos nyugdijegyesülete« tagjai e humánus intézményünk keretében **a nyugdijjogosultságot már megszerezték maguknak,** de nyugdijuk esetleges csekélységénél fogva és sulyos gazdasági viszonyaink közepette künn az életben nem volnának képesek maguknak csendes otthont, meleg gondozást és szeretetteljes ellátást biztositani.

Ma még be sem látható határok közt elragadó perspektiva bontakozik ki előttünk, mikor e legujabb nagyjelentőségü és nagy jövőre hivatott humanisztikus alkotásunkról a tek. elnökségnek és választmánynak hirt adunk azzal a kéréssel, hogy jelen átiratunk tartalmát alkalmas módon az ipartársulat összes tagjaival közölni méltóztassék. Kartársi üdvözlettel: **Glück** Frigyes s. k. elnök, **Kommer** Ferencz s. k. alelnök.

Társas reggelik.

November 7-én: *Schárhánn* Jánosné vendéglőjében, VII., Akáczfa-utcza 12.

November 14-én: *Kővári* Kaszinó-éttermében, VII., Rákóczi-ut 28 (emelet.) *Este vacsora.*

November 21-én: *Malosik* Róbert vendéglőjében, VII., Dob-utcza és Csengeri-utcza sarok.

November 28-án: *Kovács* E. M.-nél, IV., Curia-utcza.

Deczember 5-én: *Gundel* Károly éttermében, VI., Állatkert.

Deczember 12-én: *Pelzmann* Ferencz éttermében. VIII., „Pannónia" szálloda.

Deczember 19-ikén: *Kommer* Ferencz éttermében IV. „Vadászkürt"-szálloda.

Deczember 26-án: Karácsony szent ünnepén nem tartatik társas reggeli.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállitó (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

A „Főherczegi halászati Központ" (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

KÜLÖNFÉLÉK.

Uj honpolgár. Haggenmacher Henrik budapesti nagyiparos és malomtulajdonos, aki most 86 éves és kora ifjusága óta Magyarországon élt, folyó évi október hó 25-én tette le Bódy Tivadar alpolgármester kezébe a magyar honpolgári esküt, lemondván svájczi konzuli állásáról. Ebből az alkalomból az agg gyáros 4000 koronát adományozott a főváros szegényei részére. Isten hozta körünkbe!

Házasság. Issekutz Gyula cs. és kir. huszárfőhadnagy, az ismert urlovas, f. évi október hó 13-án tartotta esküvőjét Tükrös-pusztán Petánovits Emmával, Petánovits József szállodás, a Metropole-szálloda tulajdonosának és kedves nejének szépséges leányával. Isten áldása legyen a tiszta szerelemből megkötött frigyen!

Halálozás. Horváth Nándorné szül. Blau Katalin, Horváth Nándornak, a Löwenstein M. utóda, Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállitó czég főnökének és »Magyarországi Füszerkereskedők Orsz. Szövetsége« elnökének felesége f. évi október hó 27-én rövid szenvedés után elhunyt. A páratlan szivjóságu és hitvesi erényekben gazdag urnő váratlan elhalálozása a főváros legelőkelőbb köreiben osztatlan részvétet keltett és különösen őszinte gyászt váltott ki szakipari köreinkben, amelyekben páratlan szorgalmát, kedves és szives figyelmességét igen nagyra becsülték. Mintaképe volt az igazi, a szó legnemesebb értelmében vett feleségnek, urának hüséges segitőtársa, kiben egy boldog család a legszeretettebb anyát, ura a legmegértőbb feleséget gyászolják. Béke poraira!

Vendéglő-átvétel. Budapesten, az Erzsébet-körut és Dohány-utcza sarkán levő jóforgalmu vendéglőt ifj. Eberhardt Antaltól Ott Mihály kartársunk, a »Hungária« nagyszálloda polgári szobájának régi vendéglőse, vette át. Ott Mihály barátunk egyike a régi szakképzett gárda tagjainak; megérdemli a nagyközönség pártolását s hogy ezt már elnyerte, azt jó borai és magyaros konyhájának köszönheti. Csak minél több-

Kizárólag jó borokat mérő vendéglősök

kedvezményes árban szerezhetik be elsőrangu bortermelők fajborterméseit. **Kényelmes átvételi és fizetési feltételek. — „Uriszövetség"** jeligére szóló, az évi szükségletet megnevező értesiteseket a kiadóhivatal továbbit.

NAGY IGNÁCZ
■ pinczefelszerelési czikkek üzlete ■
Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szürőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tőlcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

ben önállósitsák magukat a régi, kipróbált szakemberek, nehogy elszaporodjanak ipartársulatunk választmányában holmi kőbányai szerelő-legények.

Megszünt zugszálloda. Budapesten a Dohány-utcza 58., 60. és 62. számu földszintes házakat, melyekben Burger János találka-szállodája volt, Burger özvegye eladta 227.000 koronáért Dános testvéreknek, kik nagyszabásu bérpalotát épitenek a már lerombolt régi épületek helyén.

Vendéglő-átvételek. Veszprémben Bénis Lajos vendéglős a már általa birt Esterházy-utczai vendéglőt ismét átvette. — Medgyesen a Fleischer-féle vendéglőt Wenrich Andor vette át. — Mosonban a főherczegi sörgyári vendéglőt Reiner Károly kartársunk vette át. — Légrádon a nagyvendéglőt Neusinger Béla vendéglős vette át. — Törökbecsén a »Royal«-szállodát Tandary és Adler volt főpinczérek kibérelték. — Nagykanizsán a »Badacsony«-vendéglőt Magyarits Agoston, a budapesti kávéssegédek egykori vezérférfia vette meg s azt diszesen átalakittatta. — Budapesten, a Dob-utcza és Rottenbiller-utcza sarkán levő régi »Makkhetes«-vendéglőt Metzger János kartársunktól Czetthoffer Endre vette át Sátoraljaujhelyről. — Vajdahunyadon a »Merkur«-szállodát Herz Mór vette meg. — Bácstopolyán a Kaszinó-szállodát Kiszter és Klein vették át. — Magyaróvárt a Szüts-féle vendéglőt Juhász István kartársunk megvette és ujonnan berendezte. — Désen az »Emke«-szállodát Schwarcz Samu és fia vették át. — Bük községben (Sopron m.) a nagyvendéglőt Galovits József örökáron megvette. — Keszthelyen a »Balaton« és »Hullám« szállodák bérletét Antal Jenő hévizi vendéglős nyerte el.

A budapesti vendéglősök tanfolyama. A budapesti vendéglősök ipartársulata szakirányu iskolájának továbbképző tanfolyama november 4-én megnyilik a szakiskola helyiségében (Nyár-utcza 9.). Az ünnepies megnyitásra, mely az emlitett napon délután négy órakor lesz, a tanfolyam igazgatósága, Glück Frigyes ipartársulati elnök és Palkovics Ede felügyelő bizottsági elnök meghivta a főváros összes vendéglősét és az érdekelt közönséget. A kibocsátott meghivó tartalmazza a tanfolyam novemberi és deczemberi munkatervét, melyből megtudjuk, hogy az egyes tárgyak előadásában professzionátus tanárok mellett a legkiválóbb fővárosi vendéglősök részt vesznek. Hogy néhány nevet emlitsünk, Palkovics Ede, a vendéglős és szakács-tanuló testi fejlettségéről és a test ápolásáról, Kedvessy Nándor, a Deli egyik tulajdonosa, a levesekről, mártásokról és a meleg előételekről, Gundel Károly a vendéglői, konyhai edényekről, a hülőkről, forralókról, Glück E. János a szállók és étkezők berendezéséről, Lőhnert Mátyás, a Hungária konyhafőnöke az észszerü táplálkozásról fog előadni.

A sörgyárak dividendái. A sörgyárak javarésze szeptember 30-án zárta le mérlegét, de ez ideig csak a Temesvári serfőzde publikálta a zárszámadásait. A vállalat üzletéve igen jó volt; produkcziója 26%-al emelkedett és a 263.000 koronás nyereségéből, mint az előző évben, most is 10%-os osztalékot fog fizetni. — A Kőbányai polgári sörfőzde — mint a tőzsdén beszélik — szintén 10%-os osztalékot juttat részvényeseinek. — Valószinü, hogy a többi sörgyár részvényesei is a tavalyival egyenlő dividendát fognak kapni, bár a sörfogyasztás az idei évben a hideg és rövid nyár miatt kissé megcsappant és igy a vállalatok üzleti nyeresége is valamivel kevesebb, mint tavaly volt. Szeptember hónapban — mint a hivatalos lap mai számában közzétett kimutatásból látjuk — nagyobb volt ugyan a fogyasztás, mint mult esztendőben, de ez a többlet nem pótolhatja a nyári hónapokban konstatált csökkenését a sörfogyasztásnak.

Kapi Miklós siremléke. Kapivári Kapi Miklósnak, a nyáron elhunyt hires huszárkapitánynak a farkasréti temetőben lévő sirja fölé a Littke L. pezsgőgyáros czég diszes emléket állitott. A karrarai márványból kifaragott emlékmüvet Gerenday Béla szobrász mintázta és halottak napján avatták föl.

Az Első Magyar Részvény Serfőző osztaléka. Az Első Magyar Részvény Serfőző igazgatósága ma tartott igazgatósági ülésén elhatározta, hogy közgyülését november 15-én délelőtt 10 órakor tartja. Az osztalékot, mely az idei üzleti évre 250 koronában állapittatott meg, november 17-től kezdve fizeti ki a Magyar Országos Központi Takarékpénztár.

Az idők jele. Hogy a rossz gazdasági viszonyok mennyire ránehezednek már a vállalkozókra és kereskedőkre, mi sem bizonyitja jobban, mint az a körülmény is, hogy évtizedek óta fennálló cégek kénytelenek üzemüket redukálni. Most is, mint értesülünk, egy bár osztrák, de nálunk hosszu évek óta jól bevezetett czég, a Göldsdorf Károly-féle Krondorfi kutvállalat, noha áruja közkedveltségnek örvend és mint szolid czég ismeretes, a Budapesten már hosszu évek óta fennálló telepét megszüntetni szándékozik, ami körülbelül annyit jelent, hogy Magyarországból visszavonul. Ezt irja a »Magyar Kereskedők Lapja«, mi pedig hozzá tesszük, hogy ez a vállalat ugyis csak a mi hazai jó ásványvizeink rovására konkurált, elárasztván a vendéglősöket és kávésokat mindenfajta potya étlapokkal, fogvájókkal, szivarszopókákkal, stb. reklámokkal, csakhogy elárasztha köztük közönséges cseh vizét. Nagyon helyesen van az, hogy telepüket beszüntetni készülnek. Szép csendesen visszasompolyoghatnak oda, ahonnan jöttek. Szerencsés utat kivánunk nekik.

Országos vendéglős-gyülés. A Kaszás-féle Országos Vendéglős Egyesület a mult hó 28-án, délután 4 órakor tartotta rendes évi közgyülését a régi országház üléstermében. A gyülésen foglalkoztak az ország egyes vidékein a törvényes italmérési engedelmekkel elkövetett visszaélésekkel.

Állami borárverés. A tarczali m. kir. vinczelléri-iskola pinczéjében évenkint négyszer, és pedig: márczius 5-én, junius 5-én, szeptember 5-én és deczember 5-én mindenkor délelőtt fél tiz órakor tartandó borárverésen eladatik a tarczali m. kir. vinczelléri-iskola és hozzátartozó állami szőlőtelepeken termett borkészlet. A venni szándékozók az árverésre bocsátandó bort az árverés előtti napokon megizlelhetik. Előzetes bejelentésre az intézet a tarczali vasutállomásra kocsit küld.

A balatonvidéki szőlőtermés. Siófokról jelentik: Az áprilisi fagy nagy kárt okozott a balatoni szőlőhegyeken, ugy hogy Badacsony, Szigliget, Révfülöp csak gyönge termést mutathat föl. Annál szebb eredmény mutatkozik azokon a szőlőtermő helyeken, ahol a metszéssel megkéstek és a fagy nem okozott kárt. Minőségre a balatoni szőlőtermés lényegesen felülmulja a tavalyit. A kereslet az utóbbi időben igen nagy. A jobb fajta 50—60 fillérért, a gyöngébb fajta 40—46 fillérért kél el.

CSÁSZÁRFÜRDŐ BUDAPESTEN. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangu kénes hévvizü radioaktiv gyógyforrásai; modern berendezésü gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszapborogatások, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőlég, szénsavas- és villamos vizfürdők. A fürdők kitünő eredménnyel használtatnak, főleg csuzos bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kura a légzőszervek hurutos eseteiben s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakószoba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenedij nincs. Prospektust ingyen és bérmentve küld **az igazgatóság.**

NYILT-TÉR.

Keszey Vincze éttermei
Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.
Pilseni ősforrás!
A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan diszesen átalakitva. Kitűnő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Hibás, savanyu, rosszizü borokat
bortörvénynek megfelelőleg megkezelek. Vidéken is.
Értesitések „Borszakértő“ jeligére Budapest, VII., Aréna-ut, Andrássy kávéházba.

COGNAC CZUBA-DUROZIER & CIE
FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.
Alapittatott 1884.

Meghivó

a Haggenmacher kőbányai és budafoki sörgyárak részvénytársaságnak

Budapesten, 1913 évi november 10-én d. e. 11 ó. a társaság közp. irodájának helyiségében tartandó

RENDES KÖZGYÜLÉSÉRE.

Tárgyak: 1. Az igazgatóság évi jelentése. — 2. A felügyelőbizottság jelentése. — 3. A felügyelőbizottság által megvizsgált mérleg és nyereség- és veszteségszámla jóváhagyása és a felmentvény megadása. — 4. A nyereség felosztása, különösen a kifizetendő osztalék feletti határozathozatal és az igazgatóság, valamint a felügyelő bizottsági tagok díjazásának a lefolyt évre való megállapitása. — 5. Öt igazgatósági tag választása hat évre. — 6. A felügyelőbizottság tagjainak választása egy évre. — 7. Esetleges inditványok.

15. §. Szavazni csak azoknak a részvényeknek alapján lehet, nmelyek a közgyülést megelőzőleg legkésőbb harminc nappal a társaság részvénykönyvében a részvényes nevére átirattak és a közgyülés előtt legkésőbb 5 nappal a társaság pénztáránál összes le nem járt szelvényeikkel együtt letétbe helyeztettek. (Alapszabályok 12. §.)

Tisztelettel **az igazgatóság.**

Mérlegszámla. *Vagyon*: Ingatlanok, gépek és berendezések 3.338,047·41, hordószámla 138.689·85, nyersanyagok és termények számla 234,346·72, fuvarozásszámla 10,000, iparvágányszámla 30,700, irodaberendezésszámla 600, Jégszámla 200, értékpapirok számla 5929·68, Adósok számla 7.354,650·15, m. kir. postatakarékpénztárszámla 146,416·56, pénztárszámla 28,161·66. ssz. 11.287,743 kor. 03 f. — *Teher*: Részvénytőkeszámla 5.000,000, értékcsökcsökkenésialapszámla 1.360,000, tartalékalapszámla 65,287·62, hitelezőkszámla 1.020,903·75, m. kir. állampénztár Budapest IV. söradó és söradópótlékért 2.364,923·28, m. kir. állampénztár IX. söradó és söradópótlékért 952,622·26, kétes követelések leirási tartalékalapszámla 80,000 kor. Nyereségáthozat 1912. évről 36,914·23, nyereség 1913. aug. 31-én 407,090·89 = 444,005·12. Össz. 11.287,742·03.

Budapest, 1913. aug. 31. **Az igazgatóság.**

Megvizsgáltuk, rendben találtuk és jóváhagytuk:

A felügyelőbizottság.

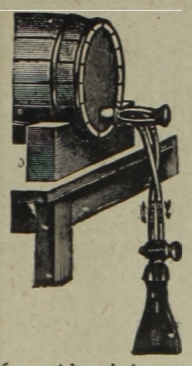
Veszteség- és nyereségszámla. *Tartozik*: Általános költségszámla 2.476,203·59, söradószámla 4.909,928·10, értékcsökkénésialapszámla 480,000, kétes követelések leirási számla 27,596·43, jégszámla 22,717·37, biztositasiszámla 18,671·59, adószámla 80,664·84, nyereségáthozat 1912. 36.914·23, nyereség 1913 augusztus hó 31-én 407,090.89 = 444,005·72 összesen 8.459,787 korona 04 fillér. — *Követel*: Nyereségáthozat 1912. évről 36,914·23, Kamatszámla 107,084·92, házbérekszámla 39,341·60, áruszámla 8.276,446 29. össz. 8.459,787 kor. 04 fill.

Budapest, 1913 aug. 31. **Az igazgatóság.**

Megvizsgáltuk, rendben találtuk és jóváhagytuk:

A felügyelőbizottság.

Boreladás. **Jakab Rezső** főjegyzőnek **Érmihályfalván** van **300 hektó idei homoki bora eladó.** A borok közt van 80 hektó ezerjó, 70 hektó rizling, 30 hektó furmint és 120 hektó vegyes fehér. A rizling és ezerjó 22 százalékos klosterneuburgi must volt s az októberi fagy után lettek szürve. A borok ára seprüről lehuzva vevő hordójába Érmihályfalván vaggonba rakva novemberi átvételre hektónként átlag 50 korona.



Igaz feltűnést

kelt az uj szak-amerikai

palczksör-töltő

önműködően szivja a habot a hordóba vissza. Kizárja a szénsav elillanását. — **Könnyen kezelhető. Nagy megtakaritás.** Különösen alkalmas vendéglősök, szállodások, fűszeresek, fogyasztási szövetkezetek és családok részére.

ára Aluminium K 14.— egy palaczk részére.
„ „ „ 20.— két „ „
„ Rézben „ 17.50 egy „ „
„ „ „ 25.— két „ „

Szétküldés bérmentve utánvéttel. — Képes ár jegyzék ingyen és bérmentve.

J. Korngut, Wien, XXI|4. Abt. 21.

Eladó szálloda és kávéház.

Egy 18 ezer lakosu gazdag városban egy jómenetelü **kávéház es szalloda** örökáron más vállalkozás miatt **eladó**. A vételhez 15 ezer korona szükséges. A többi kényelmes kölcsönre felvehető. Bővebb értesitést csakis levélbeli megkeresésre a kiadóhivatal ad.

Szállodaátvételi értesités.

Székesfehérvárott a tulajdonomat képező

„Magyar Király“ szállodát, vendéglőt és kávéházat

november hó 1-én régi tulajdonosától átvettem, azt saját felügyeletemmel tovább vezetem. Amidőn ezt a. n. é. közönséggel van szerencsém tudatni, egyben jelentem, hogy a teljes berendezést **modernül átalakittatom**, a szállodát összes helyiségeivel együtt **november 15-én a nagyérdemü közönség rendelkezésére bocsátom**, a jövő tavasszal pedig még hatalmasabb átalakitásokat fogok eszközölni.

Sok éven keresztül a fővárosban elsőrendü vendéglőm vezetése körül szerzett tapasztalataimmal és üzleti tevékenységgel óhajtom a nagyérdemü közönség, mélyen tisztelt vendégeimnek megelégedését magamnak biztositani.

Szállodám, éttermem és kávéházam vezetésére nagy gondot forditok.

Tisztelettel

Kaszás Lajos

szállodás és vendéglős.

Első magyar részv. serfőzde

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 52—58 és 52—60.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.

Távbeszélő szám: „József“ 4—29.

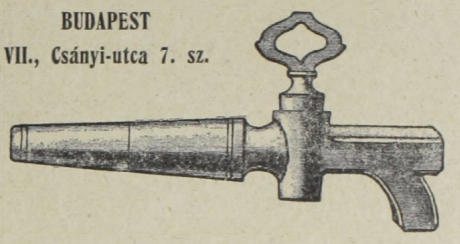
Palaczksör osztály: X. Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 56—58.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

Wölfel József

modern czégtábla-festő

Budapest, VIII., Mária Terézia-tér 3

Vendéglősök, kávéháztulajdonosok és szállodások, valamint egyesületek, olvasókörök és kaszinók részére a **czimtáblákat** legjutányosabb árban legszebb kivitelü készit. **Vidéki megrendeléseket pontosan teljesit.**

BUKOR LAJOS

paprikatermelő és kereskedő

Tatatóváros

A tisztelt vendéglős uraknak ajánlom kitünő minőségü **burgonyáimat** oly módon, hogy azt többen összeállva **vaggonrakományként rendeljék meg.** Ezáltal óriási megtakaritásokat érnek el. Megrendeléseket gyorsan és poutosan teljesit. A legjobb minőségü **burgonya és paprika** állandóan nagy raktáron.

KÖZGYÜLÉS.

Az Első Magyar Részvény Serfőződe

t. c. részvényesei és elsőbbségi kötvénytulajdonosai ezennel tiszteletteljesen meghivatnak a **folyó évi november hó 15-én délelőtt 10 órakor a társaság VIII., Esterházi-utca 6. szám I. emeleti irodahelyiségeiben** tartandó

XLVI. RENDES KÖZGYÜLÉSÉRE.

NAPIREND:

1. Az igazgatóság és a felügyelőbizottság alapszabályszerü jelentéseinek és az évi zárszámadásoknak előterjesztése és alapszabályszerü elintézése.
2. Az évi mérleg és osztalék megállapitása.
3. Határozathozatal a felmentvény tárgyában.
4. Egy igazgatósági tag választása.
5. Négy felügyelőbizottsági tag alapszabályszerü megválasztása és illetményeik megállapitása.

☞ Azon t. c. részvényesek és elsőbbségi kötvény tulajdonosok, kik szavazójogukat gyakorolni akárják, sziveskedjenek részvényeiket és elsőbbségi kötvényeiket, azok szelvényeivel együtt az alapszabályok 13. és 44. §-ai értelmében legalább **három nappal** a közgyülés előtt a Magyar országos központi takarékpénztárnál (Budapest, IV., Deák Ferencz-utca 7. szám) téritvény ellenében letenni, hol a felügyelőbizottság által megvizsgált és helybenhagyott mérleg, valamint az igazgatóság és felügyelőbizottság jelentései **nyolc nappal a közgyülés előtt** a részvényesek és elsőbbségi kötvénytulajdonosok rendelkezésére állanak.

Budapest, 1913. október 31-én.

Az igazgatóság.

Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

830 szám.

Pályázati hirdetmény.

Ključott (Bosniában) **Banjaluka közelében bérbe adandó a**

városi szálloda

mely a következőkből áll:

A földszinten **3 helyiség söntéssel az étkezőhelyiségek számára,** 1 nagy konyha és éleskamra.

Az emeleten **10 vendégszoba,** melyből **2 a casinótársaság** (saját butoraival) **bérletében van.** A fennmaradó 8 szobában tollnemü nélkül felszerelt **8 darab ágy,** továbbá az ablakfüggönyök mint a város tulajdona a **bérlő rendelkezésére állanak.** Tágas és szép boltives **pinczehelyiségek és mosókonyha, nagy padlás,** ezen **3 szoba a cselédség számára,** továbbá nagy **kertudvar** és abban nagy **kocsiszin és istálló** egészitik ki az épületet.

A szállodáért fizetendő havi bér 100 korona. A casinótársaság a bérlőnek **30 korona havi bért fizet.**

Kivántatik, hogy a pályázni óhajtó bérlő **büntetlen előéletü legyen és kimutatható 1000 korona üzleti tőke felett, valamint a szükséges vendéglői és szállodai berendezés felett rendelkezzék.**

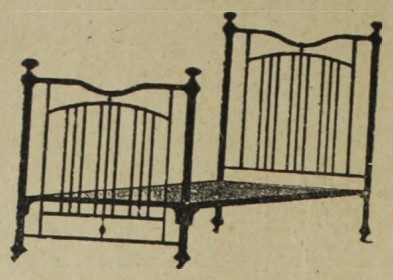
A szálloda bármikor megtekinthető. Irásbeli felvilágositással az itteni **városi hivatal** minden érdeklődőnek szolgál.

A vendéglő bérlője az itteni főszolgabirótól azonnal megkapja a söntési engedélyt.

Megjegyzem még, hogy az **1914. év végével Ključtól 12 kilométernyi távolságban vasutiállomás fog létesülni.**

Ključott, 1913. évi október hó 15-én.

A polgármester
Mustajbeg Filipovič.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban,** olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

MÉZ.

Idei csemege **mézet** és hegyi **málnaszörpöt** legjutányosabban szállit a

Bakonyvidéki méz- és terményértékesitő vállalat
Veszprémben.

Postadoboz virágméz . . . . . K 7.—
„ Demijohn málnaszörp K 6.50
bérmentve.

Kérjen mintázott árajánlatot.

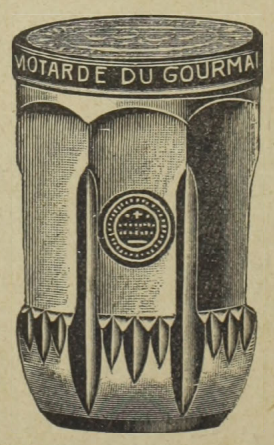
MUSTÁR

(Eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü

paradicsom

1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:

Mocznik L.
conservgyárában
Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.



LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi" és „Európai Express Vonat-társaság" szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC", „CASINO EXTRA SEC" „FORENGLAND" (savanykás) **„BRITANIA EXTRA DRY"** (cukor nélk.)

Uradalmi faj borokat

szállit és közvetit Schwarcz Béla borügynök, **Nagydorog** (Tolna m.).

Szegedi paprika!

Uj őrlés, idei termés!

Szám:
36. Valódi szegedi édes, nemes paprika K 3.20
37. „ „ „ paprika K 2.90
38. „ „ gulyás paprika K 2.50
39. „ „ I. szalon rózsa paprika K 2.20

Szalámi legjobb minőségü K 3.90. Szegedi **csemege** tojásos **tarhonya** K 80. Csemege paprikás **szalonna** K 2.05. — Szegedi kolbász K 2.70.

Stillmann Frigyes, Szeged.

ALMA.

Csemegealmát 20 és 30 koronáért, **Rétesalmát** 16 és 24 koronáért mm.-ként szállit utánvét mellett:

PRENNER JÁNOS
PINKAFŐ, 20. sz.

HIRDETMÉNY.

Ezennel közhirré tétetik, hogy miután a **Magyar Királyi Pénzügyminiszterium** ellenőrző közegei a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték **(XXXIII. sorsjáték)** I. osztályára szóló sorjegyeket felülvizsgálták, azok a főárusitóknak árusitás végett kiadattak.

Az I. osztály huzása **1913. november hó 20.** és **22-én** tartatik meg. A huzások a **Magy. Kir. Lottójövedéki Igazgatóság, mint állami ellenőrző hatóság,** és királyi közjegyző jelenlétében nyilvánosan történndk, a huzási teremben. Sorsjegyek a Magy. kir. Szab. Osztálysorsjáték valamennyi árusitóinál kaphatók.

Budapest, 1913. évi október hó 26-án.

Magy. Kir. szab. Osztálysorsjáték Igazgatósága.
Tolnay. Hazay.

Hőgyész község előljárósága.

1393—1913. szám.

Nagyszálloda bérbeadás

Tolna vármegyében, az elismert nagy kereskedelmi és ipari góczpontot képező **Hőgyész nagyközségben** — ahol évente 4 országos állatvásár, havonkint egy tehénvásár és minden pénteki napon tartott hetivásár is emeli a forgalmat — a piacztéren fekvő **ujjá épitett**

egy emeletes szálloda

10 vendégszobával, vendéglős lakással, kávéház, étterem, **2 korcsmaszoba,** nagy tánczterem, **födött nyári helyiség,** nagy kocsiszin, 28 lóra való **istálló** és a szükséges mellékhelyiségekkel

1913. évi november 20-án, d. e. 9 órakor

Hőgyész nagyközség tanácstermében megtartandó zárt és ha ez kellő eredményre nem vezetne, a folytatólag megtartandó szóbeli árverésen 1914. évi január hó 1-iől kezdődő **3, illetve 6 évi időtartamra**

haszonbérbe fog adatni.

Bérbeadási feltételek Hőgyész község főjegyzői irodájában a hivatalos órák alatt betekinthetők.

Hőgyész, 1913. november 1.

Klimes Antal s. k. főjegyző.

Stockinger Vincze s. k. biró.

MEGHIVÓ

a Dreher Antal serfőzdei részvénytársaság évi rendes közgyülésére,

mely 1913. november 15-én délelőtt 10 órakor Budapesten, a társaság központi irodahelyiségében fog megtartatni.

A közgyülésen résztvenni kivánó részvényesek részvényeiket legkésőbb öt nappal a közgyülés előtt a társaság pénztáránál letétbe helyezni tartoznak. (Alapszabályok 29. §-a.)

Tárgyak: 1. Az igazgatóság évi jelentése. — 2. A felügyelőbizottság jelentése. — 2. A felügyelőbizottság által megvizsgált mérleg s nyereség- és veszteségszámla jóváhagyása s a felmentvény megadása. 4. A nyereség felosztása, különösen a kifizetendő osztalék feletti határozathozatal s az igazgatóság, valamint a felügyelőbizottsági tagok dijának a lefolyt évre való megállapitása. 5. — Az igazgatóság tagjainak választása három évre. — 6. A felügyelőbizottság tagjainak választása egy évre. — Esetleges inditványok. (32. §.)

Tisztelettel **az igazgatóság.**

Mérlegszámla. Vagyon. Ingatlanok és gépberendezések számla 10.463,357 K 13 f. Pénztárszámla 86,778 K 04 f. Ovadékszámla 1910 K. Értékpapir és letétek számla 854,808 K 79 f. Adósok számla 11.798,054 K 94 f. Sör-, gyártási és tüzelőanyagok számla 2.265,524 K 40 f. Istálló- és fuvkrozási számla 124,695 K. Szerszám és leltárszámla 162,391 K. Kádármühelyszámla 685,100 K. Összesen 26.442,619 K 30 f. — **Teher:** Részvénytőke számla 11.200,000 K. Adósok letétszámla 791,248 K 79 f. Hitelezők számla 5.790,619 K 51 f. rtékcsökkenési tartalékszámla 5.002,562 K. Általános tartalékalapszámla 1.150,000 K. Kétes követelések tartalékszámla 1.000,000 K. Egyenleg mint tiszta nyereség: 1911/1912. évi nyereségáthozatal 38,892 K 05 f. 1912/1913. évi tiszta nyereség 1.468,269 K 95 f. Összesen 26.442,619 K 30 f. Budapest-Kőbánya 1913. augusztus hó 31-én. **Az igazgatóság.**

Megvizsgáltuk, rendben találtuk és jóváhagyjuk: **A felügyelőbizottság.**

Veszteség- és nyereségszámla. Tartozik: Ingatlanok és gépberendezések számla 713,783 K 80 f. Adószámla 206, 267 K 36 f. Kétes követelések számla 114,137 K 17 f. Istálló-és fuvarozási számla 677.951 K 93 f. Költségszámla 1.853.520 K 45 f. Szerszám- és leltárszámla 56,258 K 66 f. Kádármühely számla 940,370 K 56 f. Söradó- és söradópótlékszámla 9.045,963 K 98 f. Értékcsökkenési tartalékszámla 879,044 K. Egyerleg mint ttszta nyereség: 1911/1912. évi nyereségáthozatal 39,892 K 05 f. 1912/1913. évi tiszta nyereség 1.468,296 K 95 f. Összesen 15.895,586 K 91 f. — **Követel:** Nyereségáthozatal 1911/1912. évről 39,992 K 05 f. Kamatszámla 154,530 K 68 f. Ingatlanok és gépberendezések számla 114,808 K 68 f. Sörgyártási- és tüzelőanyagok számla 15.568,355 K 50 f. Összesen 15.895,586 K 91 f.

Budapest-Kőbánya, 1913. augusztus hó 31. **Az igazgatóság.**

Megviszgáltuk, rendben találtuk és jóváhagyjuk: **A felügyelőbizottság.**

106251/1913. szám. X. 3 **M. Kir. Földmivelésügyi Miniszter**

Versenytárgyalási hirdetmény.

Herkulesfürdőben a kincstár tulajdonát képező

„József Főherczeg“ szálló és vendéglő

1914. évi január hó 1.-évvel kezdődő **5 évi időtartamra** 1913. évi december hó 1-én d. e. 10 órakor a herkulesfürdői m. kir. fürdőigazgatóság hivatalos helyiségeiben tartandó zárt irásbeli ajánlati versenytárgyalással egybekötött nyilvános szóbeli

árverésen bérbeadatnak.

Vállalkozni szándékozók felhivatnak, hogy egy koronás bélyeggel ellátott irásbeli ajánlatukat megfelelően pecsételt zárt boritékban **1913. december hó 1-én d. e 1/2 10 óráig,** vagyis a tárgyalás megkezdését félórával megelőzőleg **2000 K-t, kitevő készpénzből,** avagy biztositékkép elfogadható értékpapirokból álló **bánatpénz letételét** igazoló adóhivatali letétnyugtával felszerelve a **herkulesfürdői m. kir. fürdőigazgatóságnál** anynyival is inkább nyujtsák be, mert a határidőn tul benyujtott vagy beérkező és távirati ajánlatok figyelembevétetni nem fognak.

Az ajánlatokban ajánlattevők világosan kijelenteni tartoznak, hogy az általam **10625I/1913. szám alatt megallapitot s jelen hirdetmény kiegészitő részét képező versenytárgyalási, valamint szerződési feltételeket Ismerik és azoknak magukat alávetik.** A megállapitott versenytárgyalási és szerződési feltételektől eltérő kikötéseket tartalmazó, vagy megfelelő bánatpénz letételét igazoló letéti nyugta nélkül benyujtot ajánlatok figyelembe nem vétetnek.

A beérkezett irásbeli ajánlatok felbontását megelőző szóbeli árverésen részt venni kivánók kötelesek a megállapitott bánatpénzt az árverést megelőzőleg a fürdőigazgatóságnál letenni, illetve ilyennek más állampénztárnál történt letételét az igazgatóságnál a **versenytárgyalást megelőzőleg igazolni.**

Jelen hirdetmény kiegészitő részét képező versenytárgyalási és szerződési feltételek a herkulesfürdői m. kir. fürdőigazgatóságnál **a hivatalos órák alatt bármikor betekinthetők** s kivánatra 20 filléres postabélyeg mellékelése esetén az érdeklődőknek meg is küldetnek.

Fenntartom magamnak azt a jogot, hogy a tett ajánlatok közül, tekintet nélkül a megajánlott bérösszegre, szabadon választhassak, esetleg valamennyit visszautasithassam.

Budapest, 1913 október 16.

M. kir. földmivelésügyi ministerium.

Csurgó nagyközség képviselőtestületétől

1584/1913. sz.

Árverési hirdetmény.

Csurgó (Somogy-megye) nagyközség képviselőtestüietének 1913. évi október hó 16. napján hozott 176. számu határozata alapján közhirré teszszük, hogy a község tulajdonát képező

„DARU“ vendéglő épületét,

mellékhelyiségeit, pincze, istállót stb. **1914. évi január hó 1. napjától kezdődőleg 6 évre,** vagyis 1920. évi deczember hó 31-ig napjáig terjedő időre **nyilvános árverés utján**

haszonbérbe adjuk.

Az árverés folyó évi **november hó 16. napján délután 3 órakor** Csurgó nagyközség **tanácstermében tartjuk meg.**

Árverezni óhajtók tartóznak **egyezer korona (1000 K) készpénzt az árverés megkezdése előtt bánatpénz fejében letenni.** Árverési és haszonbéri szerződési feltételek a hivatalos órák alatt bármikor megtekinthetők.

Csurgón, 1913. évi október hó 18. napján.

PATAKI ANTAL
közs. biró.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tó 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Ezennel bátorkodom a tisztelt **vendéglősök, mészárosok és hentesek emlékébe hozni**, hogy én az Amerikában szerzett gyakorlatom révén az elismert legjobb **amerikai jégpinczéket, jégvermeket és hüsitő-házakat** épitem és Magyarországban is évek óta a bizalmat kiérdemeltem. **Javitásokat olcsón elvállalok. Löw Ignácz**, Budapest, VI. ker., Teréz-körut 35. sz.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes
égvényes
SAVANYÚVIZ.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari tekeasztalgyár.

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint :-: buffet felállitását helyben és vidéken. :-:

Kölcsön ad mindennemü servist.

Telefon 52—39. HÁZI ZENEKAR.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

---



SAJT

Számtalan kitüntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).



SIPULUSZ LAPJA

KAKASMÁRTON

Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Najman József

hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz. Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket, kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek

---

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásból származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A viz hőmérséke	25.3 C°
A viz fajsulya 18 C-on	1.0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0093 gr.
Natrium (Na)	0.0334 «
Calcium (Ca)	0.1268 «
Magnesium (Mg)	0.0465 «
Aas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0331 «
Sulfat (SO_4)	0.1181 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5002 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0169 «
Szénsav (CO^2) 44.66 cm^3	0.0880 «

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a viz nem tartalmaz és igy a »Kristály« forrásvizet **igen tiszta** calcinm és magnesium-hydrocatbonatos **ásványviznek** minősitjük. Bakteriologiai szempontból pedig az állami **Bakteriologiai Intézet** ezen vizet **tisztának és kifogástalannak minősitette.**

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. K. Tud. Egyetem I. Chemia intézete.

A forrás hőmérséke	25.75 C.
A viz fajsulya 17·5 C-on	1.00074

A viz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0070 gr.
Natrium (Na)	0.0328 «
Calcium (Ca)	0.1328 «
Magnesium (Mg)	0.0252 «
Vas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0338 «
Sulfat (SO_4)	0.1118 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5194 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0170 «
Szénsav (CO_2)	0.0878 «
összes szénsav (CO_2)	0.6425 «

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételü ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, sem saalétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s igy a chemiai analysis alapján a »Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** miuősitendő.

Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

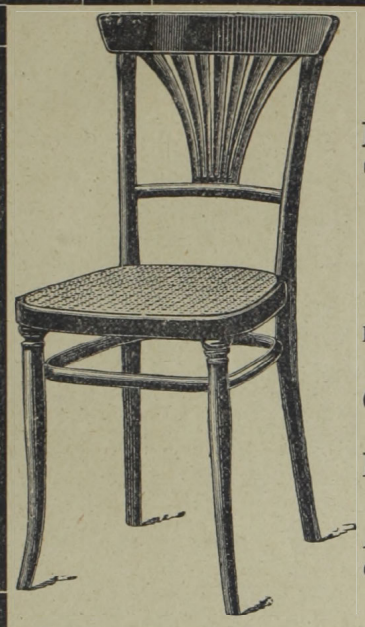
Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium hydrocarbonatos ásványviznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében kristálytiszta, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. julius 20. **Dr. Hankó Vilmos** s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály" forrás szénsavtelités nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a franczia **Évian és St. Calmier** forrásokat
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vizben 0.2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.
Szt. Lukács-fürdői „Kristály"-forrás: 1000 gr. vizben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

A „Kristály"-forrás több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhirü és a franczia kormány látal közérdeki jelleggel felruházott gyógyviz.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS"

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T

Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.

Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.

GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.

BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.

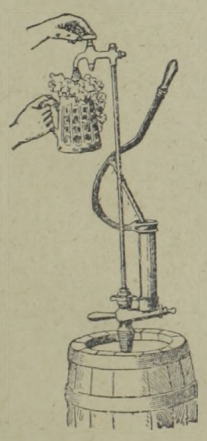
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. ═══ Saját palaczk-töltés.

Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.

Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.

ALAPITTATOTT
:: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::

! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !

legujabb, kitünőnek bizonyult

sörmérő-készülék

szénsav és légnyomással.

! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitő-por, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

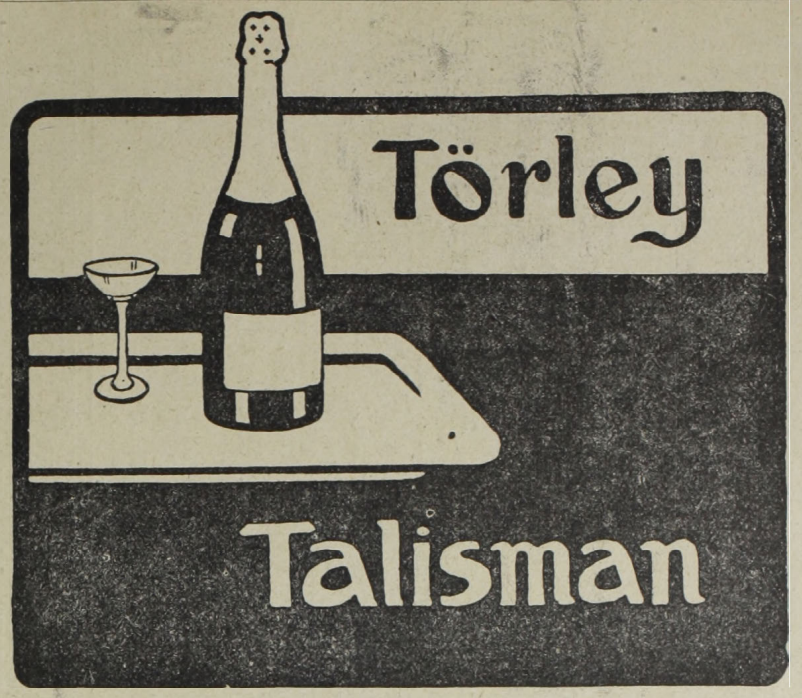
„RAPID" borderitő-por,

mely áll tiszta gelatinból.

Magyarország legnagyobb raktára: sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben

WATTERICH A.-nál

BUDAPEST, VII. KER. DOBÁNY-UTCZA 5. SZÁM.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze" Főelárusitója

BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.



„ANDRÉNYI SEC"
(FÉLÉDES)

„ANDRÉNYI EXTRA"
(ÉDES)

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □

Budapesti képviselő: L. Molnár Lajos, VII, Bosnyák-utcza 3

A Budapesti Asztalos Ipartestület védnöksége alatt álló

Butorcsarnok-Szövetkezet

mint az Országos Központi Hitelszövetkezet tagja, VIII., József-körut 28. (Bérkocsis-u. sarok), VIII., Üllői-ut 18. állandó

lakásberendezési kiállitása

nyitva reggel nyolcz órától este nyolcz óráig.

Belépődij nincsen.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET"

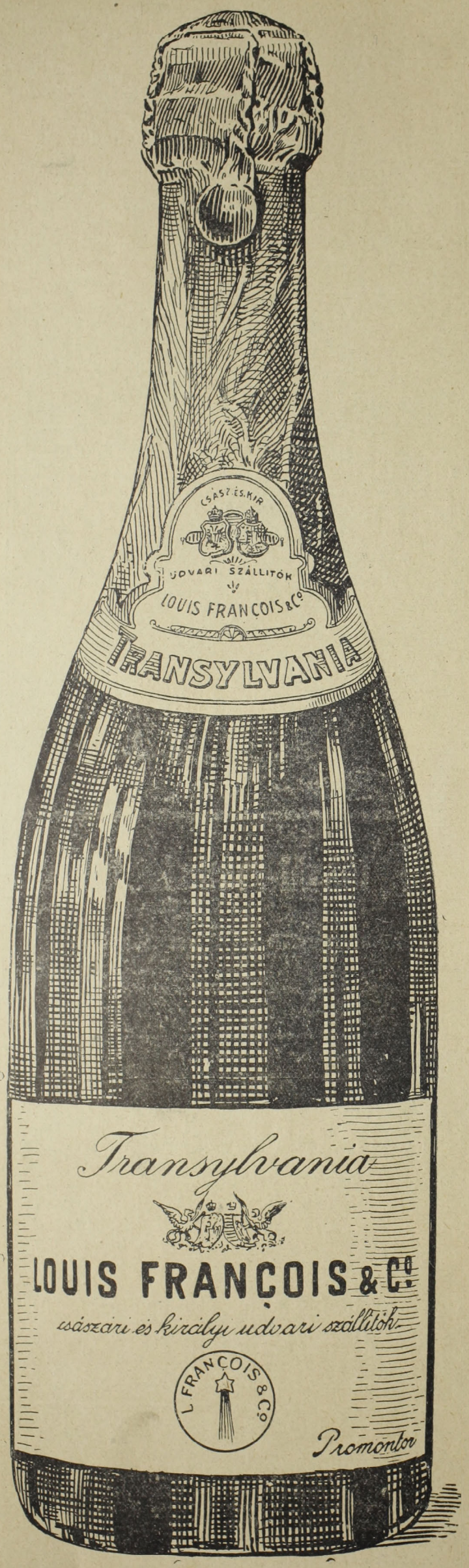
császári és királyi udvari szállitók

:: KOLOZSVÁROTT. ::

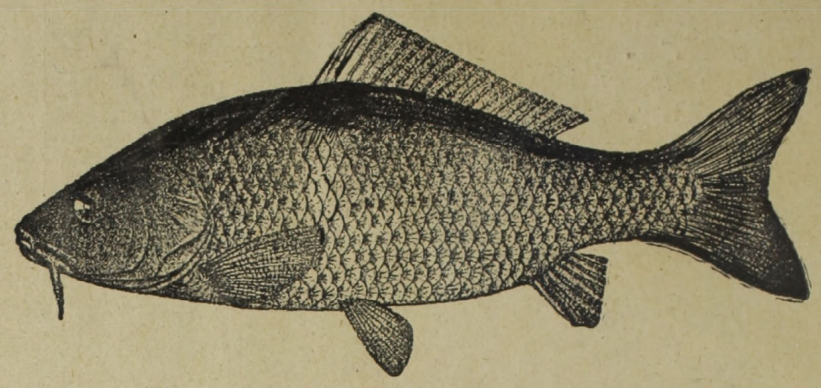
Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**

Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtáju

friss dunahalainkat

melyeket igen tisztelt rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, bármilyen kis mennyiségben is, a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin

(Bács megye)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK!

Meghivás.

ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, I., Fehérvári-ut 39. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Erzsébetfalva, Alkotmány-utcza 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KŐBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.

Szállitási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszinház-u. 22. Telefon „József" 21—91.

Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár ▪▪ Teleton 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.

Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.

XXIX-ik évfolyam. 22. szám. Budapest, 1913. november 20.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Vendéglősipari továbbképző tanfolyamok.

Irta: **Glück Frigyes.**

— Felolvasta a »Budapesti vendéglősök szakirányu tanonczi skolája« továbbképző tanfolyamának 1913. évi október hó 4-én tartott megnyitó előadásán. —

Igen tisztelt vendégek! Kartársak! Hallgatók!

Ipartársulatunk, mely az 1878. márczius havában tartott országos vendéglős kongresszuson először hozta szőnyegre a szakirányu vendéglős-tanonczi skolák létesitését és amely az első ily iskolát miniszteri határozattal 1895. május elején nyitotta meg, már akkor, *az eszme felvetése, az első iskola megnyitása idejében tervbe vette a továbbképző tanfolyam felállitását.*

Sajnos, a kezdet nehézségei, mostoha viszonyok mostanáig nem engedték meg e vágynak megvalósitását, mig végre 1913. október hó 4-én elérkeztünk ezen — *véleményem szerint — iparunk szempontjából történelmi pillanathoz,* amelyben továbbképző iskolánk megnyitását jelenthetem! Kivánom, hogy e legujabb kulturális alkotásunk virágozzék, terjessze a tudást és müveltséget hazafias irányban, modern szellemben, hogy majdan az annak falai közt *megszerzett készültségünk révén az egész társadalom osztatlan és feltétlen elismerését vivhassuk ki magunknak!* Mert nem szenvedhet kétséget, hogy minden igyekvésünk mellett — ugy mint más téreken — végre nálunk is a kulturális tehetség és produktiv fajképesség ereje fognak győzedelmeskedni.

Épp ezért különböző eszmékkel, tervekkel, gondolatokkal és jelentős ujitásokkal foglalkozunk!

Meglevő, ma háromosztályu *szakirányu tanonczi skolánkat* a fennállása óta tapasztalt eredmények kapcsán reorganizálni és az 1893. évi 33574. számu miniszteri rendelet értelmében követelni fogjuk, *hogy minden vendéglősipari tanoncz iskolába járjon!* Szándékunk továbbá egy szakkönyvtárt létesiteni, iskolánk szakfelszerelését kiegészitteni, szakmuzeumot felállitani, *tanonczotthonok létesitését sürgetni,* szakiskolánk tantestületének és felügyelő bizottságának szervező munkájával: *ifjusági önképző-egyesületet alakitani.*

Amily bizonyos és igaz, hogy az iskola mindenkor az emberi nagy és örök eszmék hirdetője, letéteményese volt és hogy az idők és az élet a régi és a modern nevelés közt nagy változásokat és eltéréseket idéztek elő, épp oly kétségbevonhatlan, hogy ámbár paradoksznak tetszik, midőn a szabadgondolkozás alapján állunk, hogy mindenki mégis csak az egyén önfegyelmezését követeli! Legjobban látjuk ezt az amerikai nevelésnél, mert az *egyént szabadon engedi fejlődni,* nem prédikál sokat, *csak az adott esetben irányit,* de mindig *tettet, cselekvést követel,* és igy az ifjuságot nem passive, de aktive neveli. Ezen individuális, egyéni önnevelés által azután az ifjuság maradandó, meggyőző tudást sajátit el, munkája szilárdakaratu és czéltudatos.

Ilyen alapra akarjuk fektetni mi is szakiskolánk továbbképző tanfolyamának munkáját.

Bár ideális czélt tüztünk magunk elé, érintkezésben akarunk maradni az élettel, az élettel járó mindenféle előnyökkel — hátrányokkal. Igy megóvjuk magunkat a szines, de romantikus álmodozástól és hozzászokunk a szürke ugyan, de reális és logikus gondolkozáshoz és cselekvéshez. Ez a tanulási és nevelési rendszer, az egyéni munkásságnak ilyen alapokra fektetése tették naggyá és szabaddá Amerikát és igy munkálkodnak legujabban a németek is.

A továbbképzőiskola tehát igaz férfiakat, önállóan gondlokodó és munkálkodó egyéneket törekszik nevelni.

És — ha lehet — *egyéniséget is!*

Vaerst báró mondja *„Gastrosofie“* czimü munkájában: „Ha valaki egy szakácskönyvet akar irni, azzal kezdje, hogy mindenekelőtt a cserepest tanitsa meg, hogyan kell a takaréktüzhelyet becsületesen felépiteni, kisarazni, hogy necsak az alsó vagy felső sütő süssön, hanem mindakettő egyszerre. A mészárost tanitsa meg a hust rendesen felszeletelni, a péket kenyeret sütni, a konyhakertészt a zöldségfélékkel bánni, szóval — mindenkit tanitson ki egészen a szakácsfiuig. És — csak ha ez mind megtörtént — csak akkor kezdje el a reczipéket megirni.“

Nagy Frigyes *is ugy létesitette Berlin körül a konyhakertészetét,* hogy mindenről maga gondoskodott, midőn Staniszlausz lengyel királytól az akkor még ritka spárgaplántákat hozatta és a mindennapi étkek rendjét szakácsával előző este személyesen állapitotta meg.

Ezen példákból látjuk, hogy mindennel kötelességünk törődni, amire csak ugy leszünk képesek, ha magunk is igy gondolkodunk és cselekszünk és utódainknak oktatását és nevelését is reális alapokra fektetjük.

Ezek után mélyen tisztelt hallgatóim engedjék meg — ha nem untatom önöket — hogy továbbképző tanfolyamunk programmjának ismertetésére, fejtegetésére térhessek át.

Első tantárgyunk: az általános tud-

Schätz József
Telefon 57-22. : **sörnagykereskedő** : Telefon 57-22.
Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az **„Első Magyar Részvény Serfőzde“** főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója. Detail üzletek: Budapest több pontjain.
Kérjen árjegyzéket.
TELEFON 29—60.

nivalók. Ezek ismertetése keretében ugy a nagy-, mint a közép-, sőt a legszerényebb üzem tulajdonosa, vezetője készen, rendszeres összefoglalásban fogja megtalálni mindama tudnivalókat, amelyek máskülönben csak hosszu évek tapasztalatai, a gyakorlati ismeretszerzés révén szerezhetők meg. Ez a szó „általános tudnivalók" egyébként oly tág fogalom, mely alatt a különböző *elméleti és gyakorlati ismeretek oly összeségét értjük*, melyet itt nagy terjedelménél fogva legfeljebb csak körvonalaznunk lehetne, de kimeriteni nem és ezért velük részletesebben nem is foglalkozom.

Második tárgyunk a *felszolgálástan.* Tagadhatlan ugyan, hogy ennek *gyakorlati részét* csakis az üzletben, gyakorlatközben, a szigoru értelemben vett szakszerü ismeretek megszerzése által tanulhatjuk meg, de meg kell világitanunk a belső, általános müveltségi, illemi, ethikai, szóval: elméleti részét is, mert az idetartozó ismeretek elsajátitása által fogjuk kivivhatni az életben és társadalomban a legnagyobb elismerést és emelhetjük majd magunkat és iparunkat a modern fejlődés és müveltség legmagasabb szinvonalára. És, ha iparunk, foglalkozásunk gyakorlása közben specziális viszonyainknál fogva — eddigi tapasztalataink szerint — néha önmegtagadással kell is viselkednünk, *fontos, hogy önérzetünk csorbitatlan fentartása mellett demokratikus sima gentlemenek legyünk.*

Harmadik tantárgyunk a jogügyi részekkel fog foglalkozni. Az idetartozó ismeretek lehető tökéletes elsajátitása különösen nálunk, a mi hazánkban és tekintettel az iparunkat érdeklő törvények, rendeletek, szabályrendeletek nagy számára és ezek különböző intézkedéseire, nagyon fontos. Franciaországban külön törvénybe vannak foglalva az iparunkkal járó kötelezettségek. *De a jogok is!* Célunk, hogy mindenki tisztán lássa maga előtt az utat, amelyen jogosan, nyugodtan haladhat, kikerülhet sok felesleges félreértést, boszuságot, zaklatást. Ezért jónak látjuk ily irányban is felvilágositólag hatni, megadni a kellő ismereteket, amelyek mindenkire nézve egyaránt nélkülözhetetlenek.

Negyedik oktatási tárgyunk a *könyvvitel.* Ez a tárgy alapja közgazdasági fejlődésünknek, szükségessége, haszna és nélkülözhetetlensége tehát bizonyitásra sem szorul. Engedjék meg, hogy itt a régi „jó időkből" egy adomát mondhassak el, mely a *mult idők felfogására jellemző.* Velem történt, hogy fiatal koromban, mikor könyveimet még magam vezettem, egy öreg kollégám látogatott meg. „Felesleges munka — szólt hozzám — enélkül is tudom, mi a jövedelmem. Amit év végén a feleségem almáriomában a fehérnemü közé rejtett bugyellárisában találok, azt kerestem. Többet ön sem fog tudni kimutatni."

Hát igen tisztelt uraim, ezek az idők már rég elmultak. *A modern felfogás* szerint minden rendes iparos, kereskedő, tehát a szállodás, vendéglős és korcsmáros is köteles törvényesen hiteles könyveket vezetni, akár vesz hitelt igénybe, akár nem. Meg kell ezt tennie törvényes kényszer nélkül is, saját jól felfogott érdekében, mert csak azáltal vagyunk abban a helyzetben, hogy hónapról-hónapra, hétről-hétre, sőt ujabban — ha kellő statisztikai adatokkal is rendelkezünk — napról-napra megállapithassuk, a minek ismeretére az üzem vezetésénél feltétlenül szükségünk van: az *üzleti eredményt.*

Ötödik tárgyunk a *konyhavegytan.* Itt csak arra utalok, hogy milyen fontos például a hamisitások megállapitása, az anyagisme, az áruk felhasználásánál vagy összeállitásánál a pazarlás elkerülése, a czélszerüség szemelőtt tartása.

Hatodik tárgyunk a diszitő rajzolás, hetedik a *gasztronomiai földrajz.* Az egyik izléstfejlesztőleg és irányitólag fog hatni és pedig a konyhai, mint a felszolgáló személyzetre, a másik a felhasználásra, feldolgozásra kerülő áruk termelési és beszerzési helyeinek ismeretébe fog bennünket vezetni.

Nyolczadik, kilenczedik és tizedik tantárgyainkból, a *természetrajzból, fizikából és egészségtanból* is meg kell ismerkednünk a legszükségesebb tudnivalókkal és különösen ismernünk kell a modern higieniai, egészségügyi, kényelmi és technikai követelményeket.

A *szállodai és étteremberendezések ismertetése* — programmunk tizenegyedik pontja — oly modern ismeretekkel, illetve követelményekkel fog foglalkozni, melyek nálunk eddig egyáltalán nem, vagy csak kis mérvben érvényesültek, de magasabb szempontból tekintve iparunk jelentőségét, minden nagyobb szálloda vagy vendéglő igazgatójára vagy üzletvezetőjére nézve nélkülözhetlenek.

Külön fogunk foglalkozni a konyhaberendezés, a *konyhavezetés, a hütő-, forraló-, szellőztető-, fütőberendezések-, a fütőanyagok, takaréktüzhelyek stb. ismertetésével.* Az idevonatkozó tudnivalókat programmunk tizenharmadik és tizennegyedik pontjába foglaltuk. A modern technika e téren oly tökélyre emelkedett, hogy ma már előre melegitett levegővel szellőztetünk, és talán valamikor — és ez szerintem akkor fog bekövetkezni, ha a levegőben levő szabad villamos erőt az emberi zseniálitás meg fogja tudni fogni és értékesiteni — evvel fogunk főzni, sütni és világitani, és különösen utóbbival, a világitással nem kell majd takarékoskodni. Nem ugy, mint valamikor, mikor a pesti nyárspolgár, aki midőn arról volt szó, hogy az utczákat tizenkét óráig kellene világitani, azt mondta, hogy minden becsületes és rendes polgár kilencz órakor otthon van, csak a lumpok vannak fenn tovább, azoknak pedig nem világitunk.

Tizenötödik pont a *husfeldolgozás* stb., szóval a *szakácsság.* Ezen tantárgyat nemcsak a szakácsnak, hanem a felszolgáló személyzetnek is és pedig legalább elméletileg alaposan ismernie kell. Utóbbinak főleg azért, hogy tudja mi, miből, hogyan és meddig készül, és ne ugy járjon, mint az a kisasszony, akit anyja a vőlegény jelenlétében a konyhába küldött, hogy a salátát mossa meg, és a kisasszony ehhez — szappant kért. Igenis tudni kell azt is, ki volt *Brillat-Savarin* és a többi inyesmester, sőt még azt is szeretném, hogy tudják, hogy *Ana-*

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezelősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek. Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

BORHEGYI F.
bokereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.

BORHEGYI BOR
Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

kreon egy szőlőszemen, Lais egy olajbogyón, Tarquinius egy halszálkán fulladtak meg, mert mohón ettek. Ezt pedig tudni kell, mert a mohóság, a mohó evés nemcsak hogy illetlen, hanem veszélyes is.

Programmunk tizenhatodik pontja az *észszerü táplálkozás*. Ez a tárgy fogja meghozni nekünk a képesitést. Ezt kell nekünk legjobban tudnunk, mert ismerete iparunkhoz és mesterségünkhöz tartozik. Az észszerü táplálkozás ujitásainak elterjedése, általánossá válása fogja a mai konyhát megalapitani, melyre a közel jövőben igen nagy szerep vár, akárcsak az ókorban a rómaiaknál, akiknél a patikárusok voltak a szakácsok, jobban mondva a szakácsok voltak a patikárusok, és ezek közt az első és legnagyobb *Apicius Coelius*, akinek kéziratait a római pápa könyvtárában, mint becses és ritka kincset ma is nagy gonddal őrzik.

Tizenhetedik pont a *magyar és franczia nyelv tanitása*. Ha lehetne, tanittatnánk az angolt is, sőt időszerü és fontos volna az orosz nyelv elsajátitása is. Sok más idegen nyelv megtanulására is sulyt kellene helyeznünk, hisz az idegenek főleg és elsősorban velünk érintkeznek, és különben is az általános müveltség követelményeiről nem is szólva, a régi latin közmondás szerint minden egyén annyi embert ér, ahány nyelvet beszél.

Tizennyolczadik — utolsó — pontja tantervünknek *pinczeberendezés* és *borkezelés*. Az idetartozó ismeretek szükségessége azt hiszem nem szorul bővebb magyarázatra, és elvitázhatlan, hogy ezek az ismeretek üzemünk egyik legsarkalatosabb tényezőjére vonatkoznak.

Ezzel a tananyag, mely felölel mindent, amit szakmánk igényel, valamint annak ismertetése be volna fejezve. Azt hiszem a felölelt anyag elég is, és mégis milyen parányi tudás ahhoz képest, amennyit tudnunk kellene. Mennyire igaza van annak a jó magyar közmondásnak, hogy a jó pap holtig tanul.

Igen tisztelt vendégek, kartársak, hallgatók! A tanfolyam vezetőinek szemei előtt az lebegett, hogy tanonczainkat ezen továbbképzés által üzletvezetőkké, üzemigazgatókká, irodafőnökökké, levelezőkké, szóval intelligens, müvelt, tanult emberekké nevelje, hogy az egyén megélhetéséhez, boldogulásához, produktiv munkásságához biztos alapot teremtsen, hogy iparunknak szakképzett iparosokat, hazánk idegenforgalmának hozzáértő szakembereket neveljen.

Ha ezt a törekvésünket az Önök szorgalma támogatni fogja, meg leszünk elégedve!

Ezek után átadom a továbbképzőt az illetékes faktoroknak, Isten áldását kivánva munkájukra!

—

A budapesti vendéglősök szakirányu iskola továbbképző tanfolyamának 1913. nov. és dec. havi munkaterve a következő:

21-én 4—5-ig: Gasztronomiai földrajz; Augusztiny Oszkár. 5—6-ig: Franczia nyelv; Cservenka Károly. 24-én 4—5-ig: A meleg előételekről; Kedvesy Nándor. 5—6-ig: A főszakács, szakács rendes napi teendőiről; Deiszler József. 26-án 4—5-ig: A vendéglős és szakács tanuló testi fejlettségéről és a test ápolása; Palkovics Ede. 5—6-ig: Gastronomiai földrajz; Augusztiny Oszkár. 28-án 4—5-ig: Az észszerü táplálkozás alapelveinek általános ismertetése; Löhnert Mátyás. 5—6-ig: Konyhavegytan; Vaszkó György. — Deczember 1-én délután 4—5-ig: A farceokról; Kedvesy Nándor. 5—6-ig: A tengeri halakról; Deiszler József. 3-án 4—5-ig: Konyha vegytan; Vaszkó György. 5—6-ig: Német nyelv; Varsányi Lipót. 5-én 4—5-ig: A hideg konyha rendeltetése és berendezése; Wrabetz Gusztáv. 5—6-ig Franczia nyelv; Cservenka Károly. 10-én 4—5-ig: Szállodai könyvvitel; Keresztes Ede. 5—6-ig: A vendéglői és konyhai edényekről, azok használatáról, az egyszerü konyha és vendéglő berendezése; Gundel Károly. 12-én 4—5-ig: A mártásokról; Kedvesy Nándor. 5—6-ig: A rákokról; Deiszler József. 15-én 4—5-ig: Az észszerü táplálkozás alapelveinek általános ismertetése; Löhnert Mátyás. 5—6-ig: A vendéglősiparra vonatkozó ügyiratok, törvények és rendeletek; Dr. Nagy Sándor. 17-én 4—5-ig: Szálloda és étterem berendezése; Glück E. János. 5—6-ig: Franczia nyelv; Cservenka Károly. 19-én 4—5-ig: A tüzhely, a segédeszközök, a hütők és forralók, a tüzelés és tüzelőanyagok, szellőztetés; Gundel Károly. 5—6-ig: A párolt husok; Deiszler József. 22-én 4—5-ig: Szállodai könyvvitel; Keresztes Ede. 5—6-ig: Az észszerü táplálkozás alapelveinek általános ismertetése; Löhnert Mátyás.

A munkanélküliekért.

A hosszantartó általános gazdasági pangás, a folyton emelkedő nagy és már-már elviselhetlen drágaság, a vendéglői nyári üzleteknek közelmult, szinte végzetszerüen rossz üzletmenetü nyári saisonja, válság felé viszik iparunkat, és nem hagyták érintetlenül, sőt nehéz, soha nem tapasztalt jövő elé állitották állás nélkül levő vendéglősipari munkásainkat, akik bizonytalanul néznek az ajtó előtt álló hideg, fagyos tél elé...

A »Budapesti szállodások, vendéglősök, korcsmárosok ipartársulata«, mely a vendéglősipari alkalmazottak erkölcsi és anyagi érdekeit megvalósulásukban mindig nagy jóindulattal segitette elő, sőt e czélból nem egy altruisztikus intézményt is léptetett életbe, helyes szocziális érzéke által vezérelve, már évek óta jóleső segitséget nyujt arra érdemes szegény munkásoknak, akik a zord tél keserveitől szorongattatva, segélyt kérve kopogtattak háza kapuján, és elvégezte ezt a szép és nemes emberszerető munkát ugy, hogy annak eredményével méltán lehetett megelégedve. E megelégedés jogosultságának eleven, sokatmondó bizonysága: a munkanélküliek segélyalapja.

Minthogy azonban a vendéglők kedvezőtlen, sőt sulyos anyagi válsággal fenyegető üzleti viszonyai egyrészt, másrészt pedig az iparban már régóta tapasztalható munkásszaporulat a munkanélküli alkalmazottak egyébként is nagyszámát oly ijesztő mérvben növelte, hogy tartani és félni kellett attól, hogy az ipartársulat e czélra szánt segélyalapja nem lesz elég nagy arra, hogy a tél nélkülözései által fenyegetett, szenvedő munkásoknak, fenyegetett, szenvedő munkásoknak, ha csak ideig-óráig is tartó enyhülést adjon, és bizonytalan, szomoru kilátások nyiltak meg mindenfelől a gondoskodók lelki szemei előtt, az ipartársulat legutóbbi választmányi ülésén egyik igen lelkes, fiatal tagjának, Frenreisz Istvánnak inditványára elhatározta, hogy a munkanélküli vendéglősipari alkalmazottak nagyobb mérvben segélyezhetése czéljából jótékonyczélu előadást rendeztet a Royal-orfeumban, és ennek egész tiszta jövedelmét a munkanélküliek segélyalapjának dotációjára forditja.

Nem kételkedünk, hogy ennek a szép és nemes, valóban emberszerető munkának, derék vállalkozásnak, melynek előkészitő munkálatait Frenreisz István elnöklete alatt müködő bizottság végzi el, a legönzetlenebb buzgósággal meg lesz a kellő anyagi és erkölcsi eredménye, hogy nyomán sok kicsordult köny fog felszáradni, nem kételkedünk abban sem, hogy kartársaink, kiknek szive minden iránt, ami szép, jó és nemes, oly fogékony, kivétel nélkül meg fogják tenni a maguk kötelességét, ámde nem mulaszthatjuk el még sem kérni őket, hogy ez alkalommal egyikük se zárkózzék el a legszentebb érzés, a jótékonyság gyakorlása elől, váltsa meg mindenki a neki küldött jegye-

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

ket, értékesitse azokat, hogy vállalkozásunk egy fillérnyi kárt vagy veszteséget se szenvedjen, hisz — más mindentől eltekintve — a jelentéktelen áldozatért még ellenértéket is kapnak. És tartsanak velünk egy uton e kötelességteljesitésben az állásban levő jobbmódu alkalmazottak is, hisz pálya- és hivatástársaik javáról van szó.

A vendéglősipart, amikor valami jóról volt szó, sohasem kellett valami nagyon biztatgatni. Ilyenkor szive-erszénye mindig egyaránt nyitva voltak azok előtt, akik arra szorultak. Legyen most is igy, 1913. deczember 2-ika legyen egy szép családi ünnep, a Royal-orfeum tele terme pedig tegyen bizonyságot amellett, hogy a szenvedők a nélkülözők sorsa-baja mindig megtalálja azt a nyilt utat, amelyen könnyen, akadálytalanul juthat el sziveinkhez. **Kővári Jenő vendéglős.**

*

A munkanélküli vendéglői alkalmazottak javára rendezendő előadás ügyében kiküldött bizottság a következő körlevelet küldötte szét az ipartársulat tagjaihoz:

Tisztelt Kartárs Ur!

Az 1913. évi szeptember hó 17-én, illetve ez év november 7-én tartott budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulati választmányi ülése elhatározta, hogy anyagilag nehéz helyzetbe jutott munkanélküli vendéglői alkalmazottak felsegélyezésére a Royal-Orfeumban (Erzsébet-körut) teljes esti müsorral, ez évi deczember 2-án, kedd délután fél 4 órakor fehér (gyermekeknek is) előadást rendeztet a rendes helyárak mellett.

A mellékelt jegyek utján kartárs ur szivéhez appellálunk, karolja fel szeretettel ügyünket, kérjük, sziveskedjék az előadás fényét emelni és azon becses családjával megjelenni, a fenmaradó jegyeket pedig ösmerősei és alkalmazottai között elhelyezni sziveskedjék.

Az eladott jegyek ellenértékét, ugyszintén az esetleg fenmaradó jegyeket kérjük 5 napon belül Frenreisz István urnak (József-körut 56.) beküldeni.

Jegyek, esetleg a legkészségesebb felvilágositás kapható kartársunknál, Frenreisz István urnál (József-körut 56., telefon 113—07.).

Elvárjuk b. támogatását, maradtunk

kartársi tisztelettel

A rendező-bizottság.

Frenreisz István s. k.
Gundel Károly s. k. **Kővári Jenő** s. k.
Holub Rezső s. k. **Oláh Gyárfás Mihály** s. k.

A spanyol konyha.

Madridból jelentik: Pardo de Bazan Emilia grófnő egyike Spanyolország legjelentékenyebb nőinek. Számos regényt ir, amelyek jellemfestés és költői nyelv tekintetében bátran kiállják a versenyt az enemü alkotásokkal. A komoly kritika terén oly jelentős müvekkel gazdagitotta a spanyol irodalmat, hogy többször komolyan szóba jött a szerzőnek a spanyol tudományos akadémiába való fölvétele. A grófnő mindezeken felül igen nagyrangu hivatalt tölt be a közoktatásügyi miniszteriumban. Nem szüffrazsett modern értelemben, Spanyolország asszonyai mégis a női jogok kivivása s a nő szellemi szintjének emelése tekintetében sokat köszönhetnek neki.

Ő inditotta meg néhány esztendővel ezelőtt a nők könyvtárát, amelyben a nőkérdésről bármely nyelven irott munkák javarészét közli spanyol forditásban. Ebben a sorozatban már kilencz kötet jelent meg. Most azonban a tizedikkel lepte meg a grófnő a spanyol nőket és olyan tárgygyal foglalkozik benne, a melyikben nem hitte volna az ember, hogy jártas: a nemes szakácsmüvészettel. Aki azonban azt hitte, hogy ehhez a tárgyhoz nem ért kellőképp, tévedett, amire a kedveshangu előszóból rögtön rájön. Nemcsak az irótoll forgatásához ért, hanem a főzőkanálához is, a tinta épp oly hasznos szerszám lesz a tolla hegyén, mint a mártás a főzőkanalán.

A szakácsmüvészet — irja — az én véleményem szerint igen fontos néprajzi dokumentum. Nyiltan kimondom, hogy a táplálkozás módja némelykor mélyebb nyomot hágy valamely nép szellemi életében, mint a tudomány egyéb előrelenditő eszközei. A spártaiak fekete levese a nép mérsékletének és egyszerü életmódjának bizonyitéka, mig az emberi telhetetlenség és falánkság a római birodalom bukása felé érte el csucspontját. Minden korszak megváltoztatja a tüzhelyet és minden nép inkább lelkének, semmint gyomrának konstrukciója szerint eszik. Vannak nemzeti eledeleink, amelyek mögött legalább akkora történelem van, mint a mekkora egy éremhez, egy fegyverhez, vagy egy sirkőhöz füződik.

A könyvnek, amelyről szólunk, ez a czime: La Cocina Espanola Antigua (Ó-spanyol szakácsmüvészet); a benne előforduló recepteket részint régi könyvekből és irásokból vették, részint a nép szájáról lesték el, részint várak, régi vendéglők gazdáinak hagyományaiból, kolostorok százados életrendjéből jegyezték fel.

Volt idő, amikor Spanyolországban a nap sohase nyugodott le. Akkor volt a spanyol irodalom és spanyol szakácsmüvészet aranykora. Spanyol divat és szellem uralkodott az egész világon. Ekkor volt a spanyol konyha is nevezetessége tetőfokán. Akkor találták föl azt a mártást, amely minden nemzet konyhájának még ma is, hogy ugy mondjuk, alapmártása, a spanyol mártást. Az akkori nagyszerü épületből azonban megmaradtak mindmáig hatalmas pillérek és a spanyol konyha jóság és izletesség tekintetében nem maradt egyik nemzeté, még a raffinált franczia konyha mögött sem.

Spanyolországban tintafolyamok ömlöttek el, tollháboru dult a körül a kérdés körül, melyik konyhának jár ki az elsőség pálmája, a spanyol, vagy a franczia konyhának. Végre is entente cordiale-ra léptek és mindkét nemzet mártását együvé öntötték. Nincs már igazi pirenéi ember... de nincs már igazi spanyol konyha sem. A mi ételt a legtöbb szállóban az ember elé tesznek, olyan korcsmüvészet eredménye, aminőnek hatása a gesztenye hazájának egyéb terén is észlelhető. A grófnő azt mondja — s ebben talán igazat adhatunk neki, — hogy az egyik vagy a másik konyha elsőbbségéről való vitát legjobb sutba dobni, mert az észszerü kritika világitásában az erre vonatkozó érvek épp ugy felolvadnak, mint a szalonnadarabok az izzó tüzön. Éljen a vaj! — kiáltja az egyik tábor. — Éljen az olivaolaj! — erősködik a másik, a bölcs ellenben félrevonul a zajtól és kiveszi mindennek a használható izét. Valamelyik konyha akkor jó, — mindegy, akárminek hiják is, — ha tiszta, bőséges és izletes.

Az ó-spanyol konyhában kétségtelenül megvannak ezek a kellékek, amiről a grófnő könyvének lapozgatása közben könnyen meggyőződhetünk. Ez a konyha nem olyan bonyolult, kidoglozott, inycsiklandozásra törekvő, mint a franczia, de van benne erő, tartalom, van szine és van vonzó ereje. Alapelemeiről: a husról, vadról, halról, gyümölcsről, főzelékről, olajról és borról különben már a régi rómaiak megmondották, hogy elsőrendü javak.

A könyv kitünő olvasmány, még elkapatott inyeseknek is. Receptjei kerülik azt a kellemetlen össze-visszaságot, amely a szakácskönyvekben és az étlapokon oly boszantóan szokott elterpeszkedni. A grófnő a kasztiliai konyhára való utasitásait zengzetes kasztiliai nyelven irta, frissen, ötletesen és jóizüen. Amilyennek az ételeket képzeli.

Receptjei közül a következőket soroljuk föl: Fokhagymaleves, száritott tőkehal tejjel, tinhal saját levében, tőkehal vajban, sardinia sonkatöltelékkel, tengeri rák csokoládéval, kacsa savanyitott narancscsal, fogoly osztrigával, sonka czukorban.

B. H.

CSARNOK.

Dalok.

Irta: **Kneffel Béla.**

I.

Lesz még leány, ki szeressen
Szivből e világon,
Nyilni fog még kis kertemben
Nékem is virágom.

Bájos virág, szép leányka,
Álmom ékessége,
Benned vagyon földi létem
Minden reménysége.

Mit érne a nagy természet
Virágnyilás nélkül?
Mit érne az életem is
Egy leány-szív nélkül?...

Elfeledem bánatomat
Mit az élet vétett:
Hogyha lelkem, barna kis lány,
Szép szemedbe nézhet!

II.

Amikor először szép szemedbe néztem,
Vergődő bus lelkem a lelkedbe látott.
S beszédes két szemed felviditá lelkem,
Mely már olyan régen egy ily szemre vágyott.

E szép esti órát szivemben őrizem,
Amikor először szép szemedbe néztem.
És azóta folyton csak Rólad álmodom
Lelkemben szüntelen csak Te hozzád szállok.

Holdvilágos estnek csillagtengerében
Tövises utamat még egyszer átfutom:
Csak Te, fényes csillag, csak Te ragyogj nékem
S szépen virrad rám még pirosló hajnalom...

Hervadó természet, nem osztom bánatod!
Nem aggaszt már teled mulandó világa:
Csak Te maradj vélem földi boldogságom
Édes reményének legszebbik virága!...

A légutak, emésztő és kiválasztó szervek hurutos bántalmainál legkitünőbb hatásu a
málnási Siculia gyógyviz!
Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést.
Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,**
Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

SALVATOR

a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.

SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

A borfogyasztás csökkenése.

Előkelő laptársunk, a jól szerkesztett »Borászati Lapok« folyó hó 16-iki számában a következőket irja:

A borfogyasztás nagyarányu csökkenését hazánkban nemcsak a gazdasági helyzet általános romlása és az utolsó néhány rossz szüret idézte elő, mely természetszerüleg az árak emelkedésére vezetett, hanem miként azt már nem egyszer kiemeltük, az is, hogy a korcsmárosok, vendéglősök, sőt szállodások tulnyomó többsége olyan borokat tálal fel a közönségnek, hogy annak minden kedvét elveszi a boritaltól. Nem követünk el indiszkrécziót, ha ujra hangoztatjuk, hogy a borvizsgáló-bizottság előtt megforduló »eseteknek« háromnegyed részéhez az anyagot a vendéglősök szolgáltatják. (Elég sajnos! Szerk.) És ezek az esetek többnyire elitéltetéssel végződnek. Szinte sablonná nőtte ki magát az a megfigyelés, hogy a söntésből vett borminták legtöbbje hamisitvány (azaz, hogy vizezve van), holott a pinczebeli hordókban — melyek a termelők vagy kereskedők által szállitott italokat eredetiben tartalmazzák — természetes, egészséges bor található. A korcsmárosok tehát a pinczében nem merik a pancsolást »nagyban« folytatni a tulnagy koczkázat miatt, de következetesen megkeresztelik azt a 4—10 liter bort, melyet a söntésben tartogatnak. Itt már a rizikó kisebb.

Nagyon helyeselhetjük azért, hogy a »Vendéglősök Lapja« is végre megsokalta az e téren észlelhető visszaéléseket és minél gyakoribb és minél szigorubb vizsgálatokat kiván a korcsmákban tartatni, hogy a vendéglősipar férgese valahára elhulljon és a közönség bizalma visszatérjen a korcsmák, illetve a korcsmai italok iránt. Nem értünk ugyan egyébként egyet az október 20-án közölt czikk egyéb következtetéseivel, mely főleg a hamisitott italoknak tulajdonitja a sok szem- és egyéb betegséget, de a közlemény iránya és czélja feltétlenül dicséretet érdemel részünkről, mert hisz a borfogyasztás csökkenése a vendéglőkben visszahatással bir a magánháztartásokra s igy magára a termelésre is.

Az állapot javulását mi azonban nem annyira a gyakoribb pinczevizsgálatoktól reméljük, hanem főleg attól, ha a vendéglősök szakértelme a borászat terén fejlesztve lesz. Annál a csaplárosnál, aki tavaly még rőfös-kereskedő, házmester vagy ószeres volt, nem lehet csodálni, ha hibás szinü, eczetes vagy penészes bort talál fel, ha seprővel vagy »Ilonavizzel« töltögeti hordóit, ha sacharincsempészeknek avagy görög asszuban dolgozó ügynököknek lépremegy, hogy borait feljavitsa és egy torontáli vinkóból érmellékit vagy neszmélyit állitson elő.

Amilyen melegen üdvözöljük tehát a vendéglős szövetség kezdeményezését, hogy ezentul a budafoki pinczemesteri tanfolyam korcsmáros kurzusaira toboroz hallgatókat, ép olyan határozottan jelentjük ki, hogy az állapot tartós javulásához ezt még elegendőnek nem tartjuk. A vendéglősipart a szakképzettséghez kötött mesterségek közé kivánjuk soroltatni, hogy záros időn belül ne legyen az országban olyan vendéglő vagy szálloda, melynek vezetője vagy megbizottja a borkezelés körüli szakismereteit vizsga rendjén nem igazolta. Sőt kiterjesztenők a borkezelés tananyagát a pinczériskolákra is, mert nemcsak hogy pinczérből lesz a természet rendje szerint idővel vendéglős, hanem hogy mindenki pinczér korában is ellenőrzője legyen a pinczében és söntésben folyó manipulácziónak és szakszerü felvilágositást tudjon adni a vendégnek, ha bizalommal hozzáfordul az italok kiválasztása alkalmából. Ehhez persze az is szükséges, hogy már tapasztalt pinczérre, ne pedig tiz éves borfiukra bizzák az italok rendeléseinek felvételét.

A borravaló.

Az alkoholellenes egyesületek országos ligája pályázatot hirdetett olyan alkalmas szóra, amely a mindennapi életben a borszagu borravalót helyettesitse. A pályázatra, amely most járt le s amelynek eredményét később hirdetik ki, a következő 284 szót küldötték be:

Adom, Adócska, Adóka, Ajándék, Ajándékpénz, Antiravaló, Aprópénz, Apróságokra, Arravaló, Asztaldij, Arfölötti, Arontuli, Baksis, Bankófia, Barátfillér, Batka, Becsbér, Bérfokozó, Bérjavitó, Bérmag, Bérpótlék, Bérpótló, Bérszázalék, Bizóka, Biztató, Bonitás, Bravur, Bucsufillér, Bucsupénz, Buzditás, Buzditó, Buzditó fillérek, Buzgató, Czipóravaló, Csallárium, Csekélység, Cseping, Csilleng, Csöppénz, Csörgőcske, Derüpénz, Dijfokozó, Dijpótlék, Dijtöbblet, Dijtöbbző, ugi, Egészségrevaló, Egyenitő, Elismerés fillérje, Elismerőpénz, Elkölthető, Előzékenységdij, Eltennivaló, Emléknekvaló, Erszénybevaló, Életrevaló, Élnivaló, Érdemdij, Érdemfillérek, Érdempénz, Étpénz, Falatozó, Falatpénz, Falatravaló, Fáradozásáért, Fáradó, Fáradságdij, Fáradtsági dij, Fáradságpénz, Fáradságáért, Fejérpénz, Feldij, Felüleg, Felüli, Fölviditó, Fönntartásravaló, Fiapénz, Figyelemdij, Figyelet, Fika, Fillérfia, Fillér előzékenységért, Fillér figyelmességért, Fillérke, Fillérszaporitó, Fillér udvariasságért, Fogravaló, Fogyasztási jutalék, Fölös, Fölösleg, Fröccsfillérre, Futókamat, Fürdőrevaló, Gyorskamat, Gyüjtésrevaló, Gyümölcsre, Háladij, Hálaravaló, Hányad, Háztartási fillérek, Hidpénz, Hidvám, Hozzávaló, Igénydij, Illempénz, Illeték, Illetmény, Javitás, Járdij, Jóravaló, Jóravalló, Jótétfillér, Józanságdij, Jutalmi zsold, Jutalomravaló, Kabin, Kalácspénz, Kávéravaló, Kedvtelésre, Kedveskedő fillérek, Kegypénz, Kegysáp, Keférevaló, Kenyérrevaló, Keresetlen, Kéretlen-várt, Készségbér, Készségdij, Kézi pénz, Kézpénz, Kisbér, Kisdij, Kisjutalom, Kispénz, Kiszolgálásdij, Kiszolgálási dija, Kitüntető fillér, Koptató, Kóstoló fillér, Költőpénz, Költségfedezet, Köszönetfillér, Köszönetpénz, Köszönöm, Krajczárka, Különdij, Különke, Külön pénz, Lesipénz, Lóg, Londij, Marki, Marokháj, Marokkenő, Marokpénz, Maroktapasz, Málnapénz, Megelégedés fillérje, Megemlékezés, Megszolgálás, Megszolgált dij, Mellékdij, Mellékes, Mellékjárulék, Mellékkereset, Mellékpénz, Mellénypénz, Mignon-dij, Mindenrevaló, Mozira, Móring, Morzsalék, Munkadijpótlék, Munkaszázalék, Nemszeszrevaló, Nesze, Neszeszre, Nyomaték, Nyugalomrasegitő, Nyugdijravaló, Önadózás, Örömpénz, Ösztönrevaló, Parolapénz, Patkópénz, Pengőbácsi, Perselybevaló, Perselypénz, Pénzalja, Pénzecske, Pénzfalat, Pénzfia, Pénzmag, Péterpénz, Piczurka, Pincérfillér, Pinczérkamat, Pinczéröröm, Pinczérpénz, Poltura, Pótbér, Pótdij, Pótköltség, Pótlás, Pótlék, Pótléknakvaló, Pótló, Pótpénz, Ráadás, Ráadó, Rábér, Ráda, Rádás, Rádij, Részleg, Sallang, Serkentő, Serkentőrevaló, Sportravaló, Szalvétapénz, Szappanravaló, Számlálatlan, Szerencsepénz, Szeretet fillérje, Szivarravaló, Szives adomány, Szives ajándék, Szivességdij, Szivességpénz, Szokásdij, Szolgálatidij, Szolgálatpénz, Szorgalomfillér, Szőlőrevaló, Takarék, Takarékbavaló, Talpalló, Talpravaló, Tálczapénz, Tányérpénz, Táppénz, Teddelpénz, Tejrevaló, Tenyérkenő, Tessék, Tip, Tiszteletdij, Toldalék, Tőkénekvaló, Többlet, Tuli, Tulpénz, Ujságravaló, Uriadó, Urpénz, Urravaló, Ügyességdij, Valamire, Vasárnapra, Váltópénz, Vendégpénz, Vendégpótlék, Vigadó, Viziszompénz, Zamat, Zsebbevaló, Zsebbevágó, Zsebdij, Zsebpénz, Zsebrevaló, Zsebvám, Zsoldravaló.

Itt emlitjük meg, hogy annak idején, pályázaton kivül, a »Kakas Márton« is ajánlott helyettesitőt a halálraitélt szóra, azt az eszmét vetette ugyanis föl, legyen a borravaló ezentul kortypótlék.

Terra incognita.

Melyek a mai vendéglői (köz) élelmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segiteni?

(Folytatás.)

Transformálván dr. Hindbede M. tanitásait és a gyakorlati életben elért nagy eredményeit a mi mostani vendéglősviszonyainkra, elsősorban is megállapitható, hogy a mi vendéglői és piaczi áraink mellett az az ember, kinek évi 3000 K jövedelme van (és ilyen a vendéglőben kosztoló nőtlen, kezdő emberek tulnyomó többsége), napi 1—1.50 koronán eddig sem tudott megélni, hanem jövedelmének legalább a felét kellett kiadni az agyonszidott és sokszor tényleg egészségtelen vendéglői kosztért.

Az a nagy távolság, mely dr. M. Hindhede egyszerü és egészséges táplálkozási rendszere és a mi közélelmezési viszonyaink között fennáll, egyszerre és egy ivben ugy sem hidalható át. Vissza kell tehát térnem azoknak a bajoknak a tárgyalására, melyeket a vendéglői élelmezés első beteges tüneteinek neveztem.

Az a tény, hogy a vendéglőben étkező emberek tulnyomóan a husételeket rendelik, természetszerüen kényszeritik a vendéglőst arra, hogy konyhájában mindennemü szószos, párolt és sült, paprikás és pörkölt husételeket nagy mennyiségben előre elkészitve tartson készletben. Ez a kérdés az étterem jó hirnevének és a vendéglős megélhetésének egyik alapvető kérdése, a konyhának legnagyobb gondja és a rosszul »tipelő« szakács elbocsátásának igen gyakori oka. Már most mi ennek a következménye? Vagy elfogy a készen tartott étel, vagy nem. Baj ez is és baj amaz is. Mert ha elfogy a kész étel, sohasem tud ugy elfogyni, hogy az utolsó adag után még egynéhányat »épen abból« ne kérnének. Ebből rendszerint kravallisok származnak. Megtörténik, hogy ilyenkor a vendég felteszi kalapját és megvetéssel távozik. Mindennapos eset, hogy kimaradással fenyegetőzik. Az éles és goromba kifakadásoknak ilyenkor használatos gazdag szókincsét, mint közvetlenül anyagi érdekbe nem ütközőket, nem is részletezem.

Ezzel az eshetőséggel, t. i. a készen tartott ételek időelőtti elfogyásával szemben épen olyan nagy a valószinüsége annak is, hogy ezeknek az ételeknek egy igen tekintélyes része megmarad, mert a frissen készitett ételek után való vágy néha egyik asztalról a másikra szinte epidemiaszerüen terjed tovább, vagy pedig egy váratlanul beállott zivatar szétszórja vagy távoltartja a vendégeket stb.

Már most szakkörök előtt bizonyitásra sem szorul, hogy a konyha távolról sem hoz annyi jövedelmet, mely lehetővé tenné, hogy a megmaradt drága ételeket, azok elváltozott izére vagy meggyöngült tápértékére való tekintetből: a moslékba dönthessük vagy a vendéglői személyzettel étethessük meg. Kár is volna, mert hisz a tapasztalat fényesen igazolja, hogy azt a megmaradt ételt másnap, sőt ha kell harmadnap; az eredeti formában, de sokszor meglepően más formában megeszi és megfizeti maga a vendég is.

(Folyt. köv.)

NAGY IGNÁCZ
■ pinczefelszerelési czikkek üzlete ■
Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szürökészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

Közgyülés.

Az Első Magyar Részvény Serfőzöde november hó 15-én tartotta *Schmidt* József dr. elnöklete alatt 46-ik rendes közgyülését. A felügyelő bizottság által felülbirált és helybenhagyott igazgatósági jelentés és mérleg szerint a mult évben áthozott 91.891 korona 28 fillérrel együtt, 1,086.517 korona 95 fillér áll a közgyülés rendelkezésére. Az igazgatóság azon inditványát, hogy ezen összegből az igazgatóság és tisztviselők alapszabályszerü illetményeinek levonása után, 750.000 korona fizettessék ki a részvényeseknek, részvényenkint 250 koronával, a segélyalap további emelésére fordittassék 30.000 korona és a nyugdijalap gyarapittassék 20.000 koronával és a fenmaradó 107.485 korona 15 fillér pedig vitessék uj számlára elő, a közgyülés által elfogadtatott és ugy az igazgatóságnak, mint a felügyelő-bizottságnak a felmentvény megadatott. Az alapszabályok értelmében kisorsolt egy igazgatósági tag, névszerint *Glück* Frigyes ujból megválasztatott. A felügyelőbizottság is választás alá kerülvén, megválasztattak: *Basch* Gyula, d. *Gomperz* Miksa, *Surányi* Miklós dr., *Szitányi* Géza. A részvényszelvényeket a Magyar Országos Központi Takarékpénztár már folyó hó 17-étől beváltja.

Társas reggelik.

November 21-én: *Malosik* Róbert vendéglőjében, VII., Dob-utcza és Csengeri-utcza sarok.

November 28-án: *Kovács* E. M.-nél, IV., Curia-utcza.

Deczember 5-én: *Gundel* Károly éttermében, VI., Állatkert.

Deczember 12-én: *Pelzmann* Ferencz étteremben. VIII., „Pannónia" szálloda.

Deczember 19-ikén: *Kommer* Ferencz éttermében IV. „Vadászkürt"-szálloda.

Deczember 26-án: Karácsony szent ünnepén nem tartatik társas reggeli.

„Jó barátok" összejövetelei:

November 26-án *Janous* János vendéglőjében, VIII., Karpfenstein-utcza 14.

Deczember 3-án *Verbőczy* Lajos vendéglőjében, IV., Városház-utcza 3.

Deczember 10-én *Majer* István vendéglőjében, IX., Drégely-utcza 9.

Deczember 17-én *Szuchy* Károly vendéglőjében, V., Nádor-utcza 20.

Löwenstein M. utoda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

A „Főherczegi halászati Központ" (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

KÜLÖNFÉLÉK.

Személyi hir. Schwarz Zsigmond, a Visontai és Mátrahegyaljai szőlőtelepek r.-t. volt ügyvezető igazgatója, lakhelyét Gyöngyösről Budapestre (VII., Damjanics-utcza 38. fsz. 4.) helyezte át. Visontamátrának volt ü.-igazgatója, ki a vendéglős-érdekeket mindig a legmelegebben pártolta s ezért azok körében nagy közkedveltségnek örvend, az ország minden részében előkelő uradalmi összeköttetésekkel rendelkezik s a kartársaknak borok beszerzésénél továbbra is szivesen és dijtalan tanácscsal áll rendelkezésre.

Hymen. Kovács Dániel, a budapesti »Valéria« kávéház tulajdonosa folyó hó 11-ikén esküdött örök hüséget a Deák-téri ev. templomban Weisz Anna kisasszonynak. — Ehm Lajos, a trencséntepliczi gyógyterem és a Teplicz-szálloda ifju, törekvő tulajdonosa, a köztiszteletben és becsülésben álló Ehm József szállodatulajdonos fia eljegyezte özv. Halakszin Józsefné magas müveltségü szépséges leányát, Halakszin Mariska kisasszonyt. — Ohmann Antal főpinczér folyó hó 15-ikén vezette oltárhoz a budapesti Erzsébetvárosi plébániatemplomban Arany Emma kisasszonyt, Arany János fővárosi vendéglős kartársunk szépmüveltségü, bájos nővérét. A jó Isten tegye boldoggá házaséletüket!

Vendéglő-átvétel. Rezső Mihály köztiszteletben álló vendéglős kartársunk átvette Budapesten, az Erzsébet-körut 6. szám alatt levő »Meteor« sörcsarnokot s azt teljesen ujonan berendezve e hó 26-ikán nyitotta meg. Örvendünk, hogy ismét egy régi, szakképzett vendéglős foglalja el méltó helyét, igy majd csak hamarosan kipusztulnak az ipartársulat választmányába is becsempészett tátott száju kőbányai szeszelő-legény kontárkorcsmárosok.

Halálozás. Hollefreund Ármin, a Jelzálogbank főtisztviselője életének 57-ik évében, f. hónap 15-ikén jobblétre szenderült. A boldogult a fővárosi társasélet egyik igen kedvelt tagja volt, számos éven át elnöke volt a Deutsch Pál vendéglőjében székelő asztaltársaságnak. Temetése f. hó 17-ikén, Pestszentlőrinczen az evang. egyház szertartása mellett nagyszámu közönség részvételével ment végbe, Máté Károly kispesti evang. lelkész szép beszédben emlékezett meg az elhunyt érdemeiről. Halálát testvérei Hollefreund Ottó, Báró Dániel Gáborné, Dr. Gábor Bélán kivül özvegye, szül. Horváth Aranka és az özvegy rokonai gyászolják. Béke lengjen porai fölött!

Vendéglő-átvételek. Pécsett a »Fehér farkas« vendéglőt Weindorfer János megvette s azt ujjáépittette. — Szolnokon az Uri kaszinó bérletét Friedrich Adám nyerte el. — Kolozsváron a Ferencz József szállodát Rosenbach Miksa, az ismert és beczézett néven »lengyel gróf« megvette s azt e hó elsejével megnyitotta. — Mitroviczán a vasuti pályaudvari vendéglőt Csorics Ernő, volt budapesti főpinczér vette át. — Zólyomban a »Hungária« szállodát Kaiser József kartársunk vette át Fülekről. — Békéscsabán a »Nádor« szállodát, annak előbbeni tulajdonosa, Reichardt József kartársunk ismét átvette. — Világoson a »Mátyás király« szállodát Huttyán Kálmán vette bérbe.

Balaton parton jó hirnevü vendéglő, egész éven át jómenetelü üzlet, nyári idényre keresett és szeretett hely, 6 kiadó szobával, bor és pálinka után 10%, sörfogyasztás saját kézre, mely 120 hektón felül fogyaszt — 2500 koronáért kiadó. Bővebbet Kohn Sámuelnél Balatonszemesen.

Családi öröm. Arany János fővárosi vendéglős kartársunk kellemes családi örömben részesült. Kedves neje egy egészséges leánygyermekkel ajándékozta meg. Az ujszülött Irma nevet nyert a szent keresztségben.

A »Magyar Szakácsok Köre« legutóbbi rendkivüli közgyülésén alelnökül a leköszönő Csáky Sándor helyébe Wrabetz Gusztávot, a távozó Tolnai Aurél titkár helyére Berkes Istvánt, ügyészül pedig ifj. Walter Károlyt választotta. Ez utóbbi megválasztását nem helyeselhetjük, mivel a »Kör« szük anyagi helyzete nem igen engedhet meg akkora luxust, hogy ügyészt is tartsanak. Ez az állás teljesen felesleges, egyáltalán nincs reá szükség. Üres czopf, ami előbb-utóbb pénzbe kerül. Különben is kinek van ott szüksége fiskálisra? Ha a tagdijakat ügyvédi fogással szedegetik be, akkor a szakácsokat elriasztják, egyéb ügyes-bajos dolga pedig a fiskálisnak köztük nem igen akad.

A tengődő hazai fürdők. A magyar fürdővállalatok idei szezonja nagyon gyönge volt. Főleg az erdélyi fürdők forgalma csappant meg igen érzékenyen az árviz következtében. De a többi fürdők idegenforgalma is erősen csökkent, ami részben a rossz gazdasági viszonyok, de talán még inkább a rossz időjárás terhére irandó. Ilyen körülmények között ujabb befektetéseket nem tudnak eszközölni a fürdő-vállalatok, amelyek fölösleges pénzben persze nem duslakodnak. A fürdő-vállalatok kedvezőtlen üzletmenetére vezethető vissza, hogy mostanában több ilyen vállalat is gazdát cserél. A kincstár a kisebb tátraifürdőtelepeit bérbeadja. Selmecz-bánya a tulajdonát képező Vihnye-fürdőt el akarja adni. A város egy fővárosi vállalkozónak a fürdő 530.000 koronáért való eladására opcziót adott. Tusnádfürdőt peig most akarja részvénytársasággá átalakitani egy helyi érdekeltség.

COGNAC CZUBA-DUROZIER & Cie
FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.
Alapittatott 1884.

Préselt burgonya. Az a körülmény, hogy a burgonya átlagosan 75 százalék körüli vizet tartalmaz, ami e rendkivül fontos és mindennapi szükségletet képező élelmiszert nemcsak megdrágitja, hanem a romlásnak is fölötte kiteszi, már régen szükségessé tette a kisérletezést abban az irányban, hogy megpróbálják a burgonyából nyers állapotában kivonni a nagy viztartalmat, amit azután az ételnemüvé, vagy takarmánynyá való elkészitésnél viz hozzáadásával könnyen lehet ismét pótolni. A kisérletekre biztató hatással volt az, hogy ha a dolog sikerül, akkor a burgonya szállitása könnyebbül meg, mert a vizért nem fog kelleni fizetni s igy a burgonya szállitásának költségei jelentékenyen apadni fognak. Ujabban — ami a sikert jelenti — egy berlini társaság kért szabadalmat egy uj eljárásra, amelylyel a burgonyát eredeti térfogatának egy nyolczadára préseli össze. Evégből a burgonyát hatalmas présekalá helyezik, amiknek nyomását rövid 1—2 percz alatt annyira fokozzák, hogy a burgonya anyagának minden négyszögczentiméterére ezer kilogrammnyi suly nehezedik. A burgonyákon egy-egy teljesen sima, kemény kéreg keletkezik és ez az anyag, mint burgonyakonzerv, hosszu ideig épségben eláll és kitünő tápszeréül szolgál az embereknek és állatoknak egyaránt. Ha megfelelő darabokat tördelünk le a préselt masszából, azokat mindenféle burgonya-étel elkészitéséhez fölhasználhatjuk.

A Szerajevói részvényserfőzde (Aktienbräuerei Sarajevo) 1912—1913. üzletévében 3,600.000 K részvénytőke mellett 606.112 K tiszta nyereség éretett el, szemben az előző évi 621.722 K-val. Osztalékul részvényenként 30 K = 15%-ot fizetnek, mint a mult évben.

A higiénikus reggeli. Elie Metsnikoff, a párisi hires Pasteur-intézet vezetője a napokban egy franczia hirlapiróval a rákbetegség leküzdésének ujabb szereiről folytatott beszélgetést és ez alkalommal elmondta véleményét arról is, hogy miképpen lehet a rákbetegség ellen védekezni. Kijelentése igy hangzik: »Már tizenöt év óta ismételten hangsulyoztam, hogy a rákmikrobák azért hatolnak szervezetükbe, mert tulságosan sok nyers ételt fogyasztunk. Aki a rák ellen védekezni akar, tegyen ugy, mint én. Itt van például négy darab banán, amelyeket azért vettem, hogy magammal haza vigyem. Sokan azt hiszik, hogy a banánban nincsenek mikrobák, mert a gyümölcsnek vastag héja van. De ez tévedés. A banán csak akkor érik meg, ha bizonyos csirák a gyümölcs husát elérik, miután tehát a védő héján át behatoltak. Nálam a banánokat előbb leforrázzák és csak azután fogyasztják el. Egy percre forró vizbe mártom, miáltal a gyümölcs semmit sem veszit izletességéből. Egy roston vagy forraló lángján mindig kiégetettem a kanalakat, késeket és villákat, a kenyeret pedig megpirittatom, hogy a barna héjára telepedett mikrobák megsemmisüljenek. Nálam az összes ételeket sütik vagy főzik; asztalomról számüztem a nyers főzelékeket és gyümölcsöket. Földi epret sohasem eszem. Természetes, hogy mindez egy kicsit fáradságos, különösen azoknak, akik nem szokták meg. De aki egészséges akar maradni és életét meghosszabbitani, az szokjon hozzá a higiénikus életmódhoz.«

Hogy a Metsnikoff által ajánlt reggeli egészséges lehet, ezt nem vonhatjuk kétségbe, de bizonyos, hogy a nagyon elfoglalt emberekre nézve tulságosan komplikált. Aki minden fenyegető mikroba elől biztosan menekülni akar, az üljön bele egy sterilizált üvegszekrénybe, vagy még jobb, ha nem is születik a világra...

A Nagymihályi sör- és malátagyár rt. nov. 12-én tartott közgyülése a vállalat fentartását és a sörgyár üzemének folytatását határozta el. A veszteségek eliminálása czéljából az alaptőkét 700.000 K-ról 140.000 K-ra szállitották le, a törzsrészvények névértékének 40 K-ra való lebélyegzésével és 10.000 drb 40 K. Az uj elsőbbségi részvény kibocsátásával 540.000 K-ra emelték fel. A közgyülésen jelenvoltak a 400.000 K uj tőkéből 300.000 K-t lejegyeztek. A vállalat 1912—1913. évi mérlege 594.814 K bonttó-bevétel mellett 539.919 K veszteséggel zárult.

Az angol király vendégei. Londonból irják: A minap fejezték be Londonban a Buckingham-palota homlokzatának átalakitását, melynek alkalmából V. György király igazi fejedelmi szivességgel látta vendégül azt az ötszáz munkást, akik a palota átalakitásán dolgoztak. A ritka banket, mely a Holborn-Restaurant diszteremében folyt le, sok időig emlékezetes marad a derék angol kézmüvesek életében. Este hét órakor gyült egybe a hatalmas vendégsereg. Sir Keppel, aki a királyi házigazda képviseletében az asztalfőn foglalt helyet rövid beszédben üdvözölte a munkásokat s kifejezte V. György abbeli kivánságát, hogy a banketen teljesen fesztelenül, otthonosan érezzék magukat. Az ötszáz vendég szivesen élt az engedelemmel és csak hamar hangos lett a nagy terem a krizantémummal gazdagon diszitett asztalok körül. Semmi etikett, semmi nagyképüség sem zavarta a derék emberek mulatságát. Sheppard, a Buckingham-palota káplánja egyetlen tósztja e néhány szóból állott: Isten áldja meg a királyt és mentsen meg minden bünöst. A munkások kórusban felelték rá az ámen. A kilencz fogásból álló menü kitünően izlett nekik és szemmelláthatóan élvezték a kitünő zenekar játékát, mely csupa ismerős munkásdallal kedveskedett a vendégeknek. Mikor a desszertet szolgálták föl, a király képviselője engedelmet adott a dohányzásra. Minden teriték mellé csinos angol pipa és egy csomag finom dohány volt odatéve az est emlékére. Egyik-másik nagy áhitattal gyujtott rá a királyi ajándékból, a legtöbben azonban eltették emlékül a pipát s a magukét vették elő.

Tizenkét ország menu-je. A Berlinben akkreditált katonai attasék a minap nagy ebédet adtak azoknak a német tiszteknek a tiszteletére, kik a sziléziai nagygyakorlatok alkalmával mellé voltak szolgálattételre beosztva. A menu-höz mindegyik attasé hozzájárult országának valamely specialitásával, még pedig:

Anglia: szilva-pudding,
Egyesült-Államok: New-Englandból importált pulyka.
Francziország: pezsgő.
Oroszország: fekete orosz és vörös szibériai kaviár.
Ausztria-Magyarország: tokaji aszu.
Spanyolország: malaga és sherry.
Belgia és Olaszország: sonka.
Bulgária: jaurt (savanyu tej).
Törökország: nougat.
Japán: hal és Nagasaki.
Brazilia: szivar.

Gyenge szüret Pozsonyban. A pozsonyi hegyekben, a városi tanács kimutatása szerint az idén nagyon kevés must termett. Tiz évre viszszamenően vizsgálva a pozsonyi hegyek bortermését, azt találjuk, hogy az idén volt a legrosszabb termés és körülbelül fele annak, amit közepes átlagnak vehetünk. A legjobb termés 1908-ban volt, amikor 39.339 hektolitert szürtek és még öt esztendőben volt nagyobb a termés 25.000 hektoliternél. Az idén pedig mindössze 9178 hektoliter termett. Ehhez képest a bor drágul Pozsonymegyében is, mert a minőség elég jó.

Lőrinczi uradalmi szőlőtelep rt. (Gyöngyös) cég alatt a lőrinczi határban fekvő 90 holdnyi területen termelt szőlő értékesitésére 150.000 K alaptőkével (750 drb 200 K n. é. részvény) uj vállalat alakult Gyöngyösön. Az igazgatóság tagjai: Vajda Antal, a Gyöngyösi kereskedelmi és gazdasági bank rt. igazgatója (elnök), Rosenfeld Emil kereskedő (alelnök), Barna Dezső mérnök, Rosenfeld Samu, a Gyöngyösi takarékpénztár egyesület ügyvezető igazgatója, Rusz Gyula kereskedő, Rusz Jakab ügyvezető-igazgató.

Egy szálló pusztulása. Innszbrukból táviratoznak, hogy október 25-ikén éjjel kigyult a Scholastica nevü szálló és berendezésével együtt elpusztult.

Pinczériskola. A budapesti vendéglősök inasiskolájának továbbképző tanfolyama már megnyilt. Az ünnepi megnyitáson, amelyen a kereskedelmi minisztériumot Vigh Albert dr. udvari tanácsos, iparoktatási főigazgató, a székesfőváros tanácsát Wildner Ödön dr. tanácsos, a kerületi tanfelügyelőséget Mosdósy Imre királyi tanfelügyelő képviselték, és amelyen Wittinger Gyula dr. székesfővárosi főjegyző is jelenvolt, a megnyitó előadást Glück Frigyes ipartársulati elnök tartotta, aki előadásában részletesen ismertette a vendéglősipari inas-iskolák létesitésének és fejlesztésének történetét. Érdekes előadását a nagy számban jelen volt szállósok és vendéglősök, akik közül ott voltak többek között Gundel János, ipartársulati tiszt. elnök, Kommer Ferencz alelnök, Francois Lajos, Glück E. János, ifjabb Glück Frigyes, Dökker Ferencz, Pelczmann Ferencz, Holub Rezső, továbbá a nagy számmal jelen volt főpinczérek, szakácsmesterek és irodai alkalmazottak nagy figyelemmel hallgatták. Végül Vigh Albert országos iparoktatási főigazgató elismerő szavakkal méltatta a tanfolyam jelentőségét. A tanfolyam előadásai deczember 22-ig tartanak. Az előadók között Palkovics Ede szállós, Glück E. János, Gundel Károly vendéglősök, Löhnert Mátyás, Kedvessy Nándor és még több szakácsmester és a szakiskola tanára szerepel.

A vendéglősbank fölszámolása. A Szegeden székelő Országos Vendéglősbank a május 18-án tartott rendkivüli közgyülésén, melyen viharos jelenetek játszódtak le az igazgatóság és a részvényesek, valamint a betétesek közt, egyszer már kimondta a fölszámolást. A törvényszék azonban ezt a határozatot megsemmisitette, mivel nem volt elég a szótöbbség a fölszámolás kimondásához. Vasárnap délután a bank ujra közgyülést tartott, amelyen a megjelentek számára való tekintet nélkül kimondták a fölszámolást és négytagu fölszámoló bizottságot választottak.

Csanádapácza kőzség előljáróságától

1600—913. szám.

Hirdetmény.

Közhirré tétetik, hogy Csanádapácza község tulajdonát képező

nagyvendéglő

és mellékhelyiségei a községi képviselőtestület 128. kgy. 1913. — számu határozata alapján.

2000 azaz kettőezer korona kikiáltási, 1000 azaz egyezer korona bánatpénz letétele mellett **1913 november 27-ikén délelőtt 9 órakor** Csanádapácza községházánál tartandó **nyilvános árverésen.**

bérbe adatik.

Irásbeli ajánlatok az árverési feltételek keretén belül szintén elfogadtatnak f. évi **november hó 26-án déli 12 óráig,** de ezek is a jelzett bánatpénzzel látandók el.

Ezen árverésen az előjáróság jogositott a községi vendéglőt a **kikiáltási áron alul is bérbeadni.**

Az árverési feltételek a hivatalos órák alatt a jegyzői irodában megtekinthetők.

Csanádapácza, 1913. november 17.

Községi előljáróság.

Ujfehértói elismert fajborok.

október végén szüretelve, jó minőségüek, előnyös fizetési feltételekkel pince használattal **160 hektóliter eladó, termelőnél;** első kézből kapható.

Ujfehértón,
Külley Etelka szőlőbirtokosnál

NYILT-TÉR.

Keszey Vincze éttermei

Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

Pilseni ősforrás!

A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan diszesen átalakitva. Kitűnő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Kőröshegyi körjegyzőségtől.

1729—1913.

Hirdetmény.

Kőröshegy (Somogymegye) község

nagyvendéglőjét

a hozzátartozó **melléképületekkel 1913, november 24-én** tartandó nyilvános árverésen 1914. január 1-én kezdődő egymásután következő

hat évre bérbeadjuk.

Kikiáltási ár 1100 korona.

Feltételek a kőröshegyi körjegyzőnél megtekinthetők.

Kőröshegy, 1913 november 16.

Razgha Gyula körjegyző. **Vizauer János** biró.

BUKOR LAJOS

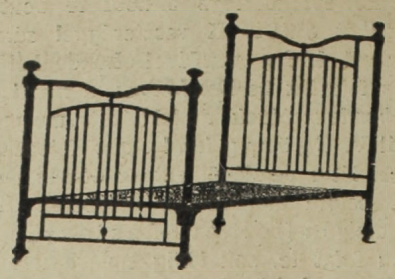
paprikatermelő és kereskedő

Tatatóváros

A tisztelt vendéglős uraknak ajánlom kitünő minőségü **burgonyáimat** oly módon, hogy azt többen összeállva **vaggonrakományként rendeljék meg.** Ezáltal óriási megtakaritásokat érnek el. Megrendeléseket gyorsan és poutosan teljesit. A legjobb minőségü **burgonya és paprika** állandóan nagy raktáron.

Nagycséri Kánitz Dezső egri szőlőbirtokos

kerekkötői saját termésü 1913. évi circa **350 hl. zöldes-fehér bora;** mézesfehér, frankos, ezerjó s rizling-fajták továbbá 50 hl. világos schiller bor eladó. Ara 50 fillér literenkint. A borok szőlőben vannak bepincézve, ugyanott megtekinthetők. A hordók és pince tavaszig dijtalanul igénybe vehető. Erdeklődők forduljanak a termelőhöz



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban,** olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

MUSTÁR

(Eredeti franczia-mód)

valamint kitünő minőségü

paradicsom

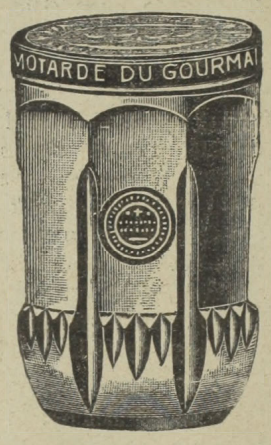
1 és 5 literes üvegekben

vendéglős urak részére

kapható:

Mocznik L.

conservgyárában



Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.

A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

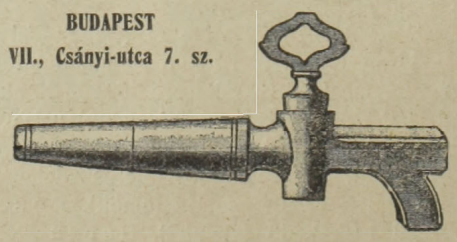
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.

Boreladás. **Jakab Rezső** főjegyzőnek **Érmihályfalván** van **300 hektó idei homoki bora eladó.** A borok közt van 80 hektó ezerjó, 70 hektó rizling, 30 hektó furmint és 120 hektó vegyes fehér. A rizling és ezerjó 22 százalékos klosterneuburgi must volt s az októberi fagy után lettek szürve. A borok ára seprüről lehuzva vevő hordójába Érmihályfalván vaggonba rakva novemberi átvételre hektónként átlag 50 korona.

HIRMANN FERENCZ rézárugyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi" és „Európai Express Vonat-társaság" szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC", „CASINO EXTRA SEC" „FORENGLAND" (savanykás) **„BRITANIA EXTRA DRY"** (cukor nélk)

Uradalmi faj borokat

szállit és közvetit Schwarcz Béla borügynök, **Nagydorog** (Tolna m.).

Szegedi paprika!

Uj őrlés, idei termés!

Szám:

36.	Valódi szegedi édes, nemes paprika	K	3.20
37.	„ „ „ paprika	K	2.90
38.	„ „ gulyás paprika	K	2.50
39.	„ „ I. szalon rózsa paprika	K	2.20

Szalámi legjobb minőségü K 3.90. Szegedi **csemege** tojásos **tarhonya** K 80. Csemege paprikás **szalonna** K 2.05. — Szegedi kolbász K 2.70.

Stillmann Frigyes, Szeged.

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda:

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélőszám: 52-58, 52-60 és 135-99.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.

Távbeszélő szám: „József" 4—29.

Palaczksör osztály: X., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 56-58.

ALMA.

Csemegealmát 20 és 30 koronáért, **Rétesalmát** 16 és 24 koronáért mm.-ként szállit utánvét mellett:

PRENNER JÁNOS

PINKAFŐ, 20. sz.



Aranyossi András
vadkereskedő, BUDAPEST.
Főüzlet: IV., Vámház-körut 2.
Telefonszám: 85—94.
Fióküzlet:
Központi Vásárcsarnok 56-58.
Telefonszám: 170—23.
Alapittatott 1896-ban.

Mindennemü vad és vadszárnyas, nemkülönben vágott baromfi kapható.

Tokaji bor

sajáttermésü borok.

1912. évi termésü fehér asztali boromat adom **kölcsönhordóban.** Legkevesebb rendelhető mennyiség egy gönczi hordó 136—140 liter. Nehezebb minőségü **tokajhegyaljai** ugy hordós, mint palaczkozott **pecsenye, szamoroodni** és **aszuboraimból** részletes **árjegyzéket** kivánatra készséggel küldök.

barakonyi Kovácsi Ferenc, bortermelő
TÁLLYA (Zemplénmegye).

Zólyom szabad királyi város Tanácsától.

4523. szám.

Városi szálló bérbeadása

Zólyom sz. kir. r. t. város nyilt irásb. verseny és szób. árv. utján **bérbeadja** részben **teljesen uj,** részben **ujonan átalakitott**

városi szállóját

az 1914-ik évi január 1-től kezdődőleg 12 évre. A szállodához tartozik **22 utcai vendégszoba, egy kávéház, egy étterem, egy söröző, egy nyári kert s egy kocsma,** mely utóbbi a közvetlen közelében lévő uj **ipartestületi székházban elhelyezendő egyesületek italmérését is ellátja** s mely egy nagycsarnokból, egy kimérőből s a szükséges mellékhelyiségekből fog állani s hozzátartozik az állás és egy kiadható istálló. A szállóban van elhelyezve a szinházterem is.

A szálló butorozását és berendezését a bérbevevő saját költségén köteles eszközölni az árverési feltételek értelmében, mely árverési feltételek kivánatra a jelenkezőknek megküldetnek s melyben egyéb feltételek és kötelezettségek kimeritően felsorolvák. Az ajánlatot tevőket ezen kimeritő árverési feltételek kötik s a bérlemény tárgyának nem ismeréséből, miután a helyi tapasztalat megszerzése módjukban áll, kifogást nem emelhetnek.

Kikiáltási ár 12,000 korona évi bér. Bánatpénz 1200 korona, melyet a bérlő a szerződés kötésekor a félévi bérösszegre, mint óvadékra köteles kiegésziteni.

A zárt irásbeli ajánlatok, melyekhez a bánatpénznek készpénzben vagy óvadékképes értékpapirokban a városi pénztárnál való letételét igazoló nyugta, vagy postai feladó vevény csatolandó. **1913. évi november 29-ig a városi iktató-kiadó hivatalba adandók be,** vagy a nyilt szóbali árverés megkezdéséig e napon az árverést vezetőnek a bánatpénzzel együtt adhatók át. A zárt irásbeli ajánlatok 1913 november hó 29-én bontatnak fel és pedig az ugyanezen napnak délután 2 órájára kitüzött nyilt szóbeli árverés befejezése után. A szóbeli árverésnél résztvevők a bánatpénzt az árverés vezetőjénél fizetik le. Az irásbeli vagy szóbeli ajánlat annak tevőjére azonnal kötelező, de a városnak jogában áll összegre való tekintet nélkül választani az árverelők közül, vagy uj árverést is kitüzni.

Zólyom, 1913. évi szeptember hó.

Dr. Rosenauer Ottó s. k.
polgármester.

Az erdélyi r. kath. státus tanulmányi alapja kolozsmonostori gondnoksága Kolozsvárt.

Szám: 658/1913.

Versenytárgyalási hirdetmény

a kolozsvári „Központi Szálloda“ bérletére.

Az erdélyi római katholikus státus tauulmányi alapjához tartozó kolozsmonostori uradalom tulajdonát képező és Kolozsvárt, Mátyás király-tér 28. szám alatt levő

KÖZPONTI SZÁLLODA

egész épülete összes helyiségeivel együtt zárt, irásbeli versenytárgyalás utján fog **15, esetleg több évre szálloda czéljaira bérbe adatni.**

Bérlet kezdete 1914. évi október hó 1.

Kikiáltási ár 40000 K, azaz Negyvenezer korona.

Bánatpénzül 4000 K, azaz **Négyezer korona teendő le** az ajánlat benyujtásával egyidejüleg a **kolozsmonostori uradalom gondnokságánál.** Bánatpénzül kizárólag csakis óvadékképes értékpapirok fogadtatnak el, melynek átvételéről hivatalos nyugta szolgáltatik ki.

A versenytárgyalási és szerződési feltételek hétköznapokon d. e. 9—12 és d. u. 3—5 órák között **hivatalos helyiségünkben megtekinthetők és lemásolhatók.** Ajánlattevő ajánlatában világosan ki kell, hogy jelentse, miszerint a **versenytárgyalási és szerződési feltételeket teljtartalmulag ismeri,** azokat elfogadja, magát azoknak aláveti, tehát reá nézve feltétlenül kötelezők.

Az 1 koronás bélyeggel ellátott, zárt irássbeli ajánlatok **f. 1913. évi november hó 29-én d. e. 9 óráig nyujtandók be** a Kolozsmonostori uradalom gondnokságához Kolozsvárt, VI. ker., Monostori-ut 132. sz. alatt.

Kolozsvárt, 1913. évi november hó 1-én.

Uradalmi gondnokság.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tó 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Ezennel bátorkodom a tisztelt **vendéglősök, mészárosok és hentesek emlékébe hozni**, hogy én az Amerikában szerzett gyakorlatom révén az elismert legjobb **amerikai jégpinczéket, jégvermeket és hüsitő-házakat** épitem és Magyarországban is évek óta a bizalmat kiérdemeltem. **Javitásokat olcsón elvállalok. Löw Ignácz**, Budapest, VI. ker., Teréz-körut 35. sz.

MAT-TONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes égvényes
SAVANYÚVIZ.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint :-: buffet felállitását helyben és vidéken. :-:

Kölcsön ad mindennemü servist.

Telefon 52—39. HÁZI ZENEKAR.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán

---



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).



SIPULUSZ LAPJA

KAKAS MÁRTON

Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Najman József

hentes-mester
Budapest, VIII.,
Német-utcza 21. sz. Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket. kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek

---

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásbó származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A viz hőmérséke	25.3 C°
A viz fajsulya 18 C-on	1.0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0093 gr
Natrium (Na)	0.0334 «
Calcium (Ca)	0.1268 «
Magnesium (Mg)	0.0465 «
Aas (Fe)	0 0004 «
Chlor (Cl)	0.0331 «
Sulfat (SO_4)	0 1181 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0 5002 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0169 «
Szénsav (CO^2) 44.66 cm³	0.0880 «

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a viz nem tartalmaz és igy a »Kristály« forrásvizet **igen tiszta** calcinm és magnesium-hydrocatbonatos **ásványviznek** minősitjük. Bakteriologiai szempontból pedig az állami **Bakteriologiai Intézet** ezen vizet **tisztának és kifogástalannak minősitette.**

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. K. Tud. Egyetem I. Chemia intézete.

A forrás hőmérséke	25.75 C.
A viz fajsulya 17·5 C-on	1.00074

A viz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0070 gr.
Natrium (Na)	0.0328 «
Calcium (Ca)	0.1328 «
Magnesium (Mg)	0.0252 «
Vas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0338 «
Sulfat (SO_4)	0.1118 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5194 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0170 «
Szénsav (CO_2)	0.0878 «
összes szénsav (CO_2)	0.6425 «

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételü ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, sem saalétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s igy a chemiai analysis alapján a »Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** miuősitendő.

Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

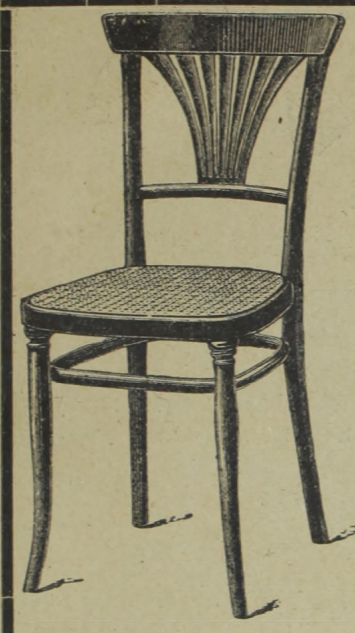
Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium hydrocarbonatos ásványviznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében **kris álytiszta**, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. julius 20. **Dr. Hankó Vilmos** s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály" forrás szénsavtelités nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a franczia **Évian és St. Calmier** forrásokat
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0 5904 gr.
St. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vizben 0 2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5 23 gr.
Szt. Lukács-fürdői „Kristály"-forrás: 1000 gr. vizben 0.52(8 gr. ásványi alkatrész, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

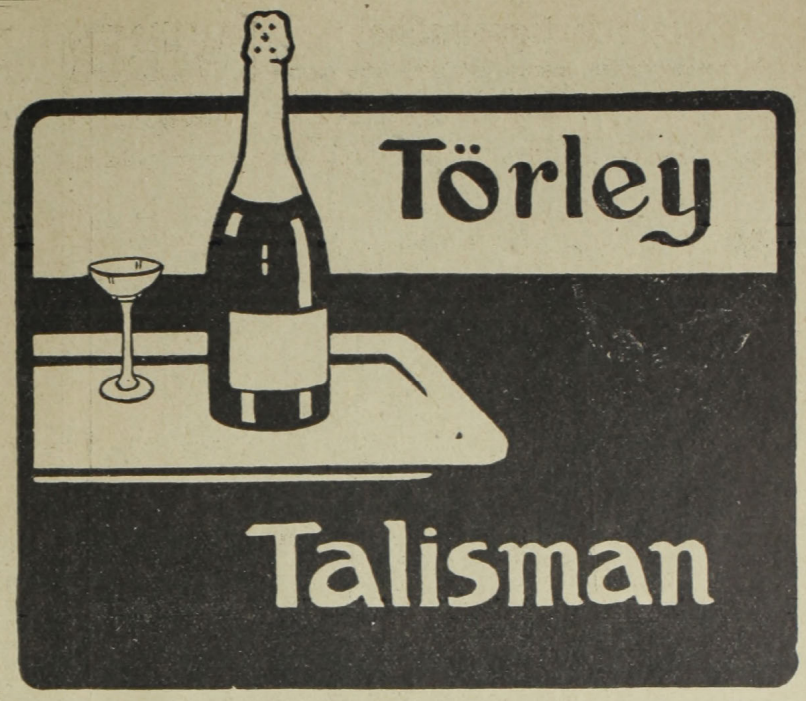
A „Kristály"-forrás több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhirü és a franczia kormány által közérdeki jelleggel felruházott gyógyviz.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS“
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T
Központi iroda:
BUDAPEST, V., BÁLVÁNY-U. 4.
Telefon 89—51.
Raktár:
BUDAPEST, IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 107—64.
GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.
Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



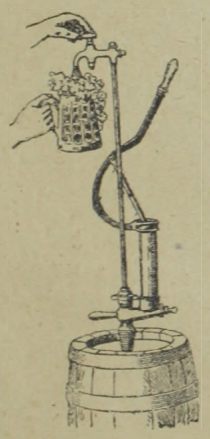
A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt
kincstári borok
és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze“ Főelárusitója
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.
BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.
Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.



ALAPITTATOTT :: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::
! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !
legujabb, kitünőnek bizonyult
sörmérő-készülék
szénsav és légnyomással.
! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitő-por, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulós-borok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID“ borderitő-:: por, ::
mely áll tiszta gelatinból.
Magyarország legnagyobb raktára:
sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben
WATTERICH A.-nál
BUDAPEST, VII. KER. DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

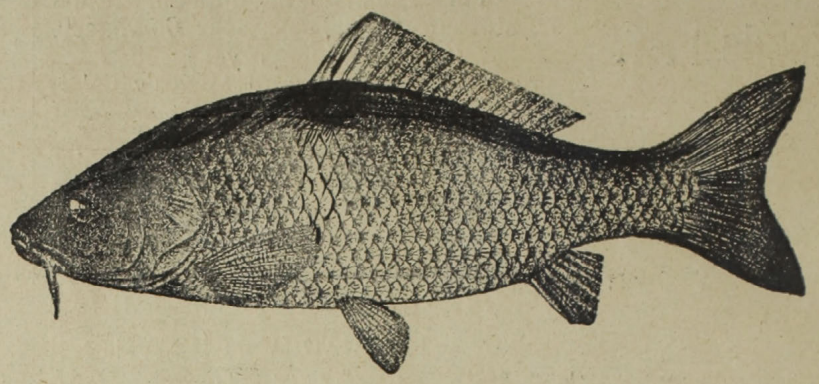
„ANDRÉNYI SEC“ (FÉLÉDES)
„ANDRÉNYI EXTRA“ (ÉDES)
szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □
Budapesti képviselő: L. Molnár Lajos, VII, Bosnyák-utcza 3.

A Budapesti Asztalos Ipartestület védnöksége alatt álló
Butorcsarnok-Szövetkezet
mint az Országos Központi Hitelszövetkezet tagja, VIII., József-körut 28. (Bérkocsis-u. sarok), VIII., Üllői-ut 18. állandó
lakásberendezési kiállitása
nyitva reggel nyolcz órától este nyolcz óráig.
Belépődij nincsen.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET“
császári és királyi udvari szállitók
:: KOLOZSVÁROTT. ::
Sürgönyczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.
Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtáju

friss dunahalainkat

melyeket igen tisztelt rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, bármilyen kis mennyiségben is, a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin

(Bács megye)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK! **Meghivás.** ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, I., Fehérvári-ut 39. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Erzsébetfalva, Alkotmány-utcza 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.

Szállitási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszinház-u. 22. Telefon „József" 21—91.

Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár ▪▪ Telefon 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylval bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.

Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.

XXIX-ik évfolyam. 23. szám. Budapest, 1913. deczember 5.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Főzőnőink és a szakácsnői tanfolyam.

Hazánkban, különösen az ország székesfővárosában csak a legnagyobb, legelőkelőbb szálloda-vendéglőkben alkalmaznak férfiszakácsokat, no meg nyaranta néhány nagyobb fürdő vendéglőjében. A vendéglők, korcsmák tulnyomó részében a konyhai szolgálatot szakácsnők, kézilányok, mosogatónők végzik el.

Aki ismeri a mai élelmiszer-drágaságot, az tudja, hogy a főzésen ma nagyon kevés haszna van a vendéglősnek, a korcsmárosnak s nem ritka az eset, hogy amit a boron, sörön, szóval italkimérésén nyer, azt az ételkiszolgálásra ráfizeti. De hiába, a vendégek érdekében a konyhával felhagyni nem lehet, bár vendéglősnek, vendéglősnénak nagyobb nehézsége alig van, mint megfelelő konyhai személyzet összeállitása és alkalma a főzéshez értő szakácsnő szerzésére. Gyakorlati tény az is, hogy vendéglősnek, korcsmárosnak és nejeiknek soha a férfiszemélyzettel annyi bajuk és kellemetlenségük nincsen, mint a konyhai női személyzettel.

Mikor arról volt szó egy alkalommal, hogy a pinczéri kiszolgálást általában női személyzettel végeztetnék, ezt a tervet nem annyira a rendőrség hiusitotta meg, mint megijedtek attól inkább komoly vendéglőseink és korcsmárosaink, és méltán.

Ha ugyanis akad a főzés mesterségéhez — mondjuk: müvészetéhez — jól értő szakácsnő, annak olyan igényei vannak, hogy azt alig lehet kielégiteni, bár ma már egy-egy jó szakácsnő fizetése a teljes és válogatása szerinti ellátáson kivül, száz, százhatvan koronára is rámegy havonként Melyik polgári, felsőkereskedelmi iskolát, vagy tanitónőképzőt végzett kisasszony és mennyi idő alatt juthat ilyen jövedelemhez? Mindazonáltal a legtöbb szakácsnő olyan durva magaviseletet tanusit a vendéglős és vendéglősné, tehát a kereset- és kenyéradójával szemben, hogy az szinte türhetetlen. A konyhában mindegyik kizárólagos parancsoló urnő akar lenni, mindenesetre nagyobb urnő, mint az asszonya, akinek intézkedéseit, ha teljesiti is, csak zsörtölődve, zugolódva teljesiti. Ne adja a gondviselés, hogy valami hibájára figyelmeztessék, mert akkor azonnal készen van a felmondással. A szakácsnő példája ragadós, követik azt a kézilányok és a mosogató szolgálók is.

Ilyen körülmények között, mint már azt egyszer megirtuk, nem volna csoda, ha nálunk minden vendéglősné és korcsmárosné már fiatal korában megőszülne a konyhai kellemetlenségek miatt.

És ha keressük ennek az okát, megtaláljuk abban, hogy nálunk nagyon kevés a képzett, gyakorlott jófőző szakácsnő. A képzettebb szakácsnők egy része kivándorol Amerikába, ahova kicsalják őket. Newyorkban például nagyon sok a nagyon jól fizetett magyar szakácsnő, mert már a yankeek is erősen megkedvelték a magyar ételeket. Ott nincsenek egyes vendéglők, hanem uri házak és versenyeznek egymással magyar szakácsnő tartásában. A kivándorlók megfigyelő-szigetének, New-Islandnak vendéglőjében is egy budapesti magyar szakácsnő van alkalmazva. Szóval, — ismételjük — nálunk minden vendéglős-konyhai kellemetlenségnek a szakácsnőhiány az oka, pedig hány jó főzőnőt nevel a Dunántul, az Alföld, Szeged, Szabadka, Debrezen vidéke!

Ez a kellemetlenség azonban más országokban is megvan, nem csak Magyarországon és más nagy városokban is, nem csak Budapesten. Németország egyes nagyobb városaiban azonban segiteni igyekeznek ezen a bajon. Maguk a szállodások, vendéglősök és korcsmárosok szakácsnőképző főzőiskolákat tartanak fönn, ahol aránylag fiatal nők elég korán megtanulják a főzés, a jólfőzés mesterségét és ha jól megfizetik is őket, bennük megbizható, udvarias, mesterségét értő konyhai személyzetet nyer a vendéglős.

Vajjon nem lehetne-e nálunk is ekképen a szakácsnő-hiányon segiteni? Ipartársulatunk és a »Magyar Szakácsok Köre« érdemes vezérférfiai gondolkozhatnának a terv életbeléptetésén, akkor talán kikerülhető volna az is, ami ma tény, hogy igen sok vendéglősnénk életének háromnegyed részét szakácsnő hiánya miatt a konyhában kénytelen eltölteni. IHÁSZ GYÖRGY.

A termelők és a vendéglősök.

E czim alatt Mangold Gusztáv ur a »Borászati Lapok« legutóbbi számában irja a következőket:

»A szőlősgazda fáradságos eredményeinek természetes és kiegészitő része a vendéglős müködése.

Igaz, hogy ma a kettő közé közbeékelődik még egészen feleslegesen a bornagykereskedő és az alkusz, ami nem lehet csak a bortermelő, vendéglős és a tényleges fogyasztó kára, mert a termelő az, aki a bort előállitja, vagyis termeszti és a vendéglős az, aki kiméri, értékesiti a fogyasztó utján.

Ezt a tényt közelebbről bevilágitani ugyan egészen felesleges, azonban annak konzekvenciái mégis érdemelnek annyi figyelmet, hogy velük közelebbről foglalkozzunk.

Szerintünk tehát, ugy véljük, hogy az előbb nevezett két tényező együttmüködése okvetlenül előmozditandó volna olyan czélszerü formában, amely a két különböző érdekeket képviselő, de azonos czélt szolgáló fél igényeit kielégiti. Ma Magyarországon olyan nagy a terméshozam, hogy ezen kérdéssel foglalkozni nemcsak aktuális, hanem szükséges is.

A szövetkezeti gondolat, amint jól tudjuk, minálunk nem hóditott oly mértékben, mint aminő remények füződtek hozzá. A borértékesitő részvénytársaságok és árukereskedelmi részvénytársaságok a válságos pénzviszonyok folytán kihaltak vagy pedig legjobb esetben kihalófélben vannak, olyannyira, hogy üzletkörük egyharmadra van redukálva.

Ebből, de még sok más jelenségből azt látjuk, hogy legelsősorban a vendéglősöknek kell a borértékesités legelső faktoraivá

Schätz József
Telefon 57-22. : sörnagykereskedő : Telefon 57-22.
Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az „Első Magyar Részvény Serfőzde“ főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója. Detail üzletek: Budapest több pontjain. Kérjen árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

válni, mert hiszen a valóságban tényleg a borértékesités körül nekik jut a legelső és legfontosabb feladat.

Már 1903. év végén a Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete foglalkozott e kérdéssel és átiratot intézett a Magyar Vendéglősök Országos Szövetségéhez, amely hozzájárult a tervhez, amely körülbelül ez volt: Egy borbeszerzési hitelszövetkezet létesitése és ez a termelők szövetkezeteivel lépne szoros összeköttetésbe. Budapesten állandó borvásár létesülne, ahol a kisvendéglősök kisebb mennyiségü borokat kapnának hitelbe is.

A kiküldött bizottságban Gundel János elnöklete alatt Glück Frigyes, Kommer Ferencz, Maloschik Antal, Müller Antal, Petánovits József, szóval a vendéglősipar legelső kitünőségei vettek részt és mégis határozathozatalra nem került a sor, mert az volt az általában hangoztatott nézet, hogy: a tárgyalás nem kecsegtet eredménnyel.

Részünkről, amikor ezen eszmét ujból felvetjük, tekintettel a körülményekre, hogy a nagy és tehetősebb vendéglősök ma már egyenes összeköttetésben állanak a termelővel, csak az állandó borvásár eszméjét tartjuk kivitelre ajánlatosnak, már azért is, mert a kisebb vendéglősök anyagi erő hiányában ma csaknem mind a borkereskedők hitelezésére vannak, azoknak kényekedve szerint utalva.

Hogy az ilyen állandó borvásár létesitése minő anyagi és erkölcsi támaszt igényel, hogy annak létesitése minő feltételek és normativák szerint történne, azt ugy vélem, ma még taglalni kissé korai volna.

Azért, hogyha jelen néhány sornyi eszmecserénkkel nem érnénk el mást, mint azt, hogy az érintkezés fonalát ujból felvesszük, ugy elértük vágyainkat. Az aktualitás és az eszmének életrevalósága majd gondolkodásba ejti az intéző köröket és mindazokat, akiknek anyagi érdekeinek szálai ezen fontos kérdéssel kapcsolatban vannak és meg vagyunk róla győződve, hogy az eszme megvalósulásán mindkét fél jóakarattal és őszinteséggel fog munkálkodni, ami annak megvalósulását fogja eredményezni«.

A husfeldarabolási tilalom felfüggesztése. A Husiparosok Országos Szövetsége, mint az Országos Iparegyesület szakosztálya, azt a kérelmet intézte a földmivelésügyi miniszterhez, hogy a husvizsgálati rendeletnek a más községekbe szállitandó husok földarabolására vonatkozó és a husiparra igen sérelmes határozatait függessze föl. A szövetség akciója sikerrel járt, a székesfőváros tanácsa f. hó 10-én érkezett átiratában értesitette a Szövetséget, hogy a miniszter az előterjesztett kérelmet, ha nem is egészen de legalább a főváros és a más községek közötti husforgalomban teljesitette. A földmivelésügyi miniszternek a tanácshoz intézett leirata a következőképpen hangzik:

Folyó év augusztus 30-án kelt 90.491. sz. leiratom kapcsán tudomás és további megfelelő közlés czéljából értesitem a tekintetes tanácsot, hogy a Husiparosok Országos Szövetségének (VI., Gróf Zichy Jenő-utcza 4. sz.) folyó évi október 16-án elém terjesztett ujabb kérelme folytán az idegen községekből Budapest székesfőváros területére behozni szándékolt friss husok, továbbá a székesfővárosi közvágóhidakon levágott állatokból származó és vidékre szállitandó közfogyasztásra szánt friss husok mikénti darabolása tekintetében fenti szám alatt adott kivételes kedvezmények hatályát — figyelemmel a fennforgó méltánylást érdemlő körülményekre — legközelebb megadandó rendelkezésig meghosszabbitom. — Budapest, 1913. évi október 24. — Ghillány s. k.

A dalmát borkérdéshez.

Amilyen konokul hallgattak hónapokon át ugy a dalmát, mint a fiumei borkereskedők a dalmát borpancsolás ellen inditott hajszáról, annyi sok panaszuk van most a borkereskedelem állitólagos megbénitása miatt. A »B. L.« ujabban illetékes helyről a következő hirt vette:

»A fiumei kikötőbe érkező mindennemü bor vegyvizsgálata a törvény értelmében akként történik, hogy minden egyes hordó tartalmát külön analizisnek vetik alá. Ez az analizis különösen a dalmát boroknál gyakran kimutatja, hogy a bor, ha nincs is szeszelve, vizzel van keverve. A Darányi-féle bortörvény a kereskedelmi forgalomba kerülő bor vizezését megtiltja s a hatóság ennélfogva nem engedheti meg a vizezett bornak vasuton való szállitását. Ez az oka annak, hogy sok dalmát borkereskedő nem tud tuladni árujáu, mert a magyar szakértők a hamis, vizezett dalmát bort nem engedik a fiumei pályaudvarról még Ausztriába sem szállitani. A dalmát szőlőtermelő rendesen kétszer szüretel. Először kiszüri a szőlőből a jó mustot, amely czukortartalmánál és egyéb kitünő alkotórészeinél fogva elsőrendü bort ad. A második szürés már pancsolás, mert a szürt törkölyt czukorral érlelik össze és vizzel felereszt ve, kipréselik. Ez a magyar munkásbornak, préselésnek, vagy lőrének felel meg, amit házi használatra Magyarországon is szabad készitени, de forgalomba hozni nem szabad. A Fiuméban visszautasitott dalmát borok nagyrésze ilyen. Az osztrák és a magyar bortörvény közti különbségnél fogva a lőrét Ausztriában szabad árusitani, nálunk azonban nem és az ország területére még akkor sem szabad behozni, ha az osztrák hatóságok származási bizonyitványt csatolnak is hozzá. Megállapitották ugyanis, hogy a dalmát szőlőnagybirtokosok és bornagykereskedők vagyonuknál fogva előkelő szerepet játszanak a falujokban és rendesen községi birák, illetve polgármesterek is. Csak természetes, hogy az általuk pancsolt saját boraik számára jó községi bizonyitványt állitanak ki. Ezt pedig annál könnyebben megtehetik, mert a Dalmáczіában vizezett borok hamisitását a vegyésznek is nagyon nehéz konstatálni. A sziklás dalmát szőlőhegyeken ugyanis nincsenek kutak és ezért nagy cziszternákban esővizet gyüjtenek össze a termelők és azt keverik a borba. Az esővíz aránylag igen tiszta, a kutviz szilárd alkotórészeivel szemben ásványos sóktól mentes és felismerése elég körülményes. Ezért tagadják azután a dalmátok körömszakadtáig a vizezést. Tudott dolog, hogy a tiszta és erős, nagy czukortartalmu dalmát borok igen jól felhasználhatók a gyengébb minőségü magyar homoki borok feljavitására és a dalmát borok nagyrésze éppen ezért magyar pinczékbe vándorol. Ennek a bornak Magyarország az egyetlen piacza, éppen azért a termelőknek, ha Magyarországon akarják értékesiteni árujokat, a magyar törvényekhez kell alkalmazkodni, nem pedig a törvényeknek a borpancsolás szokásaihoz«.

A »B. L.« derék laptársunk azt is megemliti, hogy a mult hó 13-án az Országos Vendéglős-Egyesület elnöksége a Horvát-Szlavonországi Vendéglősök Országos Szövetségének titkára: Paulikovics Zrecsko bevonásával értekezletet tartott. A közel négy óráig tartó értekezleten nagyjából sikerült egységes álláspontra jutni, végleges megállapodás azonban az egyes kérdésekre nézve csak e hó végével történik. Ezt a végleges megállapodást érdeklődéssel kell várnunk, mert a dalmát petiót borok ellen eddig csak termelői részéről történtek intézkedések és felszólalások. Kiváncsiak vagyunk az Országos Vendéglősök-Egyesülete határozatára, mely, hisszük, hogy a mi érdekeinket is szem előtt tartva, nem fogja kitenni a magyar bort a hozzá nem méltó konkurrenczia csapásainak és igy karöltve az eddig elért eredményeket fenntarthatjuk, majd pedig a további ostromot visszaverhetjük.

A magunk részéről meg kell emlitenünk, hogy ez az »országos egyesület« nem azonos a Vendéglősök Országos Szövetségével, mely sohasem dédelgette ravasz horvát testvéreinket. A kisvendéglősök emeországos egyesülete is volt elnökének, Springer Józsefnek köszönheti a horvátokkal való kaczérkodást. Springer a vágóhid mellett mint marhacsiszár tartott egy kis korcsmát s ezidőben folyton Zágrábba és a horvát vidékekre járkálván, hiveit még a horvátok zágrábi gyüléseire is elvitte, az utána következő elnökük, Kaszás Lajos pedig a Budapestre vetődő horvátokat nagy vendégszeretetben részesitette s azóta ölelkeznek olyan nagyon a magyarfaló horvátokkal.

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezelősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. Telefon 36—52.

BORHEGYI F.
bokereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.

BORHEGYI BOR
Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognacot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

Pusztul a Hegyalja.

A hegyaljai borvidékre már hosszu idő óta szomoru idők járnak. A régi kormányokat azonban még sem foglalta le annyira a politika és az erőszak, hogy legalább valamennyire ne tudtak volna törődni a Hegyaljával és igy nem állott be olyan katasztrofális romlás, mint az idén.

Ezt a szomoru állapotot azért lehetett csak most konstatálni, mert a tokaji szüret most ért véget. És sajnos, a helyzet az, hogy az idei szőlő ugy minőség, mint mennyiség tekintetében sokkal silányabb, mint a mult évekbeli. Hogy a bor kvalitása mennyivel rosszabb az eddigieknél, azt egyelőre számszerüleg meghatározni nem lehet, szakértők is csak néhány év mulva tudnak pontos véleményt mondani róla, de a bormennyiség csökkenésére már most is vannak adatok.

Legelszomoritóbb adat az, hogy mennyi termett a király szőlőiben. Őfelségének Tokajban 25, Tarczalon 50 hold, Tolcsván pedig 30 hold szőlője van. A királyi szőlők rendesen 1500—1800 hektoliter bort szoktak termelni, az idén a kedvező tavaszi időjárás folytán egyenesen kétezer hektóra számitottak. Az idei bortermés a királyi szőlőkben pedig mindössze 300 hektoliter, amellyel 106 hordót töltöttek meg. De ugyanez a helyzet a többi szőlőkben is. Gróf Andrássy Géza 42 holdja a rendes 800 hektoliter helyett 150 hektolitert adott, gróf Andrássy Gyula 70 holdja 250 hektolitert, herceg Hohenlohe 84 holdja pedig a várt 1400 hektoliter helyett mindössze 230 hektolitert. A többi arisztokraták szőlői, gróf Eszterházi Gyula 45 holdja, gróf Csáky Viktor 36 holdja, gróf Zichy Jakab 50 holdja, báró Walhott 101 holdja stb. szintén nem adták meg azt a mennyiséget, amelyre számitottak. Ugyancsak igen silány a termés a kisbirtokosoknál is.

És ha igaz az, hogy a bor kvalitása is messze mögötte marad az eddigi évek borainak, akkor az idei év esetleg katasztrófát jelenthet a tokaji bor számára, mert hiszen egy-két év rossz termése folytán a tokaji bor hires jóhirneve nagyon könnyen semmivé lehet.

Az idei rossz termésnek — ez már megállapitható — főleg a peronospora volt az oka. Ezen pedig okszerü eszközökkel és munkával igen könnyen lehetne segiteni. Nem beszélünk az arisztokraták birtokairól, bár országos érdekből az arisztokrata birtokok kezelésébe is beleszólhat a kormány. Tény azonban, hogy a kistermelőket a kormánynak minden eszközzel támogatnia kellene, hogy egyetlen valódi speczialitásunk — amelyhez nem füződik sem panama, sem korrupczió, — valóban a mienk maradjon. (»P. H.«

A borravaló ellen.

Ma már csak a bécsi fontoskodás és naivság hiszi, hogy a borravalózás terén uralkodó képtelenségeken és visszaéléseken segiteni lehet. Európa minden más pontján tudomásul vették bus rezignáczióval, hogy a borravaló is beletartozik a társadalom ama tökéletlenségeinek a sorába, amelyeket el kell fogadnunk, mert oly mélyen gyökereznek a társadalom életében, hogy nincs módunkban onnan kiirtani. Tudomásul kell vennünk, akár a bárányhimlőt, mely elkerülhetetlen, és melylyel szemben legalább megvan az a vigasztalásunk, hogy ha baj is, nem halálos. A borravaló elleni elkeseredett harcznak voltak már nálunk is bátor és elszánt hősei, ám olyan egy sem, ki előbb-utóbb, küzdelme sikertelenségének láttán, be ne adta volna a derekát. A baksis ellen meddő a harcz, mert az érdemetlenül és könnyüszerrel való keresés vágya visszautasit minden tiltakozást, visszaver minden támadást. Ám Bécsben még hisznek a küzdelem sikerében, vagy ha nem, arra még alkalmasnak tartják a borravaló kérdését, hogy ánkétezzenek fölötte. Mert Bécsben ez is czél. Legutóbb a bécsi idegenforgalmi egyesület tárgyalt a borravalóról. Az előadó, Lehr császári tanácsos rámutatott arra, hogy a borravaló többnyire a személyi érintkezés véletlenségétől függ és a teljesitett szolgálattal egyáltalán nem függ össze. Szállókban és kávéházakban gyakran olyan személyeknek is kell borravalót adnunk, akiket azelőtt nem is láttunk. Eddig minden küzdelem meddő maradt, sőt még rontott is a helyzeten, annyiban, hogy azóta némely szállóban fölszámitják a vendégnek a kiszolgálást, de emellett az alkalmazottak is megvárják a borravalót. A kérdéshez hozzászólt még néhány császári és udvari tanácsos, de bár csupa ily előkelő ur törte fejét a megoldáson, erre nem akadtak rá. Hanem néhány bizottságot mégis sikerült megválasztaniok. (»B. H.«

Tanfolyam vincellérmunkások kiképzésére. A tarczali vinczellériskola jó szőlőmunkások kiképzése, illetőleg szőlősgazdáknak és szőlősgazdák fiainak a szőlőmivelésben és a borkezelésben való kiképzése czéljából egyéves tanfolyamot tart. A tanfolyam a jövő évi január hó 7. napján kezdődik és deczember hó 30. napján ér véget. Felvételért 18. évüket betöltött, egészséges, erős testalkatu, magyarul irni és olvasni jól tudó magyar honpolgárok folyamodhatnak. A kiszolgált katonákat előnyben részesitik. A felvett tanulók lakást és ellátást kapnak, de ennek fejében 380 koronát fizetnek. Teljesen szegénysorsu, kifogástalan magaviseletü tanulók ezen összegnek vagy felerészének elengedésére számot tarthatnak. A folyamodványokat november hó 20. napjáig az iskola igazgatóságánál kellett beadni.

Az imperátor konyhája.

Az Imperator tudvalevőleg a világ ez idő szerint való legnagyobb személyszállitó hajója, amely Németország és Amerika közt bonyolitja le a személyforgalmat. Az ötvenezer register-tonnás uszópalota a hajó-személyzettel együtt mintegy 6000 lelket fogadhat magába, — elképzelhető tehát, hogy mily óriási mennyiségü élelmiszert kell ennek a hajó-óriásnak fölvennie, hogy a hét napig tartó tengeri uton utasait és személyzetét élelmezhesse. És micsoda konyháknak, főző- és raktárhelyiségeknek, edénynek és teritéknek kell lenni a hajón, hogy az étkezés és tálalás rendben mehessen végbe. A világ e legnagyobb hajójának konyhaüzeme pedig a kiváltságosak és a gazdag utasok részére való exquisit Ritz-Carlton-étterem kivételével — amely mint külön magánüzem szerepel a hajón — egy főszakács vezetése és felügyelete alatt áll, a kinek a főszakácshelyettes és egy egész sereget kitevő alkalmazott segédkezik. A hajón öt konyha van, mindegyik egy-egy első szakács vezetése alatt. A konyhák felosztása pedig a következő: 1. elsőosztályu konyha, amely 800 elsőosztályu kajüt-utas élelmezését látja el; 2. a II. oszt. és a III. oszt. konyha, egyenként 900—900 II., illetve III. osztályu utas élelmezésére; 3. ezeken kivül van még két gőzüzemü konyha 1800 fedélközi utas és az 1000 főt kitevő hajószemélyzet élelmezésének ellátására és külön egy zsidó rituális konyha. Az egész konyhaüzem személyzete (szakácsok, sütők, kukták, czukrászok stb.) mintegy 110 főre rug. A konyhák fölszerelése a modern technika és hygienia minden vivmányát felöleli. A nagy főzőgépek, egyenként 6—8 fütőhellyel, a legmodernebb gőz-sütőkemenczék, elektromos üzemü sonkafőzőgépek, patent tojásfőzőszerkezetek, passzirozó és egyéb efféle segédeszközök és gépek alkotják a konyhák pompás és kényelmes berendezését s az edények mosása is géperővel, elektromos uton történik. Ugy a konyhák, mint a konyhaszemélyzet munka- és lakóhelyiségeinek tiszta és friss levegőjéről és szellőztetéséről elektromos ventillátorok gondoskodnak. A főszakácsnak az elsőosztályu konyha mellett külön irodája van. Ezt a hajó-főszakácsot pedig a szárazföldön foglalkozó kollégái előkelő és kitünően fizetett állásáért ugyancsak irigyelhetik, bár állása nehéz és valóban nagy felelősséggel jár. Theodor C. Stüte ur, az Imperator főszakácsa, ezelőtt az azelőtti legnagyobbik hajón, a »Kaiserin Auguste Victoria« konyhaüzemében teljesitett mindenki legnagyobb megelégedésére szolgálatot s személye, tudása és praxisa a lehető legnagyobb garanczíát nyujtja arra, hogy a nagy hajó utasai a lehető legjobban, pontosan és tisztán lesznek kiszolgálva. Akik pedig luxuriozusan, teteme-

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.
ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

PÉCZELY ANTAL ásványviz-nagykereskedő
A Szántói savanyuviz főraktára
BUDAPEST, II., MARGIT-KÖRUT 50—52. TELEFON 40—97.

sen drágábban, de azért éppen nem jobban kivánnak étkezni, azok a Ritz-Carlton csodás pompával diszitett éttermét vehetik igénybe, ahol kitünő szalonzene mellett étkezhetnek és társaloghatnak a duserszényü előkelő utasok.

Az óriás uszópalota szükségletéről és proviantirozásáról a következő tájékoztató adatok adnak közelebbi felvilágositást: — Az Imperator a hét napig tartó Hamburg—Newyork közötti utra a következő mennyiségü élelmiszereket hajózza be: 22,000 kilogramm friss hust, 48,000 darab tojást, 55,000 kilogramm burgonyát, 12,500 kilogramm friss főzeléket, 6000 konzerv-dobozt, nagymennyiségü befőttet, kétszersültet, rengeteg füszert, 6500 liter friss tejet, 5200 doboz kondenzált tejet, 3000 kilogramm kávét, 180 kilogramm teát, 200 kilogramm csokoládét, és még egy egész sereg más élelmiszerárut. Beraktároz ezenkivül az Imperator a hajó pinczéibe 700 üveg u. n. reggeli bort, 5000 üveg fehér bort, 4500 üveg vörösbort, 3000 üveg pezsgőt, 2200 üveg likört és cognacot, 28,000 üveg elsőrendü és 15 ezer üveg hamburgi sört és 15,000 üveg ásványvizet, a rengeteg mennyiségü édes ivóvizen felül.

CSARNOK.

Szeresd a gyermeket!

Szeresd a gyermeket, csókolva, ölelve,
S boldogan érzed, hogy angyalt ölelsz benne.
Szemében a jóság s ártatlanság ragyog,
Gyermekek, ti vagytok a földi angyalok.

Az ég és föld között volt egy szép aranyhid,
Ez a hid eltörött: ma fogytán van a hit:
Hitre hevül, aki csókol gyermek-orczát —
Gyermekeké — tanit Jézus — a mennyország.

Élet pusztaságán tövisek teremnek,
A tövisek között liliom a gyermek;
Fehér liliomok, mig nyiltok körülünk,
Mi is tiszták vagyunk s veletek örülünk,

Jobbak leszünk, mikor tart imádkozástok:
Az Istennek tetsző, jó illatozástok;
Rossz utról a bünös menten visszafordul,
Áldást mond reátok s a könnye kicsordul!

Sántha Károly.

Nőemanczipácziő Amerikában.

Amerikáról nem is olyan régen csak mint a bizarr exotikumok, humbugok és határtalan lehetőségek klasszikus hazájáról emlékeztek meg az emberek, holott ma már mindenki egyértelmüleg elismeri, hogy az Egyesült-Államok a munka hazája és sehol a világon nincs még egy másik olyan ország, ahol az emberek annyira értékelnék az időt és becsülnék a munkát, mint éppen az ezelőtt agyonfigurázott Unióban. A munkából pedig kiveszik, még pedig alaposan, részüket a nők is s az amerikai nőbe már gyermekkorában belenevelik a bussmes, a munka és a vagyongyüjtés ideáját, sőt az ujabb nemzedéknek már a vérében van a munka tisztelete és szeretete s az idő értékének ismerete. Fényes bizonyitékot szolgáltat erre a legfrissebb amerikai statisztika, amelyből kitünik, hogy az odavaló női társadalom nem henyél, sőt derekasan dolgozik. A hivatalos statisztikai felvételek szerint ugyanis 61.000 nő mint varrónő foglalatoskodik. 70.000 a házi cselédség száma, nyomdákban 4500 nő talál munkát, sőt vannak olyanok is, a számuk 4721, akik a bányákba is lemerészkednek s a föld mélyében dolgozva keresik kenyerüket. Az amerikai postahivatalok 35.000 hölgyet foglalkoztatnak, közel ugyanennyi nőt foglalkoztat a telefon és a távirda, 130.000 nő pedig mint tanitónő tanitással és népneveléssel foglalkozik. A jutagyárban mintegy 30.000 nő dolgozik, más iparüzemeknél közel 100.000 nőmunkás van alkalmazva, a kereskedelmi és irodai foglalkozások terén mintegy 400.000 női alkalmazottat számoltak össze, sőt még a mezőgazdasági munkával is mintegy 50—60.000 nő keresi kenyerét. Ezek a számok arról tanuskodnak, hogy a munka révén közeledik Amerikában a nőemanczipácziő a teljes megvalósulás felé, aminthogy tulajdonképen nem is azok a hölgyek a nők egyenjogusitásának igazi harczosai, akik a szalonokban thea és csokoládé mellett, vagy népgyüléseken a szónoki pódiumon és — a la angol suffragettek — utczai zavargásokkal csinálják a nőemanczipácziót és rossz czikkeket irnak a boulevard-ujságokba, hanem azok, akik dolgoznak s munkájukkal tesznek bizonyságot arról, hogy a női társadalom megérett és méltó az egyenjogusitásra.

A helytelenül kirótt mértékhitelesitési dijak és pótdijak visszatéritése tárgyában a kereskedelmi miniszter nov. 21-én 21.469—1913. sz. alatt a következő rendeletet bocsátotta ki:

Az 1912. dec. 31-én 95.035. sz. rendelettel megállapitott mértékhitelesitési dijaknak vagy pótdijaknak a hitelesitésre kötelezett felek által való lerovása alkalmával előfordulhatnak olyan esetek, hogy vagy a hitelesitést kérő felek helytelen bejelentése, vagy az állami mértékhitelesitő közegek hibája, avagy egyéb okok következtében helytelen dijlerovások eszközöltetnek.

Minden ily esetben jogában áll a helytelen befizetést teljesitett félnek az általa tulfizetett összegnek visszatéritését kérelmezni.

Az ily irányu kérelmek, ha a hitelesitést az állami mértékhitelesitő hivatalok végezték, a m. kir. központi mértékügyi intézethez, ha pedig a hitelesitést az intézet végezte, hozzám intézendők.

Érdemleges elbirálás alá azonban ilyen kérelmek csak akkor vétetnek, ha:

1. a hitelesités napjától számitott 60 napon belül nyujtatnak be;

2. ha a kérvényhez az illető hitelesitésről kiállitott dijszelvénynyugta csatoltatik.

A m. kir. központi mértékügyi intézet a hozzá benyujtott dijvisszatérités iránti kérelmeket saját hatáskörében intézi el.

A mértékügyi intézetnek a helytelenül kirótt dijak visszatéritése tárgyában hozott határozata ellen a kézbesitéstől számitott 15 napon belül hozzám felfolyamodásnak van helye.

A »karácsonyi bazárok«. A budapest-józsefvárosi kiskereskedők egyesülete, melynek megalakitása körül Frenreisz István nagyvendéglős barátunk is oly sokat fáradozott, legutóbbi ülésén elhatározta, hogy a jótékonyczélu vásároknak, bazároknak stb. deczember hóban való megtartása ellen mozgalmat indit. Az egyesület a fővárosi tanácshoz kérvényt adott be, melyben rámutat arra, hogy az ilyen vásárok sulyosan kárositják az iparosokat és kereskedőket, akik az amugy is válságos gazdasági viszonyok között összes reménységüket a karácsonyi forgalomba helyezik. Az egyesület felhivta a budapesti kereskedelmi és iparkamarát és a fővárosi kereskedő-egyesületeket, hogy támogassák ebben az akcziójában, melynek csak ugy lehet eredménye, ha sikerül a társadalmat az ilyen jótékonysági vásárok időszerütlen voltáról meggyőzni. Mi ezt az akcziót a M. kereskedők Lapjá«-val együtt nagyon helyénvalónak tartjuk, mert igazán lehetetlen azt türni, hogy egyes exkluziv körök vagy egyesületek tekintélyes összegeket vonjanak el a támogatásra mindenképpen érdemes fővárosi üzletemberektől. A egyesületeknek és jótékonysági köröknek az egész esztendő rendelkezésükre áll, nagyon is jogosult tehát az a kivánság, hogy a deczember hónapot a hivatásos üzletembereknek engedjék át, akiknek gyakran egész exisztencziájuk ettől a pár héttől függ.

Társas reggelik.

Deczember 5-én: *Gundel* Károly éttermében, VI., Állatkert.

Deczember 12-én: *Pelzmann* Ferencz éttermében. VIII., „Pannónia“ szálloda.

Deczember 19-ikén: *Kommer* Ferencz éttermében IV. „Vadászkürt“-szálloda.

Deczember 26-án: Karácsony szent ünnepén nem tartatik társas reggeli.

„Jó barátok“ összejövetelei:

Deczember 10-én *Majer* István vendéglőjében, IX., Drégely-utcza 9.

Deczember 17-én *Szuchy* Károly vendéglőjében, V., Nádor-utcza 20.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállitó (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállitója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

A „Főherczegi halászati Központ“ (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkivüli kedveltségnek örvend a

paptamási Lythia gyógyviz!

Vizelethajtó és hugysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: Brázay Kálmán czégnél, Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

SALVATOR

a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.

SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

Terra incognita.

Melyek a mai vendéglői (köz) élelmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segiteni?

(Folytatás.)

A mai szokások és berendezkedés mellett nem is veheti ezt tőlünk rossz néven a közönség, hiszen a mondott okoknál fogva ő maga kényszerit bennünket erre. Gazdasági szempontból pedig mindenki beláthatja, hogy a vendéglős elsősorban üzletember és csak 96-od sorban higienikus vagy reformer. A szakács pedig elsősorban fizetett alkalmazott, aki mindvégig tartozik gazdája érdekeit istápolni, még akkor is, ha az nem fedi mindenben az egészséges táplálkozás követelményeit.

Vendéglősnek és vendégnek egyaránt érdeke, hogy ezek az állapotok és a vele kapcsolatos bajok, a fennálló lehetőség szerint a minimumra redukálódjanak. Ennek a czélnak az elérésére két fontos teendőnk van. Először: meg kell tanitani a vendéglői személyzetet (a konyhaszemélyzetet) arra, hogy az elkerülhetetlenül megmaradó kész ételeket miképen kell eltenni másnapra vagy harmadnapra ugy, hogy azok időközben az egészségre ártalmasakká ne váljanak.

Másodszor: magának a vendéglői közönségnek a frissen készitett ételek iránt való vágyát mesterséges uton fokozni kell.

Az első feladat keresztülvitelénél főképpen arra kellene figyelemmel lenni, hogy a tej, tejfel, hagyma és savas anyagok (czitrom, eczet) hozzátételével készitett ételeknek, vagyis általában minden »szószos« ételnemünek egyik napról a másikra való eltételét a lehetőség szerint kerülni kell. Ha pedig ez időnként lehetséges nem volna, akkor mindenki szigoruan ügyeljen arra, hogy az ilyen ételkonzerválás tiszta és szagtalan jégszekrényben, porczellán vagy kifogástalan zománczozott edényekben, de semmi körülmények között zománczozatlan fémedényekben (különösen vörösrézedényekben) ne történjék.

A vendégeknek a friss ételek iránti vágyát pedig nagy mértékben lehetne fokozni, ha nálunk is bevezetnék az angoloknál divatos »grill room« rendszert. Vagyis benn az étteremben üveges hütőszekrények alatt kirakatszerüen helyeznék el a gusztusos nyershusféléket, melyeket azután megfelelő berendezés mellett ott, a vendég szeme előtt készitenének el. Ezzel meg lehetne kedveltetni a roston és nyárson sült hus és halféléket is, melyeknek tudvalevőleg nemcsak az ize különb, az elkészités módja egészségesebb és természetesebb, hanem egyben a tápértéke is nagyobb lesz, mintha ugyanazt a husanyagot sülve, főve vagy párolva készitenék el.

Sőt még más előnyös oldala is volna ennek; nevezetesen hozzájárulna a vágyinger gerjesztéséhez, melynek pedig az emésztésben nagy fontossága van. Egy orosz tudós, Pawlow mutatott rá erre az igazságra és a mindennapos élet számos jelensége fényesen igazolja ezt a tételt. Érdemes ezzel foglalkozni, mert ebből tanulja meg az ember leginkább, hogy hogyan kell étkeznie.

Pawlow ugyanis azt mondja, hogy a jó emésztéshez szükséges nyál és gyomornedvek bőséges elválasztása közvetlenül az ételek felvétele előtt kezdődik és ez a nyálképződés nem a gyomornak, hanem az agynak müködése folytán következik be. Rendkivül érdekes kisérleti igazolását az idei drezdai internationalis hygienikus kiállitáson láttam.

Ennek a tudományos igazságnak megismeréséből sok mindent meg tudok magamnak magyarázni. Most már tudom, hogy miért indul meg az embernek a nyála, ha egy kedvencz ételének pompás elkészitési módjáról tartok neki előadást; tudom, hogy miért készit pl. dr. Szuly Aladár mesés és gusztusos kirakatot és rövid csámcsogás után miért tér be hozzá vásárolni sok olyan ember is, kinek néhány percz előtt semmi vásárlási szándéka még nem volt és semmi éhséget még nem érzett. Most már tudom, hogy miért jön meg az embernek az étvágya »evés közben«, ha valami gusztusos és izletes ételt teszünk eléje és miért nem tudja ugyanakkor, ugyanaz az ember a legdusabb tápértékü falatot lenyelni, ha az neki nem izlik, ha szomoru gondolatok töltik be lelkét, vagy akármilyen mellékkörülmény, pl. egy piszkos szalvéta már evés előtt degusztálta. Ez nyilván az agy munkája, amelyben ilyenkor kellemetlen képzetek dominálnak és elnyomják azokat a képzeteket, melyek az emésztéshez és evéshez szükséges nedvek kiválasztását idézik elő. Már csak azért is szükséges, hogy a vendéglői üzem egész vonalán a legteljesebb rend és tisztaság uralkodjék. Ha a vendég már előre undorral ül le az asztalhoz, akkor az ő táplálása még a rationális konyha bevezetése és minden áldása mellett sem lesz tökéletes. Tehát nem szabad elhanyagolnunk a jövőben sem, sőt a lehetőségig tökéletesitenünk kell a gusztusos tálalásnak és diszitésnek kérdését. Tulzásba mennünk — persze — szintén nem szabad és a sok csicsónék és galambok helyett inkább az egyszerü és nemes diszitésre kell törekednünk. Fontos ezenkivül az is, hogy a vendég maga is betartsa a helyes étkezés legelemibb szabályait, mert amig a kapkodó, gyors, ideges evésnek, az ételek tökéletlen megrágásának, az ételek és italok tulforró vagy tulhideg fogyasztásának, az evés közben való bőséges ivásnak stb. általános rossz divatja meg nem szünik, addig a legjobb ételek is emésztési zavarokat fognak előidézni. Franczia ország éttermeiben gyakran találunk ilyen felirásokat: »A jó rágás félemésztés«. »Aki lassan eszik, az gyarapszik« stb. (Folyt. köv.)

A **pinczérek munkakönyve.** A budapesti kávésegédek szakosztálya a polgármesterhez kérvényt adott be, amelyben panaszt tett az ellen, hogy a kerületi elüljáróságok a pinczérmunkakönyvek kiszolgáltatásánál nem járnak el kellő körültekintéssel és olyanoknak is adnak ki munkakönyvet, akik a kávéházi szakmát nem is ismerik.

A pinczérmunkakönyvek kiadásának korlátozása érdekében azt kéri a szakosztály, hogy a munkakönyvek kiállitása előtt az elöljáróságok a munkások hivatott testületét is hallgassák meg. Intézkedést kért továbbá a szakosztály arra nézve is, hogy az ügynökök a helyközvetitésért szigoruan a tarifa szerint esedékes dijakat szedjék és hogy zugügynökök a helyközvetitésnél ne müködhessenek közre. Azt kérték végül, hogy mivel a helyközvetitő ügynökök a főpinczérek helyett letett óvadékokért uzsorakamatot szednek, az óvadékokat ne készpénzben, hanem vagy takarékbetéti könyvben, vagy megfelelő értékpapirokban helyezzék letétbe. A polgármester ezt a panaszt kiadta a kerületi elüljárók értekezletének, amely megállapitotta, hogy a pinczérmunkakönyvek kiadása körül az ipartörvény alapján járnak el az elüljárók. Szerintük a munkások testületének meghallgatása az ipartörvény keretén belül nem lehetséges. A tarifaellenes dijak szedése ügyében pedig csak akkor intézkedhetik az elüljáróság, ha a szakosztály konkrét eseteket jelent be. Ami pedig az óvadék letételére vonatkozó kérést illeti, a kerületi elüljáróknak az a véleményük, hogy ennek a kérdésnek szabályozása szabályrendeleti uton lehetséges.

Közgyülések.

A Budapesti Központi Tejcsarnok Szövetkezet mult hó 29-én tartotta Barcza Károly elnöklésével rendes évi közgyülését. Az igazgatóság jelentése szerint a lefolyt üzleti év eredménye kielégitő volt. A szövetkezet ez évben közel 33 millió liter tejet hozott forgalomba, a tavalyi 28 millió és az ezt megelőző évi 24 millió literrel szemben, ugy, hogy a szövetkezet tejforgalma az utóbbi két évben majdnem kilencz millió literrel emelkedett. Ezzel kapcsolatban a berendezés megfelelő kiegészitése vált szükségessé és egyszersmind a fióküzletek száma 180-ra szaporittatott. A közgyülés meleg szavakban bucsuzott el elnökétől, Keglevich Gábor gróftól, ki egészségi okokból válik meg állásától, valamint Harkányi János bárótól, ki kereskedelemügyi miniszterré történt kinevezése alkalmából mondott le igazgatósági tagságáról. Az igazgatóság e két kiváló érdemes tagja másfél évtizeden át müködött közre önzetlenül a szövetkezet fejlesztésének, a fővárosi tejpiac konszolidációjának és a mezőgazdasági érdekek helyes irányban való védelmének munkájában és ezért Thék Endre szövetkezeti tag inditványára a közgyülés őszinte háláját és köszönetét jegyzőkönyvbe iktatta és elhatározta, hogy mindkét lemondott igazgatósági tag arczképét megfesteti. Végül az igazgatóságba megválasztattak Barcza Károly (elnök), Beer Henrik, domonyi Domony Ödön, Teleki Tibor gróf és Hirsch Albert dr., a felügyelőbizottságba pedig maglódi Wodianer János (elnök), Grünwald Vilmos, Serbán János és Schlichter Izidor.

A Kőbányai Polgári Serfőző Részvénytársaság november 29-én tartotta huszonegyedik évi rendes közgyülését. Az igazgatóság és felügyelőbizottság jelentését a közgyülés tudomásul vette és elhatározta, hogy a 20. számu részvényszelvényt deczember 1-től kezdve 22 koronával váltja be. A szelvényt beváltja a társaság pénztárán kivül a Magyar Általános Hitelbank, a Magyar Leszámitoló- és Pénzváltóbank, az Angol-osztrák bank budapesti fióktelepe, továbbá a K. k. priv. oest. Kreditanstalt für Handel & Gewerbe Bécsben. Az igazgatóságba madarasi Beck Miksa báró, Tószegi Freund Emil, szegedi Lukács József és Pósch Gyula ujból beválasztattak. A felügyelő-bizottság tagjaiul alsóterényi Auer Róbert, Frankl Aladár, Havas Emil Mendl Gyula és Winkler Géza ujból megválasztattak. Miután a most beváltandó szelvénynyel a szelvényiv kimerült, a részvénytársaság uj szelvényiveket bocsátott ki, amelyeket a Magyar Leszámitoló- és Pénzváltóbank a szelvényutalvány ellenében szolgáltat ki a részvényeseknek.

KÜLÖNFÉLÉK.

Eljegyzés. Láng Imre aradi kávéháztulajdonos mult hó 18-án lépett Hymen rózsalánczaiba Bozzay Irén kisasszonnyal, Bozzay Bálint keszthelyi szállodás bájos leányával. Az eljegyzési ünnepélyen a boldog jegyesek rokonai és ismerősei nagy számmal vettek részt. Isten áldása legyen a tiszta szerelemből kötendő frigyen!

Esküvők. Pogány Aladár Sopronkopácson mult hónap 22-ikén esküdött örök hüséget Mozer Mimi kisasszonynak, Mozer Sándor szombathelyi vendéglős szépséges leányának. — Esztergomban mult hó 19-én vezette oltárhoz Alberti József főpinczér Neumann Margit kisasszonyt. A megkötött frigyeken Isten áldása legyen!

NAGY IGNÁCZ

■ pinczefelszerelési czikkek üzlete ■

Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szürőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tölcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár

Nagy és Watzke

Pinggau.

Ujévi üdvözletek. Mindazokat, kik ujévi számunkban ujévi üdvözletüket közöltetni óhajtják, kérjük, hogy ebbeli megrendeléseiket lehetőleg karácsony előtt küldjék be. Közlési dij 2 korona. Meg nem rendelt üdvözleteket közzé nem teszünk. A kiadóhivatal.

Miskolczi hir. Böczögő József miskolczi szállodás kartársunk az ottani »Pannónia«-kávéházat átvette, az eddig tulajdonában volt »Abbázia« kávéházat beszüntette, a »Böczögő-pincze« étermét pedig a »Korona«-szállodába helyezte át.

A Bácskából. Kulán a »Hungária«-szállodát Halász János régi vendéglős kartársunk ujonan berendezte, azt rézágyakkal és uj butorokkal, valamint jó konyhával látta el. Üdvözöljük!

Békéscsabán a »Nádor«-szállodát Reichardt József szállodás ismét saját kezelésébe vette. Reichardt kartársunk igyekezni fog, hogy jó konyha, tiszta vendégszobák és figyelmes kiszolgálás által régi jó hirnevére most is méltó legyen.

Ungváron a »Korona«-szállodát Kontilovics Emil pancsovai szállodatulajdonos örökáron megvette s azt diszesen átalakitva, központi fütéssel és villanyvilágitással látta el.

Gyászrovat. Schmidt Alajos szombathelyi vendéglős életének 48-ik évében jobblétre szenderült. — Özvegy Csémy Gáborné, néhai Csémy Gábor volt szabómester, később vendéglős özvegye, életének 63-ik évében elhunyt. — Gömbös Lajos budapesti vendéglős, a kisvendéglősök vezére, elhunyt. Béke poraikra!

Vendéglő-átvételek. Nagykanizsán a Kaszinó-vendéglőt Merfeltz Ferencz vette át. — Jolsván a fürdőkerti vendéglőt Seper János nagyszebeni főpinczér vette bérbe. — Kolozsváron a Wesselényi-utczában Grósz Márton kóservendéglőt nyitott. — Nagyatádon a »Korona«-szállodát Grósz Mór volt érsekujvári és petrozsényi szállodás kartársunk vette át s azt teljesen ujonnan berendezte. — Medgyesházán az »Otthon«-szállodát Grósz Mór kereskedelmi utazó megvette. — Munkácson az uradalmi sörcsarnokot és éttermet Peruzzi Ferencz vette át. — Egerben a Franczi-féle vendéglőt Steiner János miskolczi jóhirnevü vendéglős vette meg örökáron. — Diósgyőrön a vasgyári nagyvendéglő bérletét Narancsik Péter miskolczi kedvelt főpinczér nyerte el s azt folyó hó elsejével átvette. — Baranyasellyén a »Korona«-szállodát Böhm József bérelte ki. Aradon a Láng Ferencz-féle kávéházat Láng Imre kartársunk vette meg.

A csehvizes tiltakozása. A »Magyar Kereskedők Lapja« közlése nyomán megirtuk, hogy a krondorfi kutvállalat budapesti telepét megszünteti s a vállalkozók utilapuval a lábukon visszasompolyoghatnak Csehországba! Most a vállalat görényábrázatu ügynökigazgatója megczáfolja ezen hiradást s büszkén kijelenti, hogy az idevonatkozó hirlapi közlések nem felelnek meg a valóságnak; kijelenti, hogy a vállalat ép most bővitteti ki budapesti raktárát, hogy folyton növekedő »vevőkörének fokozódó igényeit« kielégithesse. Tehát még mindig számit magyarfaló vendéglősökre, kik e rossz cseh vizet hazai ásványvizeink rovására szerzik be nála. Sajnáljuk, hogy Magyarországon még mindig érvényesülni tudnak az ilyen idegen vállalkozók s vannak vendéglősök, kik potyaétlapjait, szivarszivó szopókáját és komisz fogvájóit, melyeket e cseh vállalat reklám gyanánt küldözget szét — elfogadják s nem hogy ajtót mutatnának az ilyen idegenből szakadt magyarfalóknak. Hiszen a nagyközönség nem kéri a krondorfit, az előkelő közönség pedig a világhirü Gieshüblit issza, minek dédelgetik tehát az ilyen cseh vállalkozást, mely utóvégre is hazánk egyik legjobb és legkeresettebb ásványvizének, a »Szántói savanyuviznek« és a kitünő »Petánczi«-nak rovására történik. Hazafiasan érző és gondolkodó vendéglős kartársaink jól teszik, ha az idegent nem engedik nyakunkra nőni s potya reklámczikkeit visszautasitva, megmutatják neki »mere van az ország utja«. Itt emlitjük meg, hogy kartársaink a külföldi ásványvizeket magyar kézből is beszerezhetik, a »Szántói« és »Petánczi« ásványvizek főraktárosánál, a talpig becsületes, jóhirü Péczely Antalnál, Budapest, II., Margit-körut 50—52. szám alatt. A magyar a magyart támogassa, ne pedig idegen jövevényt, ugyis kevesen vagyunk.

Nagy kényelem, megnyugvás és pénzmegtakaritással szerezheti be borszükségletét, mert jóhirü vendéglősöknek különösebb pénzbefektetés nélkül biztositom és szállittatom egész éven át olcsó árban a legkiválóbb és legmegbizhatóbb uradalmi és szövetkezeti pinczék uj (és ó) fajborait. Az ország legnevezetesebb borvidékein országos hirü szőlőkben termelt zamatos, későn szüretelt hegyi és homoki borok állanak rendelkezésre. Budapesti és környékbeli vendéglősöknek a főváros közvetlen közeléből is. A borok mindenütt közvetlenül az uradalmak, illetve szövetkezetek pinczéiben kiválaszthatók és lepecsételhetők. — Átvétel szükséglet szerint esetleg egész éven át kedvező fizetési feltétel és kevés foglalóval. — Közelebbi szóbeli vagy irásbeli értesitéssel készséggel szolgál, mintákat kivánatra dijtalanul bemutat az eladási megbizott: Schwarcz Zsigmond (volt gyöngyösi Visontamátra-szőlőtelepi borérték. ügyv. igazgató). — Lakczim: Budapest, VII., Damjanich-utcza 38. fldsz. 4. — A szükségelt borok mennyiségének, színének, fajának megnevezése kéretik.

Vendéglő-átvétel. Lipich-fürdőn a gyógyterem-vendéglőt Lichtneckert J. karánsebesi szállodás kartársunk vette át.

Élő József vendéglője. Élő József fővárosi vendéglős kartársunk, ki az elmult nyáron a »Császárfürdő« vendéglőjét birta bérbe a Terézkörut 43. szám alatt levő, általa alapitott diszes nagyvendéglőt ujból átvette. Élő József igazi szakember, megérdemli a nagyközönség pártolását, melyre ismert jó konyhájával és italaival eddig is rászolgált. Benne ipartársulatunk is egy érdemes, buzgó és lelkes tagot bir, mint hivatott vendéglős az ipartársulati választmányban is méltán helyet foglalhat, mert ilyen, és hozzá hasonló, érdemekben gazdag kartársak valók oda, nem pedig holmi kőbányai tátottszáju szerelőlegényből vedlett kontár-vendéglős.

Halálozás. Köhler György szombathelyi vendéglős, életének 59-ik évében jobblétre szenderült. Temetése mult hó 27-én a szombathelyi polgárság nagy részvétele mellett az evang. egyház szertartása szerint ment végbe. Béke poraira.

Rákospalotán a »Vigadó«-vendéglőt Málovetz Gyula régi kartársunk, a baldóczi fürdő volt vendéglőse vette át. Málovetz Gyula országszerte előnyösen ismert, szakképzett vendéglős, reméljük, hogy mint eddig mindenhol, ugy Rákospalotán is rövid idő alatt közkedveltté teszi magát. Uj vállalkozásához sok szerencsét kivánunk!

A sörkirály halála. Mult héten meghalt St.-Louisban Adolf Busch, akit fáradhatatlan szorgalma, munkássága, páratlan szerencséje és valóban kitünő söre a sörkirályi czimhez és tiz millió dollárt meghaladó vagyonhoz segitett. Busch német bevándorló volt, aki a németországi Mainzban született és aki mint egyetemet végzett, fiatal ember vándorolt ki Amerikába szerencsét próbálni, ahol sok küzködés után végre Louisiana államba sodorta jó sorsa s ott a székvárosban, St.-Louisba, telepedett meg. Itt érte atyja halálának hire, amikor is hazautazott s a temetés után kézhez kapott örökségével tért vissza uj hazájába, St.-Louisba, ahol 1868-ban Anhaeuserrel, egy odavaló kisebb sörfőzde tulajdonosával társulva, egy nagyobbszabásu sörgyárat alapitott. A gyár az ott gyártott s teljesen a modern német serfőző-technika szerint főzött kitünő söre révén csakhamar felvirágzott s az idők folyamán olyan hatalmas iparteleppé fejlődött és bővült, hogy a gyártelep egy egész városrészt foglal el a nagy louisianai metropolisban, amely több ezer embert foglalkoztat s lát el munkával és kenyérrel. A most elhalt milliomos sörkirály 74 évet élt s csak alig pár hónapja ülte meg aranylakodalmát, amikor szerető nejét és a munkában is osztályosát egy félmillió dollárt érő nyakékkel lepte meg. Az örömünnep után azonban csakhamar ágynak esett Busch s hosszas szenvedéseitől csak most váltotta meg a halál.

Egy megkergült református pap verse. Debreczenből jelentik: Szombati-Szabó István debreczeni református papot versirásra ösztönözte a tavasz és versét Májusi miatyánk cimmel közölte a Nyugat. A tavaszi imádság a következőket mondja:

Ó tavasz, hozzád könyörgök: Szeress, ölelj, takarj be és simulj rám,
Mint alvó asszonyok pompás testére melegen a selyem ing.
Kis mécsedet akaszd ki szivem piros, párázó kapuján ma,
S küldj valakit ágyamnak és vágyamnak ez éjszakára, Tavaszt!

Mint az »Esti Ujság« irja, a vers megjelent, elolvasták a rajongók, a fiatalok, az eljövendők, de Szabó fölöttes hatósága nem olvasta

COGNAC CZUBA-DUROZIER & CIE

FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.

Alapittatott 1884.

el s a tiszteletes urnak ebből nem származott semmi baja. Azonban, hogy ki ne kerülje a debreczeni püspök figyelmét, egy bécsi katolikus folyóirat, a Zeitschrift des Oest. und Ung. Kath. Klerus keményen megtámadja a versiró papot és a többi között azt veti szemére, hogy bemocskolta azt az imát, melyet minden keresztény, akár protestáns, akár katolikus, egyforma áhitattal olvas. E miatt az egész protestáns lelkészi karban uralkodó szellemet teszi felelőssé. A cikk következtében óriási a fölháborodás a református papi körökben Szombati-Szabó István ellen, kit föl fognak függeszteni állásától. Nagyon helyesen! hiszen az ilyen »Szabadgondolkozó« nem lelkipásztornak, de még kanásznak sem való.

Szállodai étterem-átvétel. Budapesten, a József-körúton levő »Savoy«-szálló éttermét Holocher Zsigmond szakácsmester bérlőtől Lukácsek Ferencz, Freinreisz István kartársunk éttermeinek volt főpinczére vette bérbe. — Lukácsek Ferencz szintén egyike iparunk buzgó munkásainak, országos nyugdij-egyesületünk egyik leglelkesebb választmányi tagja, évekkel ezelőtt volt már vendéglője a Rákóczi-ut és Huszár-utcza sarkán. Örvendünk, hogy ismét önállósitotta magát. Igy majd csak elsompolyognak ipartársulatunk választmányából az oda nem érdemes kőbányai szikvizspekulánsok.

Személyi hir. Schwarz Zsigmond, a Visontai és Mátrahegyaljai szőlőtelepek részvénytársaság volt ügyvezető igazgatója, lakhelyét Gyöngyösről Budapestre (VII., Damjanich-u. 38. földszint 4.) helyezte át. Visontamátrának volt ügyvezető igazgatója, ki a vendéglős-érdekeket mindig a legmelegebben pártolta s ezért azok körében nagy közkedveltségnek örvend, az ország minden részében előkelő uradalmi összeköttetésekkel rendelkezik s a kartársaknak borok beszerzésénél továbbra is szivesen és dijtalan tanácscsal áll rendelkezésre.

Az ezermester pinczérfiu. Székesfehérvárról jelentik a »B. H.«-nak: Maholnap nem lesz nevesebb embere a városnak, mint Wolf György tizenhat éves pinczérfiu, akinek az a hiressége, hogy fiatalsága ellenére négy találmánnyal is dicsekedhetik. A rendkivül ügyes fiu minden szabad félórájában fur-farag, uj dolgokon töri a fejét s ma már valóságos ezermester. Most az államvasutak müszaki embereinek is feléje fordult a figyelme, mert a fiunak van egy érdekes vésztjelző találmánya, amely megakadályozza a vasuti összeütközéseket, de kifundált egy önmüködő vasuti kikapcsolót is. Az államvasutak eddig is kétezerötszáz koronát fizettek ki a feltalálónak, hogy az államvasutak mühelyeiben folytathassa tanulmányait, most pedig tárgyalás indult meg a találmányok megvétele ügyében is.

Vendéglős-menhely. Szinte párját ritkitó az az áldozatkészség, amellyel a budapesti sörgyárak a vendéglős-menhely ügyét felkarolták. Ahogy hivatalosan lapunk mult számában jeleztük, a sörgyárak, nevezetesen az Első magyar serfőző rt., Dreher A. serf. rt., Hagenmacher serf. rt., és a Polgári serf. rt. a magyarországi vendéglős-menhely létesitéséhez, öt éven át közösen fizetendő évi 60.000 kor. vagyis összesen 300.000 koronával járultak.

Teher és birság. Az erősen elfoglalt vendéglősre nagy terhet ró a bornyilvántartási könyv vezetése, sőt még birságot is hoz a mulasztás. Értesülésünk szerint a kerületi kapitányságok jelenleg szigoruan vizsgálják a vendéglőket a bornyilvántartás vezetése miatt. A III. kerületben 17 vendéglőst megbirságoltak.

A nem hitelesitett palaczkok. A belügyminiszter körrendeletet intézett valamennyi törvényhatósághoz, amelyben utal arra, hogy a kereskedelmi minisztertől szerzett értesülés szerint a vidéki vendéglősök és korcsmárosok jelentékeny része nem hitelesitett palackban és pohárban méri a szeszes italt. A miniszter ennek következtében fölhivja a törvényhatóságokat, hogy utasitsák a rendőrhatóságot az 1910 május 18-án kiadott utasitásban előirt ellenőrzésnek fokozott éberséggel való gyakorlására.

Fácánkiosztás. A vadászerdőőri szakiskolában évenként több ezer fácánt tenyésztenek, melyekből a vadásztársulatok továbbtenyésztésre alkalmas tenyésztörzseket szoktak kapni. Mivel az idei rossz tavaszi időjárás következtében a fáczánszaporulat nem sikerült, a földmivelésügyi minisztérium egyetlen folyamodónak sem fog tenyészfáczánt adni. Figyelmeztetik tehát a vadásztársaságokat, hogy tenyészszükségletüket más helyről szerezzék be.

A sztrájkoló törzsvendégek. A »B. H.«« irja: Előre kell bocsátani, hogy ez a hallatlan eset, a törzsvendégek forradalma, nem Budapesten történt. Mert itt a törzsvendég bizonyos rendi kiváltságokat élvez. Ő a kávéház arisztokratája, akinek külön kávésibrikből mérik a pikolót, akinek külön asztala van. Ő kapja elsőnek a friss lapot, meg a friss hireket, vele bizalmaskodik a főpinczér és tőle kapja nyakleveseit a pikoló-fiu. Joga van föltett kalappal ülni, megjegyzést tenni a nemtörzsvendégekre, bölömbika szóval bemondani a kvart-kassza kontrát. Ha uj, csinosabb arcu nővendég vetődik be, a pinczér neki hozza meg azokat a diszkrét, kedves hireket, melyeket suttogva tárgyal a törzsasztal. Csak az tudja, hogy mi a törzsvendég, aki maga is kávéházba jár. A törzsvendég odakinn az utcán egy szürke senki, jelentéktelenség, azonban amikor bevágódik mögötte a kávéházajtó, egyszerre megváltozik. Kidülled a melle, az arczának a dimmenziói. Mert a törzsvendég, akit ebben a konkurrenciás világban meg kell becsülni, akit csak akkor intenek csendre, ha revolverlövéssel szórakozna. Ez a fővárosi stamm. A vidéki már csak karikatura, másolat, mint a hogy a vidéki kávéház silány másolata a fővárosinak. Ilyen másolat-kávéházban, a máramarossziget Koronában esett meg az a csoda, hogy a törzsvendégek sztrájkba léptek. A törzsvendégek nem tartoztak a legfelsőbb tizezer körébe s bizonyos ősemberi primitivség látszott meg rajtuk. Igy a többi között ellenségei voltak a zsebkendőnek meg a szivarnak és kizáróan pipával jelentek meg a kávéházban. Ezen felül a kohaniták rendjéből vezették le származásukat és ragaszkodtak ősi kiváltságaikhoz és nem veszik le kalapjukat senki fia előtt sem. Szokásaikat. Szokásaikat a kávéházakba is átplántálták, ami ellen több vendég fölszólalt. A kávéháztulajdonos erre áttelepitette őket a kávéház hátulsó sarkába, mire a törzsvendégek felhuzták kabátjukat és átsétáltak a konkurrens kávéházba, ahol még respektelják a kiváltságokat.

Borászati Zsebnaptár. Azon tárgyak közé, melyeket minden gyakorló szőlősgazda, korcsmáros, borkereskedő és bizományos állandóan magánál szokott hordani, hogy foglalkozásának minden ügyében-bajában bármikor igénybevehesse, tartozik — a „*Borászati Zsebnaptár*“, melynek 1914.-i évfolyam e napokban hagyta el a sajtót. Ez a naptár, melynek szerkesztője Dr. *Drucker* Jenő, a L. Sz. O. E. igazgatója, azonnal tájékozast nyujt a szőlészet és borászat körébe vágó bármely törvényre, rendeletre, elvi jelentőségü határozatra nézve, közli az utolsó évek statisztikai adatait, megmondja, hogy egyik vagy másik dologban felvilágositásért hova kell fordulni, hogyan szerelendők fel a kérvények és hova nyujtandók be, a szőlő- és pince minden munkáját röviden, de szabatosan ismerteti, felsorolja a szőlőgazdaság köréből megjelent ujabb szakkönyveket, jegyzéknaplójában módot nyujt a gazdasági év eseményeinek, bevétel és kiadás, napszámosok, szüret, oltványkészités, borkezelés, trágyázás stb. feljegyzésére s a mellett hirdetési rovatában megmondja, hogy mely cégektől lehet gépeket-, anyagokat- és eszközöket vásárolni. Mindezt figyelembevéve a „Borászati Zsebnaptár“ az 1914. évre egy kis könyvtárt helyettesit, melyben a szőlősgazda, vagy pincemester minden, a gyakorlati életben felmerülő kérdésre megkapja azonnal a pontos feleletet. A naptár ára diszes vászonkötésben, két táskával és irónnal ellátva 3.20 korona. Kapható a „Borászati Lapok“ kiadóhivatalában (Budapest, IX., Üllői-ut 25.) és minden könyvkereskedésben.

NYILT-TÉR.

Keszey Vincze éttermei
Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.
Pilseni ősforrás!
A vidékiek legkedveltebb találkozó helye. Ujonan diszesen átalakitva. Kitűnő franczia és magyar konyha. A Pilseni ősforrás sörei és balatonmelléki borok. — Társas összejövetelekre külön termek. Szinház után friss vacsora!

Gyöngyös város polgármesteri hivatalától.

15798/ki. 1913.

Haszonbérbeadási hirdetmény.

Gyöngyös város tanácsa felhivja mindazokat, kik a város tulajdonát képező

mátrafüredi vendéglőt és szállodát

1914 január 1-től **egy évre** 1914 december 31-ig

kihaszonbérelni óhajták,

azok irásbeli ajánlataikat a város közigazgatási iktatói hivatalba **1913 december 11-ik napja délelőtti 11 óráig adják be.**

A később beadandó, dróton vagy távbeszélőn teendő ajánlatok figyelembe nem vétetnek.

Ajánlatot tevő a beadott **ajánlatához az évi bérösszeget számmal és betüvel teljes olvashatóan kitenni,** valamint a felajánlott **évi bérösszeg 10%-tóliját készpénzben** vagy tőzsdeileg jegyzett értékpapirban ajánlata mellé csatolni köteles.

A bérleti feltételek a hivatalos órák alatt a városi kiadóhivatalnál betekinthetők és átnézhetők.

Köteles ajánlattevő a feltételeket aláirni, két tanuval előttemeztetni, kelettel ellátni és ajánlata mellé csatolni.

Gyöngyös, 1913. november 29-én tartott tanácsülésből.

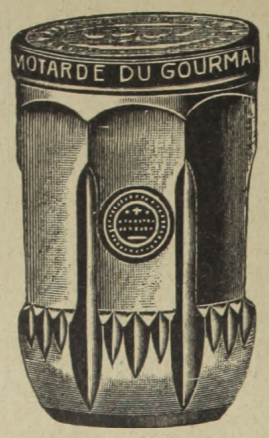
Kemény,
polgármester.

Eladó szálloda.

Negyvenezer lakossal biró megyeszékhelyi városban, **Nyiregyházán** a város főutczájába, a mai kornak megfelelőleg épitett **szálloda és vendéglő** 14 vendégszobával és egy hold nagyságu két utczára nyiló **kerthelyiséggel,** melynek egész területe szépen be van fásitva és **nyári mulatóhelynek** van berendezve, külön álló fásitott és bokrositott fülkében vannak az asztalok egymástól elkülönitve és **villanyvilágitással** van az egész mulatókerthelyiség is berendezve, a kertben van **nyári és téli tekepálya** villanyvilágitással, nagy veranda melyben tánczmulatságokat szoktak tartani, teljes **berendezéssel azonnal eladó.**

Az eladásra nézve bővebb felvilágositással szolgál a tulajdonos, **Jurás** Lajos, aki ezen üzletet 26 év óta vezetem és most nyugalomba vonulásom végett legkedvezőbb feltételek mellett 10, esetleg 16 évi részletfizetésre is (Mint hogyha csak érte évi bérlet fizetendő) örök áron eladom. **Jurás Lajos** szálloda-tulajdonos Nyiregyházán.

MUSTÁR



(Eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü
paradicsom
1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:
Mocznik L.
conservgyárában
Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.

Vendéglősöknek igen fontos!
Minden legkisebb pincegazdaságban
nélkülözhetetlen a bor szesztartalmának megállapitásához.
Franczia országban egy év alatt 30.000 példány került forgalomba
a BERNADOT-féle
VINOMETER
Néhány percz alatt mindenki a borának szeszfokát meghatározhatja.
Ára 6 K., postai küldéssel K 6.45
Mérő cső, hőmérő és üveghenger!
Beszerezhető a **BORÁSZATI LAPOK** kiadóhivatalában, Budapest, IX.. Üllői-ut 25. szám. (Köztelek.)

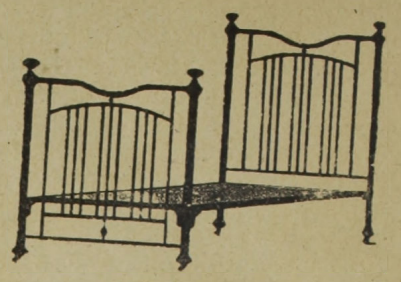
LITTKE L.
pezsgőborgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:
„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk.)

Szegedi paprika!
Uj őrlés, idei termés!
Szám:
36. Valódi szegedi édes, nemes paprika K 3.20
37. „ „ „ paprika K 2.90
38. „ „ gulyás paprika K 2.50
39. „ „ I. szalon rózsa paprika K 2.20
Szalámi legjobb minőségü K 3.90. Szegedi **csemege** tojásos **tarhonya** K 80. Csemege paprikás **szalonna** K 2.05. — Szegedi kolbász K 2.70.
Stillmann Frigyes, Szeged.



Szálloda berendezések
Bruck J. Henrik
vas- és rézbutorgyára
Budapest.
Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)
Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**
Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban**, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

Jó balatonmelléki borok
A nemespécselyi bortermelők pinczéiben ezerötszáz hektoliter uj, kétszázötven hektoliter ó bor eladó. Vasutállomás: „Aszófő“-Tihanytól öt kilométer. Érkezés esetén vevőt kocsi várja. Vett bor kivánatra vasutra feladva lesz. Tudakozódások:
Fejes Aladár tanitóhoz intézendők.
Ár megegyezés szerint.

22627/913. sz Nagyvárad város tanácsának árverési küldöttségből.

Árverési hirdetmény.

A város tulajdonát képező **Apolló-épületben levő kávéház** s ehhez tartozó mellékhelyiségek **bérbeadása czéljából 1913. évi deczember hó 18-án, délelőtt 10 órakor** a Városháza bizottsági termében **árverést fogok tartani. A bérleti idő 1914 május 1-től kezdődik és tart egymást követő 6, esetleg 10 éven át. A kikiáltási ár 20 000 korona** évi bér és az árverési feltételekben körvonalozott egyéb mellékszolgáltatások.

Árverelni szóval vagy irásban, zárt ajánlat utján lehet. Bánatpénzül a kikiáltási ár negyed része, **vagyis 5000 korona teendő le készpénzben vagy óvadékképes értékpapirokban**. A bánatpénz zárt ajánlat esetén ahhoz csatolandó, szóbeli árverelők pedig az árverés megkezdéséig tartoznak **alulirott árverési küldöttségi elnök kezéhez letenni.**

Zárt ajánlatok a fent kitett határidőig alulirott kezéhez adhatók be. Árverelőket tett ajánlatuk azonnal, ellenben Nagyvárad városát csakis az árverés eredménye fölött hozandó határozatának jogerőre emelkedésével kötelezi. Árverelők annak elismeréséül, hogy a föltételeket ösmerik s azokat magukra nézve kötelezőknek elfogadják, az árverés megkezdése előtt aláirni tartoznak, **zárt ajánlattevők részéről pedig ez a körülmény az ajánlatban világosan kiteendő.**

Az árverési feltételek alulirott hivatalos helyiségében a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Nagyvárad, 1913 november 2-án.

Komlóssy József elnök.

Modern szálloda és kávéház
11 ujonnan berendezett szállodai szobával és teljesen **modernül berendezett kávéházzal** szép egyemeletes saroképületben, villanyvilágitással, központi gőzfütéssel felszerelve, tizezer lakossal biró megyeszékhelyen családi okokból, hosszu bérleti szerződéssel **eladó.**
Szükséges tőke huszezer korona.
Czim a kiadóhivatalban.

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a
Borászati Lapok
mely ujévtől kezdve 46-ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.

Ezen szaklap, mely nemcsak a magyar szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem legélénkebb figyelemmel kiséri a **külföldi tapasztalatokat is,** minden kétséget kirárólag a legsokuldalubb és **legtartalmasabb szőlészeti ujság,** mely minden más külföldi vagy hazai szaklap olvasását egész fölöslegessé tesz. A **„Borászati Lapok“-nak a közgazdaság és a gyakorlati szőlőmivelésnek és borászatnak szentelt rovatni igen kimeritők, de különös sulyt helyez a tudósitásokra is.** — Minden előfizető évenkint **négy nagy szines műmellékletet kap,** valamely magyar szőlőfaj hü képét. Két hetenkint ingyenes mellékletként veszik az előfizetők a **„Gazdasági Tanácsadó“** cz. lapot, mely nemcsak a mezőgazdaság, de főleg az állattenyésztés baromfi-, méhtenyésztés, kertészet gyümölcsészet stb. köréből veszi közleményeit.

Laptulajdonos: **Baross Károly örököse.**
Szerkesztésért és kiadásért felelős: **Dr. Drucker Jenő.**

A lap előfizetési ára:
1 évre 16 korona. ½ évre 8 korona. ¼ évre 4 korona.
Mutatványszámot 3 héten át készséggel küld a
„Borászati Lapok“ kiadóhivatala
Budapest IX. kerület, Üllői-ut 25. szám.

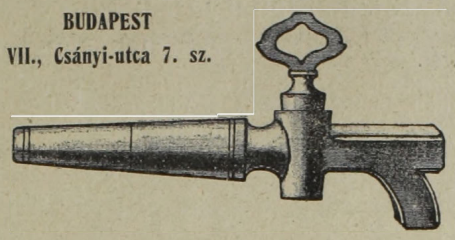
ALMA.

Csemegealmát 20 és 30 koronáért, **Rétesalmát** 16 és 24 koronáért mm.-ként szállit utánvét mellett:

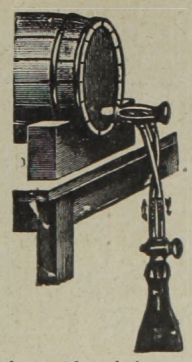
PRENNER JÁNOS
PINKAFŐ, 20. sz.

Első magyar részv. serfőződe
Gyártelep és központi iroda
X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.
Távbeszélőszám: 52-58, 52-60 és 135-99.
Igazgatóság és városi iroda:
VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.
Távbeszélő szám: „József“ 4—29.
Palaczksör osztály: X., Külső Jászberényi-ut 11.
Távbeszélő szám: 56—58.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára
BUDAPEST
VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.



Igaz feltűnést
kelt az uj szak-amerikai
palczksör-töltő
önműködően szivja a habot a hordóba vissza. Kizárja a szénsav elillanását. — **Könnyen kezelhető. Nagy megtakaritás.** Különösen alkalmas vendéglősök, szállodások, fűszeresek, fogyasztási szövetkezetek és családok részére.

ára Aluminium K 14.— egy palaczk részére.
„ „ „ 20.— két „ „
„ Rézben „ 17.50 egy „ „
„ „ „ 25.— két „ „
Szétküldés bérmentve utánvéttel. — Képes ár jegyzék ingyen és bérmentve.
J. Korngut, Wien, XXI|4. Abt. 21.

BUKOR LAJOS
paprikatermelő és kereskedő
Tatatóváros
A tisztelt vendéglős uraknak ajánlom kitünő minőségü **burgonyáimat** oly módon, hogy azt többen összeállva **vaggonrakományként rendeljék meg.** Ezáltal óriási megtakaritásokat érnek el. Megrendeléseket gyorsan és poutosan teljesit. A legjobb minőségü **burgonya és paprika** állandóan nagy raktáron.

Uradalmi faj borokat
szállit és közvetit Schwarcz Béla borügynök, Nagydorog (Tolna m.).

Iparsó
fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására, valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt
A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.



Aranyossi András
vadkereskedő, BUDAPEST.
Főüzlet: IV., Vámház-körut 2.
Telefonszám: 85—94.
Fióküzlet:
Központi Vásárcsarnok 56-58.
Telefonszám: 170—23.
Alapittatott 1896-ban.

Mindennemü vad és vadszárnyas, nemkülönben vágott baromfi kapható.

Tokaji bor
sajáttermésü borok.
1912. évi termésü fehér asztali boromat
adom **kölcsönhordóban.** Legkevesebb rendelhető mennyiség egy gönczi hordó 136—140 liter. Nehezebb minőségü **tokajhegyaljai** ugy hordós, mint palaczkozott **pecsenye, szamoroodni** és **aszuboraimból** részletes **árjegyzéket** kivánatra készséggel küldök.
barakonyi Kovácsi Ferenc, bortermelő
TÁLLYA (Zemplénmegye).

M. kir. Földmivelésügyi Minister.

107135—X—2. 1913. szám.

Bérbeadási hirdetmény.

A gödöllői m. kir. koronauradalom igazgatósága a tulajdonát képező és **Gödöllőn, a Ferencz József-téren** fekvő

„Erzsébet királyné“ szállodát és vendéglőt

ez igazgatóság hivatalos helyiségében Gödöllőn **1913. deczember 10-én, d. e. 11 órakor** megtartandó zárt irásbeli ajánlati versenytárgyaláson 1914. január 1-től számitott **három év tartamára**

bérbe adja.

A boritékba zárt 1 K-ás bélyeggel és a megajánlott évi bérösszeg 5 százalékának megfelelő bánatpénzzel ellátott **ajánlatok 1913. deczember 10-én d. e. 11 óráig nyujtandók be a koronauradalom igazgatóságához.** Később beérkező, továbbá távirati, vagy kellően fel nem szerelt ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

Az ajánlatokba feltétlenül beirandó, hogy ajánlattevő a gödöllői m. kir. koronauradalom igazgatósága által kibocsátott bérbeadási feltételeket ismeri és azoknak magát minden tekintetben aléveti. Ezek a feltételek megtekinthetők a vezetésem alatt álló **ministerium X. 2. ügyosztályában,** továbbá a **gödöllői uradalom igazgatóságánál,** amely utóbbi ezt az érdeklődőknek kivánatra megküldi.

Budapest, 1913. november 19.

M. kir. földmivelésügyi minister.

Boreladás.
Gróf Károlyi László Káposztásmegyeri uradalma 1912. és 1913. évi **saját termelésü borainak eladását megkezdette.** Kapható minden szombaton d. e. és esetleg más napokon d. e. az uradalom **káposztásmegyeri pinczéjében** 50 liternél nagyobb mennyiségben, mig a készlet tart. Bővebb értesités az **uradalmi irodában Káposztásmegyeren kapható. Telefon 85-49.**

Eladó szálloda.
Békés megye **SZEGHALOM** nagyközségben. járás és választókerület székhelylyel egy jóforgalmu **szálloda,** 8 éves bérlettel, **kávéház, étterem és 9 vendégszobával** konkurrenczia nélkül **vezetés hiányában eladó.** Szükséges tőke 14—15 ezer korona. Ha sörraktárostól kölcsönt kap, kevesebb is elég. Sörfogyasztás 200 hekto évente. Bővebbet **Farkas Mór szállodásnál Szeghalom.**

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tó 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Ezennel bátorkodom a tisztelt **vendéglősök, mészárosok és hentesek emlékébe hozni**, hogy én az Amerikában szerzett gyakorlatom révén az elismert legjobb **amerikai jégpinczéket, jégvermeket és hüsitő-házakat** épitem és Magyarországban is évek óta a bizalmat kiérdemeltem. **Javitásokat olcsón elvállalok. Löw Ignácz**, Budapest, VI. ker., Teréz-körut 35. sz.

MAT-TONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes
égvényes
SAVANYÚVIZ.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint :-: buffet felállitását helyben és vidéken. :-:

Kölcsön ad mindennemü servist.

Telefon 52—39. HÁZI ZENEKAR.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcssajtoló és szörp gyártól Beszterczebányán



SAJT

Számtalan kitűntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).



SIPULUSZ LAPJA

KAKAS MÁRTON

Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Najman József

hentes-mester Budapest, VIII., Német-utcza 21. sz. Szállit **vendéglősök, kávésok, korcsmárosok** stb. részére a legjobb minőségü **virstliket. kolbászokat** napi árakon. Megrendelések pontosan teljesittetnek

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemzése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásból származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A viz hőmérséke . . . . . 25.3 C°
A viz fajsulya 18 C-on 1.0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0093 gr
Natrium (Na)	0.0334 «
Calcium (Ca)	0.1268 «
Magnesium (Mg)	0.0465 «
Aas (Fe)	0 0004 «
Chlor (Cl)	0.0331 «
Sulfat (SO_4)	0.1181 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5002 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0169 «
Szénsav (CO^2) 44.66 cm³	0.0880 «

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a viz nem tartalmaz és igy a »Kristály« forrásvizet **igen tiszta** calcinm és magnesium-hydrocatbonatos **ásványviz iek** minősitjük. Bakteriologiai szempontból pedig az állami **Bakteriologiai Intézet ezen vizet tisztának és kifogástalannak minősitette.**

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten.

M. K. Tud. Egyetem I. Chemia intézete.

A forrás hőmérséke . . . . . 25.75 C.
A viz fajsulya 17·5 C-on 1.00074

A viz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nvomás 0.421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vizben találtatott:

Kalium (K)	0.0070 gr.
Natrium (Na)	0.0328 «
Calcium (Ca)	0.1328 «
Magnesium (Mg)	0.0252 «
Vas (Fe)	0.0004 «
Chlor (Cl)	0.0338 «
Sulfat (SO_4)	0.1118 «
Hydrocarbonat (HCO_3)	0.5194 «
Siliciumdioxid (SiO^2)	0.0170 «
Szénsav (CO_2)	0.0878 «
összes szénsav (CO_2)	0.6425 «

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételü ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, sem saalétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s igy a chemiai analysis alapján a »Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos **ásványviznek** miuősitendő.

Budapesten, 1900. április 12-én.

A m. kir. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

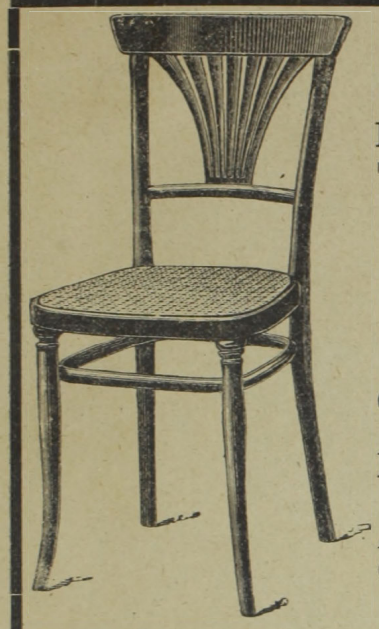
Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium hydrocarbonatos ásványviznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében **kris álytiszta**, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. julius 20. **Dr. Hankó Vilmos** s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály" forrás szénsavtelités nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a franczia **Évian és St. Calmier** forrásokat
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vizben 0.3172 gr. ásványi alkatrész, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0 5904 gr.
t. Calmier-Badoit forrás: 1000 gr. vizben 0 2404 gr. ásványi alkatrész, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5 23 gr.
Szt. Lukács-fürdői „Kristály"-forrás: 1000 gr. vizben 0.5208 gr. ásványi alkatrész, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

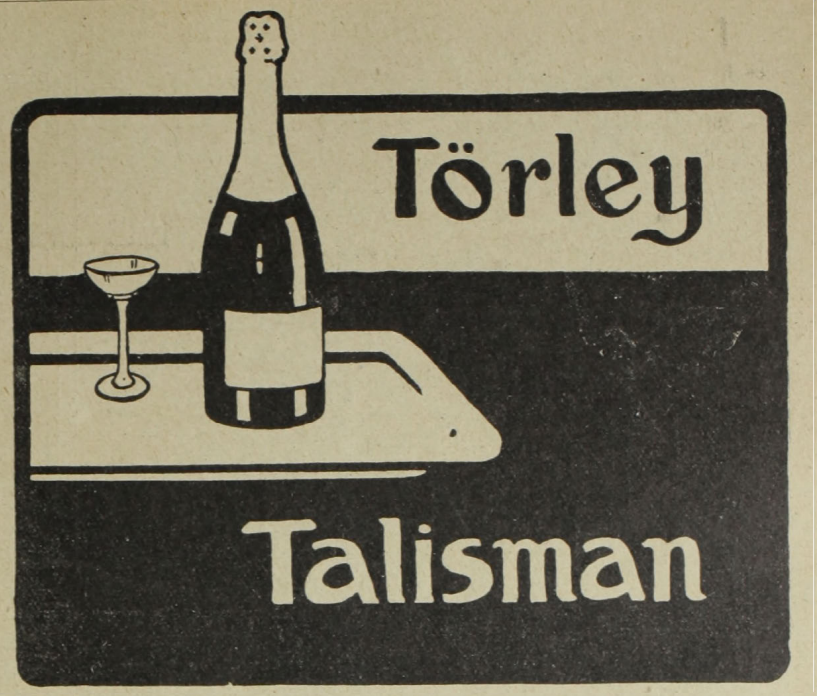
A „Kristály"-forrás több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhirü és a franczia kormány által közérdeki jelleggel felruhazott gyógyviz.

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tiszteletteel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS"
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T
Központi iroda:
BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.
Telefon 89—51.
Raktár:
BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.
Telefon 107—64.
GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.
Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt
kincstári borok
és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze" Főelárusitója
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

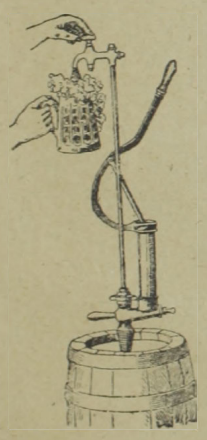
DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.
BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.
Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.



Főraktár: Fenyves Pálnál Budapest, VII. ker. Gizella-ut 34. szám

ALAPITTATOTT :: 1869. évben ::

KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::
! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !
legujabb, kitünőnek bizonyult
sörmérő-készülék
szénsav és légnyomással.
! ! Mindenkor friss sör ! !

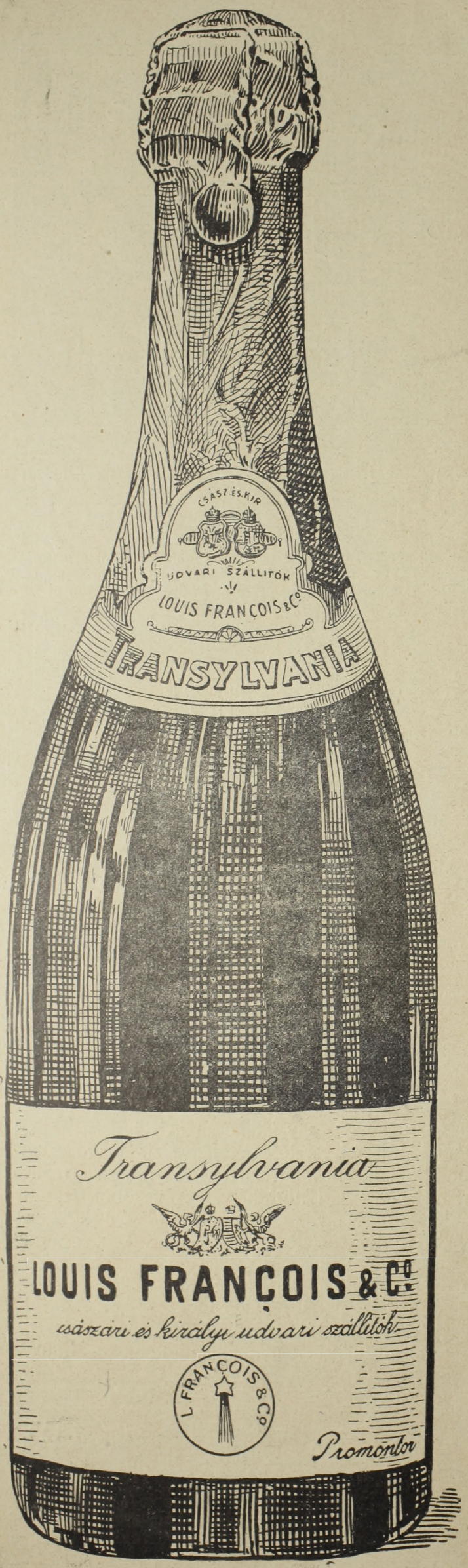
Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitő-por, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulós-borok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

„RAPID" borderitő-por,
mely áll tiszta gelatinból.
Magyarország legnagyobb raktára:
sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben
WATTERICH A.-nál
BUDAPEST, VII. KER. DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

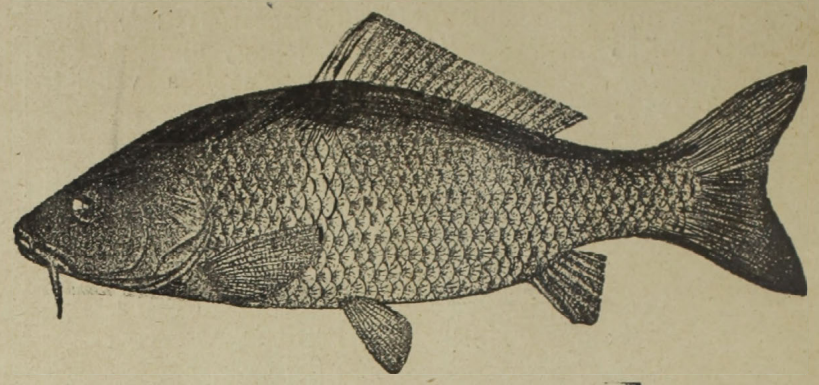
„ANDRÉNYI SEC" (FÉLÉDES)
„ANDRÉNYI EXTRA" (ÉDES)
szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □
Budapesti képviselő: L. Molnár Lajos, VII., Bosnyák-utcza 3.

Tengerparton
mesés szép helyen, egy kitünő menetelü **magyar pensio**, teljes **felszereléssel**, fényesen berendezve, egyéb elfoglaltság miatt átvehető. **Teljesen reális üzlet**, nyáron tengeri fürdőhely, az év többi részén klimatikus gyógyhely. **Az átvételhez kb. 30000 kor. szükséges.** A befektetett összeg semmi koczkázattal nem jár. Szakértelem nem szükséges.
Bővebb felvilágositást ad: **Kiss Mihály** banktisztviselő, **Budapest, V., Tükör-utcza 4, d. e. 9-től 1-ig** vagy délután 3-tól 6-ig, VIII., Práter-utcza 59 d, **csakis reflektánsoknak.** Ügynökökkel nem tárgyalok.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET"
császári és királyi udvari szállitók
:: KOLOZSVÁROTT. ::
Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**
Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**
Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.



Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtáju

friss dunahalainkat

melyeket igen tisztelt rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, bármilyen kis mennyiségben is, a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin

(Bács megye)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK!

Meghivás.

ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, I., Fehérvári-ut 39. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Erzsébetfalva, Alkotmány-utcza 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén
Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.
Szállitási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszinház-u. 22. Telefon „József" 21—91.
Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár ▪▪ Teleton 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylyal bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.

Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.

XXIX-ik évfolyam. 24. szám. Budapest, 1913. deczember 20.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.
Előfizetési ár:
Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Negyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Karácsony estén.

Irta: Kneffel Béla.

Karácsony este van. A mennyei égbolton már kigyulladtak a világosság örök fáklyái, a csillagok. S ugyanekkor millió, meg millió családi körben gyulladnak ki a karácsonyfa apró lángjai s a szivekben a szeretet szövétnekei.

Felmagasztosult, meleg érzés járja át lelkemet. Feltekintek a csillagos égboltra s gondolataim szárnyán száguldva futok át a ragyogó csillagmilliárdon, hogy még messzebbre jussak, a csillagokon is tul, *a középpontba*, ahonnan az örökkévalóság kifürkészhetetlen titokzatosságának örökvilágossága sugárzik felém. És leküzdve minden emberi gyarlóságomat, ottmaradok ez ünnepen az Ur világában, abban a világban, amely a szeretetnek állandó tanyája, ahol nincs bánat, csak öröm, nincs enyészet, csak örökélet. És onnan tekintek le a mi földbolygónkra, a küzdés, a harc, a bánat, gyarlóság és elmulás hazájára.

Ezen a földi csillagzaton ma a szeretet ünnepének előestéjét ünneplik; palotában és kunyhóban. Ma részt kér az ünneplésből gazdag és szegény, király és koldus egyaránt. Gondolataim visszaszálnak az evangyéliumi időkbe, mely oly szép glóriát fon az emberi lét története köré. A teremtés koronája, az ember kezde romlani, kezde önössé válni, kezdé elfelejteni, hogy mi mindnyájan egy atyának a gyermekei vagyunk és kezde viszálykodni és egyenetlenséget teremteni. Ennek a megszüntetésére a mi romlott szivünknek megváltására megszületett az Ur Jézus Krisztus. Ezen a napon, a szent Karácsony napján elküldé az Ur közibénk egy szülött fiát. Megválthatta-e Krisztus az embereket? Nem. Nem válthatta meg, mert ezek nagyon rosszak valának és őt is felfeszitették. Ezen vértanuságával azonban, ezen vértanuságnak fogalmával meg fog bennünket váltani valamikor.

Tehát viseltessünk türelemmel és tekintsünk Ő reá, ki a legnagyobb földi szenvedéseket és megaláztatásokat élte át. Hordjuk mi is néma odaadással, békés türelemmel a keresztet. Küzdjünk, szivünkben szeretettel, az igazságért, melynek el kell jönnie egykoron. Minden cselekedetünkben lebegjen szemünk előtt, hogy becsülettel, odaadással, igaz szorgalommal feleljünk meg azon követelményeknek, melyeket földi létünknek kötelezettségei reánk rónak; mert ne feledjük, hogy e földön minden élőlénynek kötelezettségei vannak a léttel szemben, melyet Isten kegyelméből élvezünk. Boldog az az ember, ki utolsó óráján békés megnyugvással gondolhatja el, hogy földi kötelezettségeinek hiven eleget tett. Az Isten pedig igazságos; amennyire büntet bennünket annyira jutalmaz is.

Az élet titka a szeretetben rejlik. Napjainkban sokan vannak, akik ezt a nagy igazságot félre magyarázzák és semmibe se veszik! Felületes, léha életfelfogásukkal az életüdvét cifrálkodásban, anyagiak összeharácsolásában, tékozlásában, céda mulatozásokban keresik. A szükölködők előttük zárt ajtókra találnak, mert ők hideg sötétségben laknak és nem tudják azt a nagy igazságot, hogy ki jót tesz másokkal önmagával teend jót. S elfelejtik azt, hogy e földön felebaráti, testvéri szeretetben kell élnünk azokkal, kikkel a sors ez életben összehozott, mert mindnyájan kik e földön lakunk, egymásra vagyunk utalva és egymás által élhetünk csak.

Gyuljon ki végre az emberi szivekben lappangó igaz szeretet, férkőzzünk kölcsönös embertársi szeretettel egymás közelébe, hogy az öszszetartás szent jegyében alázatos lélekkel, békességben és kölcsönös igaz megértéssel közeledjünk azon jövendő felé, melynek messziről sugárzó melegét lelkünkben máris érezzük!

E szent estén vizsgáljuk meg ismételten önmagunkat. Fedezzük fel és ismerjük el hibáinkat és tegyünk szent fogadalmat a jövőre nézve. Több szeretet, több türelem és több alázatosság, ezt kövessük, — ezt vallá Ő is, — ugy bizton eljő számunkra a várva várt boldogság, mely után lelkünk epedve sóvárog.

Köszöntsön reánk egy boldog karácsony reggele, mely *békességet hoz e földön az embereknek és dicsőséget mennyben az Istennek!*

A német borvámok. A német szőlő- és bortermelés fokozódó csökkenése folytán mind szélesebb körben foglalkoznak azon gondolattal, hogy a külföldi borok vámja fölemeltessék. Igy a Mainzban tartott németországi szőlészeti kongresszus külön bizottságot küldött ki a kérdés tanulmányozására és egy képviselő pedig már részletes előterjesztést is kidolgozott. A német borkereskedők persze élénken tiltakoznak a bevitel minden megnehezitése ellen ,de valószinü, hogy állást foglalnak majd az exportban érdekelt külföldi államok is. Megjegyzendő, hogy az egész kerdés egyelőre nem aktuális, mert 1917-ig nemzetközi szerződések állapitják meg a most érvenyben levő vámot. Legfeljebb tehát az uj vámszerződések tárgyalása alkalmával kerülhet napirendre barmely változtatás.

Schätz József
Telefon 57-22. : **sörnagykereskedő** : Telefon 57-22.
Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdei részvény-társaság főelárusitója.
Az **„Első Magyar Részveny Serfő de“** főelárusitója.
Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.
:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::
Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávés urak figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V. Akadémia-utcza 7. szám.

Csemege, füszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállitója. **Detail üzletek: Budapest több pontjain.**

Kérjen árjegyzéket.

TELEFON 29—60.

Karácsony.

E világnak legszebb regéje, mely a legdicsőbb igazságot és a legnagyobb isteni erényt, a szeretet, hordja méhében: a varázsos karácsony-est elérkezik.

A nap leszáll az égről s amig a földet borító homályon áttör a csillagragyogásnak áradata, itt lent csodás, meg nem fejthető dolgokról beszél a földnek világa.

Megzsong az erdő s a jégvirágokkal ékesitett ágak összehajlanak s amint a szellő átsuhan közöttük az árnyban, a fényben mintha hangja kelne a csodás titoknak. A vad lehajtja fejét, a madár nem libben s amint Keletnek ormán feltünik a csillag, az Őt hirdető, a kis jégcsapok összecsendülnek, mintha imára hivnák a természetet.

Minthogyha ég s föld közt a szellemárnyak, szeráfok dala hangzanék le a fagyos rögre, szivekreható, mennyei dallam, angyali ének: Megszületett! Halleluja!

A kis Bethlehem istállójában volt jászolbölcsője. Szelid állatok lehellték rája a melegséget, angyalok tarták fölébe az égi koronát, a mely helyett — akikért meghalt — töviskoszorut tettek fejére. Édesanyjának ajka érinté dicsfénybe borult, kisded homlokát, amelyről később a Golgothára véres verejték hullott alá.

Oh, szép karácsony; te legszebb ünnep, te a szeretet nagy, szent ünnepe, midőn a menny, föld örömmámorban egybeolvadva, glóriát zeng az Isten fiának, ki ma lett ember, a szent szabadság keresztfán meghalt apostola.

Amerre ember lakik a földön, eljutott arra dicső szava. Ezen az estén, amint megkondul a harangok szava, imára borul sok millió. És amint egykor térdre hullott jászolbölcsője előtt három királya a Napkeletnek, odajárul most az egész világ. Nincs rideg kebel, nincsen fásult szív, mely meg ne indulna emlékünnepén a szeretetnek, melyen megszületett a világmegváltó Jézus Krisztus.

Itt lent a földön a kis falukban, a nagy városok palotáiban, sok száz vendéglő jótékony-társaságának asztalán kigyult világa a karácsony-estnek s millió gyermek, sok szegény gyermek kicsiny szivének öröme olvad édes kaczajba. Ünnepe van most mindenkinek. Éjfél, ha eljő és csendül harangja a templomnak, az éj csendjében átzeng az ének: »Dicsőség a magasságos mennyben az Istennek, Békesség e földön a jóakaratu embereknek!«

Karácsony a békének, a szeretetnek szent ünnepe. Az-e vajjon ma Magyarországon, ahol a politikai gyülöletnek szenvedelme tombol az ősi földön, összetaposva nemzeti reményeink s anyagi boldogulásunk virágait? Ahol az az izzó gyülölet átvonul a társadalomba is széttagolva, egymásra uszitva annak egyes osztályait?

A szeretetnek, a békének ünnepe lesz-e ez most a mi szükebb körünkben, a magyar vendéglős-társadalomban, amelynek összetartására, együttérzésére már annyit tettünk, de amelyért még annyi a tennivaló? És a szeretetnek, megelégedésnek ünnepe lesz-e a mostani, midőn látjuk, hogy becsületes igyekezet, munkás törekvés gyakran rongyokban jár s az ügyes gonoszság urifogata freccsenti rá az utcza sarát?

Vajjon a szeretetnek, megelégedésnek ünnepe lesz-e ez a karácsony-est?

Ott szenvedett a betlehemi jászolban az ártatlan kisded. A szeretet hozta le az égből a földre, a szeretet hirdette és a szeretet felséges példája töltő be egész életét, amig a gyülölet utját nem állta isteni munkájának, mely a népek, nemzetek szabadságának nagy müve volt s vérét kivánva kiáltotta: Keresztre! Feszitsd meg!

De hogy Isten volt, ki megszületett ott Bethlehemben, menjetek el ezen estén csak minden házba, ahol kereszt van kifüggesztve a falakon s megtaláljátok tanuságát a kicsiny szíveknek nagyságában, a gyermekörömben, a könycsillogásban, mely kiömlik a szemünkből akkor, mikor látjuk a gyermekmosolyt s gondolatunk száll, hogy mi is voltunk ilyen gyermekek, — ó, egykoron...

Legszentebb este, Karácsony este, légy üdvözölve!

Olvasóinknak kedves, boldog ünnepeket kivánunk!

Ihász György.

XXIX. év után.

Manapság, amikor oly gyors lüktetésü az élet, amikor oly nagy a vállalkozási kedv, de a kitartáshoz oly kicsiny az erkölcsi és anyagi erő, könnyen, legtöbbször könnyelmüen születnek az ujabbnál ujabb vállalatok; de amily gyorsan jöttek létre, oly hamar el is tünnek, nem hagyva maguk után más nyomot, mint a közönség évről-évre lohadó bizalmát.

Ebben az élni sietö, kenyérért kapkodó korban tehát valóságos bámulatot kelt, ha egy-egy vállalat XXIX éves multra tekinthet vissza, főleg ha ez a vállalat irodalmi és szakvállalat s ráadásul még magyar is.

Ilyen a »Vendéglősök Lapja«, amely a jelen számmal befejezte 29-ik évfolyamát s 1914 január elsején XXX-ik évfolyamát kezdi meg Isten segitségével s a magyar vendéglősök pártfogásával.

Az átküzdött huszonkilencz év minden mozzanata hiven és érdekesen tükrözi vissza a magyar közélet fejlődését, az eszmék vivódását, ugy amint azok a magyar iparra, illetőleg a mi szakmánkra hatottak.

Az összetartás érzületének felkeltése, a magyarság terjesztése és kizárólagos uralma, e két tengely körül forgott a mi lapunk élete XXIX esztendőn keresztül.

Ehez képest buzgólkodtunk testületi életünk szervezésén, a kartársak országos csoportositásán iparunk érdekeinek védelmére.

Mennyi eszmét vetettünk föl és vitattunk meg, ebben a keretben hány terv kivitelén fáradoztunk, azt a vendéglős-közönség éppen ugy tudja, mint magunk.

Nem volt könnyü a feladatunk, egyrészt a kezdet nehézségeitől nyügzötten, másrészt előbb közönnyel, utóbb ellenséges indulattal küzködve; ámde megálltuk a helyünket s örömmel látjuk, hogy az elhintett mag nem mindenkor esett terméketlen talajra s ami még ki nem csirázott, kelőben van a közel jövő boldogságára.

Hogy a sikeres munka édes tudatával tekinthetünk a multra és reménnyel a jövőbe, azt nem csupán magunknak, nem csupán a hiven és jól teljesitett kötelesség eredményének tulajdonitjuk, hanem főleg azoknak a lelkes, ügybuzgó, minden jóért és szépért hevülő kartársaknak, akik szeretetükkel és jóakaratukkal segitettek bennünket a közjóért folytatott munkánkban.

Ha voltak keserü pillanataink, voltak örömteljesek is; ha értek csalódások, megértük azt is, hogy sok szép reményünk valóra vált és ezt mindazoknak a nemes lelkeknek köszönhetjük, akik megértettek bennünket s méltányolták törekvéseinket.

Amikor tehát ezzel a számunkkal lezárjuk lapunk XXIX. évét, ujból hozzájuk fordulunk, hogy a mi erőnk volt, az ő rokonszenvük, legyen erőnk pályafutásunk XXX-ik esztendejében is.

Nagy eszméktől terhesen, nagy átalakulásokat igérve köszönt a reménykedő, nyomorban roskadozó emberiségre az ujesztendő, melyben az eddigieknél sulyosabb küzdelem, veszélyesebb felelősség, szakadatlan őrállás várakozik az eszmék hadaira, a hirlapokra, ha éber védői akarnak lenni a hazának, a nemzet hagyományainak s a polgárok érdekeinek.

A bizonytalan jövő uj esztendejében tehát kétszeres szükségünk van kartársaink figyelmére és jóakaratára, amelyet ugyan a multra hivatkozva, de a jövőért kérünk, azért a jövőért, amely hogy áldásos legyen iparunkra, lankadatlan és ernyedetlen törekvésünk lesz.

Bár ezért, ha magunkra hagyottan is, készek vagyunk a harczra, készen a végsőig; mégis ehhez a harczhoz is, mint minden más harczhoz, hogy sikeres legyen, a lelkesedésen és elszántságon kivül, egyéb is szükséges: katona és pénz!

Minden kartársunk, aki az igaz ügyért, a vendéglősök javáért tenni tud és akar, szellemi és anyagi segitségével siessen lapunk zászlaja alá, amelyen 29 év óta ragyog ez a szép és buzditó jelige: Szabad és boldog hazában legyen virágzó és magyar a vendéglős-ipar!

Amikor kartársaink szellemi és anyagi támogatásáért most ujból szót emelünk, immár deresedő fejjel állunk a régi bajtársak előtt, ami nemcsak arra int, hogy innentul több az emlékünk, mint a reményünk; hanem arra is, hogy a mi teendőnk még hátra van, siessünk vele, hogy megtehessünk mindent, amivel édes hazánknak és magunknak tartozunk.

Siessünk iparunk nagy kérdéseinek megoldásával; kartársaink ne késlelkedjenek ezekért velünk sikra szállani, hogy a megkezdetteket bevégezve, utódaink áldva emlithessék neveinket.

Nálunk a munka, Istennél a diadal. A munkát végezzük, a diadalt elnyerjük!

Ihász György.

Szent Margitszigeti üditőviz

A legkiválóbb szénsavval telitett ásványviz.

Telefon utján adott rendelések egész nap felvétetnek.

Mint asztali viz nagyon kellemes, jóhatásu, egészség ápoló ital.

A Budapest Szent-Margitszigeti üditő és gyógyvíz kezelősége. Bpest, Teréz-körut 22.

Minden jobb füszerüzletben és vendéglőben kapható. **Telefon 36—52.**

BORHEGYI F. BUDAPEST

BORHEGYI F.
bokereskedő
Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4.. szám alatt.

BORHEGYI BOR
Ajánlja a legjobb: franczia és magyar pezsgőket. cognácot és likőröket gyári árakon. Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesittetnek.

Amikor a »Vendéglősök Lapja« ez idei utolsó számát ezennel szétküldjük, felkérjük t. pártolóinkat, hogy a jövő 1914. évre szóló előfizetéseiket, valamint esetleges hátralékaikat hozzánk mielőbb megküldeni sziveskedjenek. Amikor erre a vendéglősipar érdekében felkérjük t. pártolóinkat, abban a hitben teszszük, hogy jóakaratukra bennünket 29 évi müködésünk után, amelyhez iparunknak annyi vivmánya füződik, méltónak tekintenek. Kérjük tehát, hogy javukra készséges buzgóságunkat, valamint nagy kiadásainkat figyelembe véve, előfizetéseiket az 1914. évre megujitani sziveskedjenek. Arra is kérjük régi pártolóinkat, hogy kartársaikat, akik lapunkat eddig nem támogatták, előfizetőkül megnyerni sziveskedjenek. Ha ezt régi előfizetőink a közügy érdekében megteszik, ugy a jövő esztendő a »Vendéglősök Lapja« megerősödését, müködésének tartósságát és sikerét biztositja a jövőre, amire annál is inkább szükségünk van, mert az igazságért való küzdelmünk, valamint a multban, ugy a jövőben is nagy áldozatokat követel tőlünk.

A »Vendéglősök Lapja« előfizetési ára: Egész évre 12 korona, félévre 6 korona, negyedévre 3 korona, mely összegek a »Vendéglősök Lapja« kiadóhivatalának Budapest, I, Verpeléti-ut 5. szám küldendők.

Tisztelettel:

a »Vendéglősök Lapja« kiadóhivatala

A termelők és a vendéglősök.

A »Vendéglősök Lapja« f. évi 23-ik számában e czim alatt megjelent és a »Borászati Lapok«-ból átvett közlemény tartalma megérdemli, hogy azzal bővebben foglalkozzunk; termelők és vendéglősök egyaránt! Hisz mindkét félnél nagyon jól tudva van, hogy az alkusz egy oldalról megdrágitja a bort a vendéglősök számára; egyrészt, mert alkusz-dijat a vevő is rendesen fizet, másrészt, mert az alkusz napokkal előbb bejárja a pinczéket, kialkudja a bort és a kialkudott árt csak az esetben biztositja a gazdának, ha az 4—6 fillérrel többre tartja, illetőleg adja azt. Az alkusznak van rá gondja, hogy néki minél nagyobb haszna legyen, vagyis a bort oly helyeken minél magasabb árban vetesse meg. Más oldalról a vevő is csalódik a fenti oknál fogva, de legalább is hektónkint 1—2 korona alkusz-dijat bizonynyal fizetnie kell!...

És a vétel után következik a szállitás.

Az alkusz fuvaroztatja a bort a helyszinétől a vasutállomásig. Nem is számitva azt, hogy a fuvardijat majd kétszeres árban fizetteti a vevővel, utközben, vagy a vasutállomáson (mint arra példa is akad) a transzport-hordók kifuratnak alól, hogy abból bizonyos mennyiségü bor az alkusz hordójába vándoroljon; majd kifuratnak felül, hogy a hiány vizzel pótolható legyen. Láttam már transzport-hordót, melyben az ily lyukak betömésére használt faszegek ugy állottak, mint a gereblye fogai. S erről meggyőződhetnek vendéglőseink is, kik nincsenek folyton hordóik mellett a szállitásnál; csak üres szállitóhordóik belsejét világitsák meg és nézzenek abba bele.

És ez nem jól van igy!... Ez ellen orvosságot kell keresnie vevőnek, eladónak egyaránt! Ez orvosság nem lehet más, mint a két félnek egyenesen egymással érintkezése, az alkusz kizárásával.

Ha a vendéglős direkt a termelőktől veszi a bort és azokkal be is vaggonoztatja; saját becsületük és a további évek üzletkötése reményében bizonynyal nem fogják a vett bor minőségét rontani. A szállitási dijat igy is, ugy is fizetni kell; igy jobb azt annak adni és azt arra bizni, ki féltve őrzi magának és borának jó hirnevét, mint arra, kinek egyedüli czélja a saját haszna, és pedig minél nagyobb haszna!

Ezt mi, termelők, sajnos a magunk kárán, de beláttuk. Épp azért itt-ott már tömörülnek és tömörülünk, hogy alkusz kizárásával szerezhessünk boraink számára vevőt. Az alkusz-dij és az alkusz sokszoros nyeresége ha megosztódik, a vevő olcsóbban vesz, mi drágábban adunk el. Ezt be kell látniok a vendéglősöknek is és mint egymásra utaltak, egymással szövetkezniük kell!

A borkereskedőkről nem szólok. Ők mindaddig szükségesek lesznek, mig lesz vendéglős, ki hitelre szorul, vagy valami más uton-módon alakul intézmény, mely a hitelezésre is birni fog elegendő alappal. A termelők hitelt nyujtani nem tudnak, hisz ugyszólván egész éven át hiteleznek szőlejük számára az anyag-, munka- és adóban, hogy eladáskor e hitelt kiegyenlitettnek tekinthessék. Igaz ugyan, hogy a borkereskedők legnagyobb részt a leggyöngébb minőségü borokat szedik össze, de hát az ily fajta borokra is kell vevő.

És még egyet! Ha a vevők az eladókkal lépnek közvetlen érintkezésbe, ha az évek tapasztalataiból egymás iránt bizalom fog fejlődni, ugy a vevők a bor minőségére is befolyást nyerhetnek azáltal, hogy a szüreti időt kitolhatják — kivételes időjárások leszámitásával — október második felére is. Későbbi szüret jobb percentü bort ad cukor- és szesztartalomra egyaránt, s ha azt az összeget, mit az alkusznak szánnak, a termelőtől nem sajnálják, bizonynyal nyert ügyük leend!

Ugy legyen!

Nemespécsely, 1913. december 17.

Fejes Aladár néptanitó, bortermelő.

A német vajkereskedelem szabályozása. Németország évi vajfogyasztása mintegy 800 millió márkát tesz ki és ennek a nagy mennyiségnek fele a nagykereskedők utján kerül a forgalomba. Minthogy a vajkereskedelemben az utóbbi években rendkivüli sok visszaélést tapasztaltak, az érdekelt kereskedők szövetséget létesitettek, amely a napokban tanácskozásra gyült össze. A nagygyülésen kifejtették, hogy a vaj minősége Németországban az utóbbi években annyira leromlott, hogy egyes országrészekben a fogyasztók már hallani sem akarnak német vajról és csupán külföldi származásu árut vásárolnak. Az uj egyesület ezen állapotok ellen akar elsősorban küzdeni és el is határozta, hogy megkeresi a mezőgazdasági kamarákat, hogy az általuk rendszeresen folytatott vajpróbáknái csak azokat a mennyiségeket jelentsék ki jónak és forgalomba hozhatónak, amelyek 16 százaléknál kevesebb vizet tartalmaznak, a többi terméket pedig kiméletlenül utasitsák vissza. Ily módon remélik, hogy a német vaj jó hirnevét vissza fogják állitani és a vajtermelőket kifogástalan áru előállitására kényszeritik, egyszersmind, hogy a külföldi származásu árut kiszoríthatják a német birodalom területéről.

Terjedő vegetárianizmus.

Amig néhány évtizeddel ezelőtt kuriózum számba ment ha egy-egy különcz kizárólag növényi eledellel táplálkozó vegetáriánusról esett szó, ma már oda jutottunk, hogy a világ minden részében szaporodik a növényevők tábora s alig van város Európában, sőt Amerikában is, ahol tömörülve nem találnók ezt a különös társadalmi szektát, amely már annyira megnövekedett, hogy speciális vegetáriánus éttermek nyiltak meg számukra, amik a nagy látogatottság és az egyre növekedő forgalom mellett egész jól prosperálnak. Ujabban egyre nagyobb tért hódit a vegetáriánus életmód Angliában és Franciaországban, ahol valóságos divattá lett a növényevési mánia főleg azon a réven, hogy hogy mindkét országban főleg az irók, müvészek és a hasonló foglalkozásu férfiak és nők térnek rá a vegetáriánizmusra s ezek az uj apostolok azután minden alkalmat felhasználnak arra, hogy a növényevésnek propagandát csináljanak s az eszmének minél több proselitát szerezzenek.

Közismert tény, hogy a nagynevü angol drámairó, George Bernhard Shaw, lelkes vegetáriánus. Amde, hogy a fényestollu iró miért nem eszik hust, arról honfitársai mit sem tudnak s azt csak most sikerült a newyorki »Sun« czimü lap szemfüles tudósitójának megállapitani, aki a dolog végére járván, arról közelebb számolt be lapjában. Shaw valósággal undorodik a hustól, — igy ir az amerikai tudósitó lapjában — s a hus iránti undorodása oly nagyfoku, hogy képtelen megérteni, hogy az emberek miként ehetik meg a »leölt állatok hulláit.« A newyorki ujság azonban Shawról és a vegetáriánizmusról irván, azt is megállapitja, hogy a növényevők száma Amerikában is rohamosan szaporodik s a vegetáriánus életmód egyre nagyobb körökben terjed, aminek okát abban állapitja meg, hogy

TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA R.T. TOKAJ.

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.
Gyógyaszu, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt.
Árjegyzéket kivánatra ingyen küld.
Központi iroda:
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 25. sz.

ugy Shaw, mint a többi vegetáriánus hiresség, akik csupán főzelékkel, gyümölcsökkel s egyáltalán növényi eledelekkel táplálkoznak, ez életmód mellett, illetve ennek hatása folytán, kivétel nélkül mind kitünő erőben vannak és vasegészséggel dicsekedhetnek. Shawnak elvtársa a vegetáriánus életmód tekintetében a kitünő regényirónő, Mary Corelli, akinek könyvei és irásai nemcsak Angliában, de hazája határain tul is nagy kedveltségnek örvendenek. A kiváló irónő pedig nem azért pártolt el a husevéstől, mintha a hus iránt akkora undorral viseltetnék, hogy azt képtelen volna megenni, avagy egyáltalán nem szeretné a husféle eledeleket, hanem csak azért, mert az állatok leölésére való gondolat elriasztja, nagy állatbarát természetével pedig összeegyezhetetlennek tartja, hogy az állatok husát megegye.

Kizárólag külső, jobban mondva hiusági okokból — ujabban a francia színészvilág három kiváló müvésznője esküdött fel a vegetáriánus életre. Azt ugyan nehéz volna elképzelni és még nehezebb el is hinni, mintha Sarah Bernhardt az elhizásra hajlanék, ám mégis az történt, hogy a hirneves müvésznő nemrégiben közmondásos karcsuságát és soványságát látván veszélyeztetettnek, nyomban a legelőkelőbb orvosi szaktekintélyek tanácsát vette igénybe és egyidejüleg ő maga is komolyan kezdett foglalkozni a táplálkozás ügyének elméleti részével, aminek azután az lett az eredménye, hogy — legnagyobb meglepetésre — Sarah Bernhardt teljesen lemondott a hus élvezetéről. A növényi táplálkozás pedig — igy állitja ezt most a világhirü heroina — valósággal megifjitólag hat. Azt a tényt mindenesetre meg kell állapitani, hogy a 70 évhez immár egész közel járó Sarah Bernhardt, akinek már dédunokái is vannak, azóta trikóban eljátszotta az orleansi szüz szerepét s alakja ez alkalommal teljesen az üde ifjuság illusióját keltette a nézőközönség soraiban. Egyébként a hires diva annyira tulzásba megy a vegetáriánizmus követésében, hogy még — mint állati eredetü táplálékot — a tojást és a tojásos ételeket sem érinti. Sokkal inkább megérthető ellenben az, hogy Rejané asszony is a vegetáriánus élet lelkes hivének csapott fel. Rejané asszony ugyanis valóban annyira elhizott, hogy immár előbbi hires szerepeinek eljátszhatása forgott veszedelemben. Neki azonban legyőzhető nehézséget okozott a táplálkozás rendszerének e megvalósitása, mert mint nagyhirü inyencet ismerték széltében, aki egy-egy jó ebédet valódi értéke szerint tudott megbecsülni. A francia vegetáriánus női triászban Clo de Merode, a nálunk is jól ismert tüneményes táncosnő a harmadik, akinek tulzásba csapó karcsusága sok festőnek és szobrászmüvésznek szolgált modell gyanánt. Egy szép napon azonban Cleo de Merode is azt vette észre, hogy a karcsusága forog veszélyben. Erre azután nyomban el is tünt a szinpadról s egy egész esztendeig nem látta és nem tudott róla senki, hogy azután az elmult tél elején karcsusága teljében és egészen megifjodva — amilyen azelőtt is volt — ujra megjelenjék és átvegye uralmát a világot jelentő deszkákon. Állitólag ezt a megujhodást a vegetáriánus életmód idézte elő.

Igen érdekesen indokolja meg a vegetarianus életre áttérést Auguste Rodin, az élő legnagyobb franczia szobrászmüvész, aki kijelentése szerint azért csapott fel növényevőnek, hogy eredményesebben tudjon dolgozni. Rodin szerint ugyanis fantáziája és müvészi alkotóereje a vegetáriánus táplálkozás mellett sokkal intenzivebb, mint volt akkor, amikor huseledelekkel táplálkozott.

A látszat mindenesetre a vegetáriánizmus mellett szól. Ám hogy ennek az életmódnak milyen hatása van az emberre, a szervezetre és a lélekre, az ma még legalább is kétséges — még az orvosok és a tudós biológusok előtt is. A példa azonban ragadós és a vegetáriánizmus egyre jobban terjed világszerte, igazolva azt a jó magyar közmondást, hogy: »egy bolond százat csinál.«

Magyar zöldség. Megszoktuk az utóbbi évtized alatt a bolgár kertészek és a bolgár zöldség dicséretét. A magyar zöldségről már-már félvállról fitymálva kezdtek beszélni, holott a magyar zöldségtermesztés sokkal régibb eredetü — ha nem volna egyuttal nagyon szomoru — a bolgárnál és ami az egészet komikussá teszi, a bolgár kertészek a finomabb zöldség termesztését voltaképpen a magyar kertészektől tanulták. Olyan nagy világeseményeknek kellett közbejönni, mint amilyen a középkorba illő véres Balkán-háboru volt, hogy ismét a magyar zöldség felé forduljon a közönség figyelme. A zöldséginség felébresztette a lapok sok trombitálása mellett, a magyar kertészek buzgóságát és önérzetét s a szombaton megnyilt kertészeti kiállitáson be fogják mutatni tudásukat és termelő képességüket. A kiállitáson az állami zöldségtermesztő telepek magyar kertészei, a magánkertészek egész serege nagy tömegben mutatják be a magyar zöldséget, amely minőségében és nagyságában ismét a régi hires magyar zöldség mellett fogja méltó helyét elfoglalni és bizonyára egy csapásra véget fog vetni a kevésbbé zamatos és izes, vizenyős ,vizzel felnyujtott bolgár zöldség állandó dicséretének.

A hotel multjából.

Nagyvárosok boulevárdjain, keresett fürdőhelyeken a hotel — ezzel még nem mondtunk ujat — a maga nemében tökéletes intézmény. Akik sokat utaznak s Deauvillet épp ugy ismerik, mint Rómát: bizonyára egy-egy jó hotel emlékét is magukkal hozzák. Valóban, azokon a pontokon, ahol a világ idegenforgalma a legélénkebben vetődik át, a hotelt javitani már alig lehet, csak legfeljebb a berendezkedés uj árnyalataival bővíteni. Svájczban, a párisi Champs-Elysées- vagy Opera-negyedben, amit nyujt, az a kiszolgálás müvészete. Valamikor éppen csak megvetett ágyat adott, gyertya mellett, a messzi utról érkezőnek. Rőzsékkel táplálta a kályhát, amely sokszor elfelejtett működni. Ma a »Chauffage centrale« ugyanoly bőkezüséggel küldi a meleget az ötödik emelet kabinetjébe, mint az első emelet apartmanentjeibe. Ma a hotel elvégzi postádat, külön kis táviró-állomása van, felváltja a frankot, a lirát, a rubelt. A legkülönbözőbben temperált fürdőt szolgáltatja a reggeli mellé. Ha messziről jössz s az idegen város esős, egyhangu délutánján könyvek és zene után vágyakozol: külön szobában kis könyvtárt tesz eléd s Erhard nemes hangszerét, a zongorát. Ma a hotel nemcsak négy zárt falat ad, éppen csak a szükséges darabokkal butorozva, amely megvéd az éjjeli hüvösség ellen. Hanem: egész lakosztályt, amely a fény és pazar kényelem örömében uszik, amely a történelmi és pénzdinaasztiák uraival egyaránt felejteti otthonhagyott kastélyukat.

Az a lendület, amely az utolsó egy-két évtizedben az európai hoteleknek uj tipusait teremtette meg: egyrészt az Európába csapatostul érkező amerikaiaknak tulajdonitható. A gazdag és költekező yanky-nek, aki pénzével együtt elhozta a maga felfokozott igényeit is. Az egész hotel-par azonban a mai magaslatra, a fejlettség mostani fokára igen rövid idő alatt jutott el. Kialakulása pontosan összevág az utazás technikájának fejlődésével. A gőzgéppel, a vasuttal, a melynek megszületése egyszersmind a modern értelemben vett hotel első lépése is. Amint egyre növekszik a forgalom, amint egyre sürübben hálózzák be sinek azokat a terlüeteket, utakat, ahol azelőtt csak vágtató postakocsik, ekhós szekerek, vagy lovon utazók haladtak át: a hotel is megindul mai jellege, tökéletes alakja felé. Ez az idő nem több tehát, mint száz esztendő. Ez csinált a vendégfogadóból elegáns, nagyvilági, közbiztonság szempontjából megfelelő, fényüző hotelt.

Mert azelőtt, száz éve is voltak ugyan utasok számára épült szállást nyujtó intézmények, mint ahogy a mai hotel csirája, eredete visszavihető a középkorba, sőt a rómaiak életébe. De még a XVIII. század végén is a hotel primitiv, ugyancsak kényelmetlen s igen sokszor közveszélyes intézmény. Persze, a mai hotelekben is, éppen a legelőkelőbbekben, történnek olykor szenzációs bünügyek. Frakkos gonosztevő, az ál-mágnás maszkjában szoros közelségbe kerülhet itt a legjobb nevü és társadalmi rangu emberrel, sőt természetes, hogy egyenest czélja ez az összekerülés. De a régi fogadósoknak, a hoteljereknek még száz év előtt is olyan volt a hirük, hogy előkelő, valamint pénzét s biztonságát féltő ember nem igen szállt hozzájuk. Általában igen kevésre becsülték, lenézték ezt a foglalkozást, mert a gyakorlat azt igazolta, hogy nagyrészt zsarolásra, csalásra, az utasok kiraboltatására van épitve. Jóllehet, a hatóságok különböző szabályokkal próbáltak rendet csinálni e régi fogadókban. Egy XVII. századbeli kölni rendelet például elmondja, hogy a vendégnek este tizenegy órától kezdve tilos enni s még inkább inni adni. A közbiztonságot, a békés utasokat is igy igyekeztek ugyan megvédeni azzal, hogy legtöbb városban fegyveres ember csak engedélylyel szálhatott meg a fogadókban. Páduában például csak három fegyveres embert engedhetett be a vendéglős. Ha háromnál több kért bebocsátást, ezt már jelentenie kellett a városi hatóságnál.

A vasut előtti időben a legmerészebb fantáziával sem volt elképzelhető a közlekedés mai tempója az utazás, a forgalom mai sürüsége. Az emberek igen mérsékelten vettek részt abban az élvezetben, amely rendes, megszokott környezetük elhagyásával járt s ismeretlen örömök, uj tapasztalatok felé vitt. Az utazás szórványos jelenség volt s ha valaki mégis rászánta magát, a neki idegen városban, ha csak lehetett, elkerülte a fogadót. Ezt tették már a görögök és rómaiak, akiknek voltak ugyan kis vendégfogadóik, de ide csak a plebejusok szálltak, távoli provinczióknak Róma földjére érkező, nem egyszer szedett-vedett népe. A római nemes urnak méltóságán aluli hely volt az akkori hotel. Ha utrakelt, üzletfelénél vagy ugynevezett vendégbarátjánál pihent meg, esetleges viszontszolgálat fejében. Az ugynevezett vendégbarátságot kulturálták, ami annyit jelentett, hogy az utazó görög vagy római, azzal a családdal, amelynél megszállt, egyezséget kötött, amely szerint, ha az illető család valamelyik tagja az ő városába látogatna el, akkor ő fogja vendégül látni. Ez a szokás, általában megmaradt a középkoron át, jóllehet a középkornak is megvoltak a maga vendégfogadói. Még pedig, első sorban fogadók gyanánt, a kolostorok szolgáltak. Mellettük, a tulajdonképpeni polgári hotelok fejlődése csak a nyolcadik-kilencedik században kezdődik. Velük szemben persze a kolostor-hoteleknek egy csomó előnyük volt. Ezek ugyanis rendszerint erőd-számba mentek. A személy és vagyonbiztonságot tehát megvédhették, amit azokról a fogadókról, ahol kalandorok, bizonytalan jövőjü zsoldosok, brávók és szegény kóbor diákok ütöttek tanyát, nem lehetett elmondani. Ezenkivül még egy hirességük volt e kolostor-hoteleknek, amit a középkor első, földszintes, sötét és piszkos házakból álló nyilvános fogadóiban, pénzért is bajos volt megtalálni. Ez a hiresség az, ami a bő táplálkozás gyönyöreinek hódoló barátokról régóta tudva van: a konyha.

Hogy hotel dolgában magunkra forditsuk figyelmünket: a pesti hotelről könnyü észrevenni, hogy főleg ujabban, igyekszik lépést

SALVATOR

a kiváló bőr- és lithiumos gyógyforrás, vese- és halhólyagbajoknál, köszvénynél, czukorbetegségnél, vörhenynél, emésztési és lélegzési szervek hurutjainál kitünő hatásu.

SCHULTES ÁGOST Szinye-Lipóczi Salvator forrás-Vállalat, Budapest, V. Rudolf-rakpart 8.

tartani nyugateurópai társaival. Köztük a nehány legjobbnak, izlés és szinvonal dolgában nincs oka restelkedni, ha a nagyszerüségnek azt a pompáját még nem is érhetik el, amit pl. a londoni Savoy, a párisi Hotel Eduard VII., vagy a Grand Hotel jelentenek. Ami pedig a száz esztendőt illeti: ez itt a pesti hotel történetében is, ugyancsak más képet hoz elénk. A régi pesti vendégfogadó képét, ami egy mai dunaparti hotelhez ugy viszonylik, mint egy »dernier mode« szerint öltözködő dandy, a kisvárosi arszlánhoz. Jóllehet a mult század huszas éveiből való utleirások, mind felemlitik a pesti hotelek vendéglátó szivességét, magyar konyhájuk kitünőségét. E pesti hotelek közül az elegánsabb »Európa« már ép-ugy a multté, mint a »Fehér bárány«, a »Hét választó-fejedelem«, vagy a betyár-romantikáju »Két pisztoly.« Ami még emlékezetüket idejükre, ez a mai »Angol királynő« házának egy emeletig terjedő része, ahol a XVIII. század végén hires »Kemnitzer'sches Haus« kávéháza és vendégszobái álltak. Aztán a Dorottya-utcza sarkán lévő »István király«, amelyet eredetileg szerényebb formában ugyancsak a XVIII. század végén, a nagy magyar épitőmüvész, Lechner Ödön egyik őse, Lechner István épitett. S a Rákóczi-ut elején álló »Fehér Hattyu«, amelynek mai érdekessége, hogy ódon szobájában szokott megszállni, ha Pestre jön, a finom- és álmodólelkü festőmüvész, báró Mednyánszky László.

(Világ.)

Magyar borok.

Másfélszáz évvel ezelőtt, amikor egy Bruckmann nevü porosz tudós beutazta Magyarországot, csodálkozva irt róla, hogy annyi nálunk a bor, hogy mivel kevés a hordó hozzá, az emberek nem egyszer kénytelenek borral telt hordóikat az országutra kitenni, hogy boldogboldogtalan üritsen belőlük. Ugyanő emliti, hogy a lakosok az akácfavirág mennyiségéből következtetnek jobb, vagy gyöngébb szüretre.

A régi magyar szőlőmüvelés emlékei bár gyér, de érdekes nyomait mutatják a tősgyökeres magyar népéleti szokásoknak. Kora tavasszal, mihelyt megkezdődött a szőlőmunka, Szepes, Sáros és Ung vármegyékből a lengyel krajánerek és maguránerek karaván jai szedelőzködtek Tokaj felé, hogy amit nyáron át ott kerestek, télire ismét hazavigyék. A munka javarésze szakmányba ment. Mihelyt érni kezdett a szőlő, a földesuraság kirendelte az egyes szőlőterületek pásztorait. Lőrinc napján összegyültek a suhancok a faluházán s annak rendje szerint föleskudve, állomásaikra tértek. Mindegyik megkapta a fölszerelést: egy hatalmas kereplőt, amelyet ma kevés elkényeztetett kéz birna fölemelni, de a régi szőlőpásztor egész nótákat játszott ki rajta szigoru taktusban. Volt ezenfelül parittyájuk, amellyel az ügyesebb suhanc négy-ötszáz lépésről biztosan talált, ezért nem is volt szabad vele a földdel egy irányban, vágy lakott helyek felé célozni. A vállán puska, a kezében ujjnyi vastagságra font ostor büszkélkedett a szőlőpásztornak, s az utóbbival akkorákat tudott pattantani, hogy a fölriadt nyulak és madarak megrettenve bujtak el előle.

Tokajban legtöbbnyire Simon Juda napján, október 28-án kezdték a szüretet. Ezt megelőzően Tokajban és Tállyán igen népes vásárok voltak, amelyeken megjelentek a bécsi és pesti kereskedők is uj cikkeikkel, olcsó arany-portékáikkal, melyeket huszszoros áron varrtak a jámbor nép nyaakába. De az előkelő világ masamódjai sem tartották méltóságukon alul valónak, hogy itt keressenek maguknak piacot; valódi cserekereskedés fejlett ki ilyenkor s a hires tokaji nem egyszer finom olasz szövet alakjában került vissza a tulajdonos kezébe.

Föntt a hegyen ezalatt a palir felügyelete alatt a szedők katonás rendben haladtak utjukon, hogy a gondosan kiválogatott aszu-szemekből a felséges eszenciát nyerjék, a közönséges szőlőt ordinárébort tapossák, vagy a kettőt megfelelő arányban máslással keverjék. A tokaji európai hirneve már korán szédelgő üzérkedésnek szolgált cégérül s az eszenciát kivéve, ami jobbára a bécsi Burgban fogyott el, több hamisitvány jött forgalomba tokaji név alatt, mint amennyit valaha termett a Hegyalja. Elszászban már a 18-ik században ugynevezett szalmabort gyártottak tokaji gyanánt, magyar szőlőnek száraz, meleg szobában, szalmán való aszalás utján.

A tokaji bor hirességét még sem a Mátyáskori történetirók, sem a II. Ulászló udvarában élt Cuspianus nem ismerik. Ekkortájt a szerémi volt a borok királya, mellette a vácit és a sümegit kedvelték legjobban. Csak a török hódoltság megszünése után lett hires a Hegyalja. Ekkor kezdték kassai, eperjesi, bártfai és lőcsei kereskedők összevásárolni az aszut.

Sokkal régibb hire van a ruszti aszunak. Már Mária királynő idejében sokat emlegetik, egy 1655. évi törvénycikk pedig dicséröen emeli ki Ruszt kitünő borát. A budai borok közül különösen a sashegyi vörösnek volt már több száz évvel ezelőtt jó hire; főképpen a bécsi uri nép kedvelt itala volt.

A borhamisitásról.

A borhamisitás a chémia előrehaladása folytán ma már épen olyan tökélyre vergődött, mint bármi más hasonló üzérkedés. Ez a jövedelmező mesterség azonban nem uj keletü, mert régente is alaposan ismerték minden csinját-binját, különösen az ókorban üzték előszeretettel a nyereségvágyó kalmárok, akik a leggyakrabban módszerekkel dolgoztak. A bor fényét például égetett gipsz hozzáadása által fokozták, — ez az eljárás még ma is szokásos Franciaországban, — vagy gyantával és szurokkal. Ez az eljárás Zante és Cyprusban a finomabb boroknál manap is alkalmazásban van, konzerválás czéljából. A kivitelre szolgáló borokba tengervizet öntöttek, hogy a szabad savakat lekössék, azonkivül márványlisztet, hamut és szénsavas meszet adtak hozzá. A bouquet emelése vagy szinezés czéljából különféle porokat vagy aromtikus esszenciákat használtak, pl. mirtusbogyót, tömjént, keserü mandulát, spárgavirágot, sáfrányt, rózsaolajt, ürmöt, terpentint, fahéjat, czédrusolajt, olivolajat stb. éppen ugy, mint ma is az olcsó bordói borokat mályvával, áfonyával, bodzabogyóval s aminfestékkel szinezik; ezek aránylag ártalmatlan szerek a higanyhoz s kénsavhoz stb. képest, amely anyagok ilyen czélból való használatát a brüsszeli magistratusnak 1384-ben el kellett tiltania. De az ókor sok borismerője és higienikusai még az ártalmatlanabb javitásokat is elitélé. Dioscorides, akinek gyógyszertana a legujabb időkig nagy elismerésben részesült, ezt mondja: »a tengervizzel vegyitett bor a gyomornak rossz, az idegeknek ártalmas, a lábadozó betegnek elviselhetetlen, a gipsztartalmu bor idegzavaró, fejfájást okoz és hevit«. Plinius igy szól: »Ki ne ijedne meg — még ha egészséges is — a mávánnyal, gipszszel, vagy mészszel preparált bortól?« Intő például fölemliti Augustus császár bizalmas emberét. Cajus Poculkiust, aki gipszezett bor ivása miatt iszonyatos kinok között halt meg. De, ha némely szerek, mint pl. gipsz s több efélék alkalmazásának káros voltát ismerték is, sok más, az egészségre nagyon ártalmas körülmény mégis elkerülte a régiek figyelmét. Igy a mustot meggondolatlanul ólomedényekben főzték, bár Nicandes költőjük már rámutatott az ólomfehér ártalmas voltára. De ezektől eltekintve, a tudatos borhamisitást is nagyban üzték a régiek, ugy hogy Plinius ezt mondja: »Annyit a jutottunk, hogy most már csak a nevei igazak a boroknak; maga a bor már a pincében hamis. Még a legelső embereink sem kapnak tiszta bort.« Minthogy a római jogban nem volt paragrafus a borhamisitás ellen, gyártók, borkereskedők, korcsmárosok versengve árulták s adták el a közönségnek drága pénzen hamis boraikat. A közönséges ujbor 7 fillérbe, a jobb fajta görög borok Sokrates idejében a mostani ürmérték és árszámitás szerint körülbelül 1—2 koronába kerültek. A falernumi bor olyan kereset volt, hogy a termelés a keresletnek nem tudott megfelelni s Plinius szerint csak 15—20 éves korában, a tiburtiumi bort 10, a sirentinumit pedig csak 25 éves korában tartották teljesen érettnek. A hamisitók tehát arra törekedtek, hogy az ujbornak mesterséges uton megadják a régi sokáig érlelt hires bor szinét és izét. A görög Dagomeron, általánosan ismert »szaktekintély« akkoriban, erre nézve a következő receptet adja: »Vegyitsd az óbor seprőjét olyan cserépedények porrátört részeivel, amelyekben óbort tartottak, e vegyülékből 44 litert tégy 25 liter ujborba s hagyd 14 napig hermetikusan elzárva erjedni s ha akkor megkóstolod, azt fogod hinni, hogy borod tiz éves.« Hasonló receptek az ókori »bormüvészek« kincseskönyvéből mind arra szolgálnak, hogy az ujbort »jóvá« tegyék. »Némely bornál — igy panaszkodik Plinius — nem is lehet tudni, milyen a természete tulajdonképpen, mert némely bornak külön gyárai vannak, ahol füsttel, füvekkel és ártalmas medeczinákkal hamisitják.« De még tovább is mentek: egyes keresettebb borfajok teljes hamisitásáig. Didymos egy receptje fenmaradt, mely világosan előirja, miféle anyagokra van annak szüksége, aki aminacumi bort akar készitteni.

A nagyzás hóbortjainak lovagjai.

Berlin szenzációja egy uj kávéház. Egy márványos, aranyval diszitett, festményekkel ékesitett palota. Az uj irodalmi kávéház, — mondják — mert tulajdonosának régi helyiségében egykor nap-nap után ismert irók, müvészek, festők és szobrászok találkoztak. Ez a kis társaság azután lassan a maga körébe vonzotta mindazokat, akik szintén a müvészet és az irodalom apostolai szerettek volna lenni. Hosszufürtös németeket, szininövendékeket, idegeneket, olyanokat, akik már irtak verseket és drámákat és akik még csak készültek nagy tetteikkel a világot bámulatba ejteni. A levegő e kávéházban telve volt nemcsak szivarfüsttel, hanem nagy tervekkel is, uj irodalmi vállalatok, szinházak, klubbok alakultak és semmisültek meg pillanatok alatt. De a kis társaság, amely csak ideáljainak élt, nem vette észre a nevetőket, bizott a maga terveiben, tehetségének erejében, légvárainak való voltában és lassan egy nagy tábort alkotott, amelynek csodájára mások is tömegesen jártak. Közben az igazi tehetségek elmaradtak és az egész kávéház tanyája lett a szellemi tehetetlenségnek. A berlini ugy nevezte, hogy a nagyzási hóbort kávéháza. Café Grössenwahn. Lassan divatossá is

NAGY IGNÁCZ
▪ pinczefelszerelési czikkek üzlete ▪
Budapest, VII., Károly-körut 9.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemü **pinczefelszerelési czikkekben** ugymint: **borszivattyuk, gummicsövek, rézcsapok, palaczkdugaszolok** és **kupakolók** kisebb és nagyobb hollandi és asbest **szürőkészülékek, boros palaczkok, parafagudaszok**, továbbá különféle rendszerü **borsajtók, szőlőzuzók, erjesztő tőlcsérek, faedények, permetezők raffiában** stb., stb.

Saját palaczkkupak gyár
Nagy és Watzke
Pinggau.

lett a különleges helyet látogatni, mindig tömve volt és tulajdonosa vagyonára tett szert. Most ez a vagyon elindult ujabb hóditásra és épittet uj fényes, előkelő pompáju és drága palotát. Vajjon mit kezdjenek vele a régi törzsvendégek? Ők nem illenek bele e fényes keretbe, nekik nincs semmi keresni valójuk oly helyen, hol a pénz beszél és a tehetségnek, a jövő reményeinek nem hitelez senki. A közönség azonban a név után indul, jól érzi magát az uj környezetben és nagyszerüen tetszik neki, hogy a szegénynek látt irók és költők uj hajlékot kaptak. Azok pedig, akiknek e fény és pompa köszönhető, akik filléreikkel segitettek fölépiteni az uj palotát, visszamaradtak a régi füstös termekben és tovább élnek ábrándjaiknak. Igy pusztit a nagyzás hóbortja exisztenciáik között, százakat elvisz álomvilágába és sorra elsorvasztja őket, egy másik azonban palotát épit nevükből, hirükből, különcködésükből. A nagyzás hóbortját most fölváltja a divat hóbortja és az emberek mást sem sem tesznek, mint az egyik, vagy a másik fajtát keresik... társaikban. Valamelyes formában mindnyájan bolondok vagyunk, mondotta a minap egy porosz biró bölcs meggondolaatlanságában....

Terra incognita.

Melyek a mai vendéglői (köz) élelmezés hátrányai és hogyan lehetne azokon segiteni?

(Folytatás.)

Ezzel szemben nálunk a vágyinger tanának nagy szomoruságára van még étterem, amelyben plakátirozva van ez a gusztusos mondás: »A pallóra köpni tilos.« Igaz ugyan, hogy erre az intelemre még középosztályunk egy részének is nagy szüksége van, de még igazabb, hogy az ilyen felirásnak az éttermekben helye nincsen.

A Pawlow-féle teoriára vezethető vissza az is, hogy az orvosok az étkezés előtt és étkezés közben való olvasást is károsnak mondják, nyilván azért, mert ilyenkor az agy munkája megoszlik és emiatt a nedvek kiválasztásához való munkára csak egy meggyengült componens marad és ugyancsak a Pawlow-féle teoriában találom magyarázatát annak is, hogy társaságban rendszerint izletesebben eszik az ember, mint egyedül. Ismeretes, hogy egy sympatikus és jóétvágyu asztaltárs a körülötte étkezők jó étvágyát kedvezően tudja befolyásolni. Igy tehát a »table d'hote« étkezésnek igenis meg vannak a maga előnyei nemcsak az étvágynedvek elválasztásának szempontjából, hanem azért is, mert a table d'hote étkező közönségnek egységesebben, észszerübben és egészségesebben lehet főzni. Igen szép és kedves dolog az éttermi fülkerendszerek kultiválása is, melyekről találóan mondja Hüttl, hogy kedveltek azért, mert adott keretben a lehetőségig imitálják a bizalmas családi kört, hasznosak azért, mert az étkezésnél távol tartanak minden zavaró körülményt, és igy alkalmasak arra, hogy a legmagasabb igényeket is kielégitsék.«

Természetes, hogy ez csak bizalmas kisebb társaságokra vonatkozhatik, egyedül étkező embernek azonban majdnem jobb, ha künn, a nyilt étteremben étkezik.

Még egyszer visszatérve a Pawlow tételére, megint csak abból magyarázom meg, hogy miért nem tud a szellemi vagy testi munkában kifáradt ember közvetlenül munka után jóizüen étkezni. Nyilván azért, mert a munkában kifáradt agya nem tudja megalkotni azokat a képzeteket, melyek az étvággygerjesztés és nedvelválasztáshoz szükségesek. Mintha ezeknél az embereknél — hogy ugy mondjam — az agy és a gyomor közötti telefonösszeköttetést a fáradtság érzete bénitaná meg, mégis éttermeinkben csak egyetlen jelszó uralkodik: »csak hamar, nagyon hamar«. Az étlapot általában elég hamar meg is kapják. Ezután következnek azok a bizonyos jól ismert jelenetek. Vendégünk felülről lefelé és alulról felfelé háromszor végigböngészi, azután a kétségbeesés kifejezésével az arcán leteszi az étlapot, fejét pedig szótlanul a tenyerébe süllyeszti. Szóval az egész hosszu étlapon egyetlen olyan ételt nem talált, mely alkalmas lett volna arra, hogy étvágyát felkeltse.

CSARNOK.

A betlehemi pásztorfiu.

(Schenk Ede után szabadon.)

Örvendetes jó hirt hoztak
Mennyből az angyalok,
S a kis Jézust felkeresték
Nyomban a pásztorok.
Nem is mentek üres kézzel,
Hanem Máriának
Almát, szőlőt és kalácsot
Bőséggel hozának.

Volt egy szegény pásztorfiu,
Árva, elhagyatott,
Társaival Bethlehembe
Ez is elballagott.
Csakhogy ő nem hozhat semmit,
Ezért fáj a szive.
Mit adjon ő kis Jézusnak,
Mikor nincs semmije?

Egyet gondol, előveszi
A kis pásztorsipot
S fuj egy nótát kis Jézusnak
Szépen, ahogy tudott.
Eljön aztán este, reggel
Mint állandó vendég,
Sipjáért a szent családban
Hamar megszerették.

De egy reggel a ház körül
Nagy ujságot látott,
Cifra szolgát s paripákon
Csillogó szerszámot.
Ottben meg a gyermek előtt
Királyok térdeltek,
Aranyt, tömjént, mirhát hoztak,
Ezzel kedveskedtek.

Szokatlan volt ez a pompa.
A kis pásztorfiu
Nem mert többé odamenni,
Bus volt és szomoru.
Hol nagy urak a vendégek,
Nem kell ott a szegény!
Igy gondolta és szivéből
Eltünt minden remény.

De messziről Jézus anyja,
Amint megpillantja,
Odahivja a jó fiut
És megvigasztalja:
»Lásd, fiacskám, az arany is
Csak ugy ér valamit,
Ha velejár a szeretet
És velejár a hit.

Tudom pedig, hogy tebenned
Mily nagy a szeretet,
Jöjj hát vissza, foglald el itt
A régi helyedet.
Sipolgass csak szépen tovább
Áldott gyermekemnek,
Nótád, mely a szivből fakad,
Jól esik lelkemnek.«

Igy a szegény pásztorfiu
Ujra fujja sipját,
A királyok nem gunyolják,
Sőt felbátoritják.
Kis Jézus is nagy tetszéssel
Nézte ezt a dolgot,
A fiura hálás szemmel
Édesen mosolygott.

Parsy Andor.

Fohász.

(Karácsonykor.)

(Lukács evang. 2. 2—14. vers.)

Felséges Isten, irgalom
Kifogyhatatlan kutfeje!
Vágyó szivünk e nagy napon
Hálával, hittel van tele.

Hivő szivvel esedezünk,
Miként egykor a pásztorok:
Éjjel van itt, — sötét egünk,
Lelkünk remeg, fél, háborog.

Jövel, jövel, — óh, könyörülj
Az itt sóvárgó lelkeken:
Dicsőségeddel végy körül,
Ne hagyj sötétbe', hidegen!

Te nyisd meg áldott ajakad;
Hirdesd nekünk: ne féljetek!
Mulik az éj, hajnal hasad: —
A Megváltó megszületett!

Ámen.

COGNAC
CZUBA-DUROZIER & CIE
FRANCZIA COGNAC-GYÁR PROMONTOR.
Alapittatott 1884.

Társas reggelik.

Deczember 26-án: Karácsony szent ünnepén nem tartatik társas reggeli.

1914. január 2-án *Szivós* Zsigmond éttermében „Virágbokor" vendéglő, V., József-tér 1.

Január 9-én *Mayer* Ferencz vendéglőjében, V., Arany János-utcza 6.

Január 16-án *Keszey* Vincze éttermében, VIII., Rákóczi-ut 44.

„Jó barátok" összejövetelei:

Deczember 30-án este pont 6 órakor gulyás-estéiy, *Palády* Lászlónál, Thökölyut 53.

1914. január 7-én *Mohos* Ferencz vendéglőjében, X., Hungária-körut 289.

Január 14-én: *Moós* György vendéglőjében, VI., Hajós-utcza 31.

Január 21-én *Kamarás* Mihály vendéglőjében, VIII., Köztemető-ut 25.

Január 28-án *Csúti* Gyula vendéglőjében, V., Hold-utcza 11.

Február 4-én *Schmauder* József vendéglőjében, IX., Bokréta-utca 12.

Február 11-én *Blumenstädter* Kálmán vendéglőjében, VI., Nagymező-utcza 48.

Február 18-án *Bayer* János vendéglőjében VIII., Mikszáth Kálmán-tér 2.

Február 25-én *Bischof* Pál vendéglőjében, IX., Vágóhid-utcza 8.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója.* Fióküzlet: IV., Türr István-utcza 7. Telefon 11—48.)

A „Főherczegi halászati Központ" (Apatin) mai számunkban közölt hirdetését ajánljuk t. olvasóink figyelmébe.

Törley Józsefné ujabb adománya

Hálatelt szivvel közöljük az örvendetes hirt, hogy a Törley-pezsgőgyár ismét nagy áldozattal járult a vendéglősök támogatására. Nemeslelkü, páratlan áldozatkészségük ujabban aban nyilvánult, hogy Törley Józsefné, a Törley-pezsgőgyár főnöke, 10.000, azaz tizezer koronát adományozott a létesitendő vendéglősmenhely czéljaira, s e nagylelkü adományát Glück Frigyes elnökhöz intézett következő levélben jelentette be:

Nagyságos
Glück Frigyes
szállodás urnak,
a »Ferencz József«-rend, a porosz kir. »Korona«-rend lovagja stb.,
a »Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata« elnöke,
Budapest.

Nagyságodnak f. évi október havában kelt, hozzánk intézett nagybecsü leveléből őszinte és igaz örömmel értesültünk ama nagyarányu emberbaráti akcióról, amelylyel a bölcs vezetése alatt álló ipartársulat a vendéglősipar érdekében kifejtett áldásos és közhasznu tevékenységét valósággal betetőzni szándékozik.

A vendéglősipar és czégünk között fennálló benső és barátságos összeköttetésnél fogva állandó figyelemmel kisérve iparuk közhasznu törekvéseit, mint mindig, ugy most is készséggel ragadjuk meg az alkalmat arra, hogy Önöket e törekvéseikben tőlünk telhetőleg támogassuk, miért is van szerencsénk Nagyságodat tisztelettel értesiteni, hogy a létesitendő menedékház czéljaira ezennel felajánlunk 10.000, szóval tizezer koronát, mely összeget tiz egymást követő 1000 koronás részletben, és pedig 1914. évi januárjától számitva minden következő év januárjában, szabályszerüen kiállitott elismervényük ellenében, fogja irodai pénztárunk folyósitani.

Midőn iparuk és ipartársulatuk közhasznu munkássága iránt viseltetett érdeklődésünk ezen ujabb megnyilatkozásának szives tudomásulvételét kérjük, tisztelettel biztositjuk a Nagyságod gondjaira bizott ipartársulatot arról, hogy közhasznu kulturális és emberbaráti törekvéseikben ezentul is örömmel és készséggel fogunk osztozkodni.

Kitünő tisztelettel
Törley Józs. és Tsa.
Törleyné s. k.

E nagylelkü adományt ipartársulatunk a következő tartalmu levélben köszönte meg:

Nagyságos
özvegy csantavéri Törley Józsefné
urnőnek,
mint a »Törley József és Társa«-czég fejének
Budapesten.

Mélyen tisztelt Nagyságos Asszony!

Eleve meg voltunk győződve, hogy a mi emberbaráti czélu kérelmünk Nagyságod minden jócselekedet iránt fogékony lelkében és nemesen érző szivében élénk visszhangot fog kelteni és mégsem palástolhatjuk határtalan örömünket, melyet meglepő áldozatkészsége okozott nekünk.

Nagyságod 10.000 koronás kegyes adománya egy nagy lépéssel közelebb visz minket a humanitás nevében megkezdett nagy munkánk befejezéséhez és nekünk sietnünk is kell vele, mert nehéz idők járnak felettünk s máris sokan várják az épület betetőzését.

Azok pedig, akik abban az épületben nyernek majdan elhelyezést, megtudandják, hogy békés otthonuk egy hatalmas pillérét Nagyságod jóvoltából emeltük és áldani fogják Nagyságodat.

Adja Isten, hogy azt a szivhez szóló kedves hangot, mely Nagyságod leveléből felénk száll, még soká, nagyon soká viszonozhassuk Nagyságodnak és fogadja ezuttal is hálás köszönetünk és tiszteletteljes hódolatunk nyilvánitását.

Budapesten, 1913. deczember hó 5.

Kommer Ferencz s. k., alelnök. **Glück Frigyes** s. k., elnök.

Poppel Miklós s. k., titkár.

KÜLÖNFÉLÉK.

Boldog ünnepeket! Tisztelt előfizetőinknek, hirdetőinknek, olvasóinknak boldog karácsonyi ünnepeket kivánunk!

Ujévi üdvözletek közlése. Mindazokat, kik ujévi üdvözléseiket lapunkban közzététetni óhajtják, tisztelettel kérjük, hogy megrendeléseiket legkésőbb e hónap 28-ikáig küldjék be. Közlési dij 2 korona. Csakis megrendelt üdvözleteket teszünk közzé.

Halálozás. Matits István volt vendéglős és szombathelyi pinczér-ügynök, Matits Rezső keszthelyi premontrei rendü tanár édesatyja, Kaszás Lajos székesfehérvári szállodatulajdonos sógora, életének 73-ik évében, folyó hó 11-ikén jobblétre szenderült. Béke poraira!

Vendéglő-átvételek. Budapesten a VI., Liszt Ferencz-tér 18. szám alatt lévő Wilburger-vendéglőt Szabó István volt szatmári vendéglős vette át. — Nagyváradon a Rimanóczy-éttermet Fitz Sándor ismert nevü főpincér vette bérbe. — Pécsett a Makár-utcza 90. szám alatt levő jómenetü vendéglő-üzletet Katona Sándor kartársunk vette át. — Székesfehérváron a József-utcza 2. szám alatt levő vendéglőt Jelinek János volt szántódi vendéglős átvette. — Pelsőczön a vasuti vendéglő bérletét Héregi János vette át. — Szabadkán a Batthyány-utczai Spitzer-vendéglőt Baán Gábor, a Palicsfürdő régi főpinczére, megvette. — Zomborban a Polgári Kaszinó bérletét Horváth József, a »Vadászkürt«-szálló volt főpinczére, nyerte el. — Hódmezővásárhelyen a »Nemzeti« szállodát Pápay Alajos megvette. — Letenyén a »Bárány«-szállodát Czechmeister Ignácz somogycsurgói szállodás kibérelte.

A borravaló. Az Alkoholellenes Egyesületeknek a borravaló szó helyettesitésére hirdetett pályázat eredményét Simonyi Zsigmond dr., Balassa József dr., Kozma Andor, Négyesy László dr., Pakots József és Dóczi Imre dr. tagokból alakult biráló-bizottsága tüzetesen megvizsgálta, de nem talált egy olyan javaslatot se, melyet a sikerben bizva ajánlhatna. A bizottság ezért arra szoritkozik, hogy fölsorolja a következő kifejezéseket, mint olyanokat, melyeket egy, vagy más nézőpontból elismerés illet s egyikük, vagy másikuk a célnak megfelelhetne, ha fölkapná a divat: aprópénz, fiapénz, kispénz, pénzmag és zsebrevaló; továbbá: ráadás, felpénz. Mindezeket többen is ajánlották. Az utolsó kettő ellen főleg az szólna, hogy a borravaló nemcsak felülfizetésként szerepel. A biráló-bizottság javaslata értelmében a Liga az 50 korona pályadijat nem adta ki, hanem a Hirlapirók Nyugdijintézetének adományozta.

A munkanélküliekért. A »Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata« által a munkanélküli vendéglői alkalmazottak javára a Royal-Orfeumban f. évi deczember hó 2-án rendezett jótékonyczélu előadásról szóló kimutatást most tette közzé a Frenreisz István elnöklete alatt állott rendezőbizottság. A jelentés szerint az előadás összes jövedelme — a fölülfizetésekkel együtt — 4144 korona 90 fillér, a kiadások végösszege 1230 korona 29 fillér volt; a tiszta jövedelem ezek szerint (3 korona 60 fillér utánfizetést is beleszámitva) 2918 korona 21 fillér. Ez a minden várakozást felülmuló fényes eredmény bizonyára őszinte elismerést fog kiváltani a rendező-bizottság minden egyes tagja iránt, akik e szép siker elérésében valósággal egymással vetélkedve buzgólkodtak.

A szállótulajdonos büne. Aradról jelentik: A ocks-utcában lévő Vashid-szállót és a benne levő vendéglőt az aradi rendőrség ma bezárta, az ajtókat lepecsételte és az épület lakóit kilakoltatta. Az aradi rendőrség már régebben a legszigorubban járt el azok ellen a szálló- és korcsmatulajdonosok ellen, akikről megtudta, hogy helyiségeikben titkos találkahelyek vannak. A rendőrbiró ezen az alapon nagyobb pénzbüntetéssel sujtotta Weisz Dávidot is, a Vashid-szálló tulajdonosát és előterjesztést tett a főkapitányságnak, hogy iparjogát vonja el. Az itélet valamennyi fórumon keresztül ment, a belügyminiszter is jóváhagyta, a főkapitány a szállóra s korcsmára kiadott iparengedelmet, a pénzügyigazgatóság pedig az italmérési engedelmet megvonta és mivel Weisz még mindig nyitva tartotta üzletét, a mult héten a rendőrség a szállót bezárta.

Uj diákasztal. A Budapesti Kereskedelmi Akadémia vezetősége diákasztalt szervezett, amelyen az akadémia hallgatói jutányos áron jóizü és bőséges ebédet kapnak. Az akadémia vezérlőbizottsága Szuppán Vilmos kir. tanácsos, igazgatónak erről szóló jelentését lelkesedéssel fogadta s a bizottság jelenlevő tagjai sajátjukból 1300 koronát adakoztak erre az üdvös célra, minek következtében huszonkét szegénysorsu hallgató az ebédet kedvezményes áron kaphatja. Azonkivül öt hallgató a Hungária-nagyszállóban ingyen kapja az ebédet.

A légutak, emésztő és kiválasztó szervek hurutos bántalmainál legkitünőbb hatásu a

málnási Siculia gyógyviz!

Fokozza az étvágyat! Megszünteti a gyomorégést.

Főraktár: Brázay Kálmán czégnél,
Budapest, VIII., Baross-utcza 43.

Tanulságos étlap. Egészen különösen festett a londoni Incorporated Institute of Hygiene legió utóbbi bankettjének étrendje. Az ünnepi ebéden a legnagyobb orvosi szaktekintélyek vettek részt. Az ételek nemcsak izletesek, hanem orvosi és higienikus szempontból tanulságosak is voltak. Az étrenden ugyanis a husz fogás mindegyike mellett egy kis magyarázat is állott az illető étel tápláló erejéről és egyéb tulajdonságairól. Például ilyenek voltak az étlapon olvashatók: »Croutes parisiennes«, alkalmas a nyálka elkülönitésére; nem maradhat el olyan ételek elől, melyek sulyos feladatok elé állitják az emésztőszerveket. »Langouste« a rákok családjából, proteintartalma körülbelül 18 százalék. Nehezen emészthető. Ezért mayonnaise sauce-szal tálalandó fel, mert igy már könnyebb az emésztése. »Soles« egyike a legkönnyebb, legegészségesebb és legizletesebb ételeknek. Különösen ajánlatos gyenge gyomruak számára. Zsirtartalma azonban csak 1 százalék, tehát utána még mást is kell enni. »Sorbet au champagne« fagylalt, hosszabb étkezéseknél nélkülözhetetlen, mert meglisztitja az inyt és nem izgatja az emésztőszerveket.

A potyapezsgő. Egy gazdag lipótvárosi leánynak a vőlegénye a minap rendezte legénybucsuztatóját. A fiatalember még ama szolid fajtából való, amely nem issza el előre a medve bőrét, más szóval: a hozományt. Hiszen régi igazság, hogy csak az költekezik nagyon, akinek nem volna szabad; aki viszont költekezhetnék, az ugyancsak takarékos. A takarékosság szelleme vezette a szóban levő vőlegényt is legénybucsuztatója rendezésében és ezért a meghivóban diszkrétül megirta, hogy a teritők ára öt korona, ellenben a pezsgő — potya.

A barátai mind megigérték eljövetelüket s hősünk bizakodva rendelte meg az ötventeritékes vacsorát. Titokban melegen megszoritotta a saját kezét, hogy ily ötletesen intézte el a bucsubankettje financiális részét.

Eljött a nagy est. Pontosan esti kilenczkor beállitott a vendéglői külön szobába barátai közül az első:

— Bocsáss meg, fiam, én már tul vagyok a vacsorán, de nem mulaszthatom el, hogy legalább egy kis pezsgőt ne igyam meg az egészségedre!

Vőlegényünk még mosolygott, de mikor aztán a második, harmadik, a tizedik, sőt az ötvenedik is ugyanezekkel a szavakkal állitott be, hogy már tul van a vacsorán, csak éppen egy kis pezsgőre jött el: — akkor bizony savanyuan esett már neki a mosolygás.

De hát mit volt tenni? A megrendelt teritékeket ugyis meg kell fizetni, — gondolta magában, — ha már elveszett a pénz, legalább mentsük meg a bankett becsületét. Kényszeredett nyájassággal invitálta tehát a barátait:

— De fiuk, az én kedvemért csak megvacsoráltok még egyszer! Az én vendégeim vagytok!

— Igazán nem lehet, ugy bevacsoráztunk, hogy no! Majd inkább annál többet iszunk helyette!

És semmi unszolás nem használt. A drága vacsora ára mind a vőlegény nyakán maradt s azonkivül az előirányzottnál kétszer akkora összegü pezsgő, mert a fiuk csakugyan szavuknak állottak és mint a kefekötő, ugy itták a pezsgőt.

Tanulság: Senki el nem kerülheti sorsát; — vagyis: aki a más költségén maga akar magának bankettet rendezni, végezetül egymaga eheti meg a vacsoráját, de egymaga fizet iis.

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangu kénes hévvizü radioaktiv gyógyforrásai; modern berendezésü gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszapborogatások, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hőleg, szénsavas- és villamos vizfürdők. A fürdők kitünő eredménnyel használtatnak, főleg csúzos bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kura a légzőszervek hurutos eseteiben s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakószóba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenedij nincs. Prospektust ingyen és bérmentve küld az igazgatóság.

NYILT-TÉR

A

Szántói savanyuviz

főraktára:

Péczely Antal

ásványviz-nagykereskedőnél

Budapest, II., Margit-körut 50-52

Telefon 40-97.

Fenyőmadár! Friss fenyőmadár páronként

90 fillérért kapható:

Cim: Geöreögh Imre, Rajecz, (Trencsén m.)

LEGUJABB.

Fővárosi és videki kereskedők és gyárosok! Kicsinybeni és nagybani eladásnál csekély költséggel a legnagyobb vevőkört szerezhet és azt rövid időn belül az ország legkisebb helyiségeiben is kimeritheti. Külön árjegyzék szétküldése felesleges. Megkeresések

„V. U. 8402" HAASENSTEIN és VOGLER Budapest, Dorottya-utca 11. küldendők.

BORELADÁS.

150 hektoliter hegyen termett idei rizling prima fajbor és 40 hektó tavalyi, ugyanolyan bor alulirottnál részletekben is eladó. Farkas Károly, Bicske. (Fejér megye).

ITALMÉRŐ KERESTETIK

A csanádapácai községi nagyvendéglő italmérésébe, ahol a Gazdálkodók Olvasóköre elhelyezést nyert, egy megbizható és hü italmérő kerestetik, ki jó konyha felállitásáról is gondoskodnék. Italmérőnek eddigi forgalomból következtetve 5–6000 kor. tiszta haszonra van kilátása. Óvadék 1000 korona. Egyébb feltételek megtudhatók

Köhler Ferenc a Csanádapácai Keresztény Fogyasztási és Értékesitő szövetkezet ügyvezetőjénél Csanádapácán.

Unghváry József faiskolatulajdonos Cegléd

Ajánl megvételre kitünő minőségü

idei termésü

mintegy 260–300 hl. mennyiségü bort Olasz Rizling, Muscat Ottonel és Kövidinka fajtákban seprőstől vagy lefejtve. Érdeklődők forduljanak akár levélben, akár személyesen a fenti cimhez.

Keresztény vendéglő

Hársfalva gyógyfürdőben

egy esetleg több évre **bérbeadó**

Idény junfustól—szeptemberig.

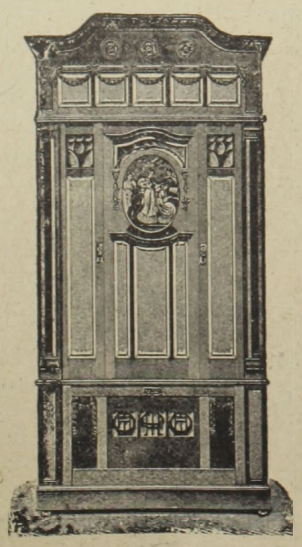
Bér 1000 korona.

Bővebb felvilágositást nyujt: Hársfalva gyógyfürdő igazgatósága Szolyva (Beregmegye.)

Eladó szálloda.

Negyvenezer lakossal biró megyeszékhelyi városban, Nyiregyházán a város főutczájába, a mai kornak megfelelőleg épitett szálloda és vendéglő 14 vendégszobával és egy hold nagyságu két utczára nyiló kerthelyiséggel, melynek egész területe szépen be van fasitva és nyári mulatóhelynek van berendezve, külön álló fásitott és bokrositott fülkében vannak az asztalok egyn ástól elkülönitve és villanyvilágitással van az egész mulatókerthelyiség is berendezve, a kertben van nyári és téli tekepálya villanyvilágitással, nagy veranda melyben tanczmulatságokat szoktak tartani, teljes berendezéssel azonnal eladó.

Az eladásra nézve bővebb felvilágositással szolgál a tulajdonos, **Jurás** Lajos, aki ezen üzletet 26 év óta vezetem és most nyugalomba vonulásom végett legkedvezőbb feltételek mellett 10, esetleg 16 évi részletfizetésre is (Mint hogyha csak érte évi bérlet fizetendő) örök áron eladom. **Jurás Lajos** szálloda-tulajdonos Nyiregyházán.



MARTIN J. T. BUDAPEST

Magyarországi kizárólagos képviselete és egyedárusitója a LUDWIG HUPFELD ACT.-GES. ELLSCHAET LEIPZIG

Igazgatási irodák és gyártelep: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. SZÁM Telefon 61—67.

világcégnek, Európa legnagyobb legnagyobb, legrégibb és leghiresebb ZENÉLŐMŰGYÁRÁNAK

Városi raktár és eladási iroda: VIII., KENYÉRMEZŐ-UTCZA 6. Telefon József 32—68.

PÉNZBEDOBÁSRA MEGINDULÓ ÖNMŰKÖDŐ VILLAMOS ZENÉLŐ

ZENEKAROK, ZONGORÁK, AUTOMATÁK

a LUDWIG HUPFELD A.-G. LEIPZIG, Berlin, Drezda, Frankfurt a/M., Hamburg, Haag, Amsterdam, Wien, London, Páris stb. világczég gyartmányai nélkül modern vendéglő vagy kávés nem lehet meg.

Önmagukat kifizetik. Bő jövedelmi forrást képeznek. Az üzleti forgalmat növelik. A vendéget szórakoztatják. Kérje tehát ismertető füzetünket és árjegyzékeinket! Tekintse meg városi mintaraktárunkat! Hivjon meg bennünket személyes tárgyalásra! Nincs vételkényszer! Nem okozunk költségeket! Araink méltanyosak! Reszletfizetési feltételeink kedvezők! Jótallásunk kimeritő!

Levélcim: VII., SZUGLÓ-UTCZA 22. Telefon 61-67.

MARTIN J. T., BUDAPEST

Mintaraktár: VIII., KENYÉRMEZŐ-U. 6. Telefon József 32—68.

MUSTÁR

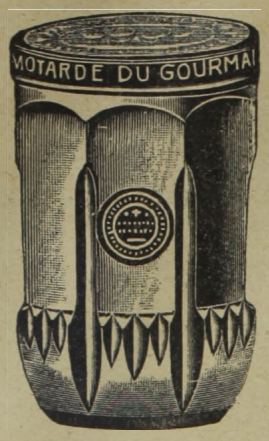
(Eredeti franczia-mód)
valamint kitünő minőségü

paradicsom

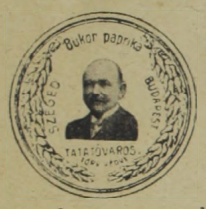
1 és 5 literes üvegekben
vendéglős urak részére
kapható:

Mocznik L.

conservgyárában



Budapest, VIII., Alföldi-utcza 10. szám.
A budapesti elsőrendü vendéglősök szállitója.



Felhivás.

25 év óta fennáló paprikatermelő és kereskedő, kinek főtörekvése az, hogy nagyrabecsült vevőit a legnagyobb pontossággal kiszolgálja, izletes, zamatos valódi szegedi paprikával. A legszigorubb ellenőrzés van, hogy spanyol paprikának még pora se keveredjen hozzá. Azért felhivja nagyracecsült vevőinek figyelmét, hogy b. rendelményüket direkt **Szegedébe küldjék.** A paprika-koszorus védjegyre ∴ ∴ ∴ ügyelni tessék. — Cim: ∴ ∴ ∴

BUKOR LAJOS, SZEGED, postafiók 114.

Torma.

Nürnbergi édes, hosszu, vastag gyökerekben, métermázsája 24 kor. 50 kiló 8 K, 25 kiló 5 K zsákjaimban ab Alsómislye vasutállomás.

Kemény Miklós, Regete-Ruszka u. p. Garbócbogdány.

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.
Főraktár: Budapest, IV., Szép-utcza 3.



Frigyes főherczeg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálókocsi“ és „Európai Express Vonat-társaság“ szállitója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC“, „CASINO EXTRA SEC“ „FORENGLAND“ (savanykás) „BRITANIA EXTRA DRY“ (cukor nélk.)

Szegedi paprika!

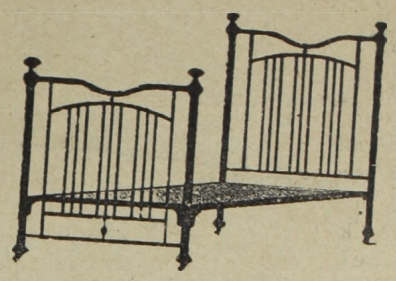
Uj őrlés, idei termés!

Szám:

36. Valódi szegedi édes, nemes paprika K 3.20
37. „ „ „ paprika K 2.90
38. „ „ gulyás paprika K 2.50
39. „ „ I. szalon rózsa paprika K 2.20

Szalámi legjobb minőségü K 3.90. Szegedi **csemege** tojásos **tarhonya** K 80. Csemege paprikás **szalonna** K 2.05. — Szegedi kolbász K 2.70.

Stillmann Frigyes, Szeged.



Szálloda berendezések

Bruck J. Henrik

vas- és rézbutorgyára

Budapest.

Gyár: **IX., Liliom-utcza 8. szám.** (Saját házában.)

Mintaraktár és iroda: **VI., Andrássy-ut 32.**

Ajánlom dusan felszerelt raktáromat **vas- és rézbutorban**, olcsó árban és kedvező fizetési feltétellel.

Jó balatonmelléki borok

A nemespécselyi bortermelők pinczéiben ezerötszáz hektoliter uj, kétszázötven hektoliter ó bor eladó. Vasutállomás: „Aszófő“-Tihanytól öt kilométer. Érkezés esetén vevőt kocsi várja. Vett bor kivánatra vasutra feladva lesz. Tudakozódások:

Fejes Aladár tanitóhoz intézendők.

Ár megegyezés szerint.

Kézdivásárhely r.-t. város tanácsa.

Szám 6900—1913.

Hirdetmény.

Kézdivásárhely város tanácsa közhirré teszi, hogy a város tulajdonát képező

„VIGADÓ“-szállodát

1914 év április hó 24-étől kezdődő három évre

1914 év január hó 6-án d. e. 9 órakor a tanácsháznál nyilvános árverésen

BÉRBE ADJA.

A bérlethez tartozik a földszintes **2 étterem, 1 kávéház, 3 vendégszoba,** az emeleten a főtérre nyiló hom-lokzaton **4 vendégszoba.** Az emeleten van még egy állandó **szinpaddal ellátott nagy diszterem,** mely azonban **nem fog bérbeadatni.**

A vendéglőhöz jár istálló, mosóház, téli tekéző, jégverem, pincze, padlás s minden egyéb szükséges mellékhelyiség s ezenkivül van ugyanezen épületben egy főtérre nyiló földszinti bolthelyiség is, melyet bérlő esetleg albérletbe adhat.

Kikiáltási ár 6100 korona. Ennek 10 százaléka bánatpénzül az árverés előtt készpénzben vagy óvadékképes papirokban leteendő. Irásbeli ajánlatokat is elfogadunk, de azért a **szóbeli árverés minden esetben meg fog tartatni.**

A városi tanács fentartja magának a jogot, hogy az igért árakra való tekintet nélkül az árverezők között szabadon választhasson.

Egyéb feltételek a tanácsnál megtekinthetők.

Kézdivásárhely, 1913 évi december hó 9-én.

Városi tanács.

Modern szálloda és kávéház

11 ujonnan berendezett szállodai szobával és teljesen **modernül berendezett kávéházzal** szép egyemeletes saroképületben, villanyvilágitással, központi gőzfütéssel felszerelve, tizezer lakossal biró megyeszékhelyen családi okokból, hosszu bérleti szerződéssel **eladó.**

Szükséges tőke huszezer korona.

Czim a kiadóhivatalban.

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a

Borászati Lapok

mely ujévtől kezdve 46-ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.

Ezen szaklap, mely nemcsak a magyar szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem legélénkebb figyelemmel kiséri a **külföldi tapasztalatokat is,** minden kétséget kirárólag a legsokuldalubb és **legtartalmasabb szőlészeti ujság,** mely minden más külföldi vagy hazai szaklap olvasását egész fölöslegessé tesz. A **„Borászati Lapok“**-nak a közgazdaság és a gyakorlati **szőlőmivelésnek és borászatnak** szentelt rovatni igen kimeritők, de különös sulyt helyez a **tudósitásokra is.** — Minden előfizető **évenkint négy nagy szines műmellékletet kap,** valamely magyar szőlőfaj hü képét. Két hetenkint ingyenes mellékletként veszik az előfizetők a **„Gazdasági Tanácsadó“** cz. lapot, mely nemcsak a mezőgazdaság, de főleg az állattenyésztés baromfi-, méhtenyésztés, kertészet gyümölcsészet stb. köréből veszi közleményeit.

Laptulajdonos: **Baross Károly örököse.**

Szerkesztésért és kiadásért felelős: **Dr. Drucker Jenő.**

A lap előfizetési ára:

1 évre 16 korona. 1/2 évre 8 korona. 1/4 évre 4 korona.

Mutatványszámot 3 héten át készséggel küld a

„Borászati Lapok“ kiadóhivatala

Budapest IX. kerület, Üllői-ut 25. szám.

Pinczérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczérek, kiknek **oldalzsebtárca** (papirospénz) vagy **pinczértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tó 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyü- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tuczatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu görcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben.

Ezennel bátorkodom a tisztelt **vendéglősök, mészárosok és hentesek emlékébe hozni**, hogy én az Amerikában szerzett gyakorlatom révén az elismert legjobb **ameikai jégpinczéket, jégvermeket és hüsitő-házakat** épitem és Magyarországban is évek óta a bizalmat kiérdemeltem. **Javitásokat olcsón elvállalok. Löw Ignácz**, Budapest, VI ker., Teréz-körut 35. sz.

MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER
természetes
égvény
SAVANYÚVIZ.

Seifert Henrik és Fia

cs. és kir. udvari **tekeasztalgyár.**

Császári és királyi szabad. jégszekrénygyár.

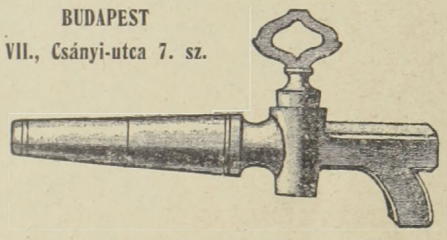
Budapest, VII., Dob-utcza 90. sz

Arjegyzékek vidékre ingyen és bérmentve

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST

VII., Csányi-utca 7. sz.



Készit gőz-, viz- és légszeszvezetékhez szükséges rézárukat. **Bor-, és sör-szivattyukat, sör kimérő-készülékeket légnyomással, valamint mindennemü rézcsapokat, fémfelirati táblákat és rézsulyokat.** — Alapitott 1880-ban. — Az 1896. ezredéves orsz. kiállitáson az állami ezüst-éremmel kitüntetve.

WEBER MIHÁLY FIAI

Budapest, I., Fehérvári-ut 46. szám.

Nagy nyári kerthelyiség.

Elfogadnak házonkivül lakodalmak, estélyek, ebédek, bankettek stb. rendezését, valamint buffet felállitását helyben és vidéken.

Kölcsön ad mindennemü servist.

Telefon 52—39. HÁZI ZENEKAR.

Mielőtt szükségletét valódi hegyi málna szörpben

fedezné, kérjen mintázott ajánlatot

Steiner és Lőwy

első beszterczebányai hydraulikus gyümölcs-sajtoló és szörp gyártól Besztercebányán

---

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda

X. ker., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélőszám: 52-58, 52-60 és 135-99.

Igazgatóság és városi iroda:

VIII. ker., Esterházy-utcza 6. sz.

Távbeszélő szám: „József“ 4—29.

Palaczksör osztály: X., Külső Jászberényi-ut 11.

Távbeszélő szám: 56—58.

Iparsó fagylalt, jegeskávé, hidegkészitmények előállitásánál a jég sózására valamint hütőkészülékekhez. Minden felvilágositást és értesitést szóbeli vagy irásbeli kérdezősködésre dijmentesen nyujt

A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége

BUDAPEST, V., Váczi-körut 32. sz.



SAJT

Számtalan kitüntetés!

Ementáli
répcelaki
Trapista
Romadour
csemege
és teavaj

ajánlja

Stauffer és Fiai

sajt- és vajgyárak

Répcelak (Vas megye).



SIPULUSZ LAPJA

KAKAS MÁRTON

Magyarország legkedveltebb élczlapja.

Megjelen minden vasárnap. Egyes szám 15 krajczár.

Előfizetési ár: Egész évre . . . 6 frt
Fél évre . . . . 3 frt
Negyed évre . . . 1 frt 50 kr

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utcza 4.

Engel Miksa és neje ügyfeleim megvették **Jarmer** József, VII., Dohány-utca 28. szám alatti vendéglőjét. Kéretnek a hitelezők, követeléseiket egy héten belül alulirottnál bejelenteni, mert későbbi közlések tekintetbe nem vétetnek. — Dr. **Dezső** Sámuel, V., Bank-utca 7.

ALMA.

Csemegealmát 20 és 30 koronáért, **Rétesalmát** 16 és 24 koronáért mm.-ként szállit utánvét mellett:

PRENNER JÁNOS

PINKAFŐ, 20. sz.



Aranyossi András

vadkereskedő, BUDAPEST.

Főüzlet: IV., Vámház-körut 2.

Telefonszám: 85—94.

Fióküzlet:

Központi Vásárcsarnok 56-58.

Telefonszám: 170—23.

Alapittatott 1896-ban.

Mindennemü vad és vadszárnyas, nemkülönben vágott baromfi kapható.

Boreladás.

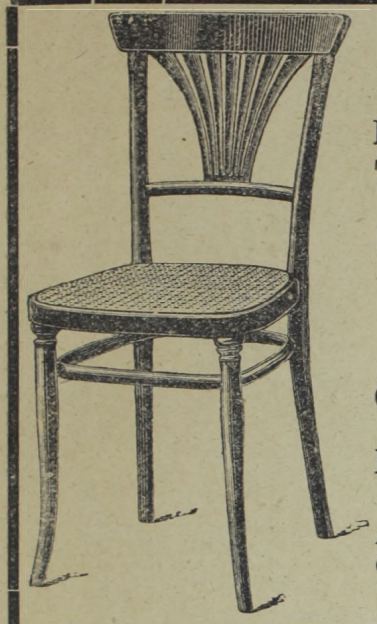
Gróf Károlyi László Káposztásmegyeri uradalma 1912. és 1913. évi **saját termelésü borainak eladását megkezdette.** Kapható minden szombaton d. e. és esetleg más napokon d. e. az uradalom **káposztásmegyeri pinczéjében** 50 literné nagyobb mennyiségben, mig a készlet tart. Bővebb értesités az **uradalmi irodában Káposztásmegyeren kapható. Telefon 85-49**

Balatonvidéki borok

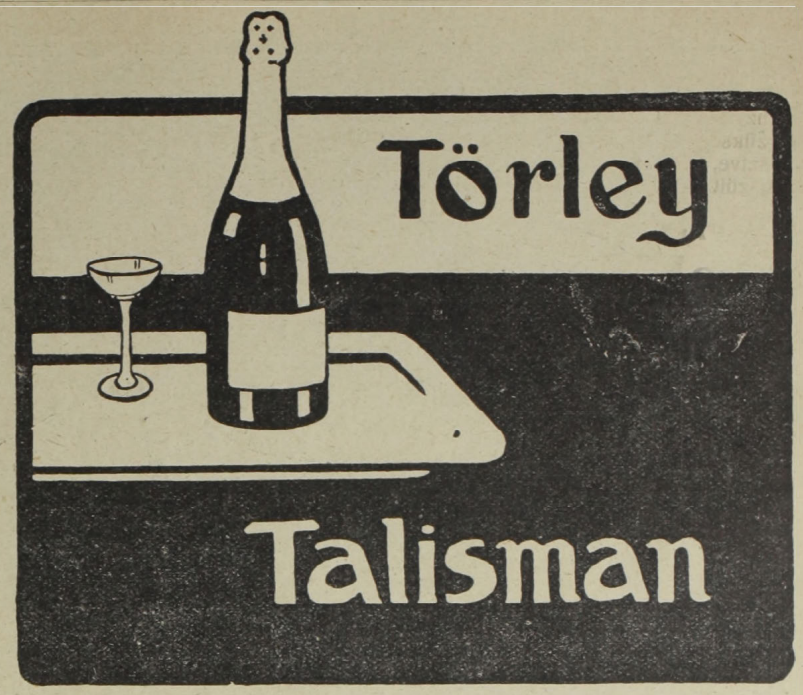
rizling stb. **uj és ó kitünő minőség 4 filler-t töl följebb** kapható közvetlen a terme őtől, bővebbe, levélben **KUSZENDA KÁLMÁN** Balatonfőkajár (Veszprém megye.)

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T. Temesvárott.

Hazánk legnagyobb vidéki sörfőzdéje tisztelettel ajánlja a legfinomabb világos söröket pótló **dupla korona sörét**, azonkivül kitünő minőségü márcziusi, udvari, dupla márcziusi **bajor**, stb. sörét. **Különlegesség: Corvin-sör.** (Corvin védjegygyel.)
Árjegyzékkel szivesen szolgál a vállalat.
Budapesti főraktár: **IX., Gyep-utcza 58.**



„MUNDUS“
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R.-T
Központi iroda:
BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.
Telefon 89—51.
Raktár:
BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.
Telefon 107—64.
GYÁRAK: Beszterczebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindennemü hajlitott fabutor és kerti butor.
Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállitott gyártmányait.



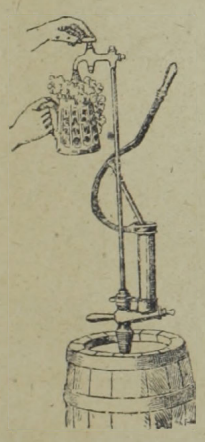
A Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt
kincstári borok
és a földmivelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapincze“ Főelárusitója
BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32.

DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.-T.
BUDAPEST-KŐBÁNYÁN.
Városi iroda: VIII., József-utcza 36. Saját palaczk-töltés.
Ajánlja kitünő minőségü ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.
Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.
Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállit.



Főraktár:
Fenyves Pálnál
Budapest, VII. ker. Gizella-ut 34. szám

ALAPITTATOTT :: 1869. évben ::
KIVONATOK



legfinomabb rum, törköly szilvorium, eczet és likör készitéséhez hideg :: uton, minden készülék nélkül. ::
! Árjegyzék és kezelési könyv ingyen. !
legujabb, kitünőnek bizonyult
sörmérő-készülék
szénsav és légnyomással.
! ! Mindenkor friss sör ! !

Nagy raktár, ugymint: borkezelési czikkekben, borderitőpor, savtalanitó, szintelenitő, bortisztitó-szerek, nyulósborok javitásához szükséges szerek és borbetegségek elleni szerekben. Törvényesen megengedett anyagokból álló legjobb borderitő szer a:

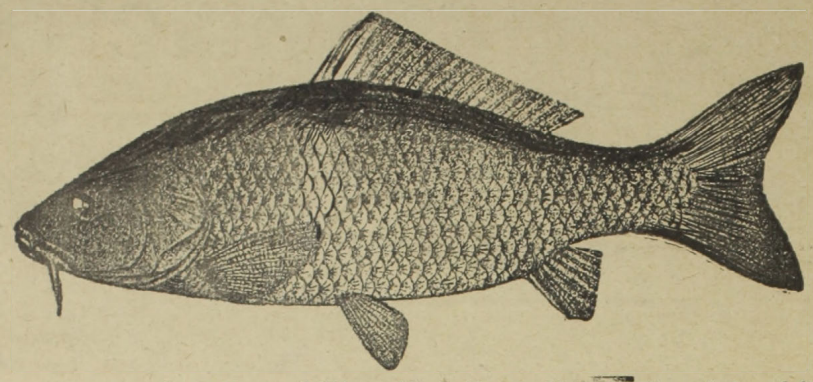
„RAPID“ borderitő- :: por, ::
mely áll tiszta gelatinból.
Magyarország legnagyobb raktára:
sörpezsgőcsapok, sörszivattyukban, sörhütő-készülékekben, sör és borpalaczk-töltőkben, dugaszoló és kupakoló gépekben
WATTERICH A.-nál
BUDAPEST, VII. KER. DOHÁNY-UTCZA 5. SZÁM.

„ANDRÉNYI SEC“ (FÉLÉDES)
„ANDRÉNYI EXTRA“ (ÉDES)
szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételten összehasonlittatván nemcsak egyenértékűeknek, de több izben a francia pezsgőknél jobbaknak is találtattak. □
Budapesti képviselő: L. Molnár Lajos, VII, Bosnyák-utcza 3.

Karácsonyi, ujévi és névnapi
ajándékul
legalkalmasabb és leghasznosabb a jó
Tokaji bor.
5 félliteres üveget tartalmazó 5 kilós postacsomagot szamorodniból 8 és 11.20 koronáért, asszúkból minőség szerint 13.50, 16.30, 23.50 és 30 koronáért bárhová **bérmentesen** küld
barakonyi Kovácsy Ferenc
bortermelő **Tállya.**
Kivánatra részletes árjegyzék.

Az „ERDÉLYI PINCZE-EGYLET“
császári és királyi udvari szállitók
:: KOLOZSVÁROTT. ::
Sürgönyczim: **Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.**
Ajánlja egyenesen a szövétkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállitáson elsőrendü érmeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségü **fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.**
Megkeresésére készséggel küld árlapot **az igazgatóság.**

Vendéglősök figyelmébe!



ajánljuk állandóan rendelkezésre álló, saját halászatunkból fogott, minden fajtáju

friss dunahalainkat

melyeket igen tisztelt rendelőinknek a legolcsóbb napi áron, bármilyen kis mennyiségben is, a legnagyobb gonddal csomagolva és pontos időre szállitunk.



Főherczegi halászati központ, Apatin

(Bács megye)

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK! **Meghivás.** ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szöllőtelepek

BORÉRTÉKESITŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök: Nagyméltóságu Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Hevesvármegye főispánja.

Igazgatóság székhelye: Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Uj bankpalota.) Sörgönyczim: Visontamátra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és uj fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghivjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árbani, idejekorán való biztositása czéljából

Borfajok: Mézes, Ezerjó, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelü Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselet: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, I., Fehérvári-ut 39. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselet: Lauer József ur, Erzsébetfalva, Alkotmány-utcza 4

Kőbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén

Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.

Szállitási osztály: 136—38.

Városi raktár és iroda: Népszinház-u. 22. Telefon „József" 21—91.

Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár ▪▪ Teleton 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállitja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe.** Amely kiállitáson részt vettünk, mindenütt a legmagasabb dijjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb sulylval bir söreink megitélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru sörfőzdék között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleteink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piaczain, mint: **Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis** stb.



Uránia könyvnyomda, Budapest, VII., Dohány-utca 10. Telefon József 40—50.